



Inhaltsverzeichnis

DE

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Reinigung und Pflege	10
4.	Kochen mit dem Sous-Vide Garer	11
5.	Lieferumfang	11
6.	Geräteübersicht	12
6.1.	Bedienelemente	13
7.	Vor dem ersten Gebrauch	13
8.	Sous-Vide Garer verwenden	14
9.	Garzeit	16
10.	Nach dem Garen	17
10.1.	Sofortiges Verzehren	17
10.2.	Rückwärts-Garen	17
10.3.	Haltbar machen	17
11.	Rezepte	17
11.1.	Fleisch	17
11.2.	Gemüse	18
11.3.	Fisch	18
12.	Reinigen und Pflegen	18
13.	Außerbetriebnahme	19
14.	Fehlerbehebung	20
15.	Entsorgung	20
16.	Technische Daten	21
17.	Konformitätsinformation	21
18.	Serviceinformationen	21
19.	Impressum	22

CZ

PL

RO

BG



1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!





Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

DE

CZ

PL

RO

BG

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu geeignet, in Beutel vakuummierte Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Fisch oder Gemüse über einen längeren Zeitraum schonend zu garen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- ▶ Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.





- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- ▶ Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.





GEFAHR! **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird. Das Netzkabel darf nicht geklemmt und gequetscht werden.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Anschlussleitungen sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie immer am Stecker, niemals am Kabel.
- ▶ Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder der Anschlussleitung nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät an einem separaten elektrischen Anschluss. Andere Geräte dürfen nicht an derselben Steckdose angeschlossen sein.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z.B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

DE

CZ

PL

RO

BG





- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Kontakt mit anderen Gegenständen.

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Fläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- ▶ Berührung mit einem anderen Gegenständen beim Betrieb vermeiden. Ausreichend Abstand zu Gegenständen und Wänden nach allen Seiten einhalten.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen.
- ▶ Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass
 - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken o. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist;
 - keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Gerät wirken;
 - kein direktes Sonnenlicht auf das Gerät trifft.





WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen und aufsteigendem Wasserdampf.

Das Gehäuse wird beim Gebrauch sehr heiß.

- ▶ Berühren Sie das Gerät nur den dafür vorgesehenen Griffen. Verwenden Sie Topflappen / Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen!
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf und heißes Wasser.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder Stecker feststellen.



ACHTUNG!

Möglicher Geräteschaden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- ▶ Das Gerät darf nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wasserbehälter.
- ▶ Legen Sie die Lebensmittel nur in geeignete Vakuumbbeutel.
- ▶ Bei längeren Garzeiten vergewissern Sie sich regelmäßig, dass genug Wasser im Tank ist.
- ▶ Überfüllen und unterfüllen Sie den Wasserbehälter nicht. Beachten Sie die Markierungen **MIN** und **MAX** im Wasserbehälter. Der Wasserstand sollte immer zwischen den beiden Markierungen sein.
- ▶ Lassen Sie kein ungenutztes Wasser im Wasserbehälter. Entfernen Sie übriggebliebenes Wasser umgehend, um Kalk- oder Algenbildung zu vermeiden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel. Die Oberfläche kann zerkratzen.

DE

CZ

PL

RO

BG





Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.

- ▶ Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage.

3.1. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr durch stromführende Teile und heiße Oberflächen.

- ▶ Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.





4. Kochen mit dem Sous-Vide Garer

DE

CZ

PL

RO

BG

In Beuteln vakuumierte Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Fisch oder Gemüse werden bei niedrigen und konstanten Temperaturen unter 100 °C über einen längeren Zeitraum schonend gegart. Beim Sous-Vide-Garen werden Temperatur und Garzeit exakt kontrolliert, so dass ein Übergaren kaum mehr möglich ist. Durch die verwendeten Beutel kann keine Flüssigkeit entweichen; insbesondere Fleisch gart im eigenen Saft und verliert kaum an Gewicht. Die so zubereiteten Lebensmittel behalten ihr volles Aroma.

Ideal sind Temperaturen im Bereich zwischen 50 °C und 65 °C. Bei 62 °C werden die gegarten Lebensmittel pasteurisiert. Bei der Pasteurisierung wird jedoch erst durch die richtige Kombination von Zeit und Temperatur die gewünschte Wirkung (Abtöten der Mikroorganismen) erreicht. Grundsätzlich sollten Lebensmittel, die im Sous-Vide-Vefahren gegart und danach aufbewahrt werden, nach dem Garen sofort in Eiswasser gelegt und abgekühlt werden. Danach kann der Beutel entweder eingefroren oder bei unter 3 °C im Kühlschrank für einige Tage gelagert werden. Bitte beachten Sie hierzu ggf. die entsprechenden Rezepte und Empfehlungen zu den einzelnen Gerichten.

Wenn empfindliche oder gefährdete Personen (immungeschwächte Personen, Schwangere, Kleinkinder usw.) mitessen, achten Sie bitte grundsätzlich darauf, die Lebensmittel ausreichend lang und so hoch wie möglich zu erhitzen.

Nur so kann gewährleistet werden, dass alle Keime abgetötet werden.

Achten Sie bei der Wahl der Vakkumbeutel darauf, dass diese sowohl zum Erhitzen als auch zum Einfrieren geeignet sein müssen, um Schäden am Beutel zu vermeiden.

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Ersticken Gefahr!

Es besteht Ersticken Gefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

► Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

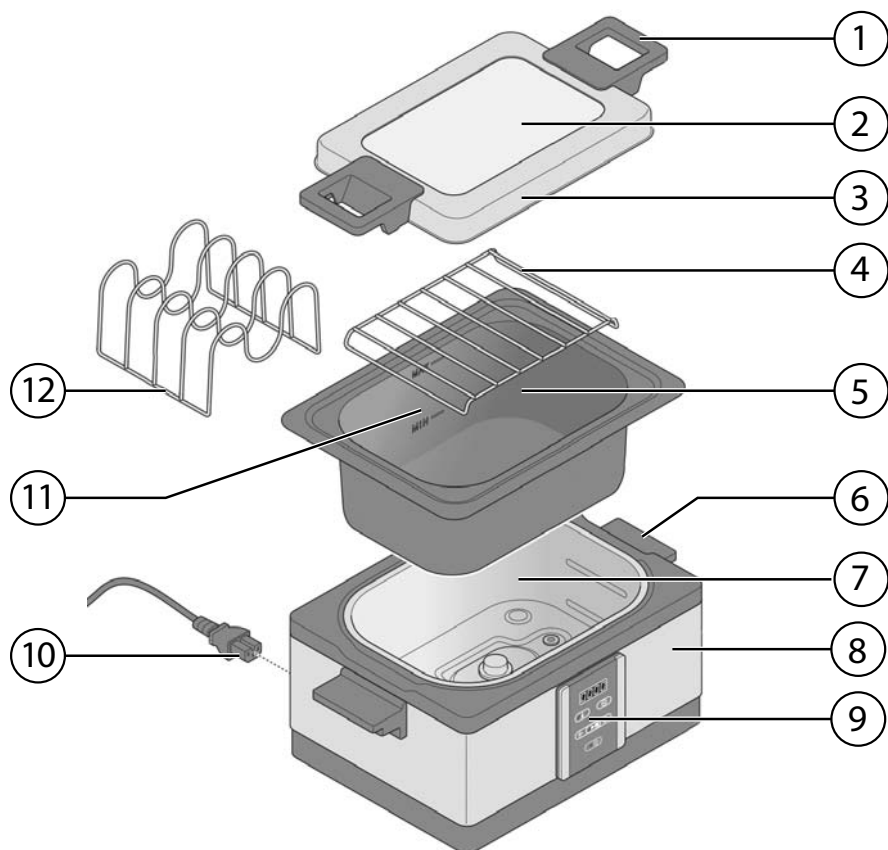
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Sous-Vide Garer inkl.
 - Garraumdeckel
 - Garbeutelhalterung
 - Einlegegitter
 - Wasserbehälter
 - Netzanschlusskabel
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformationen



6. Geräteübersicht



- 1) Deckelgriff
- 2) Sichtfenster
- 3) Deckel
- 4) Einlegegitter
- 5) Wasserbehälter
- 6) Gehäusegriff
- 7) Heizelement
- 8) Gehäuse
- 9) Bedienelemente
- 10) Netzstecker (nicht dargestellt) mit Anschlussleitung
- 11) **MIN-MAX**-Markierung
- 12) Garbeutelhalterung

6.1. Bedienelemente

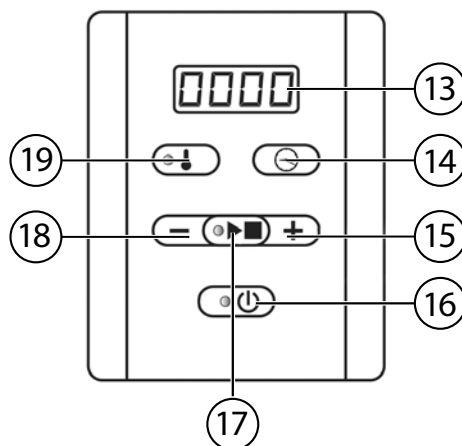
DE

CZ

PL

RO

BG



- 13) Display
- 14) 🌡 Garzeiteinstellung
- 15) ➡-Taste
- 16) ⏻ Ein-Ausschalter mit Betriebsleuchte
- 17) ➡■-Taste mit Betriebsleuchte
- 18) -Taste
- 19) 🔄 Temperatureinstellung

7. Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie Schutzfolien und prüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf Beschädigungen.

- ▶ Vor dem Erstgebrauch und nach jedem Gebrauch reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch und spülen Sie alle Zubehöerteile mit Wasser und Spülmittel.

Lassen Sie alles gut trocknen.

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Stellen Sie den Wasserbehälter in den Garraum und legen Sie das Einlegegitter in den Wasserbehälter.
- ▶ Stellen Sie die Garbeutelhalterung in den Wasserbehälter zwischen die Einlegegitterstäbe.

Das Gerät ist betriebsbereit.

8. Sous-Vide Garer verwenden



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen und aufsteigendem Wasserdampf.

- ▶ Das Gerät, das Kochgeschirr und das Gargut werden während und nach dem Betrieb sehr heiß.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen, um Verbrennungen vorzubeugen.
- ▶ Das Wasser kann eine Temperatur von 90 °C erreichen. Fassen Sie nicht in den aufsteigenden Wasserdampf. Es besteht Verbrühungsgefahr.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Direkten Kontakt mit Lebensmitteln vermeiden.

- ▶ Ausschließlich Lebensmittel im vakuumierten Kunststoffbeutel garen.
- ▶ Kochen Sie keine Suppe oder Soßen mit dem Sous-Vide-Garer.



Halten Sie sich an Temperaturangaben sowie Garzeiten und Empfehlungen zur Weiterverarbeitung. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von vakuumierten Lebensmitteln.

- ▶ Schließen Sie das Gerät erst nach der Montage des Zubehörs an eine Haushaltssteckdose.
- ▶ Füllen Sie sauberes warmes Wasser in den Wasserbehälter, bis sich der Wasserstand zwischen den beiden Markierungen **MIN** und **MAX** befindet. Beachten Sie dabei, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel ansteigt.



Beim Einfüllen von kaltem Wasser kann sich die Garzeit bis zu 30 Minuten erhöhen, da sich der Temperaturegler auf die Wassertemperatur einstellen muss.

- ▶ Drücken Sie die -Taste ca. 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.

Die Betriebsleuchte neben dem Symbol  leuchtet rot und im Display wird 0000 angezeigt.

**DE****CZ****PL****RO****BG**

- ▶ Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Gartemperatur mit den **+** und **-** Tasten ein (40°C – 99°C).

Durch kurzen Tastendruck wird die Temperatur in Einzelschritten geändert, langer Tastendruck ermöglicht einen Schnelllauf.

- ▶ Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Garzeit mit den **+** und **-** Tasten ein (bis 24 Stunden).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und das Gerät zu starten. Sobald das Wasser die eingestellte Gartemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton, die Betriebsleuchte neben dem Symbol  fängt an zu blinken und der Timer zählt die Garzeit herunter.



Beim Einschalten des Gerätes ist immer die Temperatur (40°C) und die Garzeit (01:00 Std.) voreingestellt.

- ▶ Wenn das Wasser die eingestellte Gartemperatur erreicht hat, geben Sie das vakuumierte Gargut in den Topf.



Die Wassertemperatur könnte nun ggf. durch das kältere Gargut anfangs absinken.



Sie können die Lebensmittel vor dem Vakuumieren würzen oder Kräuter beifügen. Seien Sie mit der Würzung vorsichtig, da der Eigengeschmack bei der Sous-Vide-Zubereitung erhalten bleibt.

Die Lebensmittel müssen immer mit Wasser bedeckt sein.

- ▶ Sollten die Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht (z. B. einen hitzebeständigen Teller) auf den Beutel.
- ▶ Den Deckel aufsetzen. Ohne aufgesetzten Deckel funktioniert das Gerät nicht zuverlässig.
- ▶ Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönen drei Signaltöne und im Display wird **0000** angezeigt. Die Betriebsleuchte neben der -Taste erlischt.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie ca. 3 Sekunden auf die Taste  drücken.
- ▶ Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Beutel mit dem Gargut vorsichtig mit einer hitzebeständigen Zange.
- ▶ Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen.





9. Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke der Lebensmittel. Bei tiefgefrorener Ware verlängert sich die Garzeit um mindestens 30%.

Alle Zeitangaben sind Richtwerte und sollten noch eigenem Geschmack angepasst werden. Bei zähem Fleisch muss die Garzeit ggf. verdoppelt werden.

Lebensmittel	Garlevel	Dicke/Gewicht	Gar- temperatur	Garzeit
Rindfleisch, Filet, Steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 Minuten
	medium rare	40 mm	56 °C	75 Minuten
Rindfleisch, Roastbeef	medium	Streifen 60 mm	56 °C	6 Stunden
Rindfleisch Flank Steak	medium		57 °C	12 Stunden
Schweine- fleisch Filet	durchgegart	30 mm	60 °C	2 Stunden
	durchgegart	40 mm	60 °C	2,5 Stunden
Schweinen- acken	durchgegart	700 g	68 °C	24 Stunden
Lammrücken	medium	10-15 mm	56 °C	45 Minuten
Hühnerbrust	durchgegart	20-25 mm	72 °C	2 Stunden
Putenbrust	durchgegart	15-30 mm	72 °C	2 Stunden
Entenbrust	durchgegart	15-25 mm	72 °C	3 Stunden
Gänsebrust	durchgegart	20 mm	80 °C	8 Stunden
Lachs	zart	25 mm	45 °C	20 Minuten
Kabeljau	zart	25 mm	52 °C	40 Minuten
Ozean Barsch	zart	25 mm	47 °C	20 Minuten
Garnelen	durchgegart		85 °C	20 Minuten
Jakobsmu- scheln	fest	18-25 mm	47 °C	30 Minuten
Möhren	etwas fest	ca. 10 mm	85 °C	40 Minuten
Spargel	fest	aufgereiht	82 °C	25 Minuten
Eier in der Schale	Eigelb dick Eiweiß halbflüssig		62 °C	1 Stunde
Eier in der Schale	Eigelb cremig Eiweiß fester		66 °C	1 Stunde
Eier in der Schale	Eigelb fest Eiweiß fest		75 °C	1 Stunde



**DE****CZ****PL****RO****BG**

10. Nach dem Garen

Das Fleisch oder die Fleischstücke können nach dem Garprozess noch kurz anbraten werden, um ein typisches Röstaroma zu erhalten.

10.1. Sofortiges Verzehren

- ▶ Entnehmen Sie das Fleisch oder die Fleischstücke aus dem Beutel.
- ▶ Braten Sie das Gargut in einer Pfanne mit etwas Öl, auf höchster Temperatur, von jeder Seite ca. eine Minute an.

10.2. Rückwärts-Garen

- ▶ Indem man das rohe Fleisch kurz anbrät und bereits gewürzt vakuumiert, ist das Fleisch nach dem Sous-Vide-Garen bereits komplett verzehrfertig.
- ▶ Des Weiteren kann man einen gewürzten Rotwein-Balsamico-Fond zubereiten, das Fleisch hinzugeben, vakuumieren und Sous-Vide-Garen.

10.3. Haltbar machen

- ▶ Lassen Sie die Beutel sofort nach dem Garvorgang in Eiswasser abkühlen, um sie dann im Tiefkühlfach aufzubewahren.
- ▶ Zum Auftauen das Gargut im geschlossenen Vakuumbeutel bei ca. 55 °C aufwärmen. Eventuell anbraten und sofort verzehren.

10.3.1. Tipps

- Gibt man mehrere Beutel mit unterschiedlichen Garzeiten und Fleischqualitäten in den Sous-Vide Garer, sollte man sie vorher markieren.
- Fleisch kann bei 62 °C im Wasserbad belassen werden und bei Bedarf entnommen werden, ohne dass die Fleischstücke weiter garen.

11. Rezepte

Entnehmen Sie die richtige Garzeit und Gartemperatur in der Tabelle Kapitel „9. Garzeit“ auf Seite 16.

11.1. Fleisch

- ▶ Würzen Sie das Fleisch und vakuumieren dieses im Vakuumierbeutel.
- ▶ Platzieren Sie die vakuumverpackten Lebensmittel im Wasserbehälter.
- ▶ Nach Ende des Programms entnehmen Sie das Fleisch mit einer Greifzange aus dem Wasserbad.
- ▶ Entnehmen Sie das Fleisch aus dem Vakuumbeutel und trocknen Sie es mit einem Papiertuch.
- ▶ Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz auf beiden Seiten anbraten. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz nachwürzen.





11.2. Gemüse

- ▶ Das Gemüse gegebenenfalls schälen und waschen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen, ggf. etwas Butter hinzugeben.
- ▶ Platzieren Sie das Gemüse nebeneinander in einem Vakuumbeutel und vakuumieren Sie ihn.
- ▶ Legen Sie den Beutel in den Sous-Vide Garer.
- ▶ Nach Ende des Programms entnehmen Sie das Gemüse mit einer Greifzange aus dem Wasserbad.

11.3. Fisch

- ▶ Den Fisch waschen und dann trocknen lassen.

Bei Fischen mit Haut nicht die Haut entfernen. So fällt der Fisch beim Garen nicht auseinander.

- ▶ Den Fisch nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Zitrone) und vakuumieren.
- ▶ Legen Sie den Beutel in den Sous-Vide Garer.
- ▶ Nach Ende des Programms entnehmen Sie den Fisch mit einer Greifzange aus dem Wasserbad.
- ▶ Entnehmen Sie den Fisch aus dem Vakuumbeutel und trocknen ihn mit einem Papiertuch.
- ▶ Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch kurz auf beiden Seiten anbraten. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

12. Reinigen und Pflegen



GEFAHR! **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Netzstecker.
- ▶ Das Gerät darf niemals komplett in Wasser getaucht werden.





WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen durch berühren von heißen Oberflächen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer gut abkühlen bevor Sie es reinigen.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel.
- ▶ Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls die Basis doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- ▶ Das Zubehör (Wasserbehälter, Deckel, Einlegegitter und Garbeuthalterung) kann unter fließendem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
- ▶ Lassen Sie alles gut trocknen.

13. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

DE

CZ

PL

RO

BG

14. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	► Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
Lebensmittel nicht durchgegart.	• Zu wenig Wasser im Wasserbehälter. • Die Garzeit ist zu kurz gewählt. • Die Gartemperatur ist zu gering.	► Füllen Sie Wasser in den Behälter, so dass sich der Wasserpegel immer zwischen den beiden Markierungen MIN und MAX befindet. Schalten Sie das Gerät erneut ein. ► Lassen Sie die Lebensmittel länger im Wasserbad. ► Erhöhen Sie die Gartemperatur.
Wasser im vakuumierten Beutel.	Der Beutel ist defekt.	► Nehmen Sie einen neuen Vakuumierbeutel.

15. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



16. Technische Daten

Spannung:	230V ~ 50Hz
Leistung:	550 W
Fassungsvermögen Wasserbehälter:	ca. 5,5 Liter
Temperatureinstellung:	bis zu 99 °C (+/-2°C)
Timer:	24 Stunden
Abmessungen (B × T × H):	ca. 450 x 290 x 230 mm

Technische Änderungen vorbehalten.

DE

CZ

PL

RO

BG

17. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

18. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service Community unter <http://community.medion.com>.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Öffnungszeiten	Haushalt & Heimelektronik
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	① 0201 22099-222





Serviceadresse

MEDION AG
45092 Essen
Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

19. Impressum

Copyright © 2018

Stand: 30.04.2018

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.





Obsah

1.	O tomto návodu k obsluze	24
1.1.	Vysvětlení symbolů	24
2.	Používání v souladu s určením	25
3.	Bezpečnostní upozornění	26
3.1.	Čištění a péče	29
4.	Vaření s vaříčem Sous Vide	30
5.	Obsah dodávky	30
6.	Přehled přístroje	31
6.1.	Ovládací prvky	32
7.	Před prvním použitím	32
8.	Používání vaříče Sous Vide	33
9.	Doba vaření	35
10.	Po vaření	36
10.1.	Okamžitá konzumace	36
10.2.	Následné vaření	36
10.3.	Konzervace	36
11.	Recepty	36
11.1.	Maso	37
11.2.	Zelenina	37
11.3.	Ryby	37
12.	Čištění a ošetřování	38
13.	Odstavení z provozu	38
14.	Odstraňování poruch	39
15.	Likvidace	39
16.	Technické údaje	40
17.	Informace o shodě	40
18.	Informace o servisu	40
19.	Tiráž	41

DE

CZ

PL

RO

BG



1. O tomto návodu k obsluze



Bezpodmínečně si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a řiďte se všemi uvedenými pokyny. Zaručíte tak spolehlivý provoz a dlouhou životnost zařízení. Tento návod k obsluze vždy uchovávejte v blízkosti zařízení. Návod k obsluze řádně uschovejte, abyste ho mohli při prodeji zařízení předat novému majiteli.

1.1. Vysvětlení symbolů

Pokud je odstavec označen některým z následujících výstražných symbolů, je nutné se vyhnout nebezpečí popsanému v textu, a předejít tak uvedeným možným důsledkům.



NEBEZPEČÍ!

Výstraha před bezprostředním nebezpečím ohrožení života!



VAROVÁNÍ!

Výstraha před možným nebezpečím ohrožení života nebo těžkým poraněním s trvalými následky!



VAROVÁNÍ!

Varování před nebezpečím úrazu elektrickým proudem!



VAROVÁNÍ!

Výstraha před nebezpečím způsobeným horkými povrchy!



VAROVÁNÍ!

Výstraha před možným středně závažným nebo lehkým poraněním!



UPOZORNĚNÍ!

Chcete-li předejít hmotným škodám, dbejte uvedených pokynů!



Další informace o používání zařízení!





Dbejte upozornění uvedených v návodu k obsluze!

- Položka seznamu / informace o událostech během obsluhy
- ▶ Pracovní pokyn, který je třeba provést



Prohlášení o shodě (viz kapitulu Prohlášení o shodě): Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnic ES.

DE

CZ

PL

RO

BG

2. Používání v souladu s určením

Tento přístroj je vhodný k šetrnému delšímu vaření potravin vakuovaných v sáčku jako např. masa, ryb nebo zeleniny.

Přístroj je určen k používání v domácnostech a podobně, například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích,
- v zemědělských objektech,
- pro hosty v hotelech, motelech a podobných ubytovacích zařízeních,
- v penzionech se snídání.

Zařízení je určeno jen k soukromému, nikoli průmyslovému či komerčnímu použití.

V případě používání zařízení v rozporu se zamýšleným použitím zaniká záruka:

- ▶ Zařízení bez našeho souhlasu neupravujte a nepoužívejte námi neschválené, resp. námi nedodané příslušenství.
- ▶ Používejte pouze námi dodané nebo schválené náhradní díly a příslušenství.





- Dbejte všech informací uvedených v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostních upozornění. Jakýkoli jiný způsob obsluhy je v rozporu s určením zařízení a může zapříčinit poškození zdraví osob nebo hmotné škody.

3. Bezpečnostní upozornění



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Nebezpečí poranění pro děti a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (např. částečně postižené nebo starší osoby s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi) nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi (např. starší děti).

- Zařízení a příslušenství ukládejte mimo dosah dětí.
- Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smějí zařízení používat jen pod dozorem nebo po poučení o jeho bezpečném používání a souvisejících nebezpečích a jejich pochopení.
- Děti si se zařízením nesmějí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Přístroj a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Veškeré použité obalové materiály (sáčky, kousky polystyrenu atd.) uchovávejte mimo dosah dětí.
- Děti si s obaly nesmějí hrát.



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- Dbejte na to, aby se síťový kabel nestal příčinou klopýtnutí. Síťový kabel nesmí být zmáčknutý ani přiskřípnutý.





DE

CZ

PL

RO

BG

- ▶ Nevádějte přístroj do provozu, pokud je viditelně poškozený nebo spadl nebo má poškozený napájecí kabel.
- ▶ K úplnému vypnutí elektrického napájení je nutné vytáhnout napájecí zástrčku ze zásuvky. Tahejte vždy za zástrčku, nikoli za kabel.
- ▶ Při bouřce se mohou přístroje připojené k elektrické síti poškodit. Při bouřce proto vždy vytáhněte napájecí zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Opravy přístroje nebo napájecího kabelu svěřujte jen odborným opravám, resp. servisnímu středisku. Neodborné opravy mohou vést k vážnému ohrožení uživatelů.
- ▶ Přístroj zapojujte jen do řádně instalované zásuvky. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům zařízení.
- ▶ Přístroj musí mít samostatnou elektrickou přípojku. Nesmí se zapojovat do stejné zásuvky s dalšími přístroji.
- ▶ Po každém použití, před každým čištěním, a když není přístroj pod dohledem, vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky.
- ▶ Během provozu musí být kabel úplně rozvinutý.
- ▶ Zajistěte, aby síťový kabel nepřišel do styku s horkými předměty nebo plochami (např. deskou sporáku).
- ▶ Zamezte dotyk síťového kabelu s vodou nebo jinými tekutinami.
- ▶ Nepoužívejte přístroj venku.
- ▶ Tento přístroj se nesmí používat s externími spínacími hodinami ani samostatným dálkovým řízením (např. bezdrátovou zásuvkou).
- ▶ Nevystavujte přístroj extrémním podmínkám. Chraňte ho před těmito podmínkami:
 - vysoká vlhkost vzduchu nebo mokro,
 - velmi vysoké nebo nízké teploty,
 - přímé sluneční záření,
 - otevřený oheň.





VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

Při dotyku s jinými předměty hrozí požár.

- ▶ Přístroj umístěte na suchý rovný povrch odolný vůči teple.
- ▶ Neumísťujte přístroj na plochy, které se mohou hodně zahřívat
- ▶ (např. desky sporáku, nad otevřený oheň).
- ▶ Během provozu zamezte dotyk s jinými předměty. Dodržujte ze všech stran dostatečnou vzdálenost od předmětů a stěn.
- ▶ Přístroj nepokládejte na kraj stolu, mohl by se převrhnout a spadnout.
- ▶ Nic nepokládejte na přístroj.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu.
- ▶ Dbejte na to, aby
 - nebyly zakryté větrací otvory (např. záclonami, novinami, závěsy, ubrusem), aby bylo zajištěno dostatečné větrání,
 - na přístroj nepůsobily přímé zdroje tepla (např. topení),
 - na přístroj nesvítlo přímé sluneční světlo.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí popálení o horké plochy nebo stoupající vodní párou.

Pouzdro se za provozu velmi zahřívá.

- ▶ Přístroje se dotýkejte jen za určené úchyty. Před popálením se chraňte kuchyňskými chňapkami/rukavicemi!
- ▶ Během provozu přístrojem nepohybujte. Hrozí opaření unikající párou a horkou vodou.
- ▶ Přístroj nepoužívejte, když je poškozený nebo má poškozený síťový kabel nebo zástrčku.



DE

CZ

PL

RO

BG

**POZOR!****Hrozí poškození přístroje!**

Při nesprávném používání může dojít k poškození přístroje.

- ▶ Přístroj se smí používat jen k ohřívání vody. Jiné kapaliny mohou přístroj poškodit.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez vody v nádržce.
- ▶ Potraviny vkládejte jen ve vhodných vakuových sáčcích.
- ▶ Při delším vaření pravidelně kontrolujte, jestli je v nádržce dost vody.
- ▶ Do nádržky nelijte příliš mnoho ani příliš málo vody. Řiďte se značkami **MIN** a **MAX** v nádržce. Hladina vody musí být stále mezi těmito značkami.
- ▶ Nenechávejte v nádržce vodu, když se nepoužívá. Zbylou vodu hned vylijte, aby se z ní neusazoval vodní kámen nebo se nemnožily řasy.
- ▶ Přístroj nepoužívejte s příslušenstvím od jiných přístrojů.
- ▶ K čištění nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Mohly by poškrábat povrch.

Chemické přísady v povrchových vrstvách nábytku mohou poškodit materiál nožek zařízení a vytvářet stopy na povrchu nábytku.

- ▶ Přístroj případně postavte na podložku odolnou vůči teplotě a vodě.

3.1. Čištění a péče**VAROVÁNÍ!****Nebezpečí úrazu!**

Nebezpečí poranění o díly pod napětím a horké plochy.

- ▶ Podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin. Pokud podstavec spadne do nějaké kapaliny, v žádném případě se jej nedotýkejte. Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky!
- ▶ Přístroj čistěte jen s vytaženou síťovou zástrčkou.
- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout, abyste se nepopálili.





4. Vaření s vařičem Sous Vide

Potraviny ve vakuových sáčkích jako např. maso, ryby nebo zelenina se vaří delší dobu za stálé nízké teploty nižší než 100 °C. Při vaření Sous Vide se přesně řídí teplota a doba vaření, takže nemůže dojít k převaření. Díky sáčkům nemohou unikat kapaliny, takže se hlavně maso vaří ve šťávě a neztrácí na hmotnosti. Takto upravené potraviny si plně zachovávají své aroma.

Ideální jsou teploty od 50 do 65 °C. Při 62 °C se vařené potraviny pasterizují. Správného účinku pasterizace (usmrcení mikroorganismů) lze ale dosáhnout jen správnou kombinací doby a teploty. Pokud se potraviny upravené procesem Sous Vide dále skladují, po uvaření se musí vždy vložit do ledové vody a zchladit. Pak lze sáček zmrazit nebo několik dní skladovat v chladničce při teplotě nižší než 3 °C. Dodržujte příslušné recepty a doporučení ke konkrétním pokrmům.

Pokud jídlo jedí citlivé nebo ohrožené osoby (osoby s oslabenou imunitou, těhotné ženy, malé děti apod.), vždy dbejte na to, aby byly potraviny co nejvíce ohřáty na dostatečnou dobu.

Jen tak lze zaručit usmrcení všech zárodků.

Používejte vakuové sáčky vhodné k zahřívání i mražení, aby se nemohly poškodit.

5. Obsah dodávky



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí udušení!

Při spolknutí nebo vdechnutí drobných součástí nebo fólií hrozí nebezpečí udušení.

► Obalovou fólii uchovávejte mimo dosah dětí.

Zkontrolujte úplnost dodávky. Není-li dodávka kompletní, do 14 dnů od koupě nás informujte.

Součásti balení:

- vařič Sous Vide včetně
 - víka na varný prostor,
 - držáku varných sáčků,
 - vkladací mřížky,
 - nádržky na vodu,
 - síťového kabelu,
- návodu k obsluze se záručními podmínkami.



6. Přehled přístroje

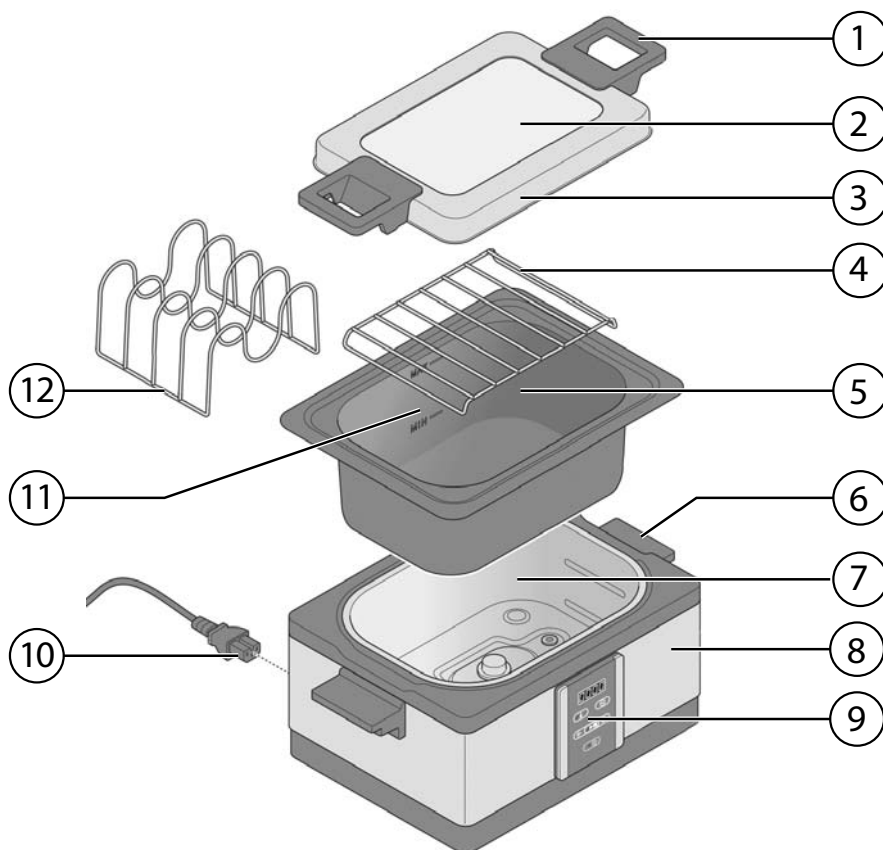
DE

CZ

PL

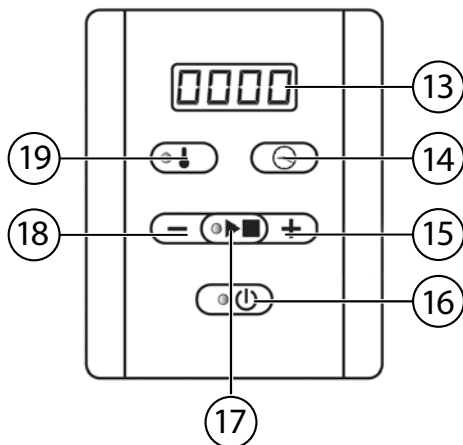
RO

BG



- 1) Rukojeť přístroje
- 2) Okénko
- 3) Víko
- 4) Vkládací mřížka
- 5) Nádržka na vodu
- 6) Rukojeť pouzdra
- 7) Topné těleso
- 8) Pouzdro přístroje
- 9) Ovládací prvky
- 10) Síťová zástrčka (není na obrázku) s napájecím kabelem
- 11) Značka **MIN-MAX**
- 12) Držák varných sáčků

6.1. Ovládací prvky



- 13) Displej
- 14) 🌡️ Nastavení doby vaření
- 15) Tlačítko +
- 16) ⏻ Vypínač s provozní kontrolkou
- 17) Tlačítko ▶■ s provozní kontrolkou
- 18) Tlačítko -
- 19) 🔄 Nastavení teploty

7. Před prvním použitím

Odstraňte všechny obaly a ochranné fólie a zkontrolujte, jestli nejsou přístroj nebo příslušenství poškozené.

- ▶ Před prvním použitím a po každém použití těleso vyčistěte navlhčeným hadrem a všechno příslušenství umyjte vodou a prostředkem na nádobí.

Nechte vše dobře uschnout.

- ▶ Přístroj umístěte na pevnou rovnou plochu.
- ▶ Vložte do varného prostoru nádržku na vodu a do nádržky vložte mřížku.
- ▶ Mezi příčky vkladací mřížky postavte držák na varné sáčky.

Přístroj je připravený k použití.

8. Používání vařiče Sous Vide

DE

CZ

PL

RO

BG



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí popálení o horké plochy nebo stoupající vodní párou.

- ▶ Přístroj, náčiní a vařené potraviny jsou při provozu a po něm velmi horké.
- ▶ Používejte kuchyňské chňapky, abyste se nepopálili.
- ▶ Voda může dosáhnout teploty 90 °C. Nesahejte do stoupající páry. Hrozí popálení.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí poškození přístroje!

Zamezte přímý dotyk s potravinami.

- ▶ Potraviny vařte pouze ve vakuových sáčcích.
- ▶ Ve vařiči Sous Vide nevařte polévky ani omáčky.



Dodržujte stanovené teploty a doby vaření a doporučené způsoby další úpravy. Přístroj používejte pouze k přípravě vakuovaných potravin.

- ▶ Přístroj zapojte do zásuvky až po instalaci příslušenství.
- ▶ Do nádržky nalijte čistou teplou vodu, aby byla hladina mezi značkami **MIN** a **MAX**. Berte v úvahu, že hladina vody stoupne po vložení potravin.



Při nalévání studené vody se může doba vaření prodloužit až o 30 minut, protože se regulátor teploty musí přizpůsobit teplotě vody.

- ▶ Zapněte přístroj stisknutím tlačítka  asi na 3 sekundy.

Provozní kontrolka vedle symbolu  se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí údaj 0000.



- ▶ K nastavení teploty stiskněte tlačítko  a teplotu nastavte tlačítky **+** a **-** (40–99 °C).

Krátkým stisknutím tlačítka se teplota mění krokově, při delším stisknutí se údaj mění rychle.

- ▶ K nastavení doby vaření stiskněte tlačítko  a dobu nastavte tlačítky **+** a **-** (až 24 hodin).
- ▶ Stisknutím tlačítka  zadání potvrďte a spusťte přístroj.

Když voda dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál, provozní kontrolka vedle symbolu  začne blikat a časovač začne odpočítávat dobu vaření.



Při zapnutí přístroje je teplota a doba vaření vždy přednastavená (40 °C a 01:00 hod.).

- ▶ Když voda dosáhne nastavené teploty vaření, vložte do nádoby vakuované potraviny.



Voda se může při vložení chladnějších potravin ochladit.



Do potravin můžete před vakuováním přidat koření nebo bylinky. Koření používejte opatrně, aby si potraviny při úpravě Sous Vide zachovaly svou chuť.

Potraviny musí být stále ponořené ve vodě.

- ▶ Pokud nejsou potraviny ponořené kvůli vzduchové bublině, sáček zatížte (např. talířkem odolným vůči teplotě).
- ▶ Nasadte víko. Bez nasazeného víka přístroj nefunguje spolehlivě.
- ▶ Když doběhne časovač, zazní tři zvukové signály a na displeji se zobrazí údaj **0000**. Provozní kontrolka vedle tlačítka  zhasne.
- ▶ Přístroj vypněte stisknutím tlačítka  asi na 3 sekundy.
- ▶ Opatrně otevřete víko.
- ▶ Sáčky s vařenými potravinami opatrně vyjměte kleštěmi odolnými vůči teplotě.
- ▶ Po použití vytáhněte napájecí zástrčku a před čištěním nechte přístroj úplně vychladnout.



9. Doba vaření

Doba vaření závisí na tloušťce potravin. U hluboce zmrazených potravin je doba vaření delší minimálně o 30 %.

Všechny časové údaje jsou orientační a je nutné je podle potřeby upravit. Tuhé maso je někdy nutné vařit dvakrát déle.

Potravina	Stupeň povaření	Tloušťka/hmotnost	Teplota vaření	Doba vaření
hovězí maso, fileť, steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min.
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min.
hovězí maso, rostbíf	medium	proužky 60 mm	56 °C	6 hod.
hovězí maso steak z hovězího pupku	medium		57 °C	12 hod.
vepřový fileť	důkladně povařený	30 mm	60 °C	2 hod.
	důkladně povařený	40 mm	60 °C	2,5 hod.
vepřová krkovička	důkladně povařený	700 g	68 °C	24 hod.
jehněčí hřbet	medium	10–15 mm	56 °C	45 min.
kuřecí prsa	důkladně povařený	20-25 mm	72 °C	2 hod.
krůtí prsa	důkladně povařený	15-30 mm	72 °C	2 hod.
kachní prsa	důkladně povařený	15-25 mm	72 °C	3 hod.
husí prsa	důkladně povařený	20 mm	80 °C	8 hod.
losos	do křehka	25 mm	45 °C	20 min.
treska	do křehka	25 mm	52 °C	40 min.
mořský okoun	do křehka	25 mm	47 °C	20 min.
kreveť	důkladně povařený		85 °C	20 min.
hřebenatky	pevné	18-25 mm	47 °C	30 min.
mrkev	mírně tuhá	asi 10 mm	85 °C	40 min.
Chřest	tuhý	srovnaný	82 °C	25 min.

DE

CZ

PL

RO

BG



Potravina	Stupeň povaření	Tloušťka/hmotnost	Teplota vaření	Doba vaření
vejce ve skořápce	žloutek hustý bílek polotekutý		62 °C	1 hod.
vejce ve skořápce	žloutek mazlavý bílek tužší		66 °C	1 hod.
vejce ve skořápce	žloutek natvrdo bílek natvrdo		75 °C	1 hod.

10. Po vaření

Maso nebo kousky masa lze po vaření ještě krátce opéci, aby získalo typickou pečenou vůni.

10.1. Okamžitá konzumace

- ▶ Maso nebo kousky masa vyjměte ze sáčku.
- ▶ Potraviny opečte v pánvi na troše oleje na maximální teplotu, z každé strany asi minutu.

10.2. Následné vaření

- ▶ Pokud syrové maso krátce opečete a vakuujete už okořeněné, je po vaření Sous Vide připravené ke konzumaci.
- ▶ Lze také připravit kořeněnou marinádu z červeného vína a balzamikového octa, naložit do ní maso, vakuovat a vařit postupem Sous Vide.

10.3. Konzervace

- ▶ Pokud chcete sáčky po vaření mrazit, hned po uvaření je nechte zchladit v ledové vodě.
- ▶ Vařené potraviny rozmrazujte v uzavřeném vakuovém sáčku při 55 °C. Potraviny případně opečte a hned zkonzumujte.

10.3.1. Tipy

- Pokud do vařiče Sous Vide dáváte více sáčků s různou dobou vaření a vlastnostmi masa, předem je označte.
- Maso lze nechat ve vodní lázni při 62 °C a vyjmout ho podle potřeby, aniž by se dále vařilo.

11. Recepty

Správné doby a teploty vaření najdete v tabulce v kapitole „9. Doba vaření“ na straně 35.





DE

CZ

PL

RO

BG

11.1. Maso

- ▶ Maso okořeňte a vakuujte do sáčků.
- ▶ Vakuované potraviny vložte do nádržky s vodou.
- ▶ Po dokončení programu maso z vodní lázně vyjměte kuchyňskými kleštěmi.
- ▶ Vyjměte maso z vakuového sáčku a osušte ho papírovým ubrouskem.
- ▶ V pánvi zahřejte máslo nebo olej a maso z obou stran krátce opečte. Podle chuti přidejte pepř a sůl.

11.2. Zelenina

- ▶ Zeleninu podle potřeby okrájejte nebo oloupejte a omyjte.
- ▶ Osolte a opepřete, případně přidejte trochu másla.
- ▶ Zeleninu naskládejte vedle sebe do sáčku a vakuově ho uzavřete.
- ▶ Vložte sáček do vařiče Sous Vide.
- ▶ Po dokončení programu zeleninu z vodní lázně vyjměte kuchyňskými kleštěmi.

11.3. Ryby

- ▶ Rybu omyjte a nechte oschnout.
- Pokud má ryba kůži, nestahujte ji. Díky ní se ryba při vaření nerozpadne.
- ▶ Rybu podle chuti okořeňte (solí, pepřem, citrónem) a vakuujte.
 - ▶ Vložte sáček do vařiče Sous Vide.
 - ▶ Po dokončení programu rybu z vodní lázně vyjměte kuchyňskými kleštěmi.
 - ▶ Vyjměte rybu z vakuového sáčku a osušte ji papírovým ubrouskem.
 - ▶ V pánvi zahřejte máslo nebo olej a rybu z obou stran krátce opečte. Podle chuti přidejte pepř a sůl.

12. Čištění a ošetřování



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- ▶ Před čištěním vždy vytáhněte síťový kabel ze zásuvky.
- ▶ Netahejte za kabel, ale za zástrčku.
- ▶ Přístroj se nikdy nesmí úplně ponořit do vody.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Při dotyku s horkými plochami hrozí popálení.

- ▶ Před čištěním vždy nechte přístroj dobře vychladnout.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí poškození přístroje!

Při nesprávném používání může dojít k poškození přístroje.

- ▶ K čištění nepoužívejte drsné čisticí prostředky.
- ▶ Podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin. Pokud podstavec spadne do nějaké kapaliny, v žádném případě se jej nedotýkejte. Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky!
- ▶ Pouzdro čistěte navlhčeným hadrem.
- ▶ Příslušenství (nádžku na vodu, víko, vkladací mřížku a držák na varné sáčky) lze mýt pod tekoucí vodou jemným prostředkem na nádobí.
- ▶ Nechte vše dobře uschnout.

13. Odstavení z provozu

Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj uložte na suchém místě.

14. Odstraňování poruch

Výrobek opustil naši firmu v bezvadném stavu. Pokud byste přesto zjistili problémy, pokuste se je nejprve vyřešit sami podle níže uvedené tabulky. Nebudete-li úspěšní, kontaktujte náš zákaznický servis.

Problém	Možná příčina	Odstraňování poruch
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka není zapojená do zásuvky.	▶ Přístroj zapojujte jen do řádně instalované zásuvky. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.
Potraviny nejsou uvařené.	• Nedostatek vody v nádržce. • Je nastavená příliš krátká doba vaření. • Je příliš nízká teplota vaření.	▶ Do nádržky nalijte vodu, aby byla hladina mezi značkami MIN a MAX. Znovu přístroj zapněte. ▶ Nechte potraviny ve vodní lázni déle. ▶ Zvyšte teplotu vaření.
Ve vakuovém sáčku je voda.	Sáček je poškozený.	▶ Použijte nový vakuový sáček.

15. Likvidace



OBAL

Přístroj je proti poškození při přepravě chráněn obalem. Obaly jsou vyrobeny z materiálů, které lze ekologicky likvidovat a odevzdat k odborné recyklaci.



ZAŘÍZENÍ

Vyřazená zařízení se nesmějí vyhazovat do běžného domovního odpadu.

Podle směrnice 2012/19/EU je nutné zařízení po uplynutí jeho životnosti odevzdat k řádné likvidaci.

Druhotné suroviny, které zařízení obsahuje, se recyklují, aby se méně zatěžovalo životní prostředí.

Vyřazené zařízení odevzdejte do sběrný elektrického odpadu nebo sběrného dvora.

Bližší informace získáte od firem zajišťujících sběr odpadů nebo od místních úřadů.

DE

CZ

PL

RO

BG

16. Technické údaje

Napětí:	230 V ~, 50 Hz
Výkon:	550 W
Objem nádržky na vodu:	asi 5,5 l
Nastavení teploty:	maximálně 99 °C (+/-2 °C)
Časovač:	24 hod.
Rozměry (Š×H×V):	asi 450 × 290 × 230 mm

Možnost technických změn vyhrazena.

17. Informace o shodě



Výrobce tímto prohlašuje, že tento přístroj splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení těchto předpisů:

- směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě,
- směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí,
- směrnice 2009/125/ES o stanovení rámce pro určení požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie,
- směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

18. Informace o servisu

Pokud přístroj nebude fungovat podle vašich požadavků a očekávání, obraťte se nejprve na náš zákaznický servis. Kontaktovat nás můžete různými způsoby:

- Můžete také využít náš kontaktní formulář na www.medion.com/contact.
- Naš servisní tým je vám samozřejmě k dispozici i prostřednictvím naší servisní linky nebo poštovní adresy.

Pracovní doba	Telefonní číslo
Po–pá: 9.00–17.00	☎ 00420246 037 643
Adresa servisu	
MEDION AG c/o Gebrüder Weiss spol.s.r.o K Vypichu 986 CZ 252 19 Rudna Czechia	



Tento a spousta dalších návodů k obsluze jsou ke stažení na servisním portálu www.medion.com/cz/.

Najdete tam také ovladače a další software k nejrůznější přístrojům.

Také můžete naskenovat uvedený QR kód a návod k obsluze si ze servisního portálu stáhnout do svého mobilního koncového zařízení.

DE

CZ

PL

RO

BG

19. Tiráž

Copyright © 2018

Stav: 30.04.2018

Všechna práva vyhrazena.

Tento návod k obsluze je chráněn autorským právem.

Bez písemného souhlasu výrobce je zakázáno ho mechanicky, elektronicky i jakkoli jinak kopírovat.

Držitelem autorských práv je firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Německo

Upozorňujeme, že výše uvedená adresa není adresou pro vrácení zboží. Vždy nejprve kontaktujte náš zákaznický servis.





Spis treści

1.	Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi.....	44
1.1.	Objaśnienie znaków.....	44
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	45
3.	Zasady bezpieczeństwa	46
3.1.	Czyszczenie i pielęgnacja	50
4.	Gotowanie w garnku próżniowym	51
5.	Zawartość opakowania	51
6.	Widok urządzenia	52
6.1.	Elementy obsługi	53
7.	Przed pierwszym użyciem.....	53
8.	Stosowanie garnka próżniowego.....	54
9.	Czas gotowania.....	56
10.	Po gotowaniu	57
10.1.	Natychmiastowe spożycie	57
10.2.	Odwrócone smażenie.....	57
10.3.	Zapewnienie przydatności do spożycia.....	57
11.	Przepisy	58
11.1.	Mięso	58
11.2.	Warzywa	58
11.3.	Ryba	58
12.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	59
13.	Wyłączenie z użytkowania	60
14.	Usunięcie problemu	60
15.	Utylizacja.....	61
16.	Dane techniczne	61
17.	Informacje dotyczące zgodności.....	61
18.	Informacje serwisowe	62
19.	Stopka redakcyjna.....	62

DE

CZ

PL

RO

BG



1. Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi



Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przestrzegaj wszystkich podanych wskazówek. Zapewnisz w ten sposób niezawodne i długie działanie urządzenia. Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi w miejscu łatwo dostępnym, w pobliżu urządzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu, aby w przypadku odsprzedaży urządzenia móc ją przekazać nowemu właścicielowi.

1.1. Objaśnienie znaków

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać niebezpieczeństwa opisanego w tekście, aby zapobiec określonym w nim możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem elektrycznym!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!



OSTROŻNIE!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnio ciężkimi i/lub lekkimi obrażeniami!



WSKAZÓWKA!

Wskazuje na konieczność przestrzegania wskazówek w celu wykluczenia szkód materialnych!





DE

CZ

PL

RO

BG



Szczegółowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Przestrzegaj wskazówek podanych w instrukcji obsługi!

- Znak wypunktowania / informacja o zdarzeniach podczas obsługi
- Instrukcja wymaganego postępowania



Deklaracja zgodności (zobacz rozdział „Deklaracja zgodności”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do delikatnego gotowania przez dłuższy czas żywności zapakowanej w worki próżniowe, np. mięsa, ryb lub warzyw.

To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i otoczeniu podobnym do domowego, na przykład:

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych zakładów pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach podających śniadania.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy go wykorzystywać w sposób przemysłowy lub komercyjny.

Uwaga — użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych niedopuszczonych lub niedostarczonych przez nas urządzeń dodatkowych.





- ▶ Używaj tylko dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas części zamiennych i akcesoriów.
- ▶ Stosuj się do wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody rzeczowe.

3. Zasady bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze z ograniczeniem sprawności fizycznej i intelektualnej) lub niemające doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- ▶ Urządzenie i akcesoria powinny być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod opieką lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i rozumiały wynikające stąd zagrożenia.
- ▶ Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- ▶ Dzieciom nie wolno czyścić ani wykonywać konserwacji urządzenia.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny być dopuszczane do urządzenia i jego przewodu.
- ▶ Wszystkie zastosowane materiały opakowaniowe (torebki, kawałki polistyrenu itd.) przechowuj poza zasięgiem dzieci.





DE

CZ

PL

RO

BG

- ▶ Materiał opakowaniowy nie może być używany przez dzieci do zabawy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym/zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- ▶ Wyeliminuj możliwość potknięcia się o kabel sieciowy. Kabel sieciowy nie może być zaciśnięty ani przygnieciony.
- ▶ Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub przewody przyłączeniowe mają widoczne uszkodzenia albo urządzenie upadło na ziemię.
- ▶ Aby całkowicie odłączyć urządzenie od źródła zasilania, odłącz wtyczkę sieciową od gniazda elektrycznego. Zawsze ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel.
- ▶ W czasie burzy podłączone do sieci elektrycznej urządzenia mogą zostać uszkodzone. W czasie burzy odłączaj wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego.
- ▶ Naprawy urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy zlecać tylko specjalistycznym firmom lub centrum serwisowemu. Nieodpowiednie naprawy mogą spowodować poważne niebezpieczeństwa dla użytkownika.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- ▶ Używaj urządzenia tylko z zastosowaniem oddzielnego przyłącza elektrycznego. Do tego samego gniazda sieciowego nie wolno podłączać innych urządzeń.
- ▶ Po każdym użyciu, przed czyszczeniem urządzenia i gdy urządzenie ma być pozostawione bez nadzoru, odłączaj wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- ▶ Na czas pracy rozwijaj kabel do końca.
- ▶ Uważaj, aby kabel sieciowy nie stykał się z gorącymi przed-





miotami lub powierzchniami (np. elektrycznymi płytami kuchennymi).

- ▶ Nie pozwalaj na kontakt kabla sieciowego z wodą i innymi cieczami.
- ▶ Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Urządzenie nie może być użytkowane z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym układem zdalnego sterowania (np. gniazdkiem zdalnie sterowanym).
- ▶ Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:
 - wysokiej wilgotności powietrza i wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Występuje niebezpieczeństwo pożaru z powodu zetknięcia z innymi przedmiotami.

- ▶ Ustaw urządzenie na żaroodpornym, suchym i równym podłożu.
- ▶ Nie ustawiaj urządzenia na podłożach, które mogą się rozgrzać
- ▶ (np. elektryczne płyty kuchenne, otwarte płomienie).
- ▶ W czasie pracy unikaj stykania z innymi przedmiotami. Zachowaj odpowiedni odstęp od przedmiotów i ścian z każdej strony.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- ▶ Nie stawiaj niczego na urządzeniu.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że
 - szczeliny wentylacyjne nie są zakryte (np. przez firanki, gazety, zasłony, obrusy itp.), aby cały czas zapewniona była dostateczna wentylacja;





DE

CZ

PL

RO

BG

- na urządzenie nie działają bezpośrednio źródła ciepła (np. kaloryfery);
- na urządzenie nie padają bezpośrednio promienie słońca.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni i unoszącej się pary wodnej.

W trakcie użytkowania obudowa silnie się nagrzewa.

- ▶ Dotykaj urządzenia tylko za przeznaczone do tego uchwyty. Używaj ścierek/rękawic do naczyń, aby zabezpieczyć się przed oparzeniami!
- ▶ Nie ruszaj urządzeniem podczas jego pracy. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia z powodu wydostającej się pary i gorącej wody.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzone lub w razie stwierdzenia uszkodzeń kabla sieciowego bądź wtyczki.



UWAGA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Urządzenie może zostać uszkodzone z powodu niewłaściwego użytkowania.

- ▶ Urządzenie wolno stosować tylko do podgrzewania wody. Inne ciecze mogą spowodować uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez wody w pojemniku.
- ▶ Żywność wkładaj tylko do właściwych worków próżniowych.
- ▶ W przypadku dłuższego czasu gotowania upewnij się regularnie, że w zbiorniku jest odpowiednia ilość wody.
- ▶ W pojemniku nie może być za dużo ani za mało wody. Zwracaj uwagę na oznaczenia **MIN** i **MAX** w pojemniku na wodę. Poziom wody powinien zawsze znajdować się między tymi dwoma oznaczeniami.
- ▶ Nie pozostawiaj nieużywanej wody w pojemniku. Niezwłocznie wylewaj pozostałą wodę, aby nie dopuścić do tworzenia się kamienia i rozrostu glonów.





- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia z akcesoriami od innych urządzeń.
- ▶ Do czyszczenia nie używaj ostrych środków czyszczących. Powierzchnia może zostać porysowana.

Dodatki chemiczne w powłokach meblowych mogą oddziaływać na nóżki urządzenia i powodować powstawanie śladów na powierzchni mebli.

- ▶ W razie potrzeby ustaw urządzenie na żaroodpornej i wodoodpornej podkładce.

3.1. Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo zranienia wskutek kontaktu z częściami znajdującymi się pod napięciem i gorącymi powierzchniami.

- ▶ Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innych cieczach. – Gdyby jednak podstawa wpadła do cieczy, pod żadnym pozorem jej nie dotykaj. Najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego!
- ▶ Czyść urządzenie tylko pod odłączeniu wtyczki sieciowej.
- ▶ Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do schłodzenia, aby nie dopuścić do oparzeń.





DE

CZ

PL

RO

BG

4. Gotowanie w garnku próżniowym

Żywność w workach próżniowych, np. mięso, ryba lub warzywa, gotuje się delikatnie w niskich i stałych temperaturach poniżej 100°C przez dłuższy czas. Podczas gotowania próżniowego temperatura i czas gotowania są dokładnie kontrolowane, w związku z czym nie ma możliwości przegotowania. Dzięki stosowanym workom nie wyciekają żadne ciecze. W szczególności mięso gotuje się we własnym sosie i prawie nie traci wagi. Tak przygotowana żywność zachowuje swój pełny zapach. Idealne są temperatury w zakresie od 50°C do 65°C. Przy temperaturze 62°C ugotowana żywność ulega pasteryzacji. Podczas pasteryzacji odpowiedni efekt (zabicie mikroorganizmów) uzyskuje się jednak dopiero przez właściwe połączenie czasu i temperatury. Zasadniczo żywność gotowana metodą próżniową w celu dalszego przechowywania powinna od razu po gotowaniu zostać włożona do wody z lodem, aby się schłodziła. Następnie worek można zamrozić lub przechowywać przez kilka dni w lodówce w temperaturze poniżej 3°C. Przestrzegaj ewentualnie odpowiednich przepisów i zaleceń dla poszczególnych potraw.

Jeżeli w posiłku uczestniczą osoby wrażliwe lub zagrożone (osoby z osłabionym układem odpornościowym, kobiety w ciąży, małe dzieci itd.), zwracaj uwagę, aby żywność podgrzewać przez odpowiednio długi czas i do maksymalnie możliwej temperatury.

Tylko w ten sposób można zapewnić zabicie wszystkich zarazków.

Wybierając worki próżniowe pamiętaj, że muszą być one przystosowane do podgrzewania oraz zamrażania, aby uniknąć ich uszkodzeń.

5. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia albo inhalacji drobnych części i folii opakowaniowych.

► Trzymaj folię opakowaniową z daleka od dzieci.

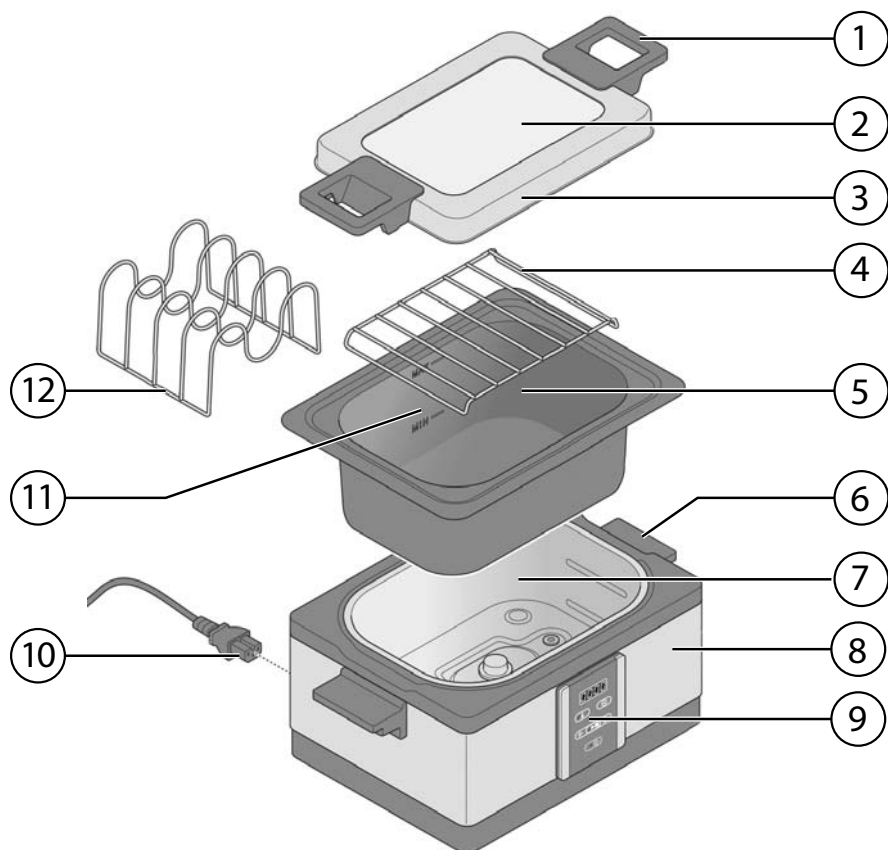
Sprawdź kompletność dostawy i powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeśli dostawa nie jest kompletna.

W zakupionym opakowaniu zawarte są następujące elementy:

- garnek próżniowy, w zestawie
 - pokrywka komory gotowania
 - uchwyt worków do gotowania
 - kratka wkładana
 - pojemnik na wodę
 - kabel sieciowy
- instrukcja obsługi z informacjami dotyczącymi gwarancji



6. Widok urządzenia



- 1) rączka pokrywki
- 2) wziernik
- 3) pokrywa
- 4) kratka wkładana
- 5) pojemnik na wodę
- 6) uchwyt na obudowie
- 7) element grzewczy
- 8) korpus
- 9) Elementy obsługi
- 10) wtyczka sieciowa (niewidoczna) z przewodem przyłączeniowym
- 11) oznaczenie **MIN-MAX**
- 12) uchwyt worków do gotowania

6.1. Elementy obsługi

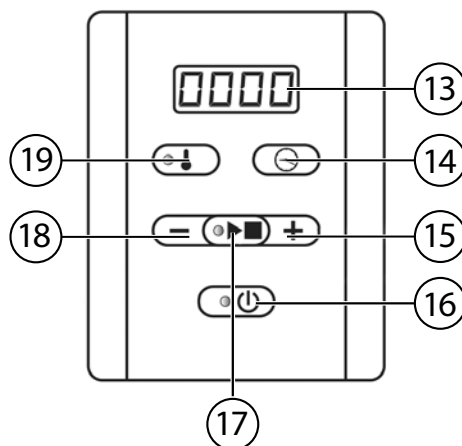
DE

CZ

PL

RO

BG



- 13) Wyświetlacz
- 14) 🕒 ustawianie czasu gotowania
- 15) przycisk +
- 16) ⏻ włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
- 17) ▶■ z lampką kontrolną
- 18) przycisk -
- 19) 🌡️ ustawianie temperatury

7. Przed pierwszym użyciem

Zdejmij cały materiał opakowaniowy oraz folie ochronne i sprawdź, czy urządzenie oraz akcesoria nie są uszkodzone.

- ▶ Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ścierką oraz przepłucz wszystkie elementy wyposażenia wodą i środkiem do mycia.

Pozostaw urządzenie do wyschnięcia.

- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym, równym podłożu roboczym.
- ▶ Włóż pojemnik na wodę w komorę gotowania oraz połóż na nim kratkę wkładaną.
- ▶ Wstaw uchwyt worka do gotowania w pojemnik na wodę między pręty kratki wkładanej.

Urządzenie jest gotowe do pracy.

8. Stosowanie garnka próżniowego



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni i unoszącej się pary wodnej.

- ▶ Urządzenie, naczynia do gotowania i gotowane potrawy są bardzo gorące w czasie gotowania i później.
- ▶ Korzystaj ze ścierek do naczyń, aby uniknąć oparzeń.
- ▶ Woda może osiągać temperaturę 90°C. Nie wkładaj rąk w unoszącą się parę. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.



WSKAZÓWKA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Unikaj bezpośredniego kontaktu z żywnością.

- ▶ Gotuj wyłącznie żywność w plastikowych workach próżniowych.
- ▶ W garnku próżniowym nie gotuj zup ani sosów.



Przestrzegaj danych dotyczących temperatury oraz czasu gotowania i zaleceń dalszego przetwarzania. Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania żywności pakowanej próżniowo.

- ▶ Urządzenie podłączać do domowego gniazda sieciowego dopiero po zamontowaniu akcesoriów.
- ▶ Wlewaj czystą, ciepłą wodę do pojemnika na wodę do poziomu między obydwooma oznaczeniami **MIN** i **MAX**. Pamiętaj przy tym, że poziom wody wzrasta po włożeniu żywności.



Podczas wlewania zimnej wody czas gotowania może wydłużyć się do 30 minut, ponieważ regulator temperatury musi ustawić się na temperaturę wody.

- ▶ Naciśnij przycisk  przez ok. 3 sekundy, aby włączyć urządzenie.

Lampka kontrolna obok symbolu  świeci na czerwono, a na wyświetlaczu pojawia się 0000.



DE

CZ

PL

RO

BG

- ▶ Aby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk  i ustaw temperaturę gotowania przyciskami **+** oraz **-** (40°C–99°C).

Krótkie naciśnięcie przycisku powoduje zmianę temperatury w pojedynczych krokach, a długie naciśnięcie przycisku umożliwia szybkie przechodzenie.

- ▶ Aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk  i ustaw czas gotowania przyciskami **+** oraz **-** (do 24 godzin).
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wprowadzoną wartość oraz uruchomić urządzenie.

Kiedy woda osiągnie ustawioną temperaturę gotowania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna obok symbolu  zacznie migać, a zegar sterujący zacznie odmierzać do zera czas gotowania.



Po włączeniu urządzenia zawsze ustawiona jest temperatura (40°C) i czas gotowania (01:00 godz.).

- ▶ Jeżeli woda osiągnie ustawioną temperaturę gotowania, należy włożyć do garnka potrawę do gotowania w opakowaniu próżniowym.



Temperatura wody może na początku obniżyć się z powodu zimniejszej potrawy.



Przed zapakowaniem próżniowym można przyprawić żywność lub dodać zioła. Przyprawiaj ostrożnie, ponieważ podczas przygotowywania próżniowego smak własny pozostaje zachowany.

Żywność musi być zawsze zakryta wodą.

- ▶ Jeżeli żywność nie będzie otoczona wodą z powodu pęcherzyków powietrza, połóż obciążnik (np. talerz żaroodporny) na worek.
- ▶ Załóż pokrywkę. Bez założonej pokrywki urządzenie nie działa niezawodnie.
- ▶ Po upływie czasu na zegarze sterującym rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się **0000**. Lampka kontrolna obok przycisku  zgaśnie.
- ▶ Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk  przez ok. 3 sekundy.
- ▶ Ostrożnie otwórz pokrywkę.
- ▶ Ostrożnie wyjmij worek z gotowaną potrawą za pomocą szczypiec żaroodpornych.
- ▶ Po użyciu wyciągnij wtyczkę sieciową i przed czyszczeniem poczekaj na całkowite ostygnięcie urządzenia.



9. Czas gotowania

Czas gotowania zależy od grubości żywności. W przypadku potraw mrożonych czas gotowania jest dłuższy o co najmniej 30%.

Wszystkie czasy podano orientacyjnie i należy je dostosować według własnego uznania. W przypadku żylastego mięsa należy w razie potrzeby podwoić czas gotowania.

Artykuł spożywczy	Poziom gotowania	Grubość/waga	Temperatura gotowania	Czas gotowania
wołowina, filet, stek	średnio wysmażone	30 mm	56°C	50 minut
	średnio wysmażone	40 mm	56°C	75 minut
wołowina, pieczeń wołowa	średnia	pasma 60 mm	56°C	6 godzin
wołowina stek z łąty	średnia		57°C	12 godzin
wieprzowina filet	gotowana po woli	30 mm	60°C	2 godziny
	gotowana po woli	40 mm	60°C	2,5 godziny
karkówka	gotowana po woli	700 g	68°C	24 godziny
baranina	średnia	10-15 mm	56°C	45 minut
pierś z kurczaka	gotowana po woli	20-25 mm	72°C	2 godziny
pierś z indyka	gotowana po woli	15-30 mm	72°C	2 godziny
pierś z kaczki	gotowana po woli	15-25 mm	72°C	3 godziny
pierś z gęsi	gotowana po woli	20 mm	80°C	8 godzin
łosoś	delikatny	25 mm	45°C	20 minut
dorsz	delikatny	25 mm	52°C	40 minut
okoń oceaniczny	delikatny	25 mm	47°C	20 minut
krewetki	gotowane po woli		85°C	20 minut



DE
CZ
PL
RO
BG

Artykuł spożywczy	Poziom gotowania	Grubość/waga	Temperatura gotowania	Czas gotowania
przegrzebki	twarde	18-25 mm	47°C	30 minut
marchewka	nieco twarda	ok. 10 mm	85°C	40 minut
szparagi	twarde	ułożone	82°C	25 minut
jajka w skorupce	żółtko twarde białko półpłynne		62°C	1 godzina
jajka w skorupce	żółtko kremowe białko twarde		66°C	1 godzina
jajka w skorupce	białko twarde żółtko twarde		75°C	1 godzina

10. Po gotowaniu

Mięso lub kawałki mięsa można jeszcze krótko podsmażyć po gotowaniu, aby uzyskać typowy zapach pieczenia.

10.1. Natychmiastowe spożycie

- ▶ Wyjmij mięso lub kawałki mięsa z worka.
- ▶ Podsmaż ugotowane mięso z każdej strony przez ok. minutę na patelni z niewielką ilością oleju w maksymalnej temperaturze.

10.2. Odwrócone smażenie

- ▶ Po krótkim podsmażeniu świeżego mięsa i zapakowaniu próżniowym z przyprawami jest ono gotowe w całości do spożycia po gotowaniu próżniowym.
- ▶ Ponadto można przygotować przyprawiony fond balsamico z czerwonym winem, dodać mięso, zapakować próżniowo i ugotować próżniowo.

10.3. Zapewnienie przydatności do spożycia

- ▶ Niezwłocznie po gotowaniu włóż worek do wody z lodem do ostygnięcia, aby potrawę można było przechowywać w zamrażarce.
- ▶ W celu rozmrożenia podgrzej w zamkniętym worku próżniowym w temperaturze ok. 55°C. Ewentualnie podsmaż i od razu spożyj.

10.3.1. Porady

- Jeżeli wkładasz do garnka do gotowania próżniowego kilka worków o różnym czasie gotowania i z mięsem różnego gatunku, najpierw je oznacz.
- Mięso można pozostawić w kąpieli wodnej w temperaturze 62°C i w razie potrzeby wyjąć, aby kawałki mięsa nie gotowały się dłużej.





11. Przepisy

Prawidłowy czas gotowania i temperatura gotowania podane są w tabeli w rozdziale „9. Czas gotowania” na stronie 56”.

11.1. Mięso

- ▶ Przypraw mięso i zapakuj je próżniowo w worku próżniowym.
- ▶ Umieść zapakowaną próżniowo żywność w pojemniku na wodę.
- ▶ Po zakończeniu programu wyjmij mięso szczypcami z kąpielii wodnej.
- ▶ Wyjmij mięso z worka próżniowego i osusz je ręcznikiem papierowym.
- ▶ Podgrzej masło lub olej na patelni oraz krótko podsmaż mięso z obu stron. Dopraw pieprzem i solą według własnego smaku.

11.2. Warzywa

- ▶ W razie potrzeby obierz i umyj warzywa.
- ▶ Dopraw solą i pieprzem, ewentualnie dodaj nieco masła.
- ▶ Umieść warzywa w worku próżniowym i zapakuj próżniowo.
- ▶ Włóż worek do garnka do gotowania próżniowego.
- ▶ Po zakończeniu programu wyjmij warzywa szczypcami z kąpielii wodnej.

11.3. Ryba

- ▶ Umyj rybę i pozostaw do wyschnięcia.

W przypadku ryb ze skórą nie zdejmuj skóry. Dzięki temu ryba nie rozpadnie się podczas gotowania.

- ▶ Dopraw rybę według własnego smaku (sól, pieprz, cytryna) i zapakuj próżniowo.
- ▶ Włóż worek do garnka do gotowania próżniowego.
- ▶ Po zakończeniu programu wyjmij rybę szczypcami z kąpielii wodnej.
- ▶ Wyjmij rybę z worka próżniowego i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- ▶ Podgrzej masło lub olej na patelni oraz krótko podpiecz rybę z dwóch stron. Dopraw pieprzem i solą według własnego smaku.





DE

CZ

PL

RO

BG

12. Czyszczenie i pielęgnacja



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym/zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij kabel sieciowy z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie ciągnij za kabel, lecz za wtyczkę.
- ▶ Urządzenia nigdy nie można całkowicie zanurzać w wodzie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała wskutek oparzenia po dotknięciu gorących powierzchni.

- ▶ Przed czyszczeniem zawsze pozostaw urządzenie do ostygnięcia.



WSKAZÓWKA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Urządzenie może zostać uszkodzone z powodu niewłaściwego użytkowania.

- ▶ Do czyszczenia nie używaj ostrych środków czyszczących.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innych cieczach. – Gdyby jednak podstawa wpadła do cieczy, pod żadnym pozorem jej nie dotykaj. Najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego!
- ▶ Do czyszczenia obudowy używaj lekko wilgotnej szmatki.
- ▶ Akcesoria (pojemnik na wodę, pokrywa, kratka wkładana i uchwyt na worki do gotowania) można myć w bieżącej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- ▶ Pozostaw urządzenie do wyschnięcia.



13. Wyłączenie z użytkowania

Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazda i przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

14. Usunięcie problemu

Produkt opuścił naszą firmę w nienagannym stanie. Jeżeli mimo to wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć na podstawie poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym działem obsługi Klienta.

Problem	Możliwa przyczyna	Usunięcie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka kabla sieciowego nie jest połączona z gniazdem.	▶ Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
Przegotowana żywność.	• Za mało wody w pojemniku. • Wybrano za krótki czas gotowania. • Temperatura gotowania za niska.	▶ Wlewaj wodę do pojemnika zawsze do poziomu między obydwooma oznaczeniami MIN i MAX. Ponownie włącz urządzenie. ▶ Pozostaw żywność dłużej w kąpieli wodnej. ▶ Zwiększ temperaturę gotowania.
Woda w zamkniętym próżniowo worku.	Worek jest uszkodzony.	▶ Użyj nowego worka próżniowego.



DE

CZ

PL

RO

BG

15. Utylizacja



OPAKOWANIE

Urządzenie jest zapakowane w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi. Opakowania są wykonane z materiałów nadających się do przyjaznej dla środowiska utylizacji i recyklingu.



URZĄDZENIE

Zużytych urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE po zakończeniu eksploatacji urządzenia należy je odpowiednio zutylizować.

W ten sposób zawarte w urządzeniu surowce mogą zostać wykorzystane ponownie, ograniczając negatywny wpływ na środowisko.

Przekaż zużyte urządzenie do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych lub punktu skupu surowców wtórnych.

Więcej informacji uzyskasz w miejscowym przedsiębiorstwie gospodarki odpadami lub w lokalnym urzędzie komunalnym.

16. Dane techniczne

Napięcie:	230 V ~ 50 Hz
Moc:	550 W
Pojemność pojemnika na wodę:	ok. 5,5 litra
Ustawianie temperatury:	do 99°C (+/-2°C)
Zegar sterujący:	24 godziny
Wymiary (szer. x gł. x wys.):	ok. 450 x 290 x 230 mm

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Informacje dotyczące zgodności



Producent oświadcza, że niniejsze urządzenie spełnia wymogi podstawowych przepisów oraz innych właściwych norm:

- dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE,
- dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE,
- dyrektywa RoHS 2011/65/UE.





18. Informacje serwisowe

Jeżeli stwierdzisz, że urządzenie nie działa w sposób zgodny z Twoimi życzeniami lub oczekiwaniami, skontaktuj się z naszym serwisem. Możesz się skontaktować z nami różnymi dostępnymi drogami:

- Możesz także skorzystać z naszego formularza kontaktu dostępnego pod adresem www.medion.com/contact.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny przez naszą gorącą linię.

Czasy otwarcia	Infolinia konsumenta
pon.–pt.: 08:00–18:00	☎ 0048 221162736



Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać przez nasz portal serwisowy dostępny pod adresem

www.medion.com/pl/index.php.

Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie dla różnych urządzeń.

Możesz również zeskanować widoczny z boku kod QR i wczytać instrukcję obsługi przez portal serwisowy na swoje mobilne urządzenie końcowe.

19. Stopka redakcyjna

Copyright © 2018

Stan: 30.04.2018

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie niniejszego dokumentu w postaci mechanicznej, elektronicznej i jakiegokolwiek innej formie bez pisemnego pozwolenia producenta jest zabronione.

Właścicielem praw autorskich jest firma:

Właścicielem praw autorskich jest dystrybutor:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Niemcy

Pamiętaj, że wyżej podany adres nie jest adresem zwrotnym. Najpierw zawsze skontaktuj się z naszym serwisem.





Cuprins

1.	Despre aceste instrucțiuni de utilizare	64
1.1.	Explicația simbolurilor	64
2.	Utilizarea conformă cu destinația	65
3.	Instrucțiuni privind siguranța	66
3.1.	Curățarea și îngrijirea	70
4.	Gătitul cu Sous-Vide Garer	71
5.	Furnitura.....	71
6.	Prezentare generală a aparatului	72
6.1.	elementele de operare	73
7.	Înainte de prima utilizare.....	73
8.	Utilizare Sous-Vide Garer	74
9.	Timp de gătit	76
10.	După gătire	77
10.1.	Consum imediat	77
10.2.	Prepararea inversă	77
10.3.	Conservarea	77
11.	Rețete	77
11.1.	Carnea	77
11.2.	Legumele	78
11.3.	Pește.....	78
12.	Curățarea și îngrijirea produsului	78
13.	Scoaterea din funcțiune	79
14.	Remediarea defecțiunilor	80
15.	Eliminarea	81
16.	Date tehnice	81
17.	Informații privind conformitatea	81
18.	Informații despre service	82
19.	Informații legale	82

DE

CZ

PL

RO

BG



1. Despre aceste instrucțiuni de utilizare



Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare și respectați toate indicațiile specificate. În acest fel garantați o utilizare fiabilă și o durată lungă de viață a aparatului dumneavoastră. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni de utilizare în apropierea aparatului dumneavoastră. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur, astfel încât să le puteți transmite noului proprietar în cazul înstrăinării.

1.1. Explicația simbolurilor

Dacă o secțiune de text este marcată cu unul dintre următoarele semne de avertizare, pericolul descris în text trebuie evitat, pentru a preveni posibilele consecințe descrise.



PERICOL!

Avertizare de pericol iminent pentru viață!



AVERTIZARE!

Avertizare de posibil pericol pentru viață și/sau leziuni grave, ireversibile!



AVERTIZARE!

Avertizare cu privire la pericolul de electrocutare!



AVERTIZARE!

Avertizare de pericol din cauza suprafețelor fierbinți!



PRECAUȚIE!

Avertizare privind posibilele leziuni medii și sau minore!



INDICAȚIE!

Urmați instrucțiunile pentru a evita daune materiale!



Informații suplimentare privind utilizarea aparatului!





Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare!

- Punct de enumerare/informare despre evenimente în timpul utilizării
- ▶ Instrucțiuni de acțiuni care trebuie efectuate



Declarația de conformitate (a se vedea capitolul „Declarația de conformitate”): Produsele marcate cu acest simbol îndeplinesc cerințele directivelor CE.

DE

CZ

PL

RO

BG

2. Utilizarea conformă cu destinația

Acest aparat este recomandat pentru prepararea cu grijă și lentă, în pungă vidată, a alimentelor precum carnea, peștele sau legumele.

Acest aparat este destinat a fi utilizat în gospodărie și în utilizări casnice similare, cum ar fi:

- în bucătării pentru personalul din magazine, birouri și alte sectoare comerciale;
- în proprietăți agricole;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte facilități rezidențiale;
- în pensiuni cu mic dejun.

Aparatul este conceput exclusiv pentru uz privat și nu pentru uz industrial/comercial.

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că utilizarea neconformă cu destinația înlătură răspunderea asumată:

- ▶ Nu modificați aparatul fără aprobarea noastră și nu utilizați aparate suplimentare care nu sunt autorizate sau furnizate de noi.
- ▶ Utilizați numai piesele de schimb și accesoriile furnizate sau aprobate de noi.





- ▶ Respectați toate informațiile din aceste instrucțiuni de utilizare, în special instrucțiunile privind siguranța. Orice altă utilizare este considerată neconformă cu destinația și poate duce la vătămare corporală sau daune materiale.

3. Instrucțiuni privind siguranța



AVERTIZARE!

Pericol de rănire!

Există risc de rănire pentru copii și persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse (de exemplu, cu handicap parțial, persoanele în etate cu limitarea abilităților fizice și mentale) sau lipsa de experiență și de cunoștințe (de exemplu, copii mai mari).

- ▶ Nu lăsați aparatul și accesoriile la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, în cazul în care acestea sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile care intervin.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie efectuate de către copii.
- ▶ Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare.
- ▶ Nu păstrați materialele de ambalare (saci, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor.
- ▶ Copiii nu trebuie să se joace cu ambalajul.





PERICOL!

Pericol de electrocutare!

Există pericol de electrocutare/scurtcircuit din cauza pieselor conductoare de curent electric.

- ▶ Atenție la cablul de alimentare, ca acesta să nu reprezinte un motiv de împiedicare. Cablul de alimentare nu trebuie înțepnit sau strivit.
- ▶ Nu puneți aparatul în funcțiune dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă defecte vizibile sau dacă aparatul a căzut.
- ▶ Pentru a deconecta complet aparatul de la tensiune, trebuie să scoateți ștecărul din priză. Trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
- ▶ În cazul unei furtuni, aparatele conectate la rețeaua de curent pot fi deteriorate. Din acest motiv, în caz de furtună, deconectați întotdeauna ștecărul de la alimentarea la rețea.
- ▶ Reparațiile la aparat sau la cablul de alimentare vor fi executate doar de personal calificat sau în centre de service. Reparațiile inadecvate pot reprezenta o sursă de mari pericole pentru utilizator.
- ▶ Conectați aparatul doar la o priză instalată corespunzător. Tensiunea de alimentare trebuie să îndeplinească specificațiile aparatului.
- ▶ Utilizați aparatul la o conexiune electrică separată. La aceeași priză nu trebuie să fie conectate alte aparate.
- ▶ După fiecare utilizare, înainte de fiecare curățare și în cazul lăsării aparatului nesupravegheat, trageți ștecărul aparatului din priză.
- ▶ Pentru utilizare, derulați cablul complet.
- ▶ Aveți grijă ca obiecte sau suprafețe fierbinți să nu ajungă în contact cu cablul de alimentare (de exemplu, plite).
- ▶ Nu permiteți intrarea în contact a cablului de alimentare cu apa sau alte lichide.
- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber.

DE

CZ

PL

RO

BG





- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de comandă de la distanță (de exemplu, cu o priză cu telecomandă).
- ▶ Nu expuneți aparatul unor condiții extreme. Se vor evita:
 - umiditate ridicată sau umezeală,
 - temperaturi foarte ridicate sau foarte scăzute,
 - lumina directă a soarelui,
 - foc deschis.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu!

Există pericolul provocării unui incendiu prin contactul cu alte obiecte.

- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, uscată și plană.
- ▶ Nu așezați aparatul pe suprafețe care se pot înfierbânta (cum ar fi pe plite sau surse de foc deschis).
- ▶ Evitați atingerea aparatului cu alte obiecte în timpul funcționării. Trebuie păstrată în toate direcțiile o distanță suficientă față de alte obiecte și de pereți.
- ▶ Nu așezați aparatul pe marginea unei mese, acesta s-ar putea răsturna și cădea.
- ▶ Nu așezați nimic pe aparat.
- ▶ Nu lăsați în nicio situație nesupravegheat aparatul în timpul funcționării.
- ▶ Aveți în vedere ca
 - fantele de aerisire să nu fie acoperite (de ex., cu ziare sau reviste, perdele, draperii, fețe de masă etc.), pentru a asigura mereu o ventilare suficientă a aparatului;
 - aparatul nu trebuie expus niciunei surse directe de căldură (de ex., calorifer);
 - aparatul nu trebuie expus direct la soare.





DE

CZ

PL

RO

BG

**AVERTIZARE!****Pericol de rănire!**

Suprafețele fierbinți și vaporii de apă care se ridică pot provoca arsuri.

În timpul funcționării aparatului, carcasa devine foarte fierbinte.

- ▶ Atingeți aparatul doar pe mânerlele cu care a fost prevăzut. Pentru a preveni arsurile, folosiți șervete termice/mănuși de bucătărie!
- ▶ Nu mișcați aparatul în timpul funcționării. Scurgerile de abur și de apă fierbinte pot provoca arsuri.
- ▶ Nu folosiți aparatul în cazul în care acesta, ștecărul sau cablul prezintă deteriorări.

**ATENȚIE!****Posibilă deteriorare a aparatului!**

În caz de utilizare necorespunzătoare, aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ Aparatul trebuie folosit doar pentru încălzirea apei. Alte lichide ar putea deteriora aparatul.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul fără apă în recipientul de apă.
- ▶ Plasați alimentele doar în pungi vidate corespunzătoare.
- ▶ Dacă timpul de gătit este mai lung, asigurați-vă periodic că există suficientă apă în rezervor.
- ▶ Nu supraîncărcați și nu lăsați subalimentat rezervorul de apă. Țineți cont de marcajele **MIN** și **MAX** din recipientul de apă. Nivelul apei trebuie să se situeze întotdeauna între cele două marcaje.
- ▶ Nu lăsați apa nefolosită în recipientul de apă. Aruncați imediat apa reziduală pentru a evita formarea de calcar sau depuneri de microorganisme.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul împreună cu accesoriile altor aparate.
- ▶ Nu folosiți agenți de curățare abrazivi pentru a-l curăța. Suprafața se poate zgâria.





Aditivii chimici din stratul mobilierului pot afecta materialul din care sunt compuse picioarele aparatului și pot cauza urme pe suprafața mobilei.

- ▶ Eventual, așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă și rezistentă la apă.

3.1. Curățarea și îngrijirea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire!

Pericol de rănire provocat de componentele aflate sub tensiune și de suprafețele fierbinți.

- ▶ Nu introduceți niciodată baza aparatului în apă sau în alte lichide. – Dacă baza a căzut totuși în lichid, sub nicio formă nu trebuie s-o atingeți. Scoateți mai întâi ștecărul!
- ▶ Curățați aparatul doar dacă ștecărul este scos.
- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească, pentru a nu vă arde.





DE

CZ

PL

RO

BG

4. Gătitul cu Sous-Vide Garer

Alimente precum carnea, peștele sau legumele, plasate în pungi vidate, sunt preparate cu grijă și lent, la temperaturi constante și scăzute, de sub 100 °C. Gătind cu Sous-Vide, temperaturile și timpul de gătit sunt controlate exact, astfel încât gătirea în exces este aproape imposibilă. Pungile folosite nu permit scurgerile de lichide; în special în cazul cărnii, aceasta se gătește în propriul suc și nu-și pierde aproape deloc din greutate. Alimentele preparate astfel își păstrează întreaga aromă.

Temperatura ideală se găsește în intervalul 50 °C - 65 °C. La 62 °C, alimentele preparate sunt pasteurizate. Pasteurizarea are însă efectul scontat doar în urma combinației adecvate dintre timpul și temperatura de preparare (distrugerea microorganismelor). Este esențial ca alimentele preparate în Sous-Vide și care apoi trebuie depozitate, să fie scufundate în apă înghețată și răcite imediat după gătire. Ulterior, punga poate fi congelată sau depozitată pentru câteva zile în frigider, la sub 3 °C. Eventual, țineți cont de acest lucru la rețetele și recomandările de gătire pentru fiecare preparat în parte.

Dacă preparatele vor fi servite persoanelor sensibile sau vulnerabile (celor cu imunitate scăzută, gravidelor, copiilor mici etc.), este important să aveți în vedere că produsele trebuie să fie încălzite suficient de mult și la temperaturi cât mai ridicate.

Doar astfel vă puteți asigura că au fost distruși toți agenții patogeni.

Când alegeți pungile vidate, aveți în vedere faptul că acestea trebuie să fie adecvate deopotrivă pentru încălzire și pentru congelare, pentru a nu fi distruse în timpul acestor procese.

5. Furnitura



PERICOL!

Pericol de asfixiere!

Există pericol de asfixiere prin ingestia sau inhalarea pieselor de mici dimensiuni sau foliilor.

► Nu lăsați folia de ambalare la îndemâna copiilor.

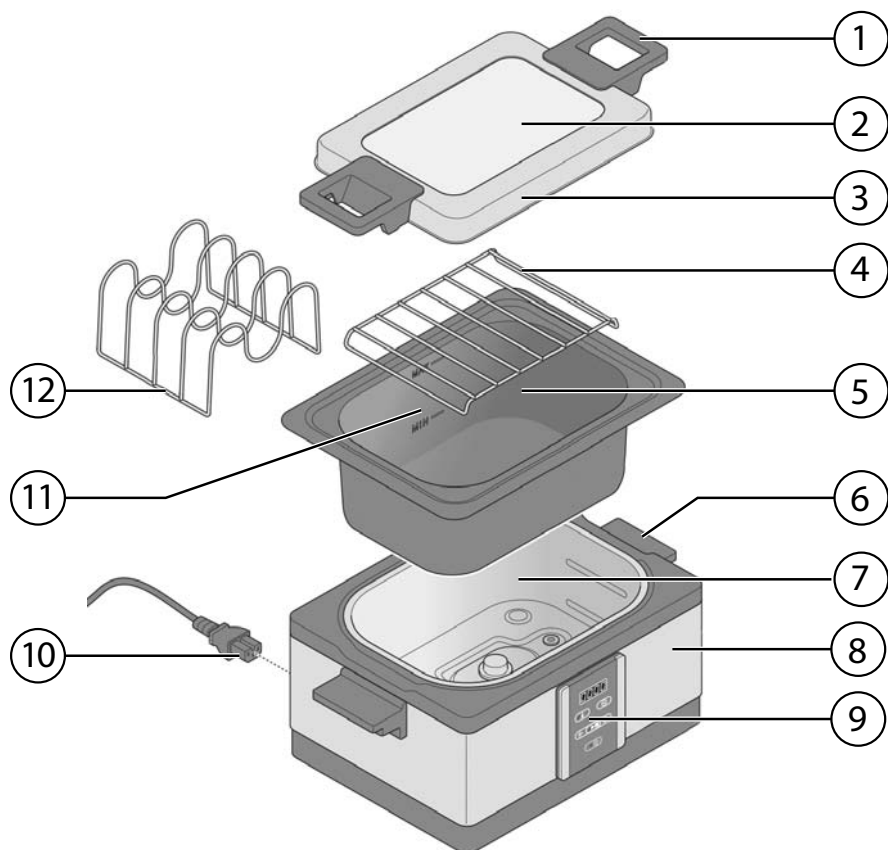
Vă rugăm să verificați dacă livrarea este completă și notificați-ne în termen de 14 zile de la cumpărare în cazul în care livrarea nu este completă.

Pachetul achiziționat de dumneavoastră include următoarele:

- Sous-Vide Garer inclusiv
 - capacul spațiului de gătit
 - suportul pentru pungi de gătit
 - grătarul-raft
 - recipientul de apă
 - cablul de alimentare
- Instrucțiuni de utilizare cu informații privind garanția

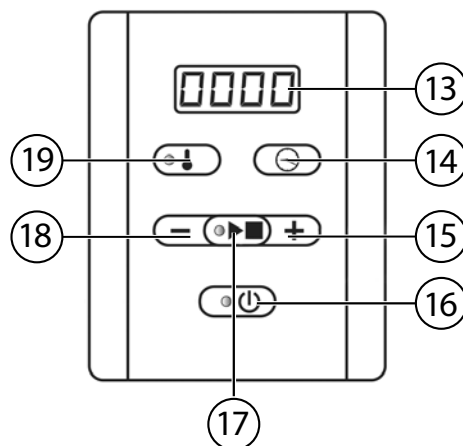


6. Prezentare generală a aparatului



- 1) mânerul capacului
- 2) geamul de inspecție
- 3) capacul
- 4) grătarul-raft
- 5) recipientul de apă
- 6) mânerul carcasei
- 7) elementul de încălzire
- 8) carcasa
- 9) elementele de operare
- 10) ștecărul (nu este reprezentat) cu cablul de alimentare
- 11) marcajele **MIN-MAX**
- 12) suportul pentru pungi de gătit

6.1. elementele de operare



- 13) ecranul
- 14) 🌡 Setarea timpului de gătit
- 15) Tasta +
- 16) ⏻ Comutator pornire/oprire, cu lampă de funcționare
- 17) Tasta ▶■ cu lampă de funcționare
- 18) Tasta -
- 19) ⌚ Setarea temperaturii

7. Înainte de prima utilizare

Eliminați întregul ambalaj și foliile de protecție și verificați dacă aparatul și accesoriile sunt deteriorate.

- ▶ Înainte de prima utilizare și după fiecare folosire, curățați carcasa cu o lavetă ușor umedă și spălați toate componentele accesoriilor cu apă și soluție de curățare.

Lăsați totul să se usuce bine.

- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață solidă și plană.
- ▶ Introduceți recipientul de apă în spațiul de gătit și așezați grătarul-raft în recipientul de apă.
- ▶ Așezați suportul pentru pungi de gătit în recipientul de apă, între barele grătarului-raft.

Aparatul este gata de utilizare.

8. Utilizare Sous-Vide Garer



AVERTIZARE!

Pericol de rănire!

Suprafețele fierbinți și vaporii de apă care se ridică pot provoca arsuri.

- ▶ Aparatul, ustensilele de gătit și preparatele vor fi extrem de fierbinți în timpul și în urma procesului de gătit.
- ▶ Folosiți șervete termice pentru a nu vă arde.
- ▶ Apa poate atinge o temperatură de 90 °C. Nu vă expuneți aburilor care se ridică. Există pericolul să vă opăriți.



INDICAȚIE!

Posibilă deteriorare a aparatului!

Evitați contactul direct cu alimentele.

- ▶ Gătiți alimentele exclusiv în pungile vidate din plastic.
- ▶ Nu gătiți supe sau sosuri în Sous-Vide Garer.



Pentru continuarea procesării, țineți cont de indicațiile privind temperatura, timpii de gătit și restul recomandărilor. Folosiți aparatul exclusiv pentru prepararea alimentelor vidate.

- ▶ Conectați aparatul doar după montarea accesoriilor la o priză casnică.
- ▶ Umpleți recipientul de apă cu apă curată și caldă, astfel încât nivelul apei să se găsească întotdeauna între cele două marcate **MIN** și **MAX**. Țineți cont de faptul că nivelul apei crește după introducerea alimentelor.



Dacă se completează cu apă rece, timpul de gătit crește cu până la 30 de minute, deoarece regulatorul de tensiune trebuie să se adapteze la temperatura apei.

- ▶ Apăsăți tasta  pentru cca. 3 secunde, pentru a porni aparatul.

Lampa de funcționare de lângă simbolul  luminează roșu, iar pe ecran este afișat 0000.



DE

CZ

PL

RO

BG

- ▶ Pentru setarea temperaturii de gătire, apăsați tasta  și setați temperatura de gătire cu tastele **+** și **-** (40 °C – 99 °C).

Prin apăsarea scurtă a tastei, temperatura se modifică incremental; apăsarea mai lungă a tastei permite desfășurarea rapidă a procesului.

- ▶ Pentru setarea temperaturii de gătire, apăsați tasta  și setați temperatura de gătire cu tastele **+** și **-** (până la 24 de ore).
- ▶ Apăsați tasta  pentru confirmarea datelor introduse și pentru a porni aparatul.

De îndată ce apa a atins temperatura setată, este emis un semnal sonor, lampa de funcționare de lângă simbolul  începe să lumineze intermitent, iar temporizatorul contorizează cât a mai rămas din timpul de gătit.



La pornirea aparatului, apar implicit temperatura (40 °C) și timpul de gătit (01:00 ore).

- ▶ Când apa atinge temperatura setată pentru gătit, puneți preparatul vidat în vas.



Temperatura apei ar putea scădea la început din cauza produsului rece.



Înainte de vidare, puteți adăuga condimente sau ierburi aromatice alimentelor. La condimentare, aveți în vedere faptul că la prepararea cu Sous-Vide gustul propriu al alimentelor se păstrează.

Alimentele trebuie să fie întotdeauna acoperite cu apă.

- ▶ Dacă din cauza unei bule de aer alimentele nu vor fi înconjurate de apă, așezați pe pungă o greutate (de ex., o farfurie rezistentă la temperaturi înalte).
- ▶ Puneți capacul. În cazul în care capacul nu va fi așezat, aparatul nu va prezenta siguranță în funcționare.
- ▶ De îndată ce timpul a expirat, sunt emise trei semnale sonore, iar pe ecran va fi afișat **0000**. Lampa de funcționare de lângă tasta  se stinge.
- ▶ Opriți aparatul apăsând cca. 3 secunde pe tasta .
- ▶ Deschideți prudent capacul.
- ▶ Scoateți cu atenție punga cu preparatul, cu ajutorul unui clește rezistent la temperaturi ridicate.
- ▶ După utilizare, scoateți ștecărul și lăsați aparatul să se răcească complet, înainte de a-l curăța.



9. Timp de gătit

Timpul de gătit depinde de grosimea alimentelor. În cazul preparatelor congelate, timpul de gătire se prelungește cu cel puțin 30%.

Toate informațiile privind timpii de gătire sunt orientative și trebuie adaptate în funcție de gust. În cazul cărnii tari, timpul de gătit trebuie eventual dublat.

Alimente	Nivel de gătire	Grosime/greutate	Temperatura de gătit	Timp de gătit
Carne de vită, file, friptură	pătrunsă mediu	30 mm	56 °C	50 minute
	pătrunsă mediu	40 mm	56 °C	75 minute
Carne de vită, Friptură de vită	mediu	Fâșii 60 mm	56 °C	6 ore
Carne de vită Coaste	mediu		57 °C	12 ore
File din carne de porc	pătruns	30 mm	60 °C	2 ore
	pătruns	40 mm	60 °C	2,5 ore
Ceafă de porc	pătruns	700 g	68 °C	24 ore
Spate de miel	mediu	10-15 mm	56 °C	45 minute
Piept de pui	pătruns	20-25 mm	72 °C	2 ore
Piept de curcan	pătruns	15-30 mm	72 °C	2 ore
Piept de rață	pătruns	15-25 mm	72 °C	3 ore
Piept de gâscă	pătruns	20 mm	80 °C	8 ore
Somon	fraged	25 mm	45 °C	20 minute
Cod	fraged	25 mm	52 °C	40 minute
Biban de mare	fraged	25 mm	47 °C	20 minute
Creveți	pătruns		85 °C	20 minute
Scoici	ferm	18-25 mm	47 °C	30 minute
Morcovi	parțial ferm	cca 10 mm	85 °C	40 minute
Sparanghel	ferm	aliniat	82 °C	25 minute
Ouă în coajă	Gălbenuș tare Albuș moale		62 °C	1 oră
Ouă în coajă	Gălbenuș cremos Albuș mai tare		66 °C	1 oră
Ouă în coajă	Gălbenuș tare Albuș tare		75 °C	1 oră



DE

CZ

PL

RO

BG

10. După gătire

După gătire, carnea sau bucățile de carne mai pot fi puțin rumenite, pentru a căpăta aroma caracteristică cărnii prăjite.

10.1. Consum imediat

- ▶ Scoateți carnea sau bucățile de carne din pungă.
- ▶ Prăjiți-o într-o tigaie cu puțin ulei, la foc maxim, pe fiecare parte, circa un minut.

10.2. Prepararea inversă

- ▶ Carnea crudă puțin rumenită, condimentată și vidată va fi deja gata de consum imediat după prepararea la Sous-Vide.
- ▶ De asemenea, puteți să pregătiți și să adăugați un sos de oțet balsamic din vin roșu, să vidați amestecul și să-l gătiți.

10.3. Conservarea

- ▶ Imediat după preparare, lăsați pungile să se răcească în apă înghețată, pentru a le păstra în congelator la temperaturi foarte scăzute.
- ▶ Pentru dezghețare, carnea aflată în punga vidată închisă se va încălzi la cca 55 °C. Eventual rumeniți-o puțin și consumați-o imediat.

10.3.1. Sfaturi

- Dacă în Sous-Vide sunt introduse mai multe pungi, cu timpi diferiți de gătire și cu mai multe tipuri de carne, acestea trebuie marcate în prealabil.
- Carnea poate fi lăsată în baie de apă la 62 °C, iar la nevoie poate fi scoasă, fără ca bucățile de carne să continue să se gătească.

11. Rețete

Timpul și temperatura corespunzătoare preparării le găsiți în tabelul din capitolul „9. Timp de gătit” la pagina 76.

11.1. Carnea

- ▶ Condimentați carnea și vidați-o în pungi de vidare.
- ▶ Așezați alimentele vidate în recipientul de apă.
- ▶ După terminarea programului, scoateți carnea din baia de apă cu un clește adecvat.
- ▶ Scoateți carnea din punga vidată și uscați-o cu un șervețel de hârtie.
- ▶ Încingeți unt sau ulei într-o tigaie și rumeniți puțin carnea pe ambele părți. Adăugați piper și sare după gust.





11.2. Legumele

- ▶ Curățați dacă este cazul legumele și spălați-le.
- ▶ Adăugați sare și piper, eventual și puțin unt.
- ▶ Așezați legumele una lângă alta într-o pungă pentru vidat și vidați-o.
- ▶ Așezați punga în Sous-Vide Garer.
- ▶ După terminarea programului, scoateți legumele din baia de apă cu un clește adecvat.

11.3. Pește

- ▶ Spălați peștele și lăsați-l să se usuce.

Nu înlăturați pielea, dacă peștele are așa ceva. Astfel veți evita fărâmițarea peștelui în timpul gătirii.

- ▶ Condimentați peștele după gust (sare, piper, lămâie) și vidați-l.
- ▶ Așezați punga în Sous-Vide Garer.
- ▶ După terminarea programului, scoateți peștele din baia de apă cu un clește adecvat.
- ▶ Scoateți peștele din punga vidată și uscați-l cu un șervețel de hârtie.
- ▶ Încingeți unt sau ulei într-o tigaie și rumeniți puțin peștele pe ambele părți. Adăugați piper și sare după gust.

12. Curățarea și îngrijirea produsului



PERICOL!

Pericol de electrocutare!

Există pericol de electrocutare/scurtcircuit din cauza pieselor conductoare de curent electric.

- ▶ Înainte de orice curățare, scoateți din priză ștecărul pentru alimentarea la rețea.
- ▶ Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.
- ▶ Sub nicio formă nu este permisă scufundarea completă a aparatului în apă.





DE

CZ

PL

RO

BG

**AVERTIZARE!****Pericol de rănire!**

Există pericolul de rănire prin ardere, ca urmare a atingerii suprafețelor fierbinți.

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, lăsați-l întotdeauna să se răcească bine.

**INDICAȚIE!****Posibilă deteriorare a aparatului!**

În caz de utilizare necorespunzătoare, aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu folosiți agenți de curățare abrazivi pentru a-l curăța.
- ▶ Nu introduceți niciodată baza aparatului în apă sau în alte lichide. – Dacă baza a căzut totuși în lichid, sub nicio formă nu trebuie s-o atingeți. Scoateți mai întâi ștecărul!

- ▶ Curățați carcasa cu o lavetă ușor umezită.
- ▶ Accesoriile (recipientul cu apă, capacul, grătarul-raft, suportul pungii pentru gătit) pot fi curățate sub jet de apă, cu un detergent delicat.
- ▶ Lăsați totul să se usuce bine.

13. Scoaterea din funcțiune

Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă mai lungă de timp, scoateți ștecărul și păstrați aparatul într-un loc uscat.



14. Remedierea defecțiunilor

Produsul este furnizat de noi într-o stare impecabilă. În cazul în care totuși veți constata o problemă, încercați mai întâi să o remediați cu ajutorul următorului tabel. Dacă nu reușiți, contactați serviciul nostru pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Remedierea defecțiunilor
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este introdus într-o priză.	► Conectați aparatul doar la o priză instalată corespunzător. Tensiunea locală a rețelei trebuie să corespundă datelor tehnice ale aparatului.
Alimentul nu este gătit în profunzime.	• Prea puțină apă în recipientul de apă. • Timpul de gătit selectat este prea scurt. • Temperatura de gătit este prea scăzută.	► Completați recipientul cu apă astfel încât nivelul apei să se găsească întotdeauna între cele două marcaje MIN și MAX. Reporniți aparatul. ► Lăsați mai mult alimentele în baia de apă. ► Creșteți temperatura de gătit.
Apă în pungă vidată.	Punga este deteriorată.	► Folosiți o altă pungă vidată.

15. Eliminarea



AMBALAJUL

Aparatul dumneavoastră este ambalat pentru a fi protejat împotriva deteriorării în timpul transportului. Ambalajul este fabricat din materiale care pot fi eliminate ecologic și pot fi predate unui centru specializat de reciclare.



APARATUL

Aparatele vechi nu trebuie aruncate la gunoiul menajer normal.

Aparatul trebuie eliminat corespunzător în conformitate cu Directiva 2012/19/UE la sfârșitul duratei sale de utilizare.

Materialele valoroase pentru reciclare conținute de aparat sunt revalorificate și astfel se previne impactul asupra mediului.

Eliminați aparatul vechi la un punct de colectare pentru deșeuri electronice sau la un centru de reciclare.

Pentru informații suplimentare, contactați compania dumneavoastră locală de eliminare a deșeurilor sau administrația locală.

DE

CZ

PL

RO

BG

16. Date tehnice

Tensiune:	230V ~ 50Hz
Putere:	550 W
Capacitatea de încărcare a recipientului cu apă:	cca 5,5 litri
Setarea temperaturii:	până la 99 °C (+/-2 °C)
Temporizator:	24 ore
Dimensiuni (l x a x L):	cca 450 x 290 x 230 mm

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări tehnice.

17. Informații privind conformitatea



Prin prezenta, producătorul declară că acest aparat corespunde cerințelor esențiale și celorlalte dispoziții relevante:

- Directiva EMC 2014/30/UE
- Directiva de joasă tensiune 2014/35/UE
- Directiva privind proiectarea ecologică 2009/125/CE
- Directiva RoHS 2011/65/UE.

18. Informații despre service

Dacă aparatul dumneavoastră nu funcționează conform așteptărilor și dorințelor dumneavoastră, adresați-vă mai întâi serviciul nostru pentru clienți. Există mai multe modalități de a ne contacta:

- Puteți folosi și formularul nostru de contact de pe www.medion.com/contact.
- Desigur, echipa noastră de service este disponibilă și prin linia noastră de asistență sau prin poștă.

Ori de deschidere	Numărul de serviciu
Lu. - Vi.: 09:00 - 17:00	☎ 0040 312295801

19. Informații legale

Copyright © 2018

Stadiu: 30.04.2018

Toate drepturile rezervate.

Acest manual de utilizare este protejat de drepturile de autor.

Este interzisă multiplicarea mecanică, electronică și sub orice altă formă fără acordul scris al producătorului.

Drepturile de autor sunt deținute de compania:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

Vă rugăm să țineți cont de faptul că adresa de mai sus nu este o adresă de retur. Întotdeauna contactați întâi serviciul nostru pentru clienți.



Съдържание

1.	Относно ръководството за употреба	84
1.1.	Легенда	84
2.	Употреба по предназначение	85
3.	Указания за безопасност	86
3.1.	Почистване и грижа	90
4.	Готвене „су вид“ (sous-vide)	91
5.	Обхват на доставката	92
6.	Преглед на уреда	93
6.1.	Контролни елементи	94
7.	Преди първоначална употреба	94
8.	Използване на уреда за готвене „су вид“	95
9.	Време за готвене	97
10.	След сготвяне на продукта	98
10.1.	Непосредствена консумация	98
10.2.	Подготовка преди готвене	98
10.3.	Продължително съхранение	98
11.	Рецепти	99
11.1.	Месо	99
11.2.	Зеленчуци	99
11.3.	Риба	99
12.	Почистване и поддръжка	100
13.	Извеждане от експлоатация	101
14.	Отстраняване на проблем	101
15.	Изхвърляне	102
16.	Технически данни	102
17.	Информация за съответствие	102
18.	Сервизна информация	103
19.	Редакторско каре	103

DE

CZ

PL

RO

BG



1. Относно ръководството за употреба



Не забравяйте да прочетете внимателно това ръководство за употреба и следвайте всички дадени указания. Така ще гарантирате надеждна и продължителна експлоатация на Вашия уред. Винаги съхранявайте ръководството за употреба на достъпно място и в близост до уреда. Съхранявайте грижливо ръководството за работа, за да го предадете на новия собственик при евентуална продажба на уреда.

1.1. Легенда

Ако даден абзац е обозначен с някой от следните предупредителни символи, посочената в текста опасност трябва да бъде избегната, за да се предотвратят описаните възможни последици.



ОПАСНОСТ!

Предупреждение за непосредствена опасност за живота!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждение за възможна опасност за живота и/или тежки необратими наранявания!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждение за опасност от токов удар!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждение за опасност от горещи повърхности!



ВНИМАНИЕ!

Предупреждение за възможни средни или леки наранявания!



ЗАБЕЛЕЖКА!

Спазвайте забележките, за да предотвратите материални щети!



Допълнителна информация за употребата на уреда!





Съблюдавайте указанията в инструкцията за експлоатация!

- Точка за изброяване/информация за събитията по време на работа
- Инструкция за изпълнение



Декларация за съответствие (виж глава „Декларация за съответствие“): Обозначените с този символ продукти отговарят на изискванията на директивите на ЕО.

DE

CZ

PL

RO

BG

2. Употреба по предназначение

Този уред е предназначен за бавно готвене по щадящ хранителното съдържание на вакуумирани в торбички хранителни продукти, като месо, риба или зеленчуци.

Този уред е предназначен да се използва в домакинството и в свързани с домакинството приложения, като напр.:

- в кухни за служители в магазини, офиси и други професионални сфери;
- в земеделски стопанства;
- от клиенти на хотели, мотели и други сгради за жилищни цели;
- в закусвални.

Уредът е предназначен за домашна, а не за промишлена/търговска употреба.

Моля, обърнете внимание, че в случай на използване не по предназначение отпада отговорността на производителя:

- Не модифицирайте уреда без наше съгласие и не използвайте допълнителни уреди, които не са одобрени или доставени от нас.
- Използвайте само доставени или одобрени от нас резервни части и принадлежности.





- Обърнете внимание на цялата информация в това ръководство за употреба, и по-специално на указанията за безопасност. Всеки друг вид употреба се счита за нерегламентиран и може да доведе до материални щети и наранявания на хора.

3. Указания за безопасност



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване!

Съществува опасност от нараняване на деца и възрастни с намалени физически, сетивни и умствени способности (напр. хора с частична инвалидност, възрастни хора с ограничени физически и умствени способности) или хора без опит и знания (напр. по-големи деца).

- Съхранявайте уреда и принадлежностите на недостъпно за деца място.
- Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от възрастни с намалени физически, сетивни или умствени способности или хора без опит и/или знания, когато те са под надзор от други или са съответно инструктирани за безопасното ползване на уреда и са разбрали евентуалните опасности, свързани с неговото използване.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и потребителското обслужване не трябва да се извършват от деца.
- Деца под 8 години трябва да се държат далеч от уреда и кабелите му.
- Всички използвани опаковъчни материали (чували, парчета полистирол и др.) да се съхраняват далеч от деца.
- Децата не трябва да си играят с опаковъчния материал.





ОПАСНОСТ!

Опасност от токов удар!

Съществува опасност от токов удар/късо съединение поради наличие на токопроводящи части.

- ▶ Уверете се, че свързващият кабел не представлява опасност от спъване. Свързващият кабел не трябва да се прищипва и притиска.
- ▶ Не включвайте уреда, ако той, мрежовият адаптер или свързващите проводници са видимо повредени или уредът е бил изпуснат.
- ▶ За да бъде уредът напълно изключен от електрическото захранване, щепселът му трябва да се извади от контакта. Винаги изваждайте кабела, като го хващате за щепсела, а не за самия кабел.
- ▶ При буря уредите, свързани към електрическата мрежа, могат да бъдат повредени. Затова при бури винаги изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ Възлагайте ремонти на уреда или на свързващите проводници само в квалифициран сервиз или сервизен център. Вследствие на неправилно извършен ремонт могат да възникнат сериозни рискове за потребителя.
- ▶ Свързвайте уреда само към правилно инсталиран контакт. Напрежението на мрежата трябва да отговаря на техническите данни на уреда.
- ▶ Използвайте уреда свързан в отделен електрически контакт. В същия контакт не трябва да има включени други уреди.
- ▶ След всяка употреба, преди почистване, както и при липса на наблюдение изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ Развийте напълно кабела по време на работа.
- ▶ Уверете се, че свързващият кабел не влиза в контакт с горещи предмети или повърхности (напр. котлон).

DE

CZ

PL

RO

BG





- ▶ Пазете мрежовия кабел от намокряне с вода или други течности.
- ▶ Не използвайте уреда на открито.
- ▶ Този уред не трябва да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление (напр. радиоуправляем контакт).
- ▶ Не излагайте уреда на екстремни условия. Необходимо е да избягвате:
 - висока влажност на въздуха или влага,
 - екстремно високи или ниски температури,
 - директна слънчева светлина,
 - открит огън.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от пожар!

Съществува опасност от пожар вследствие на контакт с други предмети.

- ▶ Поставете уреда върху топлоустойчива, суха и равна повърхност.
- ▶ Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се нагорещат (напр. котлони, открит огън).
- ▶ Избягвайте контакта с други уреди по време на употреба. Спазвайте достатъчно отстояние до предмети и стени от всички страни.
- ▶ Не поставяйте уреда върху ръб на маса, може да се преобърне и да падне.
- ▶ Не поставяйте нищо върху уреда.
- ▶ Никога не оставайте уреда без наблюдение, когато работи.
- ▶ Уверете се, че:
 - вентилационните отвори не са покрити (напр. от пердета, списания, завеси, покривки и др.), така че винаги да се осигурява достатъчна вентилация;
 - върху уреда не въздействат директни източници на топлина (напр. нагреватели);
 - върху уреда не попада директна слънчева светлина.





DE

CZ

PL

RO

BG



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване!

Съществува опасност от изгаряне вследствие на горещи повърхности и издигаща се пара.

При употреба корпусът се нагорещява значително.

- ▶ Докосвайте уреда само за предвидените за това дръжки. Използвайте ръкохватки/ръкавици за горещи съдове, за да се предпазите от изгаряне!
- ▶ Не местете уреда по време на работа. Съществува опасност вследствие на излизащата пара и горещата вода.
- ▶ В никакъв случай не използвайте уреда, ако е повреден или ако установите повреди по свързващия кабел и щепсела.



ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!

Възможна повреда на уреда!

При неправилна употреба уредът може да бъде повреден.

- ▶ Уредът може да се използва само за загряването на вода. Други видове течност могат да повредят уреда.
- ▶ Никога не използвайте уреда без вода в съда за вода.
- ▶ Поставете хранителните продукти само в подходящи торбички за вакуумиране.
- ▶ При по-продължително готвене се убедете, че в резервоара има достатъчно вода.
- ▶ Не наливайте повече или по-малко вода. Спазвайте маркировките **MIN** и **MAX** на съда за вода. Нивото на водата трябва да е винаги между двете маркировки.
- ▶ Не оставяйте неизползвана вода в съда за вода. Незабавно отстранявайте останалата вода, за да избегнете отлагане на котлен камък и образуване на водорасли.
- ▶ Никога не използвайте уреда с аксесоари от други уреди.
- ▶ За почистване не използвайте стържещи предмети. Повърхността може да се надраска.





Химическите добавки в мебелните покрития могат да повредят материала на крачетата на уреда и да предизвикат наслояване върху мебелните повърхности.

- ▶ При необходимост поставете уреда върху топлоустойчива и водоустойчива поставка.

3.1. Почистване и грижа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване!

Опасност от нараняване вследствие на токопроводящи и горещи повърхности.

- ▶ Никога не потапяйте основата във вода или други течности. – Ако все пак се случи основата да попадне във вода, при никакви обстоятелства не я хващайте с ръце. Първо извадете щепсела!
- ▶ Почиствайте уреда само при изваден щепсел.
- ▶ Преди почистване оставете уреда да изстине, за да избегнете изгаряне.





DE

CZ

PL

RO

BG

4. Готвене „су вид“ (sous-vide)

Вакуумирани в торбички хранителни продукти, като месо, риба или зеленчуци, се готвят бавно и по щадящ хранителното съдържание начин при ниски и постоянни температури от под 100° C. При метода на готвене „су вид“ температурата и продължителността се контролират прецизно, така че е почти невъзможно да се стигне до преваряване. Използването на торбички не позволява изтичане на течност; специално месото се готви в собствения си сос и почти не губи от теглото си. Пригответените по този начин хранителни продукти запазват пълния си аромат.

Идеални са температурите в диапазона между 50° C и 65° C. Пригответяните при 62° C хранителни продукти се пастюризират. При пастюризиране обаче желанят ефект (унищожаване на микроорганизмите) се постига само при правилното комбиниране на продължителност и температура. По правило хранителните продукти, които се приготвят по метода „су вид“ и след това се съхраняват, след готвенето трябва веднага да се поставят във вода с лед и да се охладят. След това торбичката може или да се замрази, или да се съхранява в хладилник за няколко дни при температура от под 3° C. Моля, в тези случаи спазвайте съответните рецепти и препоръки за приготвяне на отделните ястия.

Моля, ако приготвяте храна за хора със специални потребности или от уязвими групи (с отслабена имунна система, бременни, малки деца и т.н.), имайте предвид, че хранителните продукти трябва да се готвят достатъчно дълго и при възможно най-висока температура.

Само така може да се гарантира, че са унищожени всички бактерии.

При избора на торбички за вакуумиране внимавайте те да са подходящи както за загряване, така и за замразяване, за да се избегне увреждането им.



5. Обхват на доставката



ОПАСНОСТ!

Опасност от задушаване!

Съществува опасност от задушаване вследствие на поглъщане или вдишване на малки частици или фолио.

► Дръжте опаковъчното фолио далеч от деца.

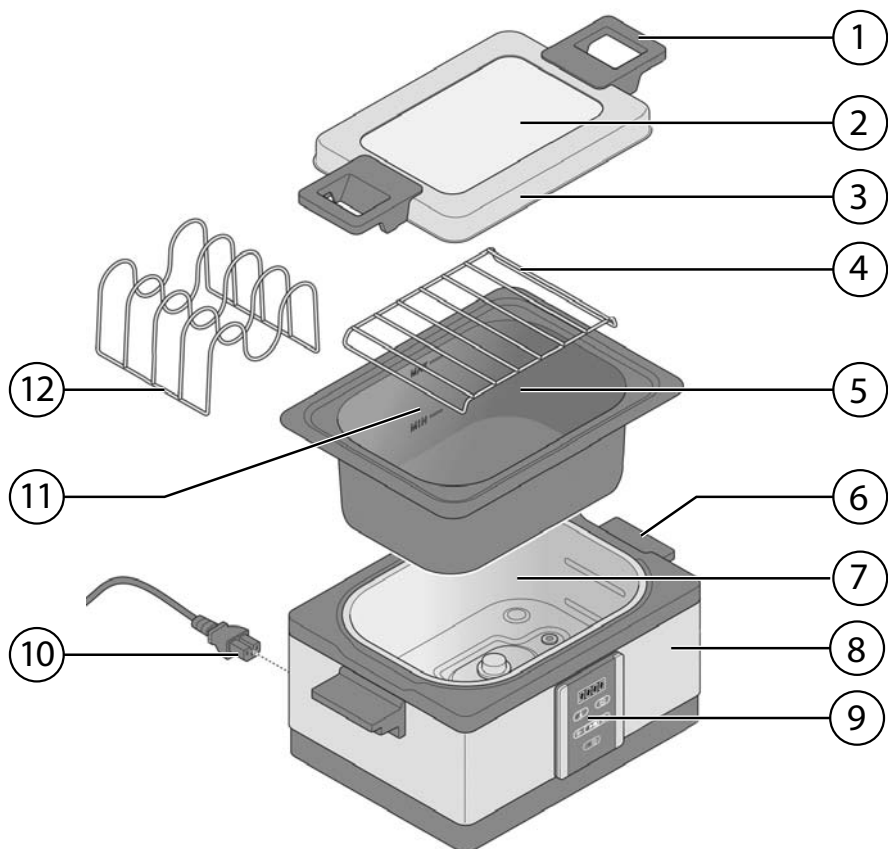
Моля, проверете доставката за липси и ни информирайте в рамките на 14 дни след покупката, ако доставката не е пълна.

Със закупения от Вас пакет получавате:

- уред за готвене „су вид“, заедно с:
 - капак на тенджерата за готвене,
 - поставка за торбичката с продукта за готвене,
 - скара,
 - съд за вода,
 - кабел за свързване към електрическата мрежа,
- ръководство за употреба с информация за гаранцията.



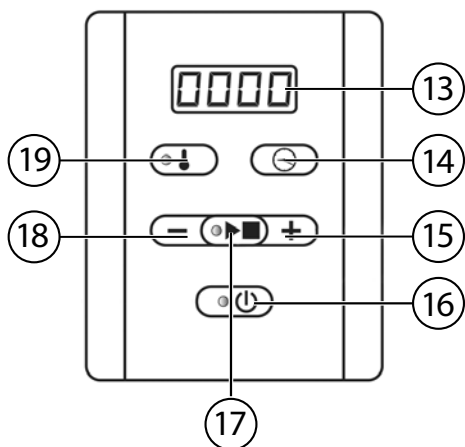
6. Преглед на уреда



- 1) Дръжка на капака
- 2) Предпазен прозорец
- 3) Капак
- 4) Скара
- 5) Съд за вода
- 6) Дръжка на корпуса
- 7) Нагревателен елемент
- 8) Корпус
- 9) Контролни елементи
- 10) Щепсел (без изображение) със свързващ проводник
- 11) Маркировка **MIN-MAX**
- 12) Поставка за торбички с продукта за готвене

DE
CZ
PL
RO
BG

6.1. Контролни елементи



- 13) Дисплей
- 14) Настройване на времето за готвене 🕒
- 15) Бутон +
- 16) Бутон за включване/изключване ⏻ със светлинен индикатор
- 17) Бутон ▶■ със светлинен индикатор
- 18) Бутон -
- 19) Настройване на температурата 🕒

7. Преди първоначална употреба

Отстранете целия опаковъчен материал, както и предпазното фолио и проверете уреда и принадлежностите за повреди.

- ▶ Преди първоначална употреба и след всяка следваща употреба почиствайте корпуса с леко навлажнена кърпа и изплаквайте всички части на принадлежностите с вода и миеш препарат.

Оставете всичко да изсъхне добре.

- ▶ Поставете уреда върху твърда, равна работна повърхност.
- ▶ Поставете съда за вода в отделението за готвене и сложете скарата в съда за вода.
- ▶ Сложете поставката за торбичката в съда за вода между решетките на скарата.

Уредът е готов за употреба.



8. Използване на уреда за готвене „су вид“

DE

CZ

PL

RO

BG



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване!

Съществува опасност от изгаряне вследствие на горещи повърхности и издигаща се пара.

- ▶ Уредът, съдовете за готвене и приготвяният продукт се нагорещават значително при и след готвене.
- ▶ Използвайте ръкохватки за съдове, за да предотвратите изгаряне.
- ▶ Водата може да достигне температура от 90° C. Избягвайте контакт с издигащата се пара. Съществува опасност от изгаряне.



ЗАБЕЛЕЖКА!

Възможна повреда на уреда!

Избягвайте директния контакт с хранителни продукти.

- ▶ Гответе само хранителни продукти във вакуумирани найлонови торбички.
- ▶ Не гответе супи или сосове по метода „су вид“.



При готвенето се придържайте към препоръчаните температурни стойности и продължителност. Използвайте уреда единствено за приготвянето на вакуумирани хранителни продукти.

- ▶ Едва след като монтирате уреда, го включете в обикновен контакт.
- ▶ Налейте чиста топла вода в съда за вода, така че нивото на водата да е между двете маркировки **MIN** и **MAX**. При това следете нивото на водата да се покачи след поставянето на продукта.



При наливане на студена вода времето за готвене може да се удължи с до 30 минути, тъй като температурният регулатор трябва да се настрои спрямо температурата на водата.

- ▶ Натиснете за около 3 секунди бутона , за да включите уреда.

Светлинният индикатор до символа  свети в червено и на дисплея се показва 0000.





- ▶ За да настроите температурата на готвене, натиснете бутон  и задайте температурата с бутони **+** и **-** (40° C – 99° C).

С кратко натискане температурата се променя на малки стъпки, а продължителното натискане позволява по-бързото ѝ промяна.

- ▶ За да настроите времето за готвене, натиснете бутон  и задайте времето с бутони **+** и **-** (до 24 часа).
- ▶ Натиснете бутон , за да потвърдите настройката и за да започнете работата с уреда.

Щом водата достигне настроената температура на готвене, се чува сигнал, светлинният индикатор до символа  започва да мига и таймерът започва да отчита времето за готвене.



При всяко включване на уреда предварително са настроени температурата (40° C) и времето (01:00 ч).

- ▶ Щом водата достигне настроената температура на готвене, поставете вакумирования продукт в тенджерата.



Температурата на водата в началото може да спадне вследствие на по-студения продукт.



Преди вакуумирането може да овкусите продукта и да му добавите подправки. Внимавайте с овкусяването, тъй като при готвенето „сү вид“ собственият вкус на продукта се запазва.

Хранителните продукти трябва винаги да са покрити с вода.

- ▶ Ако заради въздух в торбичката те не са обградени отвсякъде с вода, поставете отгоре някаква тежест (напр. топлоустойчива чиния).
- ▶ Поставете капака. Без поставен капак уредът не работи надеждно.
- ▶ Щом изтече времето, зададено на таймера, се чува трикратен сигнал и на дисплея се показва **0000**. Светлинният индикатор до бутона  изгасва.
- ▶ Изключете уреда, като натиснете бутон  за около 3 секунди.
- ▶ Внимателно отворете капака.
- ▶ С топлоустойчива щипка внимателно извадете торбичката с продукта.
- ▶ След употреба издърпайте щепсела и оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите.



9. Време за готвене

Времето за готвене зависи от дебелината на хранителния продукт. При дълбоко замразени храни времето за готвене се удължава с минимум 30%.

Всички времена са ориентировъчни и трябва да се съобразят със собствения вкус. Ако месото е жилаво, може да се наложи времето за готвене да се удвои.

Хранителен продукт	Степен на готовност	Дебелина/тегло	Температура на готвене	Време за готвене
Говеждо месо, филе, стек	Средно сварено към сурово (medium rare)	30 мм	56° C	50 минути
	Средно сварено към сурово (medium rare)	40 мм	56° C	75 минути
Говеждо месо, ростбийф	Средно сварено (medium)	Ивици 60 мм	56° C	6 часа
Говеждо месо, фланк стек	Средно сварено (medium)		57° C	12 часа
Свинско месо, филе	Напълно сварено (well done)	30 мм	60° C	2 часа
	Напълно сварено (well done)	40 мм	60° C	2,5 часа
Свински врат	Напълно сварено (well done)	700 г	68° C	24 часа
Агнешки котлет	Средно сварен (medium)	10 – 15 мм	56° C	45 минути
Пилешки гърди	Напълно сварени (well done)	20 – 25 мм	72° C	2 часа
Пуешки гърди	Напълно сварени (well done)	15 – 30 мм	72° C	2 часа
Патешки гърди	Напълно сварени (well done)	15 – 25 мм	72° C	3 часа
Гъши гърди	Напълно сварени (well done)	20 мм	80° C	8 часа
Сьомга	Леко сварена	25 мм	45° C	20 минути
Треска	Леко сварена	25 мм	52° C	40 минути
Океански костур	Леко сварен	25 мм	47° C	20 минути

DE

CZ

PL

RO

BG



Хранителен продукт	Степен на готовност	Дебелина/тегло	Температура на готвене	Време за готвене
Скариди	Напълно сварени		85° C	20 минути
Миди	Твърдо сварени	18 – 25 мм	47° C	30 минути
Моркови	Леко хрупкави	Около 10 мм	85° C	40 минути
Аспержи	Хрупкави	На един ред	82° C	25 минути
Яйца с черупка	Течен жълтък, полутечен белтък		62° C	1 час
Яйца с черупка	Рохко сварен жълтък, по-твърдо сварен белтък		66° C	1 час
Яйца с черупка	Твърдо сварен жълтък, твърдо сварен белтък		75° C	1 час

10. След сготвяне на продукта

След процеса на готвене в уреда месото или парчетата месо може за кратко да се допекат, за да се получи типичен мирис на препечено.

10.1. Непосредствена консумация

- ▶ Извадете месото или парчетата месо от торбичката.
- ▶ Запържете продукта на тиган в малко мазнина на висока температура от всяка страна за около една минута.

10.2. Подготовка преди готвене

- ▶ Ако суровото месо се запържи леко и се овкуси още преди да се вакуумира, след приготвянето му по метода „су вид“ е напълно готово за консумация.
- ▶ Освен това може да се пригответи овкусена марината от червено вино и балсамико, в която да се сложи месото, да се вакуумира и да се сготви по метода „су вид“.

10.3. Продължително съхранение

- ▶ Веднага след процеса на готвене охладете торбичката във вода с лед, за да я приберете след това за съхранение в хладилната камера.
- ▶ За размразяване затоплете продукта в затворената вакуумирана торбичка на около 55° C. Евентуално запържете и консумирайте веднага.





DE

CZ

PL

RO

BG

10.3.1. Съвети

- Ако готвите по метода „су вид“ едновременно няколко торбички с различни времена за готвене и различни видове месо в уреда, преди това трябва да ги маркирате.
- Месото може да се остави във водна баня при температура от 62° C и при необходимост да се извади, без да е нужно парчетата месо да се готвят допълнително.

11. Рецепти

Правилните време за готвене и температура на готвене ще намерите в таблицата в раздел „9. Време за готвене“ на страница 97.

11.1. Месо

- ▶ Овкусете месото и го вакуумирайте в торбичка.
- ▶ Поставете вакуумирания продукт в съда за вода.
- ▶ След като програмата свърши, извадете с щипка месото от водната баня.
- ▶ Извадете месото от вакуумираната торбичка и го подсушете с кухненска хартия.
- ▶ Загрейте масло или олио в тиган и запържете за кратко месото от двете страни. По желание добавете черен пипер и сол.

11.2. Зеленчуци

- ▶ Ако е нужно, обелете и измийте зеленчуците.
- ▶ Овкусете ги със сол и черен пипер, по желание добавете масло.
- ▶ Поставете зеленчуците на един ред в торбичката и я вакумирайте.
- ▶ Поставете торбичката в уреда за готвене „су вид“.
- ▶ След като програмата свърши, извадете с щипка от водната баня.

11.3. Рибa

- ▶ Измийте и подсушете рибата.

При видовете риба с кожа не я премахвайте. Така при готвенето рибата няма да се разпадне.

- ▶ Овкусете рибата по желание (сол, пипер, лимон) и я вакумирайте.
- ▶ Поставете торбичката в уреда за готвене „су вид“.
- ▶ След като програмата свърши, извадете с щипка рибата от водната баня.
- ▶ Извадете рибата от вакуумираната торбичка и я подсушете с кухненска хартия.
- ▶ Загрейте масло или олио в тиган и запържете за кратко рибата от двете страни. По желание добавете черен пипер и сол.



12. Почистване и поддръжка



ОПАСНОСТ!

Опасност от токов удар!

Съществува опасност от токов удар/късо съединение поради наличие на токопроводящи части.

- ▶ Преди всяко почистване изваждайте мрежовия кабел от контакта.
- ▶ Не изваждайте за кабела, а за щепсела.
- ▶ Уредът никога не трябва да се потапя целия във вода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване!

Съществува опасност от изгаряне при докосване на горещите повърхности.

- ▶ Винаги оставяйте уредът добре да се охлади, преди да го почистите.



ЗАБЕЛЕЖКА!

Възможна повреда на уреда!

При неправилна употреба уредът може да бъде повреден.

- ▶ За почистване не използвайте стържещи предмети.
- ▶ Никога не потапяйте основата във вода или други течности. – Ако все пак се случи основата да падне във вода, при никакви обстоятелства не я хващайте с ръце. Първо извадете щепсела!
- ▶ Почиствайте корпуса само с леко навлажнена кърпа.
- ▶ Принадлежностите (съд за вода, капак, скара за поставяне и поставка за торбичката) могат да се почистват под течаща вода с мек миеш препарат.
- ▶ Оставете всичко да изсъхне добре.



13. Извеждане от експлоатация

Ако не използвате уреда дълго време, извадете щепсела и съхранявайте уреда на сухо място.

14. Отстраняване на проблем

Продуктът е напуснал склада ни в отлично състояние. Ако въпреки това установите проблем, опитайте се първо да го отстраните, като използвате следната таблица. Ако не успеете, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване на проблем
Уредът не работи.	Щепселът не е свързан към електрически контакт.	► Свързвайте уреда само към правилно инсталиран контакт. Местното напрежение на мрежата трябва да отговаря на техническите данни на уреда.
Хранителните продукти не са сготвят.	• Недостатъчно количество вода в съда за вода. • Избрано е по-кратко време за готвене. • Температурата на готвене е твърде ниска.	► Налейте вода в съда така, че нивото ѝ да е между двете маркировки MIN и MAX. Включете отново уреда. ► Оставете хранителните продукти по-дълго време във водната баня. ► Увеличете температурата на готвене.
Вода във вакуумираната торбичка.	Торбичката е дефектна.	► Вземете нова торбичка за вакуумиране.

DE

CZ

PL

RO

BG

15. Изхвърляне



ОПАКОВКА

Вашият уред се намира в опаковка с цел защита от транспортни щети. Опаковките са изработени от материали, които се изхвърлят по безвреден за околната среда начин и се предават на специализирани места за рециклиране.



УРЕД

Използваните уреди не трябва да се изхвърлят в контейнерите, предназначени за битови отпадъци.

В съответствие с Директива 2012/19/ЕС в края на своя експлоатационен живот уредът трябва да бъде изхвърлен по подходящ начин. Съдържащите се в уреда ценни материали се подлагат на рециклиране и така се предотвратява замърсяването на околната среда.

Предайте ненужния уред в събирателен пункт за електронни отпадъци или в център за рециклиране.

За повече информация се обърнете към Вашата местна фирма за събиране на отпадъци или местната администрация.

16. Технически данни

Напрежение:	230V ~ 50Hz
Мощност:	550 W
Вместимост на съда за вода:	около 5,5 литра
Настройване на температурата:	до 99 °C (+/-2° C)
Таймер:	24 часа
Размери (Д x Ш x В):	около 450 x 290 x 230 мм

Производителят си запазва правото на технически изменения.

17. Информация за съответствие



С настоящето производителят декларира, че уредът отговаря на основните изисквания и останалите действащи разпоредби:

- Директива 2014/30/ЕС за електромагнитна съвместимост;
- Директива 2014/35/ЕС за електроуредите с ниско напрежение;
- Директива 2009/125/ЕО за екодизайн на продукти, свързани с енергопотреблението;
- Директива 2011/65/ЕС за ограничаването на употребата на някои опасни вещества в електрическото и електронното оборудване.



DE

CZ

PL

RO

BG

18. Сервизна информация

Ако продуктът не функционира според очакванията или изискванията Ви, първо се обърнете към отдела за обслужване на клиенти. Може да се свържете с нас по няколко начина:

- Нашият формуляр за контакт е на Ваше разположение на www.medion.com/contact.
- Може да се свържете и с нашия екип за обслужване на клиенти на горещата ни телефонна линия за клиенти или чрез писмо.

Работно време	Телефонен номер
Пон. – пет.: 09:00 – 17:00 ч.	☎ 00359 24487220
Адрес на сервиза	
MEDION Service Center LAN Service Georgi Sofijski blvd. - bl.15A, entr. B, ap.11 Sofia Bulgaria	

19. Редакторско каре

Copyright © 2018

Версия: 30.04.2018

Всички права запазени.

Това ръководство за употреба е защитено с авторски права.

Размножаването в механична, електронна или всяка друга форма без писменото разрешение на производителя е забранено.

Авторското право принадлежи на фирма:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Германия

Моля, обърнете внимание, че горепосоченият адрес не е адрес за връщане на продукти. Винаги първо се свързвайте с нашия отдел за обслужване на клиенти.



