



ELEKTRICKÝ HRNEC

10028297
10028298

KLARSTEIN

Vážený zákazníku,

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto výrobku. Pečlivě si prosím přečtěte tento návod a věnujte zvýšenou pozornost upozorněním jak předejít vzniku závad. Za závady vzniklé nedodržením pokynů a upozornění obsažených v tomto návodu, společnost nenese žádnou odpovědnost a na takto poškozené výrobky se záruka nevztahuje.

Obsah

Technická data	2
Bezpečnostní instrukce	2
Popis produktu	3
Používání a obsluha	3
Pokyny k vaření různých potravin	4
Čištění a péče	5
Pokyny k likvidaci	5
Prohlášení o shodě	5

Technická data

Číslo výrobku	10028297, 10028298
Napětí a frekvence	230 V ~ 50 Hz
Energetická třída	550 W

Bezpečnostní instrukce

Pozorně si přečtěte a odložte tento návod.

- Příklad je určen výhradně pro soukromé použití a pro stanovené účely. Tento spotřebič není vhodný pro komerční použití.
- Nedotýkejte se hřejících částí přístroje pokud je v provozu.
- Pokud je přístroj v provozu přemísťujte jej pomocí úchytek a ruček k tomu určených.
- Neumísťujte spotřebič na nerovné povrchy. Umístěte ho tak aby se nemohl převrátit.
- Sledujte průběh procesu a zdržujte se v blízkosti.
- Tento přístroj může být obsluhován dětmi a osobami se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud jim byly poskytnuty potřebné instrukce nebo jsou pod dozorem odpovědné osoby.
- Udržujte přístroj mimo dosah dětí. Nedovolte dětem hrát si s přístrojem.
- Zkontrolujte zda přístroj není poškozen. Nepoužívejte poškozený přístroj.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- Pokud je síťový kabel poškozen nebo má přístroj jiné závady, musí být opraven výrobcem autorizovaným servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému nebezpečí. Rovněž by došlo k zániku záruky.
- Zásuvka musí být snadno dostupná, tak aby se přístroj dal rychle odpojit z napájení v případě potřeby.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné než účely než pro které byl zhotoven.
- Nezapínejte prázdný přístroj, vždy umístěte potraviny do nádoby na vaření.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.
- Dávejte si pozor při otevírání přístroje. Vždy otevírejte směrem od sebe. Vypuštěná pára může způsobit vážné zranění. Nikdy se nenahýnejte nad varnou nádobu.
- Ujistěte se že přístroj je správně složen předtím než ho zapnete.
- Nezapojujte do zásuvky a nezapínejte přístroj, pokud varná nádoba není uvnitř přístroje.
- Neoplachujte horkou vodou s teplotou nad 80C.

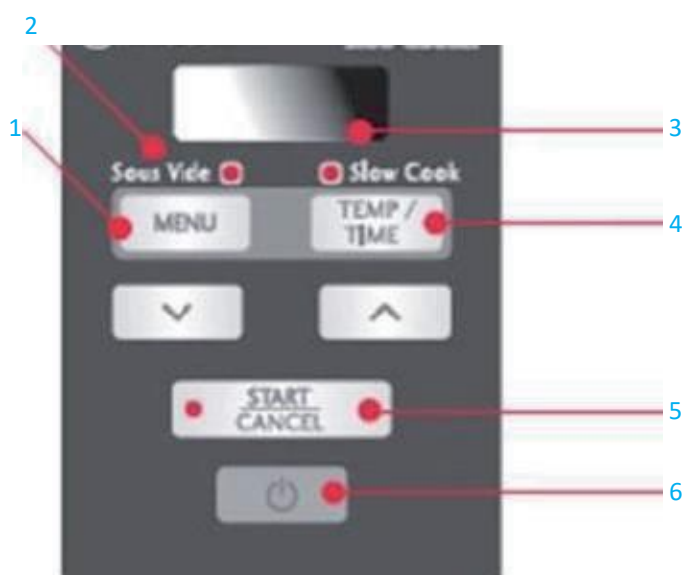
Popis produktu

- 1 Skleněné víko
- 2 vyměnitelná varná nádoba
- 3 menu
- 4 čas- teplota
- 5 Tlačítko pro zapnutí a vypnutí programu
- 6 Zapnutí - Vypnutí přístroje



Obsluha zařízení

Ovládací panel



Ovládací panel je snadno ovladatelný. Vyberte si způsob vaření, nastavte teplotu a čas a začněte vaření. Pokud není vybrána žádná akce v průběhu 20 sekund, bude akce přerušena.

1	Výběr z menu	Vyberte pomocí tlačítka MENU metodu vaření "Sous-vide" nebo "Pomalé vaření".
2	LED dioda pro způsob provozu	O režimu "Sous-vide" nebo "Pomalé vaření" (Slow cook) informuje LED dioda. Sous-vide menu - výběr od 40 ° C do 99 ° C Menu pomalého vaření - výběr ze 3 nastavení: Udržování v teple na nízkém stupni, na vysokém stupni a automatika.
3	Zobrazení časovače	Zobrazuje dobu vaření nebo uplynulý čas funkce udržení v teple.
4	Teplota / Čas	Po výběru metody vaření můžete pomocí stisknutí tlačítka se šipkou nastavit požadovanou teplotu a čas. Po výběru metody vaření můžete pomocí stisknutí tlačítka se šipkou nastavit požadovanou teplotu a čas.
5	Start / Zastavení	Zahájení procesu vaření. Chcete-li proces vaření zrušit, podržte tlačítko stisknuté.
6	Spínač / Vypínač	Zapnutí a vypnutí zařízení. Zařízení vždy vypněte a až poté odpojte síťový kabel.

Používání a obsluha

Položte přístroj na rovný a stabilní povrch. Zapojte do zásuvky. Stiskněte a podržte tlačítko Power po dobu 3 sekund abyste spotřebič zapnuli. Displej a kontrolka se rozsvítí.

Pokyny: vaření ve vakuu

Před vařením musí být potraviny vakuově zabalené v obalu aby se odstranil vzduch a vlhkost.

Teplota vaření

Přístroj má rozsah teplot 45-90 ° C, jedním stiskem příslušného tlačítka změníte teplotu o 1 ° C. Rozdílné teploty jsou potřebné pro přípravu různých potravin a různými způsoby. Teploty vaření ve vakuu jsou uvedeny později v tomto návodu.

Délka vaření

Doba vaření je závislá na tloušťce potravy. Čas může být nastaven od 1 hodiny do 24 hodin. Časy vaření ve vakuu jsou uvedeny později v tomto návodu.

Vhodné potraviny

Maso je ideální pro přípravu ve vakuu, protože je křehčí, šťavnaté a má výraznou chuť.

- Červené maso, jako je jehněčí, hovězí a vepřové maso.
- Drůbež jako kuřecí maso, krůty, kachny.
- Ryby a mořské plody, jako ryby, humr, hřebenatky.
- Kořenová zelenina, jako jsou brambory, mrkev, petržel, řepa, tuřín.
- Ostatní zelenina, jako hrášek, chřest, kukuřice, brokolice, květák, lilek, cibule dýně.
- Tvrdé ovoce, jako jablka, hrušky.
- Měkké ovoce jako mango, švestky, meruňky, broskve, nektarinky, papája, jahod.

Vakuum

Potravinu můžete marinovat nebo můžete přidat koření, bylinky, máslo a olej před utěsněním vakuového sáčku. Potraviny si udržují svou přirozenou chuť a nutriční obsah delší dobu. Vakuové balení také napomáhá k otevření pórů v maso, drůbeži, rybách a korýších, takže marináda a koření jsou lépe absorbovány a jídlo je chutnější. Kyslík a vlhkost v okolním vzduchu snižují chuť a nutriční obsah a ovlivňují strukturu potravin. Proto je důležité používat vysoce kvalitní vakuové sáčky a zařízení pro odstranění vzduchu a vlhkosti. Po uvaření můžete opéct maso na pánvi nebo grilu s cílem zlepšit jeho vzhled a chuť.

Vaření Sous Vide

- Naplňte nádobu s vlažnou nebo horkou vodou. Zavřete víko na nádobě. Stiskněte tlačítko menu a zvolte Sous Vide. Kontrolka se rozsvítí a označí zvolený program.
- Nastavte teplotu pomocí šipek. Stiskněte tlačítko TIME a nastavte délku vaření. Každým stiskem se čas zvýší o 10 min. Stiskněte tlačítko START. Přístroj přehřívá vodu na nastavenou teplotu.
- Jakmile voda dosáhne nastavené teploty, uslyšíte 3 pípnutí a kontrolka přestane blikat. Zvedněte víko a opatrně vložte vakuově balené potraviny do vody za použití kleští. Hladina vody spolu s potravinami nesmí přesahovat značku maximální výšky na přístroji.
- Stiskněte tlačítko START pro zahájení vaření
- Jakmile doba vaření uplyne, uslyšíte 3 pípnutí a přístroj se vypne.

Pokyny k vaření různých potravin

Jídlo	Teplota	Čas	Tloušťka
Svíčková, kotlety	≥49°C	1-6 hodiny	1-2 cm
Rib eye, T-bone steak	≥49°C	2-8 hodiny	4-5 cm
Hovězí krk, jehněčí kýta, zvěřina	≥49°C	8-24 hodiny	4-6 cm
Bůček	82°C	10-12 hodiny	3-6 cm
Vepřová žebírka	59°C	10-12 hodiny	2-3 cm
Vepřové kotlety	≥56°C	4-8 hodiny	2-4 cm
Vepřové řízky	≥56°C	10-12 hodiny	5-7 cm
Kuřecí prsa s kostí	82°C	2-6 hodiny	3-5 cm
Kuřecí prsa bez kostí	64°C	1-4 hodiny	3-5 cm
Kuřecí stehno s kostí	82°C	2-6 hodiny	3-5 cm
Kuřecí stehna bez kostí	64°C	1-4 hodiny	3-5 cm
Kuřecí paprčky	82°C	2-6 hodiny	5-7 cm
Kachní prsíčka	64°C	3-8 hodiny	3-5 cm
Nemastné ryby	≥47°C	1-2 hodiny	3-5 cm
Tučné ryby	≥47°C	1-2 hodiny	3-5 cm
Krevety	60°C	1 hodina	2-4 cm
Humr	60°C	1 hodina	4-6 cm
Hřebenatky	60°C	1 hodina	2-4 cm
Kořenová zelenina	≥83°C	1-2 hodiny	1-5 cm
Jemná zelenina	≥83°C	1-2 hodiny	1-5 cm

Delší doba vaření může mít za následek změnu textury hotových jídel. Tyto časy a teploty jsou orientační, aby bylo dosaženo požadovaného výsledku, může být nutné delší vaření. Tloušťka surovin byla měřena po jejich vakuovém zabalení. Tenčí kusy masa budou uvařené rychleji.

Tabulka stupně uvaření a časy

Hovězí, jehněčí, vepřové	nepropečený: 40°Mírně propečený: 56°C Medium: 60°C Propečený: 65°C Dobře propečený: 70°C
Drůbež	bez kosti 82°C S kostí: 64°C
Ryby	nepropečený: 47°C Mírně propečený:56°C Medium: 60°C
Zelenina	83-87°C

Drůbež

S kostmi: 82 °C
Vykostěná: 64 °C

Ryby

Mírně uvařeno: 47 °C
Středně uvařené: 56 °C
Uvařené: 60 °C

Zelenina

83 °C - 87 °C

*Poznámka: Doby vaření uvedené v tabulce jsou pouze orientační. Abyste poznali
Váš osobní vkus, experimentujte s dobou vaření.*

Pomalé vaření

Zařízení musí stát na rovném povrchu. Připojte síťový kabel a zapněte zařízení pomocí spínače/ vypínače.

Zařízení pak vydá tón pípnutí a displej se zapne. Zařízení se zapne ve standardním nastavení na režim "Sous vide".

1. . Naplňte nádobu do požadované úrovně vodou
2. . Vložte do nádoby na vaření nástavec na vaření
3. . Vložte do nádoby na vaření jídlo a tekutiny a odeberte víko zařízení
4. . Vložte nádobu na vaření do zařízení a zavřete víko
5. . Pro nastavení času stiskněte tlačítko TIME a nastavte dobu vaření pomocí tlačítek šipkami. Každé stisknutí tlačítka se šipkou zvýší, resp. sníží dobu vaření v krocích po 30 minut. Pokud držíte příslušné tlačítko se šipkou stisknuté, proběhne nastavení času rychlejším tempem.
6. . Když jste nastavili metodu vaření, teplotu a čas, stiskněte tlačítko START pro spuštění procesu vaření.
7. . Časovač nyní odpočítává čas
8. . Po uplynutí doby vaření, zařízení třikrát pípe. Zařízení se přepne do režimu udržování teploty a LED dioda svítí zeleně.
Na displeji nyní plyne čas udržování teploty vzestupně.

Tipy

- Nepřepněte nádobu ale ani ji nenechte prázdnou během vaření. Ujistěte se, že hladina je mezi značkami MIN a MAX. Vždy zkontrolujte, zda voda pokrývá potravinové sáčky.
- Kusy masa. Sous Vide proces je ideální pro přípravu levnějších, tvrdých kusů masa, protože dlouhé vaření změkčuje a zjemňuje strukturu a zvýrazňuje chuť. Tenčí kusy masa se budou vařit rychleji. Aby bylo zajištěno že se kusy uvaří rovnoměrně ve stejnou dobu, doporučujeme potraviny krájet na podobné tloušťky a velikosti.
- Kondenzovaná voda se může hromadit na vnitřní straně víka, čímž se snižuje viditelnost. Opatrně nakloňte víko od sebe tak, aby kondenzát spadl do nádoby. Zařízení na přípravu potravin metodou sous vide pomalu nabývá ztracenou teplotu. Pokud potřebujete nadzvednout víko, učiňte tak rychle a na krátký čas.

Čištění

- Odpojte přístroj od napájení a nechte ho vychladnout.
- Nechte vodu vychladnout a vylijte vodu z nádoby. Opláchněte nádobu a víko a dobře otřete utěrkou.
- Neponořujte přístroj, kabel nebo zástrčku do vody a ujistěte se, že voda nevniká do spotřebiče.
- Otřete vnější části přístroje s dobře vyždímanou utěrkou a osušte suchým měkkým hadříkem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo chemikálie.

Pokyny k likvidaci a Prohlášení o shodě



Podle evropského nařízení pro nakládání s odpady 2002/96 / EG tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek není běžný odpad. Při likvidaci musí být odnesen do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by jinak mohlo dojít. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku, obraťte se na svůj místní úřad nebo úřad pro sběr komunálního odpadu.

Výrobce: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín.



Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými směrnici:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Recepty pro Sous-vide vaření (4 osoby)

Dušené hovězí lýtko

Příklady

500 g hovězího lýtko bez kosti
1 stroužek česneku / 15 gramů česnekové pasty
20 g rajčatového protlaku
1 lžičky soli
60 ml červeného vína
2 bobkové listy
větvička rozmarýnu
snítka tymiánu
5 g křenu

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehejte na teplotu 82 ° C.
2. Dejte všechny ingredience do vakuovacího sáčku.
3. Vakuově uzavřete sáček a dejte ho do vodní lázně do varné nádoby tak, aby bylo zcela pokryto vodou.
4. Doba vaření je 10 hodin.

Návrh na servírování:

Podáváme s gratinovanými bramborami francouzského typu a se zelenými fazolkami jako chutnou přílohou.

Čínské kachní prsíčka

Příklady

5 kusů kachních prsou
2 lžičky čínské směsi
pěti koření

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehejte na teplotu 57° C.
2. Vetřete čínskou směs pěti koření do kůže kachních prsou.
3. Vložte kachnu do vakuovacího sáčku a vakuově uzavřete.
4. Dejte sáček do vodní lázně do varné nádoby.
5. Vařte 1 hodinu.
6. Vyberte kachnu z kapsy.
7. Opečte na velké pánvi stranou s kůží dolů, dokud nebude kůže zlatohnědá a křupavá.

Návrh na servírování:

Podáváme s Pak-Choi (kapusta), s medovou omáčkou a špetkou sezamových semínek.

Losos Teriyaki

Přísady

4 filety lososa

2 pol. lžice teriyaki

omáčky

1 lžička strouhaného

zázvoru

1 lžička jemně

nasekaného česneku

1 lžička chilli vloček

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehřejte na teplotu 56° C.
2. Do misky dejte teriyaki omáčku, zázvor, česnek a chilli a míchejte, dokud se přísady dobře promíchají.
3. Přelijte přes filety z lososa, dokud nejsou zcela pokryty a zakryjte na 15 minut.
4. Dejte do kapsy a kapsu vakuově utěsněte.
5. Vložte do vodní lázně do Sous-vide vařiče.
6. Doba vaření je 1 hodina.

Návrh na servírování:

Podáváme s nudlemi, koriandrem a trochou citronové šťávy.

Česnekové kuře

Přísady

4 kuřecí prsa bez kůže a bez kosti

8 plátků šunkové

slaniny

80 g másla

1 lžička sekaného

česneku

petržel

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehřejte na teplotu 64° C.
2. Kuřecí prsa uprostřed rozdělte a naplňte nasekaným česnekem, petrželkou a máslem.
3. Každé kuřecí prsa zabalte do plátku slaniny tak, aby byl otvor uzavřen.
4. Dejte do vakuového sáčku a sáček vakuově utěsněte.
5. Dejte sáček do vodní lázně do varné nádoby tak, aby bylo zcela pokryto vodou.
6. Vařte jednu hodinu.
7. Vyberte ze sáčku a položte na předehřátou pánev.
8. Opečte na pánvi slaninu, dokud nebude křupavá.

Návrh na servírování:

Nakrájíme na plátky a položíme na citronové orzo těstoviny (těstovina ve tvaru rýže).

Marocké jehně

Přísady

**700 g jehněčí plec
nakrájené na kousky**
**1 lžičky kajenský
papriky**
1 lžičky pepře
1 lžičky papriky
1 lžička zázvoru
1 lžičky skořice
**200 ml rajčatového
protlaku**
**400 g nakrájených
rajčat**
**85 g sušených
meruněk 30 g datlí**
50 g rozinek
**50 g mandlových
lupínků**
1 lžička medu

Příprava

1. Do malé misky dejte kajenský pepř, pepř, papriku, zázvor, kurkumu a skořici a zamíchejte. Jehněčí vložte do velké mísy a potřete s polovinou směsi koření. Přikryjte a nechte na noc v chladničce.
2. Sous-vide vařič předehejte na teplotu 56 ° C.
3. Rajčatový protlak, sekané rajčata, meruňky, datle, rozinky, mandle a med dejte na jehněčí.
4. Umístěte marocké jehněčí do kapsy a vakuově uzavřete.
5. Umístěte sáček do vodní lázně a zcela ho ponořte.
Vařte 8 hodin.

Návrh na servírování:

Podáváme s kuskusem, posypaným semeny granátového jablka.

Vanilková rebarbora

Přísady

200 g rebarbory
45 g cukru
45 ml vody
1 vanilkový lusk

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehejte na teplotu 60° C.
2. Nakrájejte rebarboru na 7 cm proužky.
3. Rebarboru, cukr, vanilku z lusu a vodu dejte do kapsy.
4. Sáček vakuově utěsněte a ponořte do vodní lázně.
5. Vařte 20 minut.
6. Vyberte pytlík ze Sous-vide vařiče a vložte jej do ledově chladné vody.

Návrh na servírování:

Vanilkové koláčky cupcakes ozdobte lžící vanilkové rebarbory. Nebo nalijte ji jako sladkou přílohu rýžovému pudinku.

Vejce (4 kusy)

Prísady
4 vejce

Příprava

1. Vařič Sous-vide předehejte na teplotu 57 ° C.
2. Dejte vajíčka na dobu 50 minut do vody.
3. Vyberte a podávejte.

Návrh na servírování:

Podávejte s křupavou parmskou šunkou a rukolou.

Rizoto z kozího sýra

Prísady
200 g rýže
Mediterranean (Aborio)
250 ml zeleninového
vývaru
1 cibule, posekaná
1 stroužek
česneku, lisovaný
20 g másla
100 g mraženého
hrášku
2 větvičky máty
100 g kozího sýra
1 lžička olivového
oleje

Příprava

1. Naplňte vařič Sous-vide vodou a předehejte na teplotu 83° C.
2. V malém hrnci zahřejte olivový olej. Sekanou cibuli a lisovaný česnek vařte, dokud nejsou měkké.
3. Cibuli, česnek, mátu a rýži dejte do sáčku a vakuově uzavřete.
4. Sáček ponořte do vodní lázně do Sous-vide vařiče.
5. Vařte 40 minut.
6. Dejte máslo do malého hrnce. Přidejte hrášek a mátu a opékejte 1-2 minuty.
7. Rizoto vyjměte ze sáčku a jemně promíchejte s hrachem a kozím sýrem.

Recepty na pomalé vaření (4 osoby)

Jehněčí kýta

Přísady

2 červené cibule
3 lisované
stroužky česneku
2 najemno nakrájené stonky
celeru
1 najemno nakrájený pórek
1 najemno nakrájená mrkev
4 jehněčí stehna
1 plechovka nakrájených
rajčat
300 ml červeného vína
3 lžičky octa balsamico
400 ml jehněčího
základu
1 bobkový list
snítka tymiánu a
rozmarýnu
Koření

Příprava

1. Zahřejte pomalý hrnec na požadovanou teplotu.
2. Připravte zeleninu. Dejte všechny přísady do pomalého hrnce. Ujistěte se, že všechny přísady jsou dobře promíchané a že jsou rovnoměrně rozloženy. Vývar musí být teplý, když ho přidáváte, protože udržuje teplotu při vaření.
3. Nastavte pomalý hrnec na 6-8 hodin a vařte, dokud jehněčí nezměkne.
4. V případě, že je tekutina před vařením příliš řídká, vmíchejte do ní na zahuštění 1-2 čajové lžičky kukuřičné mouky, kterou předtím rozmícháte s malým množstvím vody.
5. Teplotu zvýšte na 5-10 minut pro zahuštění.
5. Dochuťte dle chuti před podáváním.

Pečené jehněčí maso se zelenýma fazolkami na másle a rajčaty

Přísady

1 cibule, jemně nasekaná
2 stonky celeru, nakrájené
1 červená paprika, nakrájená
na tenké proužky 450 g
dušeného jehněčího masa,
nakrájeného na kostky
1 miska cherry rajčat
1 x 400 g plechovka zelené
fazolky na másle
500 ml jehněčího vývaru
2 lžičky rajčatového
přetlaku z na slunci vyzrálých
rajčat
1 lžička oregana
Koření

Příprava

1. Předehřejte pomalý hrnec.
2. Umístěte všechny přísady do pomalého hrnce a nastavte na nízkou teplotu. Ujistěte se, že vývar je při přidávání teplý.
3. Vařte po dobu 6-8 hodin. Dochuťte dle chuti před podáváním.

Polévka ze sladkých brambor (batatas), jablek a zázvoru

Přísady

2-3 lžičky strouhaného

zázvoru

(V závislosti na požadované intenzitě)

1 cibule

2 sladké

brambory,

rozsekané

2 stopky celeru, rozsekané

2 jablka na vaření,

rozsekané

700 ml základu

Koření

Listy koriandru na ozdobu.

Budete potřebovat ruční

mixér nebo tyčový mixér.

Příprava

1. Předehřejte zařízení na 15 minut.

2. Přidejte všechny ingredience s citronovou šťávou a koriandrem. Dejte pozor, aby byl základ teplý, když ho přidáváte, aby byla udržena teplota při vaření.

Nastavte vařič na 6-8 hodin.

3. Použijte elektrický ruční nebo tyčový mixér, abyste polévku do krémová vyšlehal.

Podle chuti přidejte koření a citronovou šťávu. Před servírováním ještě jednou mírně ohřejte. Ozdobte lístky koriandru.

Pokyny k likvidaci



Staré elektro zařízení: Pokud se na produktu nachází obrázek vlevo (přeškrtnutý odpadkový koš na kolech), platí evropská směrnice 2012/19 /EU. Tyto produkty nesmí být likvidovány s normálním domovním odpadem. Informujte se o místních pravidlech o sběru elektrických a elektronických zařízení. Postupujte podle místních pravidel a nelikvidujte Vaše staré zařízení prostřednictvím domovního odpadu. Pomocí likvidace shodné s předpisy se chrání životní prostředí a zdraví Vašich blízkých před možnými negativními důsledky. Recyklace materiálu pomáhá snížit spotřebu přírodních surovin.

Prohlášení o shodě



Výrobce: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín, Německo

Tento výrobek je v souladu s následujícími evropskými směrnici:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)