

TESLA

TESLA SousVide Stick MD400

Uživatelský manuál/User guide 1.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA SousVide Stick MD400.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

- Spotřebič mohou používat pouze dospělé osoby.
- Udržte spotřebič mimo dosah dětí, nejedná se o hračku.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, mějte ho vypojený ze zásuvky.
- Nádobu se spotřebičem zásadně umísťujte pouze na stabilní teplovzdorné povrchy.
- Hladinu vody udržujte mezi ryskami MIN a MAX, nikdy nepřekračujte značku MAX.
- Pokud spotřebič spadne do vody celý, okamžitě ho odpojte z elektřiny a nechte kompletně vyschnout předtím, než ho opět použijete.
- Varná nádoba, pouzdro z nerezové oceli i sáčky s připravovaným pokrmem se během přípravy zahřejí. Nechte je vychladnout předtím, než s nimi budete manipulovat.
- Používejte pouze folie či sáčky k tomuto účelu určené.
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit TESLA autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo úrazu.
- Provádět opravy a jinak zasahovat do zařízení je oprávněno pouze autorizované servisní středisko TESLA.
- Nepokoušejte se spotřebič rozebírat, opravovat nebo jakkoli upravovat. V případě demontáže, úprav nebo jakéhokoli pokusu o opravu dochází k zániku záruky a může dojít k poškození přístroje či dokonce ke zranění osob nebo škodám na majetku.
- Výrobce a dovozce do Evropské unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče, jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

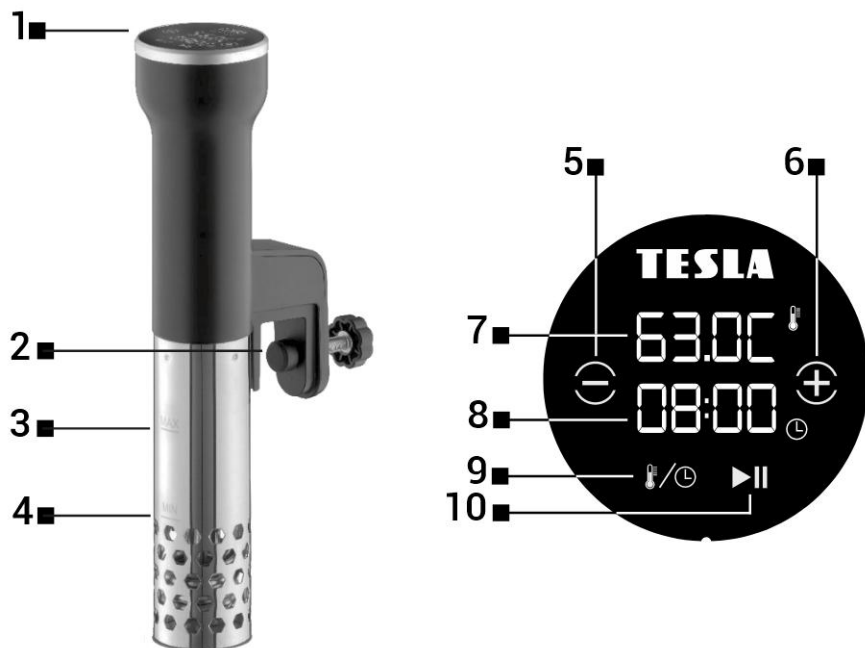
Připojte napájecí kabel přímo pouze do uzemněné elektrické zásuvky, nepoužívejte prodlužovací kabel. Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem. Napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti zdrojů tepla nebo zůstat na ostrých hranách. Kabel od spotřebiče nenechávejte volně viset (například ze stolu či kuchyňské linky).

ÚVOD

Tento spotřebič umožní pomalé vaření ve vzduchotěsných sáčkích ve vodní lázni s přesnou kontrolou teploty. Během vaření si maso a zelenina zachovají více šťávy než v případě tradičního vaření.

- Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA.
- V případě vaření více sáčků použijte Sous vide stojan pro oddělení jednotlivých sáčků (není součástí balení).

POPIS



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Zvýšení teploty/času |
| 2 | Šroub pro uchycení k varné nádobě | 7 | Teplota |
| 3 | Maximální úroveň vody | 8 | Čas |
| 4 | Minimální úroveň vody | 9 | Přepínač volby teploty a času |
| 5 | Snížení teploty/času | 10 | Start/Pauza/Zapnutí/Vypnutí |

PRVNÍ POUŽITÍ

Ujistěte se, že je zástrčka napájecího kabelu odpojena od elektrické sítě. Umístěte spotřebič na okraj varné nádoby a upevněte jej šroubem (2). Naplňte hrnec vodou tak, aby se hladina vody nacházela mezi značkami MIN a MAX, které jsou vyznačeny na těle spotřebiče. Spotřebič je vhodný pro tepelně odolné nádoby s výškou minimálně 16 cm a objemem 6 až 20 litrů.

- Připojte spotřebič do elektrické zásuvky a uslyšíte pípnutí. Stiskněte tlačítko (10), na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota.
- Stiskněte tlačítko (9) a nastavte tlačítky (5) a (6) teplotu. Poté stiskněte tlačítko (9) a nastavte požadovanou délku vaření.
- Stiskněte tlačítko (10) pro spuštění předehřívání, během kterého displej zobrazuje skutečnou teplotu vody a čtyři pomlčky „----“. Po dosažení nastavené teploty spotřebič třikrát pípne, bude udržovat teplotu a na displeji začne blikat nastavený čas vaření.
- Vložte vakuovací sáčky s jídlem do varné nádoby, ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody a stiskněte tlačítko (10) pro spuštění vaření. Můžete využít také vakuovací sáček, ze kterého odsajete vzduch ruční pumpou, které naleznete v balení.
- Vaření můžete kdykoliv pozastavit stisknutím tlačítka (10). Pro pokračování znovu stiskněte tlačítko (10), jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, třikrát pípne, bude udržovat teplotu a

na displeji začne blikat zbývajcí čas vaření. Stiskněte tlačítko (10) pro obnovení vaření a spotřebič bude odpočítávat zbývajcí čas.

- V průběhu vaření můžete stisknutím tlačítek (9) a (5) nebo (6) změnit teplotu i délku vaření, po změně nastavení stiskněte tlačítko (10), jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, třikrát pípne, bude udržovat teplotu a na displeji začne blikat zbývajcí čas vaření. Stiskněte tlačítko (10) pro pokračování vaření a spotřebič bude odpočítávat zbývajcí čas.
- Po dokončení vaření spotřebič třikrát pípne a na displeji bude krátce blikat čas.
- Pro vypnutí spotřebiče stiskněte a podržte tlačítko (10) po dobu 3 sekund.
- Po ukončení vaření odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky a opatrně vyjměte spotřebič z varné nádoby. Položte jej na teplovzdorný povrch a nechte jej vychladnout.

TLAČÍTKA (5) a (6)

Nastavení teploty v krocích po 0,5 °C (25 až 90 °C)

00:01 až 2:00 nastavení času v krocích po 1 minutě

2:00 až 99:00 nastavení času v krocích po 5 minutách

Upozornění

Během používání spotřebiče kontrolujte a doplňujte vodu, která se může odpařit tak, aby se hladina vody nacházela mezi značkami MIN a MAX, jinak může dojít k zastavení vaření.

SOUS VIDE

Vaření pomocí metody Sous vide je pravé kuchařské umění. I když se jedná v podstatě o velmi jednoduchý způsob vaření, je tento způsob vaření často používán gurmánskými kuchaři k přípravě komplexních jídel, bohatých předkrmů a zeleniny. Maso je ideální pro vaření metodou Sous vide, protože je po uvaření křehčí, šťavnatější a plné chuti.

Červené maso	jehněčí, hovězí, vepřové a zvěřina
Drůbež	kuřecí, krůtí, kachní
Ryby a mořské plody	ryby, krevety, krabi, chobotnice, humři ocasy, hřebenatky
Kořenová zelenina	mrkev, petržel, celer, pastinák, řepa, tuřín
Hlíznatá zelenina	brambory, batáty
Listová zelenina	špenát
Křehká zelenina	hrášek, chřest, kukuřice, brokolice, květák, lilek, cibule, dýně
Pevné ovoce	jablko, hruška
Křehké ovoce	broskev, meruňka, švestka, nektarinka, jahoda, mango, papája

Příprava jídla

Všechny potraviny, které se budou používat k vaření metodou Sous vide, by měly být nejvyšší kvality a čerstvé. Před zahájením přípravy se ujistěte, že veškeré maso, mořské plody, drůbež a zvěřina byly skladovány při teplotě do 5 °C.

Dochucení jídla

Chcete-li zvýraznit chuť jídla, můžete do vakuového sáčku před uzavřením přidat marinádu, koření, bylinky, máslo nebo olej.

Vakuové uzavření jídla

Vaření metodou Sous vide vyžaduje vakuové uzavření jídla uvnitř sáčků, aby se odstranil přebytečný vzduch a vlhkost, zachovala se přirozená chuť a nutriční hodnota jídla. Kyslík a vlhkost ve vzduchu způsobují degradaci jídla a ztrátu chuti, textury a nutriční hodnoty. Vakuové uzavření také pomáhá

otevřít póry v potravinách, jako je maso, drůbež a mořské plody, takže se marinády a koření snadněji vstřebávají a zvýrazní chut.

Vaření jídla

Po dosažení požadované teploty vody, vložte sáčky s potravinami opatrně do vody. Ujistěte se, že sáčky jsou zcela ponořené ve vodě a že voda může snadno cirkulovat kolem sáčků pro rovnoměrné vaření. V případě vaření více sáčků použijte Sous vide stojan pro oddělení jednotlivých sáčků. Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Pokud si nejste jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali maso, drůbež nebo ryby. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.

Opečení jídla

Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmahněte po dobu 30 sekund na každé straně.

Teploty vaření masa (zvěřina, hovězí, jehněčí a vepřové)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C a více

Teploty vaření drůbeže

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C a více

Teplota vaření ryb

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Zelenina

83–90 °C

Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti. Zelenina se bude vařit rychleji, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.

Delší doba vaření může vést ke změně textury hotových pokrmů. Uvedené časy a teploty jsou pouze orientační, pro dosažení požadovaného výsledku může být nutná delší doba vaření nebo vyšší teplota. Všechny tloušťky se měří po vakuovém uzavření potraviny. Tenčí kusy masa se uvaří rychleji.

Doporučené časy a teploty vaření

Jídlo	Tloušťka cm	Teplota °C	Čas MIN/MAX	
Hovězí, telecí, jehněčí, zvěřina				
Svíčková, Rib-eye, T-bone, kotlety, řízký	2,5	49 a více	1 h	4 h
	5	49 a více	3 h	6 h
Flank steak, bůček	2,5	55 a více	8 h	24 h
	5	55 a více	12 h	30 h
Žebírka	5	55 a více	24 h	48–72 h
Jehněčí pečeně nebo noha	7	55 a více	10 h	24–48 h
Zvěřina	2,5	55 a více	8–10 h	12–24 h

Vepřové				
Panenka	v celku	55 a více	1,5 h	6 h
Kotlety, pečeně, řízky	2,5	55 a více	2–4 h	6–8 h
	5	55 a více	4–6 h	8–10 h
Žebra		70–80	12 h	30 h
Bok bez kosti		60–80	16 h	48 h
Koleno s kostí		65–75	7 h	48 h
Drůbež, Králík				
Kuřecí prsa	2,5	63 a více	1 h	2–4 h
Kuřecí stehno bez kosti	2,5	74–80	2 h	4–6 h
Kuřecí stehno/křídlo s kostí		74–80	4 h	6–8 h
Krůtí prsa	5	63 a více	2,5 h	4–6 h
Krůtí stehno nebo křídlo		74–80	8 h	10 h
Kachní prsa	2,5	63 a více	1,5 h	4–6 h
Kachní stehno		74–80	8 h	18 h
Králík hřbet	3	65 a více	1,5 h	2–4 h
Králík stehno		68 a více	4 h	6–12 h
Ryby a mořské plody				
Tuňák, losos, pstruh, makrela	1,25–2,5	52 a více	20 min	30 min
	2,5–5	52 a více	30 min	40 min
Humr	2,5	60	45 min	1 h
Mušle	2,5	60	40 min	1 h
Zelenina				
Mrkev, celer, petržel, pastinák, brambory, batáty, řepa, tuřín	0,5–2,5	84	1–2 h	4 h
	2,5–5	84	2,5 h	4 h
Hrášek, chřest, kukuřice, brokolice, květák, lilek, cibule, dýně, zelené fazole, fenykl	0,5–2,5	84	30 min	1,5 h
Ovoce				
Jablko, hruška	1–2,5	84	45 min	2 h
Broskev, meruňka, švestka, jahoda, nektarinka, mango, papája a různé bobule (borůvky atd.)	1–2,5	84	30 min	1 h

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním spotřebič odpojte od napájení a nechte zcela vychladnout.
- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním.
- Tělo spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte hrubé mycí hadříky nebo houbičky, čisticí prostředky ani abraziva.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Chyba E1	Když hladina vody klesne pod značku MIN, spotřebič se zastaví. Na displeji se zobrazí chybový kód E1. Doplňte vodu a stiskněte tlačítko (10) pro obnovení ohřevu.
Chyba E2	Přerušený obvod teplotního senzoru. Kontaktujte servisní oddělení TESLA.
Chyba E3	Zkrat teplotního senzoru. Kontaktujte servisní oddělení TESLA.
Chyba E4	Přehřátí spotřebiče, nechte jej 30 min vychladnout.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA SousVide Stick MD400?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÍ OPRAVA

Pro záruční opravu kontaktujte prodejce, u kterého jste TESLA produkt zakoupili.

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití přístroje k jiným účelům,
- opotřebení spotřebiče vzniklé běžným provozem,
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu,
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobeném nevhodným použitím,
- škodu způsobenou přírodním živlem jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí atd.,
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou,
- nečitelné sériové číslo přístroje.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské unie.



Pokud je tento symbol připojen k produktu, informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi tohoto uživatelského manuálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny.

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA SousVide Stick MD400 entschieden haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT.

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern, es ist kein Spielzeug.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Stellen Sie den Behälter mit dem Gerät ausschließlich auf stabile, hitzebeständige Oberflächen.
- Halten Sie den Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX, überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung.
- Falls das Gerät vollständig ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.
- Der Kochbehälter, das Edelstahlgehäuse sowie die Beutel mit den zubereiteten Lebensmitteln werden während der Zubereitung heiß. Lassen Sie sie vor der Handhabung abkühlen.
- Verwenden Sie ausschließlich dafür vorgesehene Folien oder Beutel.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie ausschließlich originales TESLA-Zubehör, das für dieses Modell bestimmt ist.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es von einem autorisierten TESLA-Service oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Reparaturen und sonstige Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten TESLA-Servicezentrum durchgeführt werden.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, zu reparieren oder in irgendeiner Weise zu verändern. Bei Demontage, Veränderungen oder Reparaturversuchen erlischt die Garantie und es kann zu Geräteschäden oder sogar zu Verletzungen von Personen oder Sachschäden kommen.
- Der Hersteller und der Importeur in die Europäische Union haften nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Beschädigungen anderer Gegenstände usw.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

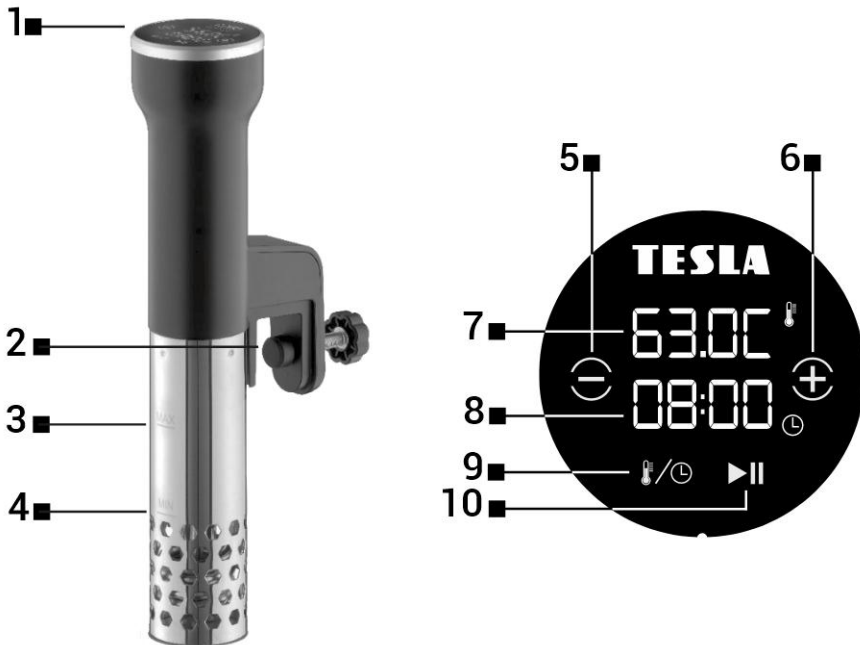
Schließen Sie das Netzkabel ausschließlich direkt an eine geerdete Steckdose an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Stecker des Kabels in irgendeiner Weise zu verändern. Das Netzkabel darf sich niemals in der Nähe von oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Wärmequellen befinden oder über scharfe Kanten geführt werden. Lassen Sie das Kabel des Geräts nicht frei herabhängen (z. B. vom Tisch oder von der Küchenarbeitsplatte).

EINLEITUNG

Dieses Gerät ermöglicht das langsame Garen in luftdichten Beuteln im Wasserbad mit präziser Temperaturkontrolle. Während des Garens behalten Fleisch und Gemüse mehr Saft als bei herkömmlichen Garmethoden.

- Verwenden Sie zum Garen von Lebensmitteln stets BPA-freie Vakuumbbeutel.
- Beim Garen mehrerer Beutel verwenden Sie einen Sous-vide-Ständer zur Trennung der einzelnen Beutel (nicht im Lieferumfang enthalten).

BESCHREIBUNG



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Erhöhung der Temperatur/Zeit |
| 2 | Befestigungsschraube zur Fixierung am Kochbehälter | 7 | Temperatur |
| 3 | Maximaler Wasserstand | 8 | Zeit |
| 4 | Minimaler Wasserstand | 9 | Umschalter für Temperatur- und Zeitauswahl |
| 5 | Verringerung der Temperatur/Zeit | 10 | Start/Pause/Ein/Aus |

ERSTE INBETRIEBNAHME

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker vom Stromnetz getrennt ist. Platzieren Sie das Gerät am Rand des Kochbehälters und befestigen Sie es mit der Schraube (2). Füllen Sie den Topf mit Wasser, sodass sich der Wasserstand zwischen den am Gerätegehäuse markierten MIN und MAX Markierungen befindet. Das Gerät ist für hitzebeständige Behälter mit einer Mindesthöhe von 16 cm und einem Fassungsvermögen von 6 bis 20 Litern geeignet.

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, Sie hören einen Signalton. Drücken Sie die Taste (10), auf dem Display werden die voreingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
- Drücken Sie die Taste (9) und stellen Sie mit den Tasten (5) und (6) die Temperatur ein. Drücken Sie anschließend die Taste (9) erneut und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie die Taste (10), um das Vorheizen zu starten. Währenddessen zeigt das Display die

aktuelle Wassertemperatur und vier Striche „----“ an. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt dreimal ein Signalton, das Gerät hält die Temperatur und die eingestellte Garzeit beginnt auf dem Display zu blinken.

- Legen Sie die vakuierten Beutel mit den Lebensmitteln in den Kochbehälter, stellen Sie sicher, dass die Beutel vollständig im Wasser eingetaucht sind, und drücken Sie die Taste (10), um den Garvorgang zu starten. Alternativ können Sie einen Vakuumbbeutel verwenden, aus dem Sie die Luft mit einer Handpumpe, die Sie in der Verpackung finden, absaugen können.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der Taste (10) pausieren. Zum Fortsetzen drücken Sie die Taste (10) erneut. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt dreimal ein Signalton, die Temperatur wird gehalten und die verbleibende Garzeit beginnt auf dem Display zu blinken. Drücken Sie die Taste (10), um den Garvorgang fortzusetzen, und das Gerät zählt die verbleibende Zeit herunter.
- Während des Garens können Sie durch Drücken der Tasten (9) und (5) oder (6) sowohl die Temperatur als auch die Garzeit ändern. Drücken Sie nach der Änderung der Einstellungen die Taste (10). Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt dreimal ein Signalton, die Temperatur wird gehalten und die verbleibende Garzeit beginnt auf dem Display zu blinken. Drücken Sie die Taste (10), um den Garvorgang fortzusetzen, und das Gerät zählt die verbleibende Zeit herunter.
- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt dreimal ein Signalton und die Zeit blinkt kurz auf dem Display.
- Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste (10) 3 Sekunden lang gedrückt.
- Nach Beendigung des Garens ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entnehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Kochbehälter. Stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche und lassen Sie es abkühlen.

TASTEN (5) UND (6)

Temperatureinstellung in Schritten von 0,5 °C (25–90 °C)

00:01–2:00 Zeiteinstellung in Schritten von 1 Minute

2:00–99:00 Zeiteinstellung in Schritten von 5 Minuten

Hinweis

Überprüfen und ergänzen Sie während des Betriebs regelmäßig das Wasser, da es verdunsten kann, sodass der Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX bleibt. Andernfalls kann es zum Abbruch des Garvorgangs kommen.

SOUS VIDE

Das Garen mit der Sous-vide-Methode ist eine wahre Kochkunst. Obwohl es sich im Grunde um eine sehr einfache Garmethode handelt, wird sie häufig von Gourmetköchen zur Zubereitung komplexer Gerichte, reichhaltiger Vorspeisen und von Gemüse verwendet. Fleisch eignet sich ideal für das Sous-vide-Garen, da es nach dem Garen zarter, saftiger und voller Geschmack ist.

Rotes Fleisch	Lamm, Rind, Schwein und Wild
Geflügel	Huhn, Pute, Ente
Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Garnelen, Krabben, Oktopus, Hummerschwänze, Jakobsmuscheln
Wurzelgemüse	Karotten, Petersilie, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete, Steckrüben
Knollengemüse	Kartoffeln, Süßkartoffeln
Blattgemüse	Spinat
Zartes Gemüse	Erbsen, Spargel, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine, Zwiebeln, Kürbis
Festes Obst	Apfel, Birne

Zartes Obst

Pfirsich, Aprikose, Pflaume, Nektarine, Erdbeere, Mango, Papaya

Zubereitung der Speisen

Alle Lebensmittel, die für das Sous-vide-Garen verwendet werden, sollten von höchster Qualität und frisch sein. Vergewissern Sie sich vor Beginn der Zubereitung, dass sämtliches Fleisch, alle Meeresfrüchte, Geflügel und Wild bei einer Temperatur von bis zu 5 °C gelagert wurden.

Würzen der Speisen

Um den Geschmack der Speisen zu intensivieren, können Sie vor dem Verschließen Marinaden, Gewürze, Kräuter, Butter oder Öl in den Vakuumbbeutel geben.

Vakuumieren der Speisen

Das Sous-vide-Garen erfordert das Vakuumieren der Speisen in Beuteln, um überschüssige Luft und Feuchtigkeit zu entfernen und den natürlichen Geschmack sowie den Nährwert der Lebensmittel zu erhalten. Sauerstoff und Feuchtigkeit in der Luft verursachen den Abbau von Lebensmitteln sowie den Verlust von Geschmack, Textur und Nährwerten. Das Vakuumieren hilft zudem, die Poren von Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten zu öffnen, sodass Marinaden und Gewürze leichter aufgenommen werden und der Geschmack intensiviert wird.

Garen der Speisen

Nachdem die gewünschte Wassertemperatur erreicht wurde, legen Sie die Beutel mit den Lebensmitteln vorsichtig ins Wasser. Achten Sie darauf, dass die Beutel vollständig untergetaucht sind und das Wasser ungehindert um die Beutel zirkulieren kann, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Beim Garen mehrerer Beutel verwenden Sie einen Sous-vide-Ständer zur Trennung der einzelnen Beutel.

Die Dicke von Fleisch, Geflügel und Fisch bestimmt die Garzeit. Wenn Sie sich über den richtigen Gargrad nicht sicher sind, verlängern Sie die Garzeit um 30 Minuten, um Fleisch, Geflügel oder Fisch sicher zu pasteurisieren. Verwenden Sie nach dem Entnehmen der Speisen aus dem Beutel ein Thermometer, um zu überprüfen, ob die sichere Kerntemperatur erreicht wurde.

Anbraten der Speisen

Das Anbraten nach dem Garen verleiht den Lebensmitteln eine knusprige Struktur. Nach Beendigung des Garvorgangs geben Sie Öl in eine stark erhitzte Pfanne und braten das gegarte Fleisch auf jeder Seite etwa 30 Sekunden lang scharf an.

Gartemperaturen für Fleisch (Wild, Rind, Lamm und Schwein)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C und mehr

Gartemperaturen für Geflügel

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C und mehr

Gartemperaturen für Fisch

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Gemüse

83–90 °C

Mageres Fleisch, wie z. B. Hähnchen oder Schweinefilet, gart schneller als faseriges und fettreiches Fleisch wie Rinderschulter oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen. Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten ist.

Längere Garzeiten können zu Veränderungen der Textur der fertigen Speisen führen. Die angegebenen Zeiten und Temperaturen dienen lediglich als Richtwerte; um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, kann eine längere Garzeit oder eine höhere Temperatur erforderlich sein. Alle Dickenangaben werden nach dem Vakuumieren der Lebensmittel gemessen. Dünnere Fleischstücke garen schneller.

Empfohlene Garzeiten und -temperaturen

Speise	Dicke cm	Temperatur °C	Zeit MIN/MAX	
Rind, Kalb, Lamm, Wild				
Filet, Rib-Eye, T-Bone, Koteletts, Schnitzel	2,5	49 und mehr	1 St	4 St
	5	49 und mehr	3 St	6 St
Flanksteak, Bauchspeck	2,5	55 und mehr	8 St	24 St
	5	55 und mehr	12 h	30 h
Rippchen	5	55 und mehr	24 St	48–72 St
Lammbraten oder -keule	7	55 und mehr	10 St	24–48 St
Wild	2,5	55 und mehr	8–10 St	12–24 St
Schwein				
Filet	im Ganzen	55 und mehr	1,5 St	6 St
Koteletts, Braten, Schnitzel	2,5	55 und mehr	2–4 St	6–8 St
	5	55 und mehr	4–6 St	8–10 St
Rippchen		70–80	12 St	30 St
Bauch ohne Knochen		60–80	16 St	48 St
Haxe mit Knochen		65–75	7 St	48 St
Geflügel, Kaninchen				
Hähnchenbrust	2,5	63 und mehr	1 St	2–4 St
Hähnchenschenkel ohne Knochen	2,5	74–80	2 St	4–6 St
Hähnchenschenkel/-flügel mit Knochen		74–80	4 St	6–8 St
Putenbrust	5	63 und mehr	2,5 St	4–6 St
Putenschenkel oder -flügel		74–80	8 St	10 St
Entenbrust	2,5	63 und mehr	1,5 St	4–6 St
Entenschenkel		74–80	8 St	18 St
Kaninchenrücken	3	65 und mehr	1,5 St	2–4 St
Kaninchenkeule		68 und mehr	4 h	6–12 St
Fisch und Meeresfrüchte				
Thunfisch, Lachs, Forelle, Makrele	1,25–2,5	52 und mehr	20 min	30 min
	2,5–5	52 und mehr	30 min	40 min
Hummer	2,5	60	45 min	1 St
Muscheln	2,5	60	40 min	1 St
Gemüse				
	0,5–2,5	84	1-2 h	4 St

Karotten, Sellerie, Petersilie, Pastinaken, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Rote Bete, Steckrüben	2,5–5	84	2,5 h	4 St
Erbsen, Spargel, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine, Zwiebeln, Kürbis, grüne Bohnen, Fenchel	0,5–2,5	84	30 min	1,5 St
Obst				
Apfel, Birne	1–2,5	84	45 min	2 St
Pfirsich, Aprikose, Pflaume, Erdbeere, Nektarine, Mango, Papaya und verschiedene Beeren (Heidelbeeren usw.)	1–2,5	84	30 min	1 St

REINIGUNGSHINWEISE

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine groben Tücher oder Schwämme, Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Fehler E1	Wenn der Wasserstand unter die MIN-Markierung sinkt, stoppt das Gerät. Auf dem Display erscheint der Fehlercode E1. Füllen Sie Wasser nach und drücken Sie die Taste (10), um die Heizung wieder zu starten.
Fehler E2	Unterbrechung des Temperatursensorkreises. Kontaktieren Sie den TESLA-Kundendienst.
Fehler E3	Kurzschluss des Temperatursensors. Kontaktieren Sie den TESLA-Kundendienst.
Fehler E4	Überhitzung des Geräts, lassen Sie es 30 Minuten abkühlen.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Unterstützung bei der Einstellung und dem Betrieb des TESLA SousVide Stick MD400? Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIAL UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterial können Sie im offiziellen TESLA-Onlineshop erwerben: eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTIEREPARATUR

Für eine Garantiereparatur wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das TESLA-Produkt erworben haben.

Die Garantie gilt NICHT für:

- Verwendung des Geräts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken,
- Verschleiß des Geräts durch normalen Gebrauch,
- Nichteinhaltung der im Benutzerhandbuch aufgeführten „Wichtigen Sicherheitshinweise“,
- elektromechanische oder mechanische Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden,
- Schäden durch Naturereignisse wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw.,
- Schäden durch nicht autorisierte Reparaturen,
- unleserliche Seriennummer des Geräts.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen sowie weiteren einschlägigen Bestimmungen der für diesen Gerätetyp relevanten Normen und Vorschriften entspricht.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Wenn dieses Symbol am Produkt angebracht ist, informieren Sie sich bitte über das örtliche System der getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Befolgen Sie bitte die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Da sich das Produkt weiterentwickelt und verbessert, behalten wir uns das Recht vor, das Benutzerhandbuch zu ändern. Die aktuelle Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie stets unter www.tesla-electronics.eu.

Design und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten.

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA SousVide Stick MD400.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- The appliance may be used by adults only.
- Keep the appliance out of reach of children; it is not a toy.
- When the appliance is not in use, disconnect it from the power outlet.
- Always place the container with the appliance only on stable, heat-resistant surfaces.
- Keep the water level between the MIN and MAX markings; never exceed the MAX mark.
- If the appliance falls completely into water, immediately disconnect it from the power supply and allow it to dry completely before using it again.
- The cooking container, stainless steel housing, and the bags with food become hot during operation. Allow them to cool before handling.
- Use only films or bags intended for this purpose.
- After cooking, switch off the appliance, disconnect it from the power supply, and allow it to cool down.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorized TESLA service center or a similarly qualified person to prevent injury.
- Repairs and any other interventions in the appliance may only be carried out by an authorized TESLA service center.
- Do not attempt to disassemble, repair, or modify the appliance in any way. In the event of disassembly, modification, or any attempt at repair, the warranty will be void, and damage to the appliance or even personal injury or property damage may occur.
- The manufacturer and the importer into the European Union are not liable for damages caused by the operation of the appliance, such as injuries, scalding, fire, damage to other property, etc.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

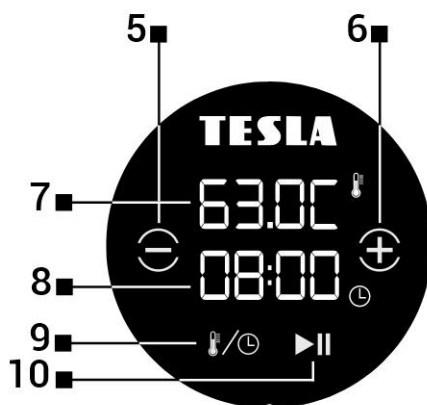
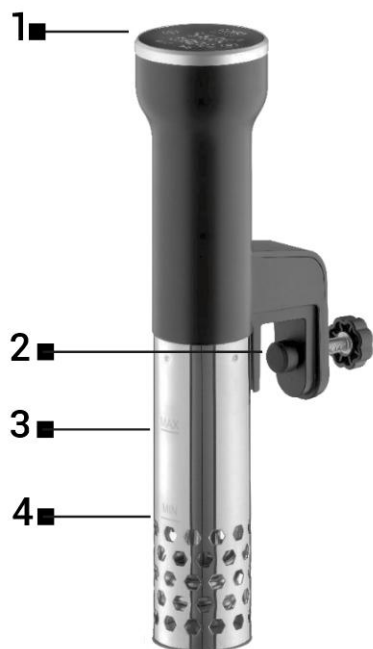
Connect the power cord directly only to a grounded electrical outlet; do not use an extension cord. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the plug in any way. The power cord must never be near or in contact with hot parts of the appliance, near heat sources, or run over sharp edges. Do not let the power cord hang freely from the appliance (for example, from a table or kitchen counter).

INTRODUCTION

This appliance allows slow cooking in airtight bags in a water bath with precise temperature control. During cooking, meat and vegetables retain more juices compared to traditional cooking methods.

- Always use BPA-free vacuum bags when cooking food.
- When cooking multiple bags, use a sous-vide rack to separate the individual bags (not included).

DESCRIPTION



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Increase temperature/time |
| 2 | Fixing screw for attachment to the cooking container | 7 | Temperature |
| 3 | Maximum water level | 8 | Time |
| 4 | Minimum water level | 9 | Temperature and time selection switch |
| 5 | Decrease temperature/time | 10 | Start/Pause/On/Off |

FIRST USE

Make sure the power plug is disconnected from the electrical outlet. Place the appliance on the edge of the cooking container and secure it with the screw (2). Fill the pot with water so that the water level is between the MIN and MAX markings indicated on the body of the appliance. The appliance is suitable for heat-resistant containers with a minimum height of 16 cm and a capacity of 6 to 20 liters.

- Connect the appliance to a power outlet; you will hear a beep. Press button (10); the display will show the default time and temperature.
- Press button (9) and use buttons (5) and (6) to set the temperature. Then press button (9) again and set the desired cooking time.
- Press button (10) to start preheating. During preheating, the display shows the current water temperature and four dashes "----". Once the set temperature is reached, the appliance will beep three times, maintain the temperature, and the set cooking time will start flashing on the display.
- Place the vacuum-sealed bags with food into the cooking container, make sure the bags are completely submerged in water, and press button (10) to start cooking. You can also use a vacuum bag from which you can remove the air with a hand pump, which you will find in the package.

- You can pause cooking at any time by pressing button (10). To continue, press button (10) again. Once the appliance reaches the set temperature, it will beep three times, maintain the temperature, and the remaining cooking time will start flashing on the display. Press button (10) to resume cooking, and the appliance will count down the remaining time.
- During cooking, you can change both the temperature and cooking time by pressing buttons (9) and (5) or (6). After changing the settings, press button (10). Once the appliance reaches the set temperature, it will beep three times, maintain the temperature, and the remaining cooking time will start flashing on the display. Press button (10) to continue cooking, and the appliance will count down the remaining time.
- After cooking is finished, the appliance will beep three times and the time will briefly flash on the display.
- To switch off the appliance, press and hold button (10) for 3 seconds.
- After cooking, unplug the power cord from the outlet and carefully remove the appliance from the cooking container. Place it on a heat-resistant surface and allow it to cool down.

BUTTONS (5) AND (6)

Temperature setting in steps of 0.5 °C (25–90 °C)

00:01–2:00 time setting in 1-minute steps

2:00–99:00 time setting in 5-minute steps

Warning

During operation, regularly check and refill the water that may evaporate so that the water level remains between the MIN and MAX markings; otherwise, cooking may stop.

SOUS VIDE

Cooking using the sous-vide method is a true culinary art. Although it is essentially a very simple cooking method, it is often used by gourmet chefs to prepare complex dishes, rich appetizers, and vegetables. Meat is ideal for sous-vide cooking because after cooking it is more tender, juicier, and full of flavor.

Red meat	lamb, beef, pork, and venison
Poultry	chicken, turkey, duck
Fish and seafood	fish, shrimp, crabs, octopus, lobster tails, scallops
Root vegetables	carrots, parsley root, celery, parsnip, beetroot, turnip
Tuber vegetables	potatoes, sweet potatoes
Leafy vegetables	spinach
Tender vegetables	peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, pumpkin
Firm fruit	apple, pear
Delicate fruit	peach, apricot, plum, nectarine, strawberry, mango, papaya

Food preparation

All foods used for sous-vide cooking should be of the highest quality and fresh. Before starting preparation, make sure that all meat, seafood, poultry, and venison have been stored at a temperature of up to 5 °C.

Seasoning the food

To enhance the flavor of the food, you can add marinade, spices, herbs, butter, or oil to the vacuum bag before sealing.

Vacuum sealing the food

Sous-vide cooking requires vacuum sealing the food in bags to remove excess air and moisture, preserve the natural flavor, and retain nutritional value. Oxygen and moisture in the air cause food degradation and loss of flavor, texture, and nutritional value. Vacuum sealing also helps open the pores of foods such as meat, poultry, and seafood, allowing marinades and spices to be absorbed more easily and enhancing the flavor.

Cooking the food

Once the desired water temperature has been reached, carefully place the bags with food into the water. Make sure the bags are completely submerged and that water can circulate freely around them to ensure even cooking. When cooking multiple bags, use a sous-vide rack to separate the individual bags.

The thickness of meat, poultry, and fish determines the cooking time. If you are unsure whether the food is sufficiently cooked, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurize meat, poultry, or fish. After removing the food from the bag, use a thermometer to verify that a safe internal temperature has been reached.

Searing the food

Searing after cooking gives food a crispy texture. After cooking is complete, add oil to a very hot pan and quickly sear the cooked meat for about 30 seconds on each side.

Meat cooking temperatures (venison, beef, lamb, and pork)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C and above

Poultry cooking temperatures

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C and above

Fish cooking temperatures

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Vegetables

83–90 °C

Lean meats, such as chicken or pork tenderloin, cook faster than fibrous and fatty meats such as beef shoulder or pork shoulder. Cooking meat with the bone will increase cooking time compared to boneless meat. Vegetables will cook faster if cut into thin, small pieces.

Longer cooking times may lead to changes in the texture of finished dishes. The stated times and temperatures are for guidance only; achieving the desired result may require a longer cooking time or a higher temperature. All thickness measurements are taken after vacuum sealing. Thinner cuts of meat cook faster.

Recommended cooking times and temperatures

Food	Thickness cm	Temperature °C	Time MIN/MAX	
Beef, veal, lamb, venison				
Tenderloin, rib-eye, T-bone, chops, cutlets	2.5	49 and above	1 h	4 h
	5	49 and above	3 h	6 h
Flank steak, pork belly	2.5	55 and above	8 h	24 h
	5	55 and above	12 h	30 h
Ribs	5	55 and above	24 h	48–72 h
Lamb roast or leg	7	55 and above	10 h	24–48 h
Venison	2.5	55 and above	8–10 h	12–24 h
Pork				
Tenderloin	whole	55 and above	1,5 h	6 h
Chops, roast, cutlets	2.5	55 and above	2–4 h	6–8 h
	5	55 and above	4–6 h	8–10 h
Ribs		70–80	12 h	30 h
Belly, boneless		60–80	16 h	48 h
Knuckle with bone		65–75	7 h	48 h
Poultry, rabbit				
Chicken breast	2.5	63 and above	1 h	2–4 h
Chicken thigh, boneless	2.5	74–80	2 h	4–6 h
Chicken thigh/wing, bone-in		74–80	4 h	6–8 h
Turkey breast	5	63 and above	2,5 h	4–6 h
Turkey thigh or wing		74–80	8 h	10 h
Duck breast	2.5	63 and above	1,5 h	4–6 h
Duck thigh		74–80	8 h	18 h
Rabbit loin	3	65 and above	1,5 h	2–4 h
Rabbit leg		68 and above	4 h	6–12 h
Fish and seafood				
Tuna, salmon, trout, mackerel	1.25–2.5	52 and above	20 min	30 min
	2.5–5	52 and above	30 min	40 min
Lobster	2.5	60	45 min	1 h
Mussels	2.5	60	40 min	1 h
Vegetables				
Carrots, celery, parsley root, parsnip, potatoes, sweet potatoes, beetroot, turnip	0.5–2.5	84	1-2 h	4 h
	2.5–5	84	2,5 h	4 h
Peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, pumpkin, green beans, fennel	0.5–2.5	84	30 min	1,5 h

Fruit				
Apple, pear	1–2.5	84	45 min	2 h
Peach, apricot, plum, strawberry, nectarine, mango, papaya, and various berries (blueberries, etc.)	1–2.5	84	30 min	1 h

CLEANING INSTRUCTIONS

- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning and allow it to cool completely.
- Clean the appliance after each use and before storage.
- Clean the appliance body with a soft, slightly damp cloth.
- Do not use rough cloths or sponges, cleaning agents, or abrasives.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Error E1	When the water level drops below the MIN mark, the appliance stops. Error code E1 appears on the display. Refill water and press button (10) to resume heating.
Error E2	Temperature sensor circuit interruption. Contact TESLA service department.
Error E3	Temperature sensor short circuit. Contact TESLA service department.
Error E4	Appliance overheating; allow it to cool down for 30 minutes.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need help with setting up or operating the TESLA SousVide Stick MD400?

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

Consumables can be purchased in the official TESLA online store: eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the retailer from whom you purchased the TESLA product.

The warranty does NOT apply to:

- use of the appliance for purposes other than intended,
- wear and tear resulting from normal use,
- failure to follow the “Important Safety Instructions” stated in the user manual,
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use,
- damage caused by natural events such as water, fire, static electricity, overvoltage, etc.,
- damage caused by unauthorized repairs,
- illegible serial number of the appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, declare that this device complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations applicable to this type of device.



This product complies with the requirements of the European Union.



If this symbol is affixed to the product, please inform yourself about the local system for the separate collection of electrical and electronic equipment. Follow local regulations and do not dispose of old products with household waste. Proper disposal of old products helps prevent potential negative effects on the environment and human health.

As the product is continuously developed and improved, we reserve the right to modify the user manual. The latest version of this user manual is always available at www.tesla-electronics.eu.

Design and specifications are subject to change without prior notice; printing errors reserved.

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA SousVide Stick MD400 készüléket választotta.

ONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják.
- Tartsa a készüléket gyermekektől távol, nem játékszer.
- Ha a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati aljzathoz.
- A készülékkel ellátott edényt kizárólag stabil, hőálló felületre helyezze.
- A vízszintet tartsa a MIN és MAX jelölések között, soha ne lépje túl a MAX jelzést.
- Ha a készülék teljes egészében vízbe esik, azonnal húzza ki az elektromos hálózathoz, és hagyja teljesen megszáradni, mielőtt újra használná.
- A főzőedény, a rozsdamentes acél burkolat és az ételt tartalmazó tasakok a használat során felforrósodnak. Kezelés előtt hagyja őket kihűlni.
- Csak az erre a célra szolgáló fóliákat vagy tasakokat használja.
- A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az elektromos hálózathoz, és hagyja kihűlni.
- Kizárólag az adott modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a TESLA hivatalos szervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie a balesetek elkerülése érdekében.
- A készüléken javításokat vagy bármilyen beavatkozást kizárólag a TESLA hivatalos szervizközpontja végezhet.
- Ne próbálja meg a készüléket szétszerelni, javítani vagy bármilyen módon módosítani. Szétszerelés, módosítás vagy javítási kísérlet esetén a garancia megszűnik, és a készülék károsodhat, illetve személyi sérülés vagy anyagi kár is keletkezhet.
- A gyártó és az Európai Unióba történő importőr nem vállal felelősséget a készülék üzemeltetéséből eredő károkért, mint például sérülések, forrázás, tűz, egyéb tárgyak károsodása stb.

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL

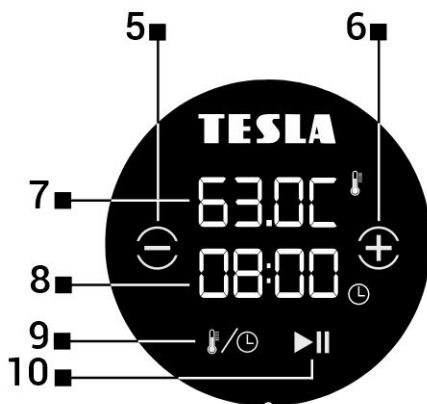
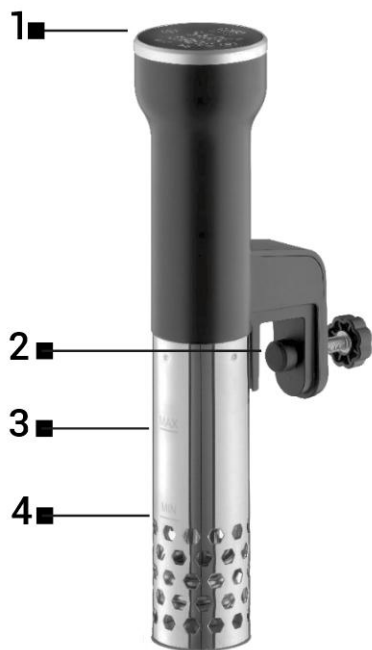
A hálózati kábelt kizárólag közvetlenül földelt elektromos aljzathoz csatlakoztassa, hosszabbítót ne használjon. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne próbálja meg a csatlakozódugót semmilyen módon módosítani. A hálózati kábel soha ne legyen a készülék forró részeinek közelében vagy azokkal érintkezésben, hőforrások közelében, illetve ne vezesse éles széléken. Ne hagyja a készülék kábelét szabadon lelőgni (például az asztalról vagy a konyhapultról).

BEVEZETÉS

Ez a készülék lehetővé teszi az ételek lassú főzését légmentesen zárt tasakokban, vízfürdőben, pontos hőmérséklet-szabályozással. A főzés során a hús és a zöltségek több levet őriznek meg, mint a hagyományos főzési módszerek esetén.

- Ételek készítésekor mindig BPA-mentes vákuumtasakokat használjon.
- Több tasak egyidejű főzése esetén használjon sous-vide állványt az egyes tasakok elkülönítéséhez (nem tartozék).

LEÍRÁS



- | | | | |
|---|------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 6 | Hőmérséklet/idő növelése |
| 2 | Rögzítőcsavar a főzőedényhez | 7 | Hőmérséklet |
| 3 | Maximális vízszint | 8 | Idő |
| 4 | Minimális vízszint | 9 | Hőmérséklet- és időválasztó kapcsoló |
| 5 | Hőmérséklet/idő csökkentése | 10 | Indítás/Szünet/Be-/Kikapcsolás |

ELSŐ HASZNÁLAT

Győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozódugó nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Helyezze a készüléket a főzőedény peremére, és rögzítse a (2) csavarral. Töltse fel az edényt vízzel úgy, hogy a vízszint a készülék testén jelölt MIN és MAX jelzések között legyen. A készülék hőálló edényekhez alkalmas, amelyek minimális magassága 16 cm, űrtartalma pedig 6–20 liter.

- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzathoz; egy hangjelzést fog hallani. Nyomja meg a (10) gombot, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet.
- Nyomja meg a (9) gombot, majd az (5) és (6) gombokkal állítsa be a hőmérsékletet. Ezután nyomja meg ismét a (9) gombot, és állítsa be a kívánt főzési időt.
- A (10) gomb megnyomásával indítsa el az előmelegítést; ezalatt a kijelző a víz aktuális hőmérsékletét és négy vonalat („----”) mutat. A beállított hőmérséklet elérésekor a készülék háromszor sípol, tartja a hőmérsékletet, és a kijelzőn villogni kezd a beállított főzési idő.
- Helyezze a vákuumtasakokat az étellel a főzőedénybe, győződjön meg róla, hogy a tasakok teljesen víz alá vannak merülve, majd nyomja meg a (10) gombot a főzés elindításához. Használhat szivacsos zacskót is, amelyből egy kézi pumpával kiszívhatod a levegőt, ezt a csomagban találod.
- A főzést bármikor szüneteltetheti a (10) gomb megnyomásával. A folytatáshoz nyomja meg

ismét a (10) gombot; amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, háromszor sípol, tartja a hőmérsékletet, és a kijelzőn villogni kezd a hátralévő főzési idő. A főzés folytatásához nyomja meg a (10) gombot, a készülék pedig visszaszámolja a hátralévő időt.

- Főzés közben a (9) és az (5) vagy (6) gombok megnyomásával módosíthatja a hőmérsékletet és a főzési időt. A beállítások módosítása után nyomja meg a (10) gombot; amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, háromszor sípol, tartja a hőmérsékletet, és a kijelzőn villogni kezd a hátralévő főzési idő. A főzés folytatásához nyomja meg a (10) gombot, a készülék pedig visszaszámolja a hátralévő időt.
- A főzés befejezésekor a készülék háromszor sípol, és az idő rövid ideig villog a kijelzőn.
- A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a (10) gombot 3 másodpercig.
- A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatról, óvatosan vegye ki a készüléket a főzőedényből, helyezze hőálló felületre, és hagyja kihűlni.

GOMBOK (5) ÉS (6)

Hőmérséklet beállítása 0,5 °C-os lépésekben (25–90 °C)

00:01–2:00 időbeállítás 1 perces lépésekben

2:00–99:00 időbeállítás 5 perces lépésekben

Figyelmeztetés

A készülék használata közben rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén pótolja a vizet, amely elpárologhat, hogy a vízszint a MIN és MAX jelzések között maradjon, ellenkező esetben a főzés leállhat.

SOUS VIDE

A sous-vide módszerrel történő főzés valódi konyhaművészet. Bár alapvetően nagyon egyszerű főzési módszerről van szó, gyakran alkalmazzák gourmet szakácsok összetett ételek, gazdag előételek és zöltségek elkészítéséhez. A hús különösen alkalmas a sous-vide módszerhez, mivel a főzés után puhább, szaftosabb és ízben gazdagabb lesz.

Vörös hús	bárány, marha, sertés és vad
Szárnas	csirke, pulyka, kacsa
Hal és tengeri herkentyűk	hal, garnéla, rák, polip, homárfarok, fésűkagyló
Gyökérzöltségek	sárgarépa, petrezselyem, zeller, paszternák, cékla, fehérrépa
Gumós zöltségek	burgonya, édesburgonya
Leveles zöltségek	spenót
Zsenge zöltségek	borsó, spárga, kukorica, brokkoli, karfiol, padlizsán, hagyma, tök
Kemény gyümölcs	alma, körte
Zsenge gyümölcs	őszibarack, sárgabarack, szilva, nektarin, eper, mangó, papaya

Ételek előkészítése

A sous-vide módszerrel történő főzéshez használt valamennyi alapanyagnak a legjobb minőségűnek és frissnek kell lennie. Az előkészítés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy minden hús, tengeri herkentyű, szárnyas és vad legfeljebb 5 °C-on volt tárolva.

Az ételek ízesítése

Az íz fokozása érdekében a vákuumtasak lezárása előtt marinádot, fűszereket, fűszernövényeket, vajat vagy olajat adhat az ételhez.

Az ételek vákuumozása

A sous-vide módszer vákuumozást igényel, amely során az ételt tasakokba zárjuk, hogy eltávolítsuk a felesleges levegőt és nedvességet, valamint megőrizzük az étel természetes ízét és tápértékét. A levegőben lévő oxigén és nedvesség az ételek romlását, valamint az íz, az állag és a tápérték csökkenését okozza. A vákuumozás segít megnyitni az olyan alapanyagok pórusait, mint a hús, a szárnyas és a tengeri herkentyűk, így a marinádok és fűszerek könnyebben felszívódnak, és intenzívebb ízt biztosítanak.

Az ételek főzése

Miután a víz elérte a kívánt hőmérsékletet, óvatosan helyezze a tasakokat az étellel a vízbe. Győződjön meg arról, hogy a tasakok teljesen víz alá vannak merülve, és hogy a víz szabadon keringhet körülöttük az egyenletes főzés érdekében. Több tasak egyidejű főzése esetén használjon sous-vide állványt az egyes tasakok elkülönítéséhez.

A hús, a szárnyas és a hal vastagsága határozza meg a főzési időt. Ha nem biztos a megfelelő átfőzésben, adjon hozzá további 30 perc főzési időt a hús, a szárnyas vagy a hal biztonságos pasztőrözése érdekében. Az étel tasakból való kivétele után használjon hőmérőt, és ellenőrizze, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.

Az ételek pirítása

A főzés utáni pirítás ropogós állagot ad az ételeknek. A főzés befejezése után öntsön olajat egy erősen felhevített serpenyőbe, és a megfőtt húst gyorsan pirítsa meg oldalanként körülbelül 30 másodpercig.

Húsok főzési hőmérsékletei (vad, marha, bárány és sertés)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C vagy magasabb

Szárnysok főzési hőmérsékletei

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C vagy magasabb

Halak főzési hőmérséklete

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Zöldségek

83–90 °C

A sovány húsok, például a csirke- vagy sertésszűz gyorsabban készülnek el, mint a rostosabb és zsírosabb húsok, mint a marhalapocka vagy a sertéslapocka. A csontos húsok főzése hosszabb időt igényel, mint a csont nélküli húsoké. A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, kisebb darabokra vannak vágva.

A hosszabb főzési idő megváltoztathatja a kész ételek állagát. A megadott idők és hőmérsékletek csupán iránymutatásul szolgálnak; a kívánt eredmény eléréséhez hosszabb főzési idő vagy magasabb hőmérséklet is szükséges lehet. Minden vastagsági adat a vákuumozás után értendő. A vékonyabb húsdarabok gyorsabban elkészülnek.

Ajánlott főzési idők és hőmérsékletek

Étel	Vastagság cm	Hőmérséklet °C	MIN/MAX idő	
Marha, borjú, bárány, vad				
Bélszín, rib-eye, T-bone, karaj, szeletek	2,5	49 vagy több	1 óra	4 óra
	5	49 vagy több	3 óra	6 óra
Flank steak, hasaalja (bacon)	2,5	55 vagy több	8 óra	24 óra
	5	55 vagy több	12 óra	30 óra
Oldalas	5	55 vagy több	24 óra	48–72 óra
Báránysült vagy -comb	7	55 vagy több	10 óra	24–48 óra
Vad	2,5	55 vagy több	8–10 óra	12–24 óra
Sertés				
Szűzpecsenye	egészben	55 vagy több	1,5 óra	6 óra
Karaj, sült, szeletek	2,5	55 vagy több	2–4 óra	6–8 óra
	5	55 vagy több	4–6 óra	8–10 óra
Oldalas		70–80	12 óra	30 óra
Csont nélküli hasaalja		60–80	16 óra	48 óra
Csontos csülök		65–75	7 óra	48 óra
Szárnyas, nyúl				
Csirke mell	2,5	63 vagy több	1 óra	2–4 óra
Csirkecomb csont nélkül	2,5	74–80	2 óra	4–6 óra
Csirkecomb/szárny csonttal		74–80	4 óra	6–8 óra
Pulykamell	5	63 vagy több	2,5 óra	4–6 óra
Pulykacomb vagy -szárny		74–80	8 óra	10 óra
Kacsamell	2,5	63 vagy több	1,5 óra	4–6 óra
Kacsacomb		74–80	8 óra	18 óra
Nyúl gerinc	3	65 vagy több	1,5 óra	2–4 óra
Nyúlcomb		68 vagy több	4 óra	6–12 óra
Hal és tengeri herkentyűk				
Tonhal, lazac, pisztráng, makréla	1,25–2,5	52 vagy több	20 perc	30 perc
	2,5–5	52 vagy több	30 perc	40 perc
Homár	2,5	60	45 perc	1 óra
Kagylók	2,5	60	40 perc	1 óra
Zöldségek				
Sárgarépa, zeller, petrezselyem, paszternák, burgonya, édesburgonya, cékla, fehérrépa	0,5–2,5	84	1-2 óra	4 óra
	2,5–5	84	2,5 óra	4 óra
Borsó, spárga, kukorica, brokkoli, karfiol, padlizsán, hagyma, tök, zöldbab, édeskömény	0,5–2,5	84	30 perc	1,5 óra

Gyümölcs				
Alma, körte	1–2,5	84	45 perc	2 óra
Őszibarack, sárgabarack, szilva, eper, nektarin, mangó, papaya és különféle bogyós gyümölcsök (áfonya stb.)	1–2,5	84	30 perc	1 óra

TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz, és hagyja teljesen kihűlni.
- A készüléket minden használat után, valamint tárolás előtt tisztítsa meg.
- A készülék burkolatát puha, enyhén nedves ruhával tisztítsa.
- Ne használjon durva kendőket vagy szivacsokat, tisztítószereket vagy súrolószereket.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Megoldás
E1 hiba	Ha a vízszint a MIN jelzés alá csökken, a készülék leáll. A kijelzőn megjelenik az E1 hibakód. Töltse fel vízzel, majd nyomja meg a (10) gombot a fűtés újraindításához.
E2 hiba	A hőmérséklet-érzékelő áramköre megszakadt. Vegye fel a kapcsolatot a TESLA szervizével.
E3 hiba	A hőmérséklet-érzékelő rövidzárlata. Vegye fel a kapcsolatot a TESLA szervizével.
E4 hiba	A készülék túlmelegedett, hagyja 30 percig lehűlni.

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA SousVide Stick MD400 beállításával vagy használatával kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓESZKÖZÖK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyeszközök megvásárolhatók a TESLA hivatalos webáruházában: eshop.tesla-electronics.eu.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

Garanciális javítás esetén forduljon ahhoz az értékesítőhöz, akitől a TESLA terméket vásárolta.

A garancia NEM vonatkozik:

- a készülék nem rendeltetésszerű használatára,
- a normál használatból eredő elhasználódásra,
- a felhasználói kézikönyvben szereplő „Fontos biztonsági utasítások” be nem tartására,
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikai vagy mechanikai sérülésekre,
- természeti hatások (például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.) által okozott károokra,
- jogosulatlan javítás által okozott károokra,
- olvashatatlan sorozatszámú készülékekre.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics LTD, kijelentjük, hogy ez a készülék megfelel az adott készüléktípusra vonatkozó alapvető követelményeknek, valamint az alkalmazandó szabványok és előírások egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Amennyiben ez a szimbólum a terméken található, kérjük, tájékozódjon az elektromos és elektronikus berendezések elkülönített gyűjtésének helyi rendszeréről. Kérjük, kövesse a helyi előírásokat, és ne dobja ki a használt készüléket a háztartási hulladékkal együtt. A régi készülékek megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív hatásokat.

Mivel a termék folyamatos fejlesztésen és tökéletesítésen megy keresztül, fenntartjuk a jogot a felhasználói kézikönyv módosítására. A felhasználói kézikönyv aktuális verziója mindig elérhető a www.tesla-electronics.eu oldalon.

A design és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak, nyomdai hibák fenntartva.

Gerbiamas kliente,
dėkojame, kad pasirinkote TESLA SousVide Stick MD400.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ŠIS GAMINYS SKIRTAS TIK NAUDOJIMUI NAMŲ ŪKYJE.

- Prietaisą gali naudoti tik suaugę asmenys.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje – tai nėra žaislas.
- Jei prietaisas nenaudojamas, atjunkite jį nuo elektros lizdo.
- Įdą su prietaisu statykite tik ant stabilų, karščiui atsparių paviršių.
- Vandens lygį palaikykite tarp MIN ir MAX žymų, niekada neviršykite MAX žymos.
- Jei prietaisas visiškai įkrenta į vandenį, nedelsdami atjunkite jį nuo elektros tinklo ir prieš pakartotinį naudojimą leiskite jam visiškai išdžiūti.
- Virimo indas, nerūdijančio plieno korpusas ir maišeliai su maistu naudojimo metu įkaista. Prieš liesdami leiskite jiems atvėsti.
- Naudokite tik tam skirtas plėveles ar maišelius.
- Baigę gaminti, išjunkite prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite atvėsti.
- Naudokite tik originalius TESLA priedus, skirtus šiam modeliui.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti įgaliotas TESLA servisas arba panašios kvalifikacijos specialistas, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Remontą ir bet kokius kitus įsikišimus į prietaisą gali atlikti tik įgaliotas TESLA serviso centras.
- Nebandykite prietaiso ardyti, taisyti ar bet kaip modifikuoti. Išardžius, modifikavus ar bandžius taisyti, garantija nustoja galioti ir gali būti sugadintas prietaisas ar net sužaloti žmonės arba padaryta žala turtui.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl prietaiso naudojimo, pvz., sužalojimus, nudegimus, gaisrą, kitų daiktų sugadinimą ir pan.

SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ

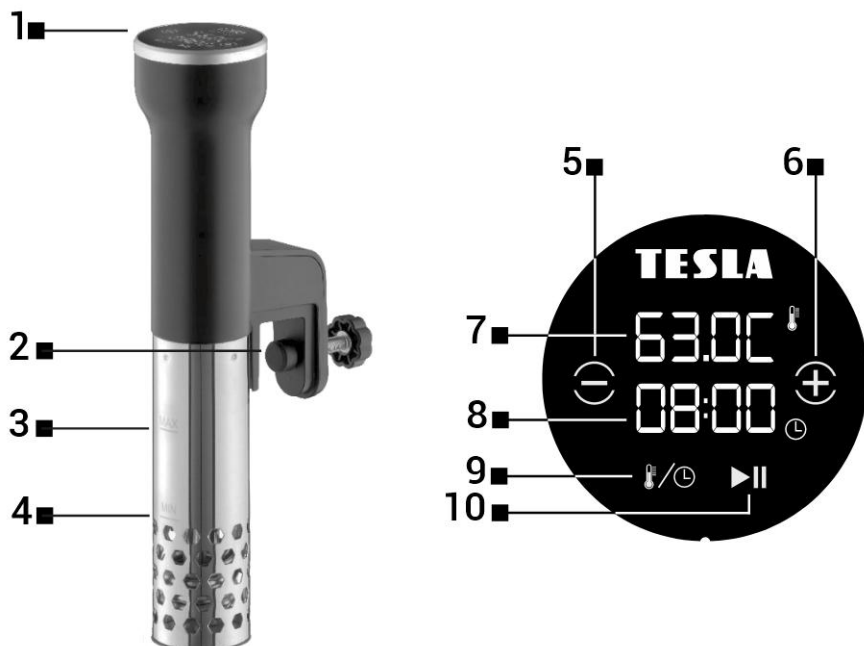
Maitinimo laidąjunkite tiesiogiai tik į įžemintą elektros lizdą, nenaudokite ilgintuvo. Siekdami sumažinti elektros smūgio riziką, jokių būdų nemodifikuokite kištuko. Maitinimo laidas niekada neturi būti šalia ar liestis su karštomis prietaiso dalimis, šilumos šaltiniais ar būti vedamas per aštirus kraštus. Neleiskite laidui laisvai kabėti (pavyzdžiui, nuo stalo ar virtuvės stalviršio).

ĮVADAS

Šis prietaisas leidžia lėtai gaminti maistą hermetiškuose maišeliuose vandens vonelėje, tiksliai kontroliuojant temperatūrą. Gaminimo metu mėsa ir daržovės išsaugo daugiau sulčių nei gaminant tradiciniais būdais.

- Gaminant maistą visada naudokite BPA neturinčius vakuuminius maišelius.
- Gaminant kelis maišelius vienu metu, naudokite „sous vide“ laikiklį, kad atskirtumėte atskirus maišelius (nepriedamas).

APRAŠYMAS



- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|---|
| 1 | Valdymo skydelis | 6 | Temperatūros/laiko didinimas |
| 2 | Tvirtinimo varžtas prie virimo indo | 7 | Temperatūra |
| 3 | Maksimalus vandens lygis | 8 | Laikas |
| 4 | Minimalus vandens lygis | 9 | Temperatūros ir laiko pasirinkimo jungiklis |
| 5 | Temperatūros/laiko mažinimas | 10 | Paleidimas/Pauzė/Išjungimas |

PIRMASIS NAUDOJIMAS

Įsitikinkite, kad maitinimo laido kištukas yra atjungtas nuo elektros tinklo. Uždėkite prietaisą ant virimo indo krašto ir pritvirtinkite jį varžtu (2). Pripilkite puodą vandens taip, kad vandens lygis būtų tarp MIN ir MAX žymų, pažymėtų ant prietaiso korpuso. Prietaisas tinka karščiui atspariems indams, kurių minimalus aukštis yra 16 cm, o talpa – nuo 6 iki 20 litrų.

- Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo, išgirsite pyptelėjimą. Paspauskite mygtuką (10); ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra.
- Paspauskite mygtuką (9) ir mygtukais (5) bei (6) nustatykite temperatūrą. Tuomet dar kartą paspauskite mygtuką (9) ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Paspauskite mygtuką (10), kad pradėtumėte išankstinį kaitinimą. Jo metu ekrane rodoma esama vandens temperatūra ir keturios brūkšnelio formos „----“. Pasiekus nustatytą temperatūrą, prietaisas tris kartus supypsės, palaikys temperatūrą, o nustatytas gaminimo laikas pradės mirksėti ekrane.
- Įdėkite vakuuminius maišelius su maistu į virimo indą, įsitikinkite, kad maišeliai visiškai panardinti į vandenį, ir paspauskite mygtuką (10), kad pradėtumėte gaminimą. Taip pat galite naudoti vakuuminį maišėlį, iš kurio orą galite pašalinti rankiniu siurbliu, kurį rasite pakuotėje.

- Gaminimą bet kada galite pristabdyti paspausdami mygtuką (10). Norėdami tęsti, dar kartą paspauskite mygtuką (10). Kai prietaisas pasieks nustatytą temperatūrą, jis tris kartus supypsės, palaikys temperatūrą, o likęs gaminimo laikas pradės mirksėti ekrane. Paspauskite mygtuką (10), kad atnaujintumėte gaminimą – prietaisas skaičiuos likusį laiką.
- Gaminimo metu galite pakeisti tiek temperatūrą, tiek gaminimo laiką, paspausdami mygtuką (9) ir mygtukus (5) arba (6). Pakeitę nustatymus, paspauskite mygtuką (10). Kai prietaisas pasieks nustatytą temperatūrą, jis tris kartus supypsės, palaikys temperatūrą, o likęs gaminimo laikas pradės mirksėti ekrane. Paspauskite mygtuką (10), kad tęstumėte gaminimą – prietaisas skaičiuos likusį laiką.
- Baigus gaminti, prietaisas tris kartus supypsės, o laikas trumpam mirksės ekrane.
- Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite mygtuką (10) 3 sekundes.
- Baigę gaminti, atjunkite maitinimo laidą kištuką nuo elektros lizdo, atsargiai išimkite prietaisą iš virimo indo, padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir leiskite atvėsti.

MYGTUKAI (5) IR (6)

Temperatūros nustatymas 0,5 °C žingsniais (25–90 °C)

00:01–2:00 laiko nustatymas 1 minutės žingsniais

2:00–99:00 laiko nustatymas 5 minučių žingsniais

Ispėjimas

Naudojimo metu reguliariai tikrinkite ir, jei reikia, papildykite vandenį, kuris gali išgaruoti, kad vandens lygis išliktų tarp MIN ir MAX žymų. Priešingu atveju gaminimas gali sustoti.

SOUS VIDE

Gaminimas naudojant „sous vide“ metodą yra tikras kulinarinis menas. Nors iš esmės tai labai paprastas gaminimo būdas, jį dažnai naudoja gurmaniški šefai sudėtingiems patiekalams, sotiems užkandžiams ir daržovėms ruošti. Mėsa ypač tinka „sous vide“ gaminimui, nes po paruošimo ji būna minkštesnė, sultingesnė ir sodraus skonio.

Raudona mėsa	ėriena, jautiena, kiauliena ir žvėriena
Paukštiena	vištiena, kalakutiena, antiena
Žuvis ir jūros gėrybės	žuvis, krevetės, krabai, aštuonkojai, omarų uodegos, šukutės
Šakninės daržovės	morkos, petražolės šaknys, salierai, pastarnokai, burokėliai, ropės
Gumbinės daržovės	bulvės, batatai
Lapinės daržovės	špinatai
Minkštos daržovės	žirniai, šparagai, kukurūzai, brokoliai, žiediniai kopūstai, baklažanai, svogūnai, moliūgai
Kieti vaisiai	obuoliai, kriaušės
Minkšti vaisiai	persikai, abrikosai, slyvos, nektarinai, braškės, mangai, papajos

Maisto paruošimas

Visi maisto produktai, kurie bus naudojami gaminant „sous vide“ metodu, turi būti aukščiausios kokybės ir švieži. Prieš pradėdami ruošimą įsitikinkite, kad visa mėsa, jūros gėrybės, paukštiena ir žvėriena buvo laikomos ne aukštesnėje kaip 5 °C temperatūroje.

Maisto pagardinimas

Norėdami sustiprinti maisto skonį, prieš užsandarinant vakuuminį maišelį galite įdėti marinato, prieskonių, žolelių, sviesto arba aliejaus.

Maisto vakuuminis sandarinimas

Gaminant „sous vide“ metodu, maistą būtina vakuumiškai sandarinti maišeliuose, kad būtų pašalintas perteklinis oras ir drėgmė, išsaugotas natūralus skonis ir maistinė vertė. Ore esantis deguonis ir drėgmė sukelia maisto irimą bei skonio, tekstūros ir maistinės vertės praradimą. Vakuuminis sandarinimas taip pat padeda atverti maisto produktų, tokių kaip mėsa, paukštiena ir jūros gėrybės, poras, todėl marinatai ir prieskoniai lengviau įsigeria ir sustiprina skonį.

Maisto gaminimas

Kai vanduo pasiekia norimą temperatūrą, atsargiai įdėkite maišelius su maistu į vandenį. Įsitikinkite, kad maišeliai yra visiškai panardinti ir kad vanduo gali laisvai cirkuliuoti aplink juos, užtikrinant tolygų gaminimą. Jei gaminate kelis maišelius vienu metu, naudokite „sous vide“ laikiklį atskiriems maišeliams atskirti.

Mėsos, paukštienos ir žuvies storis lemia gaminimo laiką. Jei nesate tikri, ar maistas tinkamai iškepęs, pridėkite 30 minučių gaminimo laiko, kad mėsa, paukštiena ar žuvis būtų saugiai pasterizuota. Išėmę maistą iš maišelio, naudokite termometrą ir patikrinkite, ar pasiekta saugi vidinė temperatūra.

Maisto apkepinimas

Apkepinimas po gaminimo suteikia maistui traškią tekstūrą. Baigus gaminti, įkaitinkite keptuvę su aliejumi ir greitai apkepkite išvirtą mėsą apie 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.

Mėsos gaminimo temperatūros (žvėriena, jautiena, ėriena ir kiauliena)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C ir daugiau

Paukštienos gaminimo temperatūros

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C ir daugiau

Žuvies gaminimo temperatūra

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Daržovės

83–90 °C

Liesa mėsa, pavyzdžiui, vištiena ar kiaulienos nugarinė, iškepa greičiau nei pluoštinė ir riebesnė mėsa, tokia kaip jautienos mentė ar kiaulienos mentė. Mėsos su kaulu gaminimas užtrunka ilgiau nei mėsos be kaulo. Daržovės iškepa greičiau, jei supjaustytos plonais, mažais gabalėliais.

Ilgesnis gaminimo laikas gali pakeisti paruoštų patiekalų tekstūrą. Nurodyti laikai ir temperatūros yra tik orientaciniai – norint pasiekti pageidaujamą rezultatą, gali prireikti ilgesnio gaminimo laiko arba aukštesnės temperatūros. Visi storio matavimai atliekami po vakuuminio sandarinimo. Plonesni mėsos gabalai iškepa greičiau.

Rekomenduojami gaminimo laikai ir temperatūros

Maistas	Storis (cm)	Temperatūra (°C)	Laikas MIN/MAX	
Jautiena, veršiena, ėriena, žvėriena				
Išpjova, rib-eye, T-bone, karbonadai, pjausniai	2,5	49 ir daugiau	1 val	4 h
	5	49 ir daugiau	3 val	6 h
Flank steikas, kiaulienos šoninė	2,5	55 ir daugiau	8 val	24 h
	5	55 ir daugiau	12 val	30 h
Šonkauliai	5	55 ir daugiau	24 val	48–72 h
Ėrienos kepsnys arba koja	7	55 ir daugiau	10 val	24–48 h
Žvėriena	2,5	55 ir daugiau	8–10 val	12–24 h
Kiauliena				
Nugarinė	visa	55 ir daugiau	1,5 val	6 h
Karbonadai, kepsnys, pjausniai	2,5	55 ir daugiau	2–4 val	6–8 h
	5	55 ir daugiau	4–6 val	8–10 h
Šonkauliai		70–80	12 val	30 h
Šoninė be kaulo		60–80	16 val	48 h
Karka su kaulu		65–75	7 val	48 h
Paukštiena, triušiena				
Vištienos krūtinėlė	2,5	63 ir daugiau	1 val	2–4 h
Vištienos šlaunelė be kaulo	2,5	74–80	2 val	4–6 h
Vištienos šlaunelė / sparnelis su kaulu		74–80	4 val	6–8 h
Kalakutienos krūtinėlė	5	63 ir daugiau	2,5 val	4–6 h
Kalakuto šlaunelė arba sparnelis		74–80	8 val	10 h
Antienos krūtinėlė	2,5	63 ir daugiau	1,5 val	4–6 h
Antienos šlaunelė		74–80	8 val	18 h
Triušio nugarinė	3	65 ir daugiau	1,5 val	2–4 h
Triušio šlaunelė		68 ir daugiau	4 val	6–12 h
Žuvis ir jūros gėrybės				
Tunas, lašiša, upėtakis, skumbė	1,25–2,5	52 ir daugiau	20 min	30 min
	2,5–5	52 ir daugiau	30 min	40 min
Omaras	2,5	60	45 min	1 h
Midijos	2,5	60	40 min	1 h
Daržovės				
Morkos, salierai, petražolių šaknys, pastarnokai, bulvės, batatai, burokėliai, ropės	0,5–2,5	84	1-2 val	4 h
	2,5–5	84	2,5 val	4 h
Žirniai, šparagai, kukurūzai, brokoliai, žiediniai kopūstai, baklažanai, svogūnai, moliūgai, žaliosios pupelės, pankoliai	0,5–2,5	84	30 min	1,5 h

Vaisiai				
Obuoliai, kriaušės	1–2,5	84	45 min	2 val
Persikai, abrikosai, slyvos, braškės, nektarinai, mangai, papajos ir įvairios uogos (mėlynės ir kt.)	1–2,5	84	30 min	1 val

VALYMO INSTRUKCIJOS

- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo ir prieš padėdami laikyti.
- Prietaiso korpusą valykite minkšta, šiek tiek drėgna šluoste.
- Nenaudokite šiurkščių šluosčių ar kempinių, valymo priemonių ar abrazyvinių medžiagų.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Sprendimas
Klaida E1	Kai vandens lygis nukrenta žemiau MIN žymos, prietaisas sustoja. Ekrane rodomas klaidos kodas E1. Papildykite vandeniu ir paspauskite mygtuką (10), kad atnaujintumėte kaitinimą.
Klaida E2	Nutrūkęs temperatūros jutiklio grandinės ryšys. Susisiekite su TESLA serviso skyriumi.
Klaida E3	Temperatūros jutiklio trumpasis jungimas. Susisiekite su TESLA serviso skyriumi.
Klaida E4	Prietaisas perkaito – leiskite jam atvėsti 30 minučių.

TECHNINĖ PAGALBA

Reikia pagalbos nustatant ar naudojant TESLA SousVide Stick MD400?

Susisiekite su mumis: www.tesla-electronics.eu

EKSPLOATACINĖS MEDŽIAGOS IR PRIEDAI

Eksplotacinės medžiagas galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje: eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTINIS REMONTAS

Dėl garantinio remonto kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote TESLA gaminį.

Garantija NETAIKOMA:

- prietaiso naudojimui ne pagal paskirtį,
- įprasto naudojimo metu atsiradėjusiam nusidėvėjimui,
- naudotojo vadove pateiktų „Svarbių saugos nurodymų“ nesilaikymui,
- elektromechaniniams ar mechaniniams pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo,
- žalai, atsiradusiai dėl gamtos veiksnių, tokių kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, viršįtampiai ir pan.,
- žalai, atsiradusiai dėl neįgalioto remonto,
- neįskaitomam prietaiso serijos numeriui.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Mes, TESLA Electronics LTD, deklaruojame, kad šis įrenginys atitinka pagrindinius reikalavimus ir kitas taikytinas standartų bei teisės aktų nuostatas, susijusias su šio tipo įrenginiais.



Šis gaminys atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Jei šis simbolis pateiktas ant gaminio, prašome susipažinti su vietine elektros ir elektroninės įrangos atskiro surinkimo sistema. Laikykitės vietinių taisyklių ir neišmeskite senų gaminių kartu su buitinėmis atliekomis. Tinkamas senų gaminių utilizavimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi gaminys nuolat tobulinamas ir atnaujinamas, pasilieiname teisę keisti naudotojo vadovą. Naujausią šio naudotojo vadovo versiją visada rasite adresu www.tesla-electronics.eu.

Dizainas ir techninės specifikacijos gali būti keičiamos be išankstinio įspėjimo, galimos spaudos klaidos.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór TESLA SousVide Stick MD400.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

- Urządzenie mogą obsługiwać wyłącznie osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci – nie jest to zabawka.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Naczynie z urządzeniem zawsze umieszczaj wyłącznie na stabilnych, odpornych na wysoką temperaturę powierzchniach.
- Poziom wody utrzymuj pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX; nigdy nie przekraczaj oznaczenia MAX.
- Jeśli urządzenie całkowicie wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania i pozwól mu całkowicie wyschnąć przed ponownym użyciem.
- Naczynie do gotowania, obudowa ze stali nierdzewnej oraz woreczki z przygotowywaną potrawą nagrzewają się podczas pracy. Przed dotykaniem pozwól im ostygnąć.
- Używaj wyłącznie folii lub woreczków przeznaczonych do tego celu.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i pozwól mu ostygnąć.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych do tego modelu.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis TESLA lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby zapobiec wypadkom.
- Naprawy oraz wszelkie ingerencje w urządzenie mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis TESLA.
- Nie próbuj rozmontowywać, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Demontaż, modyfikacje lub próby naprawy powodują utratę gwarancji i mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- Producent ani importer do Unii Europejskiej nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, urazy czy uszkodzenie mienia.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Podłączaj przewód zasilający wyłącznie bezpośrednio do uziemionego gniazdka elektrycznego; nie używaj przedłużaczy. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki. Przewód zasilający nigdy nie powinien znajdować się w pobliżu ani w kontakcie z gorącymi elementami urządzenia, źródłami ciepła ani na ostrych krawędziach. Nie pozostawiaj przewodu swobodnie zwisającego (np. z blatu lub stołu kuchennego).

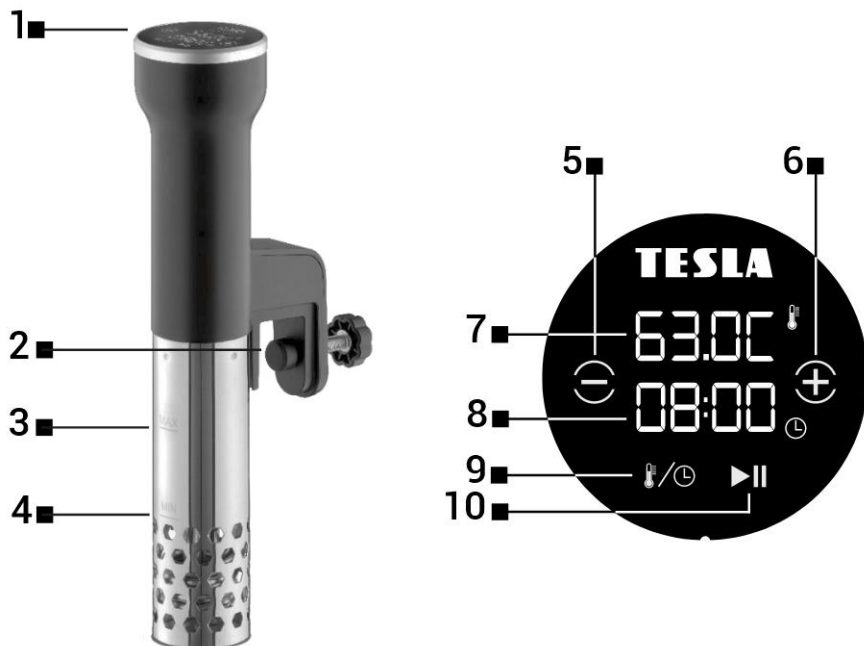
WPROWADZENIE

Urządzenie umożliwia powolne gotowanie w hermetycznych woreczkach w kąpeli wodnej z precyzyjną kontrolą temperatury. Podczas gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soków niż przy tradycyjnych metodach przygotowywania.

- Podczas gotowania żywności zawsze używaj woreczków próżniowych bez BPA.

- W przypadku gotowania kilku woreczków jednocześnie użyj stojaka sous-vide do oddzielenia poszczególnych woreczków (nie jest dołączony do zestawu).

OPIS



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Zwiększanie temperatury/czasu |
| 2 | Śruba mocująca do naczynia | 7 | Temperatura |
| 3 | Maksymalny poziom wody | 8 | Czas |
| 4 | Minimalny poziom wody | 9 | Przełącznik wyboru temperatury i czasu |
| 5 | Zmniejszanie temperatury/czasu | 10 | Start/Pauza/Włącz/Wyłącz |

PIERWSZE UŻYCIE

Upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona od sieci elektrycznej. Umieść urządzenie na krawędzi naczynia do gotowania i przymocuj je śrubą (2). Napełnij garnek wodą tak, aby poziom wody znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX zaznaczonymi na obudowie urządzenia. Urządzenie jest przeznaczone do naczyń odpornych na wysoką temperaturę o minimalnej wysokości 16 cm i pojemności od 6 do 20 litrów.

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego – usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk (10), na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
- Naciśnij przycisk (9) i ustaw temperaturę za pomocą przycisków (5) i (6). Następnie ponownie naciśnij przycisk (9) i ustaw żądany czas gotowania.
- Naciśnij przycisk (10), aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. W tym czasie na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura wody oraz cztery kreski „----”. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie trzykrotnie zapieka, zacznie utrzymywać temperaturę, a ustawiony czas gotowania zacznie migać na wyświetlaczu.

- Włóż woreczki próżniowe z jedzeniem do naczynia, upewnij się, że są całkowicie zanurzone w wodzie, i naciśnij przycisk (10), aby rozpocząć gotowanie. Można również użyć worka próżniowego, z którego można odessać powietrze za pomocą ręcznej pompki znajdującej się w opakowaniu.
- Gotowanie można w dowolnym momencie wstrzymać, naciskając przycisk (10). Aby kontynuować, naciśnij ponownie przycisk (10). Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, trzykrotnie zapieka, będzie utrzymywać temperaturę, a na wyświetlaczu zacznie migać pozostały czas gotowania. Naciśnij przycisk (10), aby wznowić gotowanie – urządzenie rozpocznie odliczanie pozostałego czasu.
- Podczas gotowania można zmieniać temperaturę oraz czas gotowania, naciskając przycisk (9) oraz przyciski (5) lub (6). Po zmianie ustawień naciśnij przycisk (10). Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, trzykrotnie zapieka, będzie ją utrzymywać, a pozostały czas gotowania zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk (10), aby kontynuować gotowanie – urządzenie będzie odliczać pozostały czas.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie trzykrotnie zapieka, a czas na wyświetlaczu będzie przez chwilę migać.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk (10) przez 3 sekundy.
- Po zakończeniu gotowania odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka, ostrożnie wyjmij urządzenie z naczynia, połóż je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i pozostaw do ostygnięcia.

PRZYCISKI (5) I (6)

Ustawianie temperatury w krokach co 0,5 °C (25–90 °C)

00:01–2:00 – ustawianie czasu w krokach co 1 minutę

2:00–99:00 – ustawianie czasu w krokach co 5 minut

Uwaga

Podczas użytkowania urządzenia regularnie kontroluj i uzupełniaj wodę, która może odparowywać, tak aby poziom wody znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX. W przeciwnym razie gotowanie może zostać przerwane.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą sous-vide to prawdziwa sztuka kulinarna. Choć jest to w istocie bardzo prosty sposób przygotowywania potraw, metoda ta jest często stosowana przez kucharzy gourmet do tworzenia złożonych dań, bogatych przystawek oraz warzyw. Mięso jest idealne do gotowania metodą sous-vide, ponieważ po przygotowaniu jest delikatniejsze, bardziej soczyste i pełne smaku.

Czerwone mięso	jagnięcina, wołowina, wieprzowina i dziczyzna
Drób	kurczak, indyk, kaczka
Ryby i owoce morza	ryby, krewetki, kraby, ośmiornice, ogony homara, przegrzebki
Warzywa korzeniowe	marchew, pietruszka, seler, pasternak, burak, rzepa
Warzywa bulwiaste	ziemniaki, bataty
Warzywa liściaste	szpinak
Delikatne warzywa	groszek, szparagi, kukurydza, brokuły, kalafior, bakłażan, cebula, dynia
Twarde owoce	jabłko, gruszka
Delikatne owoce	brzoskwinia, morela, śliwka, nektarynka, truskawka, mango, papaja

Przygotowanie potrawy

Wszystkie produkty spożywcze używane do gotowania metodą sous vide powinny być najwyższej

jakości i świeże. Przed rozpoczęciem przygotowania upewnij się, że całe mięso, owoce morza, drób i dziczyzna były przechowywane w temperaturze do 5 °C.

Doprawianie potraw

Aby wzmocnić smak potrawy, przed zamknięciem worka próżniowego możesz dodać marynatę, przyprawę, zioła, masło lub olej.

Pakowanie próżniowe potraw

Gotowanie metodą sous vide wymaga próżniowego zamknięcia potraw w workach, aby usunąć nadmiar powietrza i wilgoci oraz zachować naturalny smak i wartości odżywcze potrawy. Tlen i wilgoć w powietrzu powodują degradację żywności oraz utratę smaku, struktury i wartości odżywczych. Pakowanie próżniowe pomaga również otworzyć pory w produktach takich jak mięso, drób i owoce morza, dzięki czemu marynaty i przyprawy łatwiej się wchłaniają i intensyfikują smak.

Gotowanie potraw

Po osiągnięciu wymaganej temperatury wody ostrożnie włóż worki z żywnością do wody. Upewnij się, że worki są całkowicie zanurzone i że woda może swobodnie cyrkulować wokół nich, aby zapewnić równomierne gotowanie. W przypadku gotowania kilku worków jednocześnie użyj stojaka sous vide do ich oddzielenia. Grubość mięsa, drobiu i ryb określa czas gotowania. Jeśli nie masz pewności co do właściwego stopnia ugotowania, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie spasteryzować mięso, drób lub ryby. Po wyjęciu potrawy z worka użyj termometru, aby sprawdzić, czy została osiągnięta bezpieczna temperatura wewnętrzna.

Obsmażanie potraw

Szybkie obsmażenie po gotowaniu nadaje potrawom chrupiącą strukturę. Po zakończeniu gotowania wlej olej na rozgrzaną patelnię i szybko obsmaż ugotowane mięso przez około 30 sekund z każdej strony.

Temperatury gotowania mięsa (dziczyzna, wołowina, jagnięcina i wieprzowina)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C i więcej

Temperatury gotowania drobiu

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C i więcej

Temperatura gotowania ryb

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Warzywa

83–90 °C

Chude mięso, takie jak pierś z kurczaka czy polędwica wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak łopátka wołowa czy karkówka. Gotowanie mięsa z kością wydłuża czas przygotowania w porównaniu do mięsa bez kości. Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.

Dłuższy czas gotowania może prowadzić do zmiany tekstury gotowych potraw. Podane czasy i temperatury mają charakter orientacyjny – aby osiągnąć pożądany efekt, może być konieczny dłuższy czas gotowania lub wyższa temperatura. Wszystkie grubości mierzy się po zapakowaniu próżniowym produktu. Cieńsze kawałki mięsa gotują się szybciej.

Zalecane czasy i temperatury gotowania

Potrawa	Grubość (cm)	Temperatura (°C)	Czas MIN / MAX	
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, dziczyzna				
Połędwica, rib-eye, T-bone, kotlety, sznycle	2,5	49 i więcej	1 god.	4 god.
	5	49 i więcej	3 god.	6 god.
Flank steak, boczek	2,5	55 i więcej	8 god.	24 god.
	5	55 i więcej	12 god.	30 god.
Żeberka	5	55 i więcej	24 god.	48–72 god.
Pieczeń jagnięca lub udziec	7	55 i więcej	10 god.	24–48 god.
Dziczyzna	2,5	55 i więcej	8–10 god.	12–24 god.
Wieprzowina				
Połędwica	w całości	55 i więcej	1,5 god.	6 god.
Kotlety, pieczeń, sznycle	2,5	55 i więcej	2–4 god.	6–8 god.
	5	55 i więcej	4–6 god.	8–10 god.
Żebra		70–80	12 god.	30 god.
Boczek bez kości		60–80	16 god.	48 god.
Golono z kością		65–75	7 god.	48 god.
Drób, królik				
Pierś z kurczaka	2,5	63 i więcej	1 god.	2–4 god.
Udo z kurczaka bez kości	2,5	74–80	2 god.	4–6 god.
Udo/skrzydło z kurczaka z kością		74–80	4 god.	6–8 god.
Pierś z indyka	5	63 i więcej	2,5 god.	4–6 god.
Udo lub skrzydło z indyka		74–80	8 god.	10 god.
Pierś z kaczki	2,5	63 i więcej	1,5 god.	4–6 god.
Udo z kaczki		74–80	8 god.	18 god.
Grzbiet królika	3	65 i więcej	1,5 god.	2–4 god.
Udo królika		68 i więcej	4 god.	6–12 god.
Ryby i owoce morza				
Tuńczyk, łosoś, pstrąg, makrela	1,25–2,5	52 i więcej	20 min	30 min
	2,5–5	52 i więcej	30 min	40 min
Homar	2,5	60	45 min	1 god.
Małże	2,5	60	40 min	1 god.
Warzywa				
Marchew, seler, pietruszka, pasternak, ziemniaki, bataty, buraki, rzepa	0,5–2,5	84	1-2 god.	4 god.
	2,5–5	84	2,5 god.	4 god.
Groszek, szparagi, kukurydza, brokuły, kalafior, bakłażan,	0,5–2,5	84	30 min	1,5 god.

cebula, dynia, fasolka szparagowa, koper włoski				
Owoce				
Jabłko, gruszka	1–2,5	84	45 min	2 god.
Brzoskwinia, morela, śliwka, truskawka, nektarynka, mango, papaja oraz różne owoce jagodowe (borówki itp.)	1–2,5	84	30 min	1 god.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu oraz przed przechowywaniem.
- Korpus urządzenia czyść miękką, lekko wilgotną ściereczką.
- Nie używaj szorstkich ścierek ani gąbek, detergentów ani środków ściernych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Błąd E1	Gdy poziom wody spadnie poniżej oznaczenia MIN, urządzenie zatrzyma się. Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E1. Uzupełnij wodę i naciśnij przycisk (10), aby wznowić podgrzewanie.
Błąd E2	Przerwany obwód czujnika temperatury. Skontaktuj się z działem serwisowym TESLA.
Błąd E3	Zwarcie czujnika temperatury. Skontaktuj się z działem serwisowym TESLA.
Błąd E4	Przegrzanie urządzenia; pozostaw je do ostygnięcia na 30 minut.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz pomocy w konfiguracji i obsłudze TESLA SousVide Stick MD400?

Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie marki TESLA: eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

W celu naprawy gwarancyjnej skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt TESLA.

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używania urządzenia do celów innych niż przeznaczone,
- zużycia powstałego w wyniku normalnej eksploatacji,
- nieprzestrzegania „Ważnych wskazówek bezpieczeństwa” zawartych w instrukcji obsługi,
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem,
- szkód spowodowanych działaniem czynników naturalnych, takich jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcia itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieautoryzowanej naprawy,
- nieczytelnego numeru seryjnego urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że niniejsze urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami oraz innymi właściwymi postanowieniami norm i przepisów mających zastosowanie do tego typu urządzeń.



Niniejszy produkt spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Jeżeli na produkcie znajduje się ten symbol, należy zapoznać się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucaj zużytych urządzeń do odpadów komunalnych. Prawidłowa utylizacja zużytego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Ze względu na ciągły rozwój i udoskonalanie produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję instrukcji zawsze znajdziesz na stronie www.tesla-electronics.eu.

Wygląd i specyfikacja mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia; zastrzega się możliwość wystąpienia błędów drukarskich.

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales TESLA SousVide Stick MD400.

AVERTISMENTE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

ACEST PRODUS ESTE DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UTILIZARE CASNICĂ.

- Aparatul poate fi utilizat numai de către persoane adulte.
- Țineți aparatul departe de îndemâna copiilor; nu este o jucărie.
- Dacă nu utilizați aparatul, deconectați-l de la priză.
- Așezați întotdeauna recipientul cu aparatul numai pe suprafețe stabile și rezistente la căldură.
- Mențineți nivelul apei între marcasele MIN și MAX; nu depășiți niciodată marcajul MAX.
- Dacă aparatul cade complet în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică și lăsați-l să se usuce complet înainte de a-l utiliza din nou.
- Recipientul de gătit, carcasa din oțel inoxidabil și pungile cu alimente se încălzesc în timpul preparării. Lăsați-le să se răcească înainte de manipulare.
- Utilizați numai folii sau pungi destinate acestui scop.
- După finalizarea gătitului, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Utilizați numai accesorii originale TESLA destinate acestui model.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un service autorizat TESLA sau de o persoană calificată similar, pentru a preveni accidentele.
- Reparațiile și orice intervenții asupra aparatului pot fi efectuate numai de un centru de service autorizat TESLA.
- Nu încercați să demontați, să reparați sau să modificați aparatul în niciun fel. În cazul demontării, modificărilor sau oricărei tentative de reparare, garanția se anulează și pot apărea deteriorări ale aparatului, răniri ale persoanelor sau pagube materiale.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt responsabili pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului, cum ar fi răniri, opăriri, incendii, vătămări sau deteriorarea altor bunuri etc.

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

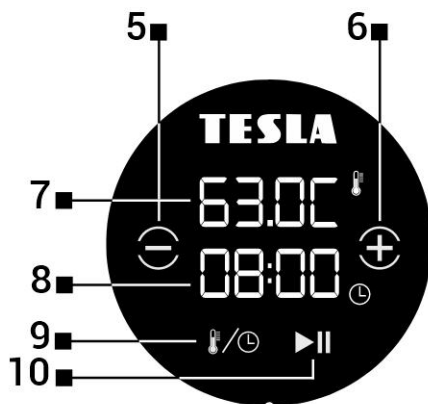
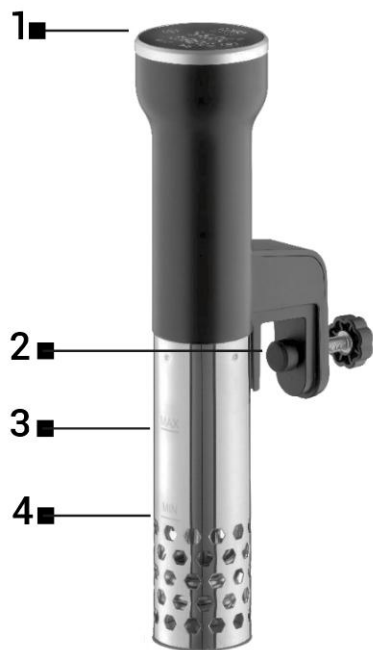
Conectați cablul de alimentare direct numai la o priză electrică împământată; nu utilizați prelungitoare. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu încercați să modificați în niciun fel conectorul cablului. Cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropierea sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, cu surse de căldură sau să rămână pe muchii ascuțite. Nu lăsați cablul aparatului să atârne liber (de exemplu, de pe masă sau de pe blatul de bucătărie).

INTRODUCERE

Acest aparat permite gătirea lentă în pungi etanșe, într-o baie de apă, cu control precis al temperaturii. În timpul gătitului, carnea și legumele își păstrează mai mult sucul comparativ cu gătitul tradițional.

- La gătirea alimentelor, utilizați întotdeauna pungi pentru vidare fără BPA.
- În cazul gătirii mai multor pungi, utilizați un suport Sous vide pentru separarea pungilor individuale (nu este inclus în pachet).

DESCRIERE



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Panou de control | 6 | Creșterea temperaturii/timpului |
| 2 | Șurub pentru fixarea pe vasul de gătit | 7 | Temperatură |
| 3 | Șurub pentru fixarea pe vasul de gătit | 8 | Timp |
| 4 | Șurub pentru fixarea pe vasul de gătit | 9 | Comutator pentru selectarea temperaturii și a timpului |
| 5 | Șurub pentru fixarea pe vasul de gătit | 10 | Start/Pauză/Pornire/Oprire |

PRIMA UTILIZARE

Asigurați-vă că ștecherul cablului de alimentare este deconectat de la rețeaua electrică. Așezați aparatul pe marginea vasului de gătit și fixați-l cu șurubul (2). Umpleți vasul cu apă astfel încât nivelul apei să se afle între marcasele MIN și MAX, indicate pe carcasa aparatului. Aparatul este potrivit pentru recipiente rezistente la căldură, cu o înălțime minimă de 16 cm și un volum de 6 până la 20 de litri.

- Conectați aparatul la priza electrică și veți auzi un semnal sonor. Apăsăți butonul (10); pe afișaj vor apărea timpul și temperatura implicite.
- Apăsăți butonul (9) și setați temperatura cu ajutorul butoanelor (5) și (6). Apoi apăsăți din nou butonul (9) și setați durata dorită de gătire.
- Apăsăți butonul (10) pentru a porni preîncălzirea; în acest timp, afișajul indică temperatura reală a apei și patru liniițe „----”. După atingerea temperaturii setate, aparatul va emite trei semnale sonore, va menține temperatura și timpul de gătire setat va începe să clipească pe afișaj.
- Introduceți pungile vidate cu alimente în vasul de gătit, asigurați-vă că sunt complet scufundate în apă și apăsăți butonul (10) pentru a începe gătit. De asemenea, poți folosi un sac de vidat din care poți scoate aerul cu o pompă manuală, pe care o vei găsi în pachet.

- Puteți întrerupe gătitul în orice moment apăsând butonul (10). Pentru a continua, apăsați din nou butonul (10); după ce aparatul atinge temperatura setată, va emite trei semnale sonore, va menține temperatura și timpul rămas de gătit și va începe să clipească pe afișaj. Apăsați butonul (10) pentru a relua gătitul, iar aparatul va începe numărătoarea inversă a timpului rămas.
- În timpul gătitului, puteți modifica temperatura și durata apăsând butonul (9) și butoanele (5) sau (6). După modificarea setărilor, apăsați butonul (10); după atingerea temperaturii setate, aparatul va emite trei semnale sonore, va menține temperatura și timpul rămas și va clipea pe afișaj. Apăsați butonul (10) pentru a continua gătitul.
- După finalizarea gătitului, aparatul va emite trei semnale sonore, iar timpul va clipea scurt pe afișaj.
- Pentru a opri aparatul, apăsați și mențineți apăsat butonul (10) timp de 3 secunde.
- După terminarea gătitului, deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priză și scoateți cu grijă aparatul din vasul de gătit. Așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură și lăsați-l să se răcească.

BUTOANELE (5) și (6)

Setarea temperaturii în pași de 0,5 °C (25–90 °C)

00:01 – 2:00 setarea timpului în pași de 1 minut

2:00 – 99:00 setarea timpului în pași de 5 minute

Avertisment

În timpul utilizării aparatului, verificați și completați apa care se poate evapora, astfel încât nivelul apei să se mențină între marcajele MIN și MAX; în caz contrar, gătitul se poate opri.

SOUS VIDE

Gătitul prin metoda Sous vide este o adevărată artă culinară. Deși este, în esență, o metodă de gătit foarte simplă, aceasta este adesea utilizată de bucătari gurmanzi pentru prepararea unor mâncăruri complexe, aperitive bogate și legume. Carnea este ideală pentru gătitul prin metoda Sous vide, deoarece după preparare este mai fragedă, mai suculentă și plină de aromă.

Carne roșie	miel, vită, porc și vânat
Carne de pasăre	pui, curcan, rață
Pește și fructe de mare	pește, creveți, crabi, caracatiță, cozi de homar, scoici Saint-Jacques
Legume rădăcinoase	morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, sfeclă, napi
Legume tuberculoase	cartofi, cartofi dulci
Legume cu frunze	spanac
Legume delicate	mazăre, sparanghel, porumb, broccoli, conopidă, vinete, ceapă, dovleac
Fructe tari	măr, pară
Fructe delicate	persică, caisă, prună, nectarină, căpsună, mango, papaya

Prepararea alimentelor

Toate alimentele utilizate pentru gătitul prin metoda Sous vide trebuie să fie de cea mai bună calitate și proaspete. Înainte de a începe prepararea, asigurați-vă că toată carnea, fructele de mare, carnea de pasăre și vânatul au fost păstrate la o temperatură de până la 5 °C

Condimentarea alimentelor

Pentru a intensifica gustul preparatului, puteți adăuga în punga de vidare, înainte de sigilare, marinadă, condimente, ierburi aromatice, unt sau ulei.

Sigilarea în vid a alimentelor

Gătirea prin metoda Sous vide necesită sigilarea alimentelor în pungi vidate pentru a elimina aerul și umiditatea în exces, păstrând gustul natural și valoarea nutritivă a alimentelor. Oxigenul și umiditatea din aer provoacă degradarea alimentelor și pierderea gustului, texturii și valorii nutritive. Sigilarea în vid ajută, de asemenea, la deschiderea porilor alimentelor, precum carnea, carnea de pasăre și fructele de mare, permițând marinadelor și condimentelor să fie absorbite mai ușor și să intensifice aroma.

Gătirea alimentelor

După atingerea temperaturii dorite a apei, introduceți cu grijă pungile cu alimente în apă. Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate și că apa poate circula liber în jurul lor pentru o gătire uniformă. În cazul gătirii mai multor pungi, utilizați un suport Sous vide pentru separarea acestora.

Grosimea cărnii, a cărnii de pasăre și a peștelui determină durata de gătire. Dacă nu sunteți sigur de gradul corect de preparare, adăugați încă 30 de minute de gătire pentru a pasteuriza în siguranță carnea, carnea de pasăre sau peștele. După scoaterea alimentelor din pungă, utilizați un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.

Rumeneirea alimentelor

Prăjirea după gătire conferă alimentelor o textură crocantă. După finalizarea gătirii, turnați ulei într-o tigaie bine încălzită și rumeniți rapid carnea gătită timp de aproximativ 30 de secunde pe fiecare parte.

Temperaturi de gătire pentru carne (vânat, vită, miel și porc)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C și peste

Temperaturi de gătire pentru carne de pasăre

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C și peste

Temperatura de gătire pentru pește

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Legume

83–90 °C

Carnea slabă, precum pieptul de pui sau mușchiul de porc, se gătește mai repede decât carnea fibroasă și grasă, cum ar fi spata de vită sau ceafa de porc. Gătirea cărnii cu os necesită un timp mai îndelungat comparativ cu carnea fără os. Legumele se vor găti mai repede dacă sunt tăiate în bucăți mici și subțiri.

Un timp de gătire mai îndelungat poate duce la modificarea texturii preparatelor finale. Timpurile și temperaturile indicate sunt orientative; pentru obținerea rezultatului dorit poate fi necesar un timp de gătire mai lung sau o temperatură mai ridicată. Toate grosimile sunt măsurate după sigilarea alimentelor în vid. Bucățile mai subțiri de carne se gătesc mai repede.

Timpi și temperaturi recomandate pentru gătire

Aliment	Grosime (cm)	Temperatură (°C)	Timp MIN/MAX	
Vită, vițel, miel, vânat				
Mușchi, Rib-eye, T-bone, cotlete, șnițele	2,5	49 și mai mult	1 oră	4 oră
	5	49 și mai mult	3 oră	6 oră
Flank steak, piept de porc	2,5	55 și mai mult	8 oră	24 oră
	5	55 și mai mult	12 oră	30 oră
Coaste	5	55 și mai mult	24 oră	48–72 oră
Friptură de miel sau pulpă	7	55 și mai mult	10 oră	24–48 oră
Vânat	2,5	55 și mai mult	8–10 oră	12–24 oră
Porc				
Mușchi	întreg	55 și mai mult	1,5 oră	6 oră
Cotlete, friptură, șnițele	2,5	55 și mai mult	2–4 oră	6–8 oră
	5	55 și mai mult	4–6 oră	8–10 oră
Coaste		70–80	12 oră	30 oră
Piept fără os		60–80	16 oră	48 oră
Ciolan cu os		65–75	7 oră	48 oră
Carne de pasăre, iepure				
Piept de pui	2,5	63 și mai mult	1 oră	2–4 oră
Pulpa de pui fără os	2,5	74–80	2 oră	4–6 oră
Pulpa/aripa de pui cu os		74–80	4 oră	6–8 oră
Piept de curcan	5	63 și mai mult	2,5 oră	4–6 oră
Pulpa sau aripa de curcan		74–80	8 oră	10 oră
Piept de rață	2,5	63 și mai mult	1,5 oră	4–6 oră
Pulpa de rață		74–80	8 oră	18 oră
Spate de iepure	3	65 și mai mult	1,5 oră	2–4 oră
Pulpa de iepure		68 și mai mult	4 oră	6–12 oră
Pește și fructe de mare				
Ton, somon, păstrăv, macrou	1,25–2,5	52 și mai mult	20 min	30 min
	2,5–5	52 și mai mult	30 min	40 min
Homar	2,5	60	45 min	1 oră
Scoici	2,5	60	40 min	1 oră
Legume				
Morcov, țelină, pătrunjel, păstârnac, cartofi, cartofi dulci, sfeclă, napi	0,5–2,5	84	1-2 oră	4 oră
	2,5–5	84	2,5 oră	4 oră
Mazăre, sparanghel, porumb, broccoli, conopidă, vinete, ceapă, dovleac, fasole verde, fenicul	0,5–2,5	84	30 min	1,5 oră

Fructe				
Măr, pară	1–2,5	84	45 min	2 oră
Piersică, caisă, prună, căpșună, nectarină, mango, papaya și diverse fructe de pădure (afine etc.)	1–2,5	84	30 min	1 oră

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

- Înainte de curățare, deconectați aparatul de la alimentare și lăsați-l să se răcească complet.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare.
- Curățați carcasa aparatului cu o lavetă moale, ușor umedă.
- Nu utilizați lavete sau bureți abrazivi, detergenți sau substanțe abrazive.

DEPANARE

Problemă	Soluție
Eroare E1	Când nivelul apei scade sub marcajul MIN, aparatul se oprește. Pe afișaj apare codul de eroare E1. Completați apa și apăsați butonul (10) pentru a relua încălzirea.
Eroare E2	Circuit întrerupt al senzorului de temperatură. Contactați departamentul de service TESLA.
Eroare E3	Scurtcircuit al senzorului de temperatură. Contactați departamentul de service TESLA.
Eroare E4	Supraîncălzirea aparatului; lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Aveți nevoie de ajutor pentru setarea și utilizarea TESLA SousVide Stick MD400?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

MATERIALE CONSUMABILE ȘI ACCESORII

Materialele consumabile pot fi achiziționate din magazinul oficial al mărcii TESLA

eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE ÎN GARANȚIE

Pentru reparații în garanție, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat produsul TESLA.

Garanția NU SE APLICĂ în cazul:

- utilizării aparatului în alte scopuri decât cele prevăzute,
- uzurii rezultate din utilizarea normală,
- nerespectării „Instrucțiunilor importante de siguranță” din manualul de utilizare,
- deteriorărilor electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea necorespunzătoare,
- daunelor cauzate de factori naturali precum apă, foc, electricitate statică, supratensiuni etc.,
- daunelor cauzate de reparații neautorizate,
- numărului de serie ilizibil al aparatului.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, TESLA Electronics LTD, declarăm că acest dispozitiv este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte prevederi relevante ale standardelor și reglementărilor aplicabile acestui tip de echipament.



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Dacă acest simbol este aplicat pe produs, vă rugăm să vă informați despre sistemul local de colectare separată a echipamentelor electrice și electronice. Respectați reglementările locale și nu eliminați produsele vechi împreună cu deșeurile menajere. Eliminarea corectă a produselor uzate contribuie la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane.

Având în vedere faptul că produsul este în continuă dezvoltare și îmbunătățire, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actuală a manualului este disponibilă întotdeauna pe www.tesla-electronics.eu.

Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă; erorile tipografice sunt rezervate.

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA SousVide Stick MD400.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

- Spotrebič môžu používať iba dospelé osoby.
- Udržujte spotrebič mimo dosahu detí, nejde o hračku.
- Ak spotrebič nepoužívate, majte ho odpojený zo zásuvky.
- Nádobu so spotrebičom vždy umiestňujte iba na stabilné, teplu odolné povrchy.
- Hladinu vody udržiavajte medzi ryskami MIN a MAX, nikdy neprekračujte značku MAX.
- Ak spotrebič celý spadne do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej siete a pred opätovným použitím ho nechajte úplne vyschnúť.
- Varná nádoba, puzdro z nehrdzavejúcej ocele aj vrecká s pripravovaným pokrmom sa počas prípravy zahrievajú. Pred manipuláciou ich nechajte vychladnúť.
- Používajte iba fólie alebo vrecká určené na tento účel.
- Po dokončení varenia spotrebič vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Používajte iba originálne príslušenstvo TESLA určené pre tento model.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servis TESLA alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo úrazu.
- Opravy a akékoľvek zásahy do zariadenia smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko TESLA.
- Nepokúšajte sa spotrebič rozoberať, opravovať ani akokoľvek upravovať. V prípade demontáže, úprav alebo akéhokoľvek pokusu o opravu dochádza k zániku záruky a môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča, zraneniu osôb alebo škodám na majetku.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča, ako sú poranenia, obarenia, požiar, zranenia, poškodenie iných vecí a pod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

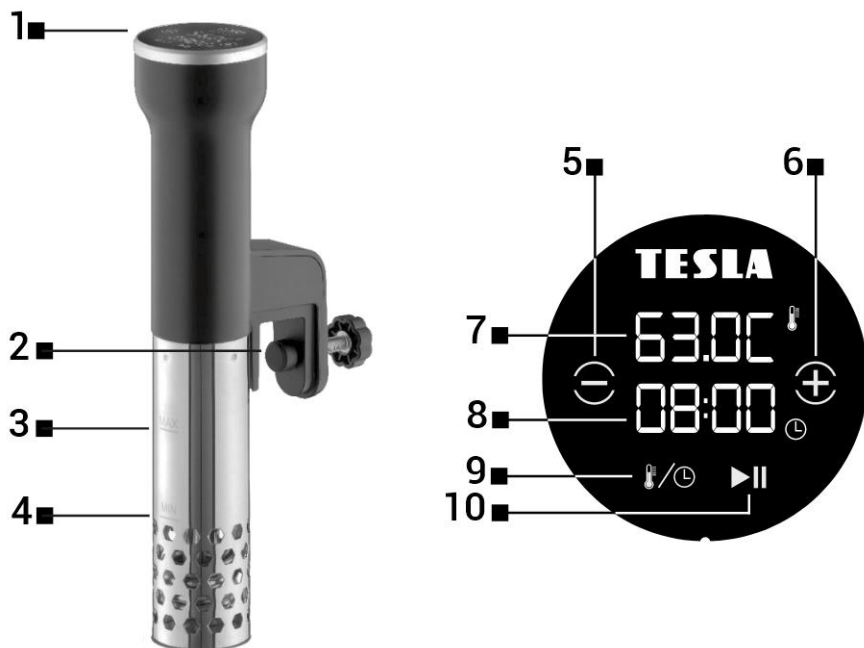
Napájací kábel pripojte priamo iba do uzemnenej elektrickej zásuvky, nepoužívajte predlžovací kábel. Na zníženie rizika úrazu elektrickým prúdom sa nepokúšajte žiadnym spôsobom upravovať konektor kábla. Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča, v blízkosti zdrojov tepla ani zostať na ostrých hranách. Kábel spotrebiča nenechávajte voľne visieť (napríklad zo stola alebo kuchynskej linky).

ÚVOD

Tento spotrebič umožňuje pomalé varenie vo vzduchotesných vreckách vo vodnom kúpeli s presnou kontrolou teploty. Počas varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako pri tradičnom varení.

- Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA.
- V prípade varenia viacerých vreciek použite Sous vide stojan na oddelenie jednotlivých vreciek (nie je súčasťou balenia).

POPIS



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Zvýšenie teploty/času |
| 2 | Skrutka na upevnenie k varnej nádobe | 7 | Teplota |
| 3 | Maximálna hladina vody | 8 | Čas |
| 4 | Minimálna hladina vody | 9 | Prepínač voľby teploty a času |
| 5 | Zníženie teploty/času | 10 | Štart/Pauza/Zapnutie/Vypnutie |

PRVÉ POUŽITIE

Uistite sa, že je zástrčka napájacieho kábla odpojená od elektrickej siete. Umiestnite spotrebič na okraj varnej nádoby a upevnite ho skrutkou (2). Naplňte hrniec vodou tak, aby sa hladina vody nachádzala medzi značkami MIN a MAX, ktoré sú vyznačené na tele spotrebiča. Spotrebič je vhodný pre tepelne odolné nádoby s výškou minimálne 16 cm a objemom 6 až 20 litrov.

- Pripojte spotrebič do elektrickej zásuvky a budete počuť pípnutie. Stlačte tlačidlo (10), na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota.
- Stlačte tlačidlo (9) a tlačidlami (5) a (6) nastavte teplotu. Potom stlačte tlačidlo (9) a nastavte požadovanú dĺžku varenia.
- Stlačte tlačidlo (10) na spustenie predohrevu, počas ktorého displej zobrazuje aktuálnu teplotu vody a štyri pomlčky „----“. Po dosiahnutí nastavenej teploty spotrebič trikrát pípne, bude udržiavať teplotu a na displeji začne blikáť nastavený čas varenia.
- Vložte vákuové vrecká s jedlom do varnej nádoby, uistite sa, že sú vrecká úplne ponorené vo vode, a stlačte tlačidlo (10) na spustenie varenia. Môžete využiť aj vákuovacie vrecko, z ktorého odsajete vzduch ručnou pumpou, ktoré nájdete v balení.
- Varenie môžete kedykoľvek pozastaviť stlačením tlačidla (10). Na pokračovanie opäť stlačte tlačidlo (10); po dosiahnutí nastavenej teploty spotrebič trikrát pípne, bude udržiavať teplotu a na

displeji začne blikať zostávajúci čas varenia. Stlačte tlačidlo (10) na obnovenie varenia a spotrebič bude odpočítavať zostávajúci čas.

- Počas varenia môžete stlačením tlačidla (9) a tlačidiel (5) alebo (6) zmeniť teplotu aj dĺžku varenia. Po zmene nastavenia stlačte tlačidlo (10); po dosiahnutí nastavenej teploty spotrebič trikrát pípne, bude udržiavať teplotu a na displeji začne blikať zostávajúci čas varenia. Stlačte tlačidlo (10) na pokračovanie varenia a spotrebič bude odpočítavať zostávajúci čas.
- Po dokončení varenia spotrebič trikrát pípne a na displeji bude krátko blikať čas.
- Na vypnutie spotrebiča stlačte a podržte tlačidlo (10) po dobu 3 sekúnd.
- Po ukončení varenia odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky a opatrne vyberte spotrebič z varnej nádoby. Položte ho na tepelne odolný povrch a nechajte vychladnúť.

TLAČIDLÁ (5) a (6)

Nastavenie teploty v krokoch po 0,5 °C (25 – 90 °C)

00:01 – 2:00 nastavenie času v krokoch po 1 minúte

2:00 – 99:00 nastavenie času v krokoch po 5 minútach

Upozornenie

Počas používania spotrebiča kontrolujte a dopĺňajte vodu, ktorá sa môže odparovať, tak aby sa hladina vody nachádzala medzi značkami MIN a MAX, inak môže dôjsť k zastaveniu varenia.

SOUS VIDE

Varenie metódou Sous vide je skutočné kuchárske umenie. Hoci ide v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, často ho používajú gurmánski kuchári na prípravu komplexných jedál, bohatých predjedál a zeleniny. Mäso je ideálne na varenie metódou Sous vide, pretože je po uvarení krehkejšie, šťavnatejšie a plné chuti.

Červené mäso	jahňacie, hovädzie, bravčové a divina
Hydina	kuracie, morčacie, kačacie
Ryby a morské plody	ryby, krevety, kraby, chobotnice, homáre chvosty, hrebenatky
Koreňová zelenina	mrvka, petržlen, zeler, pastrnák, repa, kvaka
Hľuznatá zelenina	zemiaky, batáty
Listová zelenina	špenát
Krehká zelenina	hrášok, špargľa, kukurica, brokolica, karfiol, baklažán, cibuľa, tekvica
Pevné ovocie	jablko, hruška
Krehké ovocie	broskyňa, marhuľa, slivka, nektárinka, jahoda, mango, papája

Príprava jedla

Všetky potraviny, ktoré sa budú používať na varenie metódou Sous vide, by mali byť najvyššej kvality a čerstvé. Pred začatím prípravy sa uistite, že všetko mäso, morské plody, hydina a divina boli skladované pri teplote do 5 °C.

Dochucovanie jedla

Ak chcete zvýrazniť chuť jedla, môžete do vákuového vrečka pred jeho uzavretím pridať marinádu, korenie, bylinky, maslo alebo olej.

Vákuové uzavretie jedla

Varenie metódou Sous vide vyžaduje vákuové uzavretie jedla vo vreckách, aby sa odstránil prebytočný vzduch a vlhkosť a zachovala sa prirodzená chuť a nutričná hodnota potravín. Kyslík a vlhkosť vo vzduchu spôsobujú degradáciu potravín a stratu chuti, textúry a nutričnej hodnoty. Vákuové uzavretie

tiež pomáha otvárať póry v potravinách, ako je mäso, hydina a morské plody, vďaka čomu sa marinády a koreniny ľahšie vstrebávajú a zvýrazňujú chuť.

Varenie jedla

Po dosiahnutí požadovanej teploty vody opatrne vložte vrecká s potravinami do vody. Uistite sa, že sú vrecká úplne ponorené a že voda môže okolo nich voľne cirkulovať, aby sa zabezpečilo rovnomerné varenie. Pri varení viacerých vreciek použite Sous vide stojan na oddelenie jednotlivých vreciek. Hrúbka mäsa, hydiny a rýb určuje dĺžku varenia. Ak si nie ste istí správnym prevarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali mäso, hydinu alebo ryby. Po vybratí jedla z vrecka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.

Opečenie jedla

Opečenie po varení dodá potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a uvarené mäso rýchlo opečte približne 30 sekúnd z každej strany.

Teploty varenia mäsa (divina, hovädzie, jahňacie a bravčové)

RARE: 49–54 °C / MEDIUM RARE: 54–57 °C / MEDIUM: 57–63 °C / MEDIUM WELL: 63–68 °C / WELL DONE: 70 °C a viac

Teploty varenia hydiny

MEDIUM RARE: 57–60 °C / MEDIUM: 60–66 °C / WELL DONE: 70 °C a viac

Teplota varenia rýb

RARE: 47 °C / MEDIUM RARE: 52–56 °C / MEDIUM: 60 °C

Zelenina

83–90 °C

Chudé mäso, napríklad kuracie alebo bravčová panenka, sa varí rýchlejšie než vláknité a tučné mäso, ako je hovädzie plece alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa s kosťou predlžuje čas varenia v porovnaní s mäsom bez kostí. Zelenina sa uvarí rýchlejšie, ak je nakrájaná na tenké malé kúsky.

Dlhšia doba varenia môže viesť k zmene textúry hotových pokrmov. Uvedené časy a teploty sú len orientačné; na dosiahnutie požadovaného výsledku môže byť potrebná dlhšia doba varenia alebo vyššia teplota. Všetky hrúbky sa merajú po vákuovom uzavretí potravín. Tenšie kusy mäsa sa uvaria rýchlejšie.

Odporúčané časy a teploty varenia

Jedlo	Hrúbka (cm)	Teplota °C	Čas MIN/MAX	
Hovädzie, teľacie, jahňacie, divina				
Sviečková, Rib-eye, T-bone, kotlety, rezne	2,5	49 a viac	1 h	4 h
	5	49 a viac	3 h	6 h
Flank steak, bôčik	2,5	55 a viac	8 h	24 h
	5	55 a viac	12 h	30 h
Rebrá	5	55 a viac	24 h	48–72 h
Jahňacia pečienka alebo stehno	7	55 a viac	10 h	24–48 h
Divina	2,5	55 a viac	8–10 h	12–24 h

Bravčové				
Panenka	v celku	55 a viac	1,5 h	6 h
Kotlety, pečienka, rezne	2,5	55 a viac	2–4 h	6–8 h
	5	55 a viac	4–6 h	8–10 h
Rebrá		70–80	12 h	30 h
Bok bez kosti		60–80	16 h	48 h
Koleno s kosťou		65–75	7 h	48 h
Hydina, králik				
Kuracie prsia	2,5	63 a viac	1 h	2–4 h
Kuracie stehno bez kosti	2,5	74–80	2 h	4–6 h
Kuracie stehno/krídlo s kosťou		74–80	4 h	6–8 h
Morčacie prsia	5	63 a viac	2,5 h	4–6 h
Morčacie stehno alebo krídlo		74–80	8 h	10 h
Kačacie prsia	2,5	63 a viac	1,5 h	4–6 h
Kačacie stehno		74–80	8 h	18 h
Králičí chrbát	3	65 a viac	1,5 h	2–4 h
Králičie stehno		68 a viac	4 h	6–12 h
Ryby a morské plody				
Tuniak, losos, pstruh, makrela	1,25–2,5	52 a viac	20 min	30 min
	2,5–5	52 a viac	30 min	40 min
Homár	2,5	60	45 min	1 h
Mušle	2,5	60	40 min	1 h
Zelenina				
Mrkva, zeler, petržlen, pastrnák, zemiaky, batáty, cvikla, kvaka	0,5–2,5	84	1–2 h	4 h
	2,5–5	84	2,5 h	4 h
Hrášok, špargľa, kukurica, brokolica, karfiol, baklažán, cibuľa, tekvica, zelené fazuľky, fenikel	0,5–2,5	84	30 min	1,5 h
Ovocie				
Jablko, hruška	1–2,5	84	45 min	2 h
Broskyňa, marhuľa, slivka, jahoda, nektárinka, mango, papája a rôzne bobuľové ovocie (čučoriedky atď.)	1–2,5	84	30 min	1 h

POKYNY NA ČISTENIE

- Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Spotrebič vyčistite po každom použití a pred jeho uskladnením.
- Telo spotrebiča čistite jemnou vlhkou handričkou.
- Nepoužívajte hrubé umývacie handričky alebo hubky, čistiace prostriedky ani abrazívne látky.

ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Riešenie
Chyba E1	Keď hladina vody klesne pod značku MIN, spotrebič sa zastaví. Na displeji sa zobrazí chybový kód E1. Doplňte vodu a stlačte tlačidlo (10) na obnovenie ohrevu.
Chyba E2	Prerušený obvod teplotného senzora. Kontaktujte servisné oddelenie TESLA.
Chyba E3	Skrat teplotného senzora. Kontaktujte servisné oddelenie TESLA.
Chyba E4	Prehriatie spotrebiča, nechajte ho 30 minút vychladnúť.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA SousVide Stick MD400?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A PRÍSLUŠENSTVO

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA: eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÁ OPRAVA

Pre záručnú opravu kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt TESLA zakúpili.

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie spotrebiča na iné účely,
- opotrebovanie spotrebiča vzniknuté bežnou prevádzkou,
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v používateľskom manuáli,
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nevhodným použitím,
- škody spôsobené prírodným živlom, ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie a pod.,
- škody spôsobené neoprávnenou opravou,
- nečitateľné sériové číslo spotrebiča.

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, TESLA Electronics LTD, vyhlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej únie.



Ak je tento symbol pripojený k produktu, informujte sa o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických zariadení. Postupujte podľa miestnych predpisov a staré výrobky nelikvidujte v bežnom komunálnom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predchádzať možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie

Vzhľadom na to, že sa produkt vyvíja a zdokonaľuje, vyhradzuje si právo na úpravu používateľského manuálu. Aktuálnu verziu používateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn a špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, tlačové chyby vyhradené.