

SI EN HR

# STATUS SOUS VIDE

KUHALNIK ZA POČASNO KUHANJE V VAKUUMU SVC100

CIRCULATOR SVC100

KUHALO ZA SPORO KUHANJE U VAKUUMU SVC100

**NAVODILA ZA UPORABO**  
**USER MANUAL**  
**UPUTSTVA ZA UPOTREBU**



**STATUS**

innovations



# STATUS SOUS VIDE

KUHALNIK ZA POČASNO KUHANJE V VAKUUMU SVC100

## NAVODILA ZA UPORABO



# STATUS

izvirni pripomočki

# 1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

## 1.1. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Posoda z vodo, v kateri bo Sous Vide kuhalnik, mora biti postavljena na ravno površino. Kuhinjski pulti narejeni iz marmorja, Kerrocka ali Coriana niso primerna površina za kuhanje, saj se posoda med kuhanjem segreje. Uporabite drugo površino ali posodo postavite na ustrezen podstavek. Med delovanjem aparata posode ne premikajte. Aparat trdno pripnite na rob posode.
- b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok. Ne uporabljajte električnih podaljškov.
- c.) Če je priključna vrstica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.
- d.) Aparat lahko položite v vodo zgolj do oznake Max na ohišju. Nikoli ne potopite celotnega aparata v vodo ali pod tekočo vodo.
- e.) Kadar aparat ni v uporabi, ga izključite iz električnega omrežja.
- f.) Sous Vide kuhalnik ni primeren za uporabo v pečici.
- g.) Pri kuhanju ne uporabljajte deionizirane vode.
- h.) Posoda z vodo, ohišje iz nerjavečega jekla in vakuumirana hrana se v procesu kuhanja Sous Vide segrejejo, pazite, da se ne opečete.
- i.) Aparat je primeren za uporabo v notranjih prostorih in ni igrača.
- j.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanjem, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.
- k.) Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- l.) Aparat uporabljajte zgolj za namen opisan v teh navodilih za uporabo. Aparat ni primeren za laboratorijsko delo ali za segrevanje večjih količin vode v banji za kopanje.
- m.) Garancija izgubi veljavnost, če:
- aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,
  - uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
  - ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.
- Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

---

## 1.2. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtikač aparata iz omrežja. Počakajte, da se aparat ohladi.
- b.) Zgolj ohišje iz nerjavečega jekla in pokrovček (na Sliki 1 označeno s F in G) sta primerna za pranje v pomivalnem stroju.
- c.) Počakajte, da se voda ohladi preden boste izpraznili posodo.
- d.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobice, hrpavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.

---

## 1.3. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous vide je moderna tehnika kuhanja, pri katerem kuhamo hrano v vakuumsko zaprtih vrečkah potopljenih v vročo vodo. Temperatura kuhanja je natančno določena. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunski okus hrane v domači kuhinji. Je najboljši način termične obdelave živil oziroma jedi, pri katerem živila optimalno zadržijo svoj naravni okus, barvo in teksturo. Je kuharska tehnika, ki se je do nedavnega uporabljala zgolj v vrhunskih restavracijah, zdaj pa je na voljo tudi za domača gospodinjstva.

Največje prednosti kuhanja Sous Vide:

- **Okusna hrana, ki ohrani pomembna hranila**, npr. flavonoide in karotenoide v zelenjavi, občutljive maščobe v mesu in ribah pa ne oksidirajo. Ker se hrana kuha v lastnem soku skupaj z začimbami, je poudarjen naraven okus hrane.
- **Prihranek časa** – priprava vzame zgolj nekaj minut, čas med procesom kuhanja pa lahko izkoristite za druge stvari, saj kuhanja ni potrebno ves čas nadzorovati.
- **Prihranek denarja** – ne samo dražji steaki, tudi bolj kompaktni in cenejši kosi mesa se s tehniko kuhanja Sous Vide zmeščajo in so polnega okusa.

Pri pripravi hrane za kuhanje Sous Vide priporočamo uporabo kvalitetnih vakuumskih vrečk. Statusove vakuumske vrečke so ene izmed najboljših na tržišču, za izdelavo je namreč uporabljenega mnogo več materiala kot pri tanjših cenejših vrečkah. Debelina Statusove folije je 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije). Statusova folija je neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, brez BPA, primerna za mikrovalovno pečico in za kuhanje Sous Vide. Več o vakuumiranju in njegovih prednostih najdete na spletni strani [www.status.si](http://www.status.si).

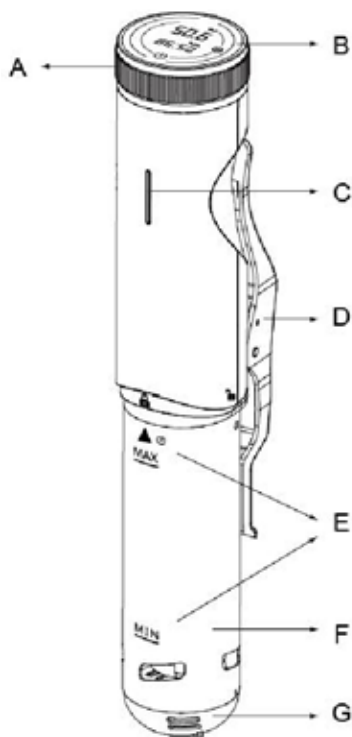
Na spletnem naslovu <https://www.status.si>, na podstrani o Sous Vide kuhalniku za počasno kuhanje so dostopna tudi ta navodila v elektronski obliki.

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite.

## 1.4. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 106 mm širina: 69 mm višina: 389 mm
Teža	Približno 1,18 kg
Temperatura	max. 90 °C
Nastavitev temperature	± 0.1 °C
Volumen cirkulacije vode	Največ 8 litrov na minuto
Nazivna moč in napetost aparata	800 W, 220 - 240V ~, 50/60 Hz
Čas delovanja	največ 99 ur in 59 min

## 1.5. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE



A.	<b>Vrtljivi obroč</b> Za nastavitev temperature in časa kuhanja.
B.	<b>Nadzorna plošča</b>
C.	<b>Kontrolna lučka</b> Med nastavitvijo funkcij sveti rdeče, med delovanjem pa modro.
D.	<b>Sponka za pritrditev na posodo</b>
E.	<b>Oznaka za najmanjšo in največjo količino vode v posodi</b>
F.	<b>Ohišje iz nerjavečega jekla</b>
G.	<b>Pokrovček</b>

Slika 1: Status Sous Vide SVC100 kuhalnik za počasno kuhanje z označenimi sestavnimi deli

## 2. UPORABA

### 2.1. SPLOŠNI NAPOTKI







- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če je stanje aparata neoporečno.
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**

### 2.2. NAVODILA ZA UPORABO

Kuhanje Sous Vide zahteva nekaj priprave in razmišljanja vnaprej, vendar pa so zato rezultati izjemni. Kuhanje poteka v treh enostavnih korakih; pripravite Status Sous Vide kuhalnik, izberite in vakuumirajte hrano ter po koncu kuhanja pripravite hrano za postrežbo. Pojdimo kar po vrsti.

#### 2.2.1. PRIPRAVA SOUS VIDE KUHALNIKA ZA POČASNO KUHANJE

Izberite primerno posodo za kuhanje volumna od 6 do 15 litrov. Aparat čvrsto pripnite na rob posode. Posodo napolnite z vodo, tako da bo nivo vode znotraj oznak Min in Max (na Sliki 1 označeno z E). Ne uporabljajte drugih tekočin kot vode.

- a.) **Priključite aparat.** Aparat vključite v električno. Prižgala se bo kontrolna lučka (na Sliki 1 označeno s C), oznaka  in zaslišali boste pisk. Dokler aparat ne začne z delom, bo lučka svetila rdeče.
- b.) **Nastavite temperaturo kuhanja.** Pritisnite na oznako , da začnete z nastavitvami. Obrnite vrtljivi obroč, da nastavite zeleno temperaturo kuhanja. Temperaturo lahko nastavite na 0.1 °C natančno. (Tabelo s priporočljivo temperaturo in časom kuhanja za posamezno živilo najdete v nadaljevanju.)
- c.) **Nastavite čas kuhanja.** Pritisnite na oznako  in številke, ki označujejo čas kuhanja, bodo začele utripati. Najprej obrnite vrtljivi obroč, da nastavite št. ur, potem pritisnite oznako  še enkrat, da nastavite minute.
- d.) **Potrditev nastavitvev.** Pritisnite na oznako , da potrdite nastavitve in aparat bo začel z gretjem vode. Če želite spremeniti izbrane nastavitve, pritisnite na oznako  in držite 3 sekunde. Ponovite postopek nastavitve kot je opisano zgoraj.

- e.) **Kuhanje Sous Vide.** Šele ko voda doseže nastavljeno temperaturo, se bo nastavljen čas kuhanja začel odšteti. V času gretja bo oznaka »:« utripala. Kontrolna lučka bo svetila modro.



Slika 2: Nadzorna plošča


#### 2.2.2. PRIPRAVA HRANE IN VAKUUMIRANJE

- a.) Pripravite hrano kot zahteva recept, npr. dodajte sol in sveže začimbe.
- b.) Uporabite vaš vakuumski aparat in vakuumirajte. Vakuumiranje odpre pore živil, kar omogoči, da začimbe prodrejo globlje in tako ojačajo okus mesa. Pri vakuumiranju upoštevajte navodila proizvajalca. Priporočamo Statusove vakuumske vrečke in aparate za vakuumiranje. Uporabljajte samo vrečke primerne za kuhanje Sous Vide.
- c.) Ko bo aparat dosegel zeleno temperaturo, bo dvakrat zapiskal in kontrolna lučka bo začela utripati modro. Zda je čas, da v vodo dodate vakuumirana živila. Opomba: Časovnik (timer) bo začel

- začel z odštevanjem tudi, če v posodi še ni hrane. Poskrbite, da ob pisku dodate hrano v posodo.
- d.) Prepričajte se, da je živilo v vrečki v celoti prekrito z vodo in da voda lahko kroži med posameznimi vakuumiranimi vrečkami. Po potrebi dodajte več vode.
- e.) Nadaljujte s svojimi drugimi obveznostmi in se vrnite, ko bo čas potekel.

## PRIPRAVA HRANE

### 2.2.3. ZA POSTREŽBO

Po preteku nastavljenega časa se bo aparat samodejno zaustavil in na zaslону se bo pokazala oznaka »END«. Ugasnite aparat tako, da oznako  držite za 3 sekunde.

- a.) Vakuumirano vrečko s kuhanim živilom odstranite iz vode in pazite, da se pri tem ne opečete.
- b.) Vzemite živilo iz vrečke in ga po želji na hitro opecite na vroči ponvi.
- c.) Uživajte v vrhunskem obroku.

**Meso lahko tudi skuhate vnaprej in ga shranite v hladilniku pri temperaturi 5 °C do 10 dni. Pomembno je, da takoj po končanem procesu kuhanja meso ohladite v ledeni kopeli in potem shranite v hladilniku.**

## 3. PRIPOROČEN ČAS IN TEMPERATURA KUHANJA SOUS VIDE TER NEKAJ KORISTNIH NASVETOV

Kot pri vsaki metodi kuhanja, tudi pri tehniki Sous Vide vsak uporabnik najde svoj način, ki najbolj odgovarja željam in okusom njegove družbe. Tukaj navajamo nekaj osnovnih načel za lažje delo.

- a.) Čas kuhanja posameznega kosa mesa je bolj odvisen od debeline kosa kakor od teže. Npr. debelejši zrezek lahko potrebuje kar 4-krat več časa za kuhanje kakor tanjši. Če torej 2.5 cm debel zrezek zahteva najmanj 1 uro časa, da je temperatura v sredini zrezka 60 °C, je ta čas pri 5 cm debelem zrezku kar 4 ure.
- b.) Temperatura in čas kuhanja zrezka je odvisna od tega, kakšen tip zrezka imate najrajši (rare, medium, well done). Za medium rare zrezek bo optimalna temperatura kuhanja pri 59 °C, za well done zrezek pa pri 70 °C. Eksperimentirajte in najdete svojo najboljšo kombinacijo.
- c.) Prav tako je čas kuhanja odvisen od kvalitete in starosti mesa; meso mladega pašnega goveda bo potrebovalo manj časa kakor meso starejše krave, ki je bila zaprta v hlevu.
- d.) Pri kuhanju zelenjave je čas kuhanja odvisen tudi od svežine živil. Sveže zelenjava pobrana na vrtu bo kuhana hitreje kot zelenjava, ki je preživela nekaj časa v različnih skladiščih.

- e.) Za pripravo piščanca, race ali kokoši priporočamo uporabo posameznih kosov perutnine. Če kuhamo cele ptice, bo zrak ujet v votlini povzročil dvig vrečke na površje, zato bo kuhanje neenakomerno.
- f.) Kuhamo lahko tudi zamrznjeno hrano, treba je le dodati vsaj 20% dodatnega časa kuhanja – začimbe in zelišča lahko dodamo v vakuumsko vrečko že pred zamrzovanjem (npr. ob kolinah ali ob nabavi večje količine mesa).
- g.) Živila, pri katerih hočemo imeti hrustljivo zunanost, npr. steaki, zahtevajo kratek zaključni korak. Pred serviranjem jih na hitro opečemo na vročem žaru ali v razbeljeni ponvi.
- h.) K jedem pred kuhanjem ne dodajamo alkohola. Alkohol v pivu, vinu, likerjih ali žganih pijačah pri kuhanju v vakuumu ne bo izparel, kot se to zgodi na štedilniku ali v pečici, zato lahko razvije oster, včasih kovinski okus.
- i.) Pri kuhanju poskrbite, da so vsi kosi mesa podobne velikosti in debeline.
- j.) Fileje ribe že pred vakuumiranjem razdelite po porcijah.
- k.) Hrana pripravljena s tehniko Sous Vide ni priporočljiva za rizične skupine kot so nosečnice, majhni otroci, starostniki in kronični bolniki. Pri pripravi živil upoštevajte visoke higienske standarde.



Vra	Opombe	Temperatura kuhanja	Čas kuhanja
<b>GOVEDINA IN JAGNETINA</b>			
Mehko meso (pljučni file, bržola, rostbif, T-bone)	debelina 2.5 cm	od 54 °C do 69 °C	od 1 ure do 3 ur
Čvrsto meso (stegno, pleče, bočnik, jagnjetina)	debelina 5 cm	od 58 °C do 85 °C	od 8 do 24 ur
<b>SVINJINA</b>			
Ribica		od 56 °C do 71 °C	od 1 do 4 ure
Kare, vrat	debelina 3 cm	60 °C	4 ure
<b>PERUTNINA</b>			
Piščancje prsi brez kosti	debelina od 3 do 5 cm	65 °C	od 1 do 2 ur
Piščancje stegno s kostjo	debelina od 3 do 5 cm	77 °C	od 2 do 3 ur
<b>RIBE IN LUPINARJI</b>			
Vse vrste rib	debelina približno 3 cm	50 °C	od 45 min do 1 ure
Škampi in školjke		60 °C	1 ura
<b>ZELENJAVA</b>			
Zelena zelenjava		85 °C	od 20 do 40 min
Gomolji (krompir in podzemna zelenjava)		85 °C	od 1 do 3 ur
<b>SADJE</b>			
Zrelo jagodičevje, breskve, slive	za preliv na sladica in zajtrke	68 °C	od 1,5 ure do 2 ur
Koščičasto sadje	za sadne kašice	85 °C	od ½ ure do 1 ure
<b>JAJCE</b>	poširano jajce	66 °C	45 min

## 4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE APARATA

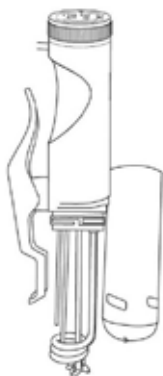
Pred čiščenjem vedno ugasnite aparat in izključite vtikač aparata iz omrežja. Prepričajte se, da je aparat na sobni temperaturi.

Ohišje in pokrovček lahko umijete v pomivalnem stroju ali uporabite blaga sredstva za ročno čiščenje in umijete pod tekočo vodo.

### a.) Odstranite ohišje aparata



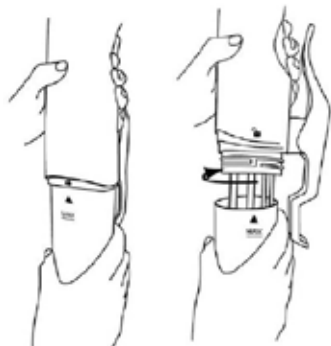
Slika 3: Odstranite ohišje aparata tako, da ga zasukate v nasprotni smeri urinega kazalca.



Slika 4: Razstavljen aparat z vidno grelno tuljavo in senzorjem.

Za čiščenje grelne tuljave in senzorja uporabite detergent in mehko ščetko ter očistite pod tekočo vodo. Nikoli ne potopite zgornjega dela aparata pod vodo niti ga ne polivajte s tekočo vodo.

### b.) Namestite ohišje aparata nazaj



Slika 5: Namestite ohišje aparata tako, da poravnate puščico na ohišju z znakom odklenjene ključavnice na aparatu. Zasukajte v smeri urinega kazalca dokler ni puščica poravnana z znakom zaklenjene ključavnice.

### c.) Odstranjevanje vodnega kamna

Zaradi prisotnosti mineralov v vodi se lahko po segrevanju vode na grelnih elementih in ohišju naprave pojavi nekaj vodnega kamna. Ta usedlina negativno vpliva na učinkovitost segrevanja in videz aparata. Priporočamo, da aparat očistite po vsakem 20. ciklusu ali po 200 urah delovanja oz. če voda v vašem kraju vsebuje več mineralov, očistite prej. Aparat postavite v posodo s 15% mešanico kisa in vode. Prižgite ga in nastavite na 80 °C za 3 ure oz. toliko časa dokler se vodni kamen ne raztopi.

## 5. GARANCIJA

Za Statusov Sous Vide SVC1000 kuhalnik za počasnno kuhanje zagotavljamo garancijo za dve leti.

Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato račun prosimo shranite.

Če se pojavijo kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarji nas prosimo kontaktirajte na:

### **STATUS d.o.o. Metlika**

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika

Servisni telefon: **07/36 91 228** in **080 18 38**

e-mail: **info@status.si**

Več informacij najdete tudi na spletni strani

**www.status.si.**

## 6. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004)  
Directive 2006/95/EC and its amendments
- b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 132/2006)  
Directive 2004/108 EC and its amendments

CE izjava skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, da je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.

Izdelek je skladen z najnovejšo uredbo Evropske unije EU60335-2-74 (Ipx7).

## 7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

<b>MOREBITNE MOTNJE PRI DELOVANJU:</b>	<b>POMOČ:</b>
<b>Med delovanjem se sliši tiho brnenje aparata.</b>	Zaradi delovanja motorja in ventilatorja je med delovanjem slišati blagi šum. To je normalno in ni razloga za preplah.
<b>Škripajoč zvok</b>	Ohišje iz nerjavečega jekla je ohlapno pričvrščeno na aparat. Potisnite ohišje navzgor v vodilni utor in zavijte v desno smer, dokler ne zaslišite klika. Če se šum še pojavlja, preverite, da ni mešalna gred nenamerno upognjena.
<b>Srkajoč zvok</b>	Vaša črpalka je oblikovala vodni vrtnec, podobno kot kadar izpraznite pomivalno korito ali kad. Dodajte več vode ali rahlo premešajte vodo z žlico.
<b>Voda brbota, v posodi se pojavljajo mehurčki.</b>	Črpalka sesa zrak, v posodo dodajte več vode.
<b>Pri kuhanju jajc direktno v vodi se na jajcu pojavijo razpoke.</b>	Če jajca prosto plavajo v posodi, lahko zaradi vodnega curka nastanejo poškodbe na lupini. Obrnite črpalko proti steni posode, kar bo močno zmanjšalo pretok. Prav tako lahko jajca kuhate v vakuumski vrečki.

<b>MOREBITNE MOTNJE PRI DELOVANJU:</b>	<b>POMOČ:</b>
Aparat se ne prižge.	Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičač v vtičnici. Preverite, če se zahtevana napetost ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.
Aparat se prižge, vendar ne začne z delovanjem.	Če je nastavljena temperatura nižja od dejanske temperature vode, aparat ne bo deloval.
Kontrolna lučka med delovanjem sveti rdeče.	V posodi je premalo vode. Dodajte vodo. Zaradi kroženja vode med delovanjem lahko senzor zazna premalo količino vode in aparat se zaustavi. Pri daljšem času kuhanja naj bo vode nekoliko več, saj del vode med kuhanjem izpari.
Nastavljena temperatura na aparatu se ne ujema s temperaturo izmerjeno z domačim termometrom.	Sous Vide kuhalnik je testiran s pomočjo kalibriranih naprav za merjenje temperature v profesionalnih laboratorijih (kar pa za termometer za domačo uporabo ne velja nujno).
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). Popravila se izvajajo le v servisnem centru podjetja Status. V nasprotnem nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

## 8. INFORMACIJA ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z WEEE 2002/96/EC



Oznaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše lokalne skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Za podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na izvajalca, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali na trgovino, kjer ste opremo kupili.

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnice družbe ZEOS d.o.o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi [www.zeos.si](http://www.zeos.si).

## 9. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS Sous Vide kuhalnik za počasno kuhanje v vakuumu SVC100
- 1 navodila za uporabo



# STATUS SOUS VIDE

CIRCULATOR SVC100

## USER MANUAL



**STATUS**  
innovations

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION

## 1.1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) Place the pot with Sous Vide Circulator on an even surface to prevent spills and tipping over. Counter tops such as marble, Kerrock and Corian cannot withstand the heat generated by the circulator. Place cooking container on a different surface or on a pot holder to prevent damage. Do not move the pot during appliance operating. Firmly lock the appliance by clamping it on the side of your pot.
- b.) Check the power cable and electrical outlet before you plug in the appliance. Do not use extension cords.
- c.) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- d.) Do not immerse system past the top etch mark of stainless steel skirt. Never submerge the machine in water or place it under running water.
- e.) Unplug the machine from outlet when not in use.
- f.) Do not place unit in an oven.
- g.) Do not use deionized water (DI water).
- h.) Burn Hazard - the cooking container, the stainless steel portion of circulator and food pouches all get hot when used. Be careful not to get burnt.
- i.) This system is an indoor appliance and is not a toy.
- j.) This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
- k.) Children shall not play with the machine. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- l.) Do not use this appliance for anything other than intended use as described in this User Manual. Do not use it for laboratory work or heating a hot tub.
- m.) Warranty is invalid if:
- the machine has been tampered with.
  - you use the machine for unintended purposes.
  - you do not respect safety regulations and do not follow the instructions in the User Manual.
- The manufacturer will not accept



responsibility for any damage that may occur as a result of not following the User Manual or improper use.

---

## 1.2. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug from outlet before the cleaning process. Wait for appliance to cool down.
- b.) Only the stainless steel skirt and the water pump cap (*Item F and G in Figure 1*) are dishwasher safe.
- c.) Allow system to cool before emptying the water bath.
- d.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything which could scratch or damage the surface. Never squirt detergent directly onto or into the machine.

---

## 1.3. COOKING SOUS VIDE

Sous Vide cooking is a modern cooking technique where we cook food in vacuum packed bags immersed in hot water. The cooking temperature is strictly specified. The Sous Vide technique provides a superior flavor of your home-cooked food. It is the best way of cooking where foods optimally retain their natural taste, color and texture. It is a cooking technique that has until recently been used only in top-notch restaurants, but now it is also available for domestic households.

The biggest advantages of Sous Vide cooking:

- **Delicious food keeps its important nutrients**, e.g. flavonoids and carotenoids in vegetables and sensitive fats in fish and fats do not oxidize. Because food is cooked in their own juice together with spices, the natural taste of food is emphasized.
- **Time saving** - preparation takes just a few minutes and you can spend time during cooking for your favourite things, as cooking does not need to be monitored all the time.
- **Money saving** - you can use more expensive steaks or more compact and cheaper cuts of meat as with Sous Vide technique they will be more tender and full of taste.

When preparing food for cooking Sous Vide, we recommend using high quality vacuum bags. Status' Vacuum bags are one of the best on the market as much more material is used for making than for thinner cheaper bags. Thickness of the Status foil is 100  $\mu\text{m}$  (smooth, unribbed part) and 130  $\mu\text{m}$  (structured, ribbed part of the foil). Vacuum bags are impermeable, food safe, neutral in taste and smell, reusable, microwave safe and appropriate for Sous Vide cooking.

You can find more about vacuum packing and its advantages on the website [innovations.status.si](http://innovations.status.si).

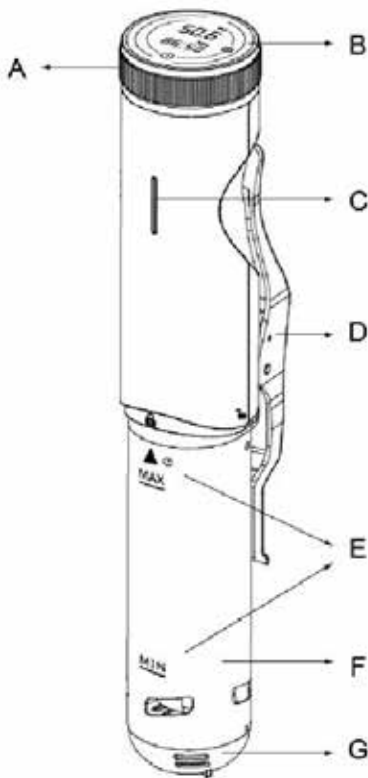
For more explicit directions visit our website at [innovations.status.si](http://innovations.status.si) and find Sous Vide Circulator to locate an online version of this User Manual.

Contact us should you have additional questions, opinions or comments.

## 1.4. TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	length: 106 mm width: 69 mm height: 389 mm
Weight	approximately 1,18 kg
Temperature	max. 90 °C
Temperature Stability	± 0.1 °C
Circulation pump	8 litres per minute Max
Rated power and voltage of the machine	800 W, 220 - 240V ~, 50/60 Hz
Timer	Max 99 hours and 59 minutes

## 1.5. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS



A.	<b>Scroll wheel</b> For temperature and time settings.
B.	<b>Control panel</b>
C.	<b>Control light</b> It shines red during setting mode and blue while operating.
D.	<b>Clamp to attach the circulator on the pot</b>
E.	<b>Min and Max water level</b>
F.	<b>Stainless steel skirt</b>
G.	<b>Water pump cap</b>

Figure 1: Status Sous Vide Circulator SVC100 components are marked with numbers

## 2. USE

### 2.1. GENERAL INSTRUCTIONS







- a.) When removing the machine from the packaging ensure that the machine and its accessories are in pristine condition.
- b.) **It is essential that you read the User Manual before first use.**

### 2.2. INSTRUCTIONS FOR USE

Cooking Sous Vide requires some preparation and reflection in advance, but the results are therefore exceptional. Cook in three simple steps; prepare Status Sous Vide Circulator, select and vacuum pack food and finally serve. Let's take one step at a time.

#### 2.2.1. PREPARING THE CIRCULATOR FOR USE

Sous Vide circulator requires a 6 to 15 L container or pot. Firmly lock the product by clamping it on the side of your container. Fill the pot / container with water. Make sure water level exceeds the minimum line and falls below the maximum line (*Item E in Figure 1*). Do not use any other liquid as water.

- a.) **Turn on the appliance.** Plug it into the outlet. The control light will turn on (*Item C in Figure 1*) and  icon will be on. You will hear a sound of beep. The control light will shine red until the appliance starts heating the water.
- b.) **Temperature setting.** Press the  icon to enter the setting mode. Slide the scroll wheel to set the temperature. You can adjust the appliance with 0.1°C increment. (You will find the table with recommended cooking times and temperature below.)
- c.) **Time setting.** Press the  icon to set the time. You can find the timer blinks. First slide the scroll wheel to set hour, then press  again to set the minute.
- d.) **Confirm the settings.** Press the  icon to confirm the setting and the unit will start warming the water. If you want to change the settings, press and hold the  icon for 3 seconds and then repeat settings as above.

- e.) **Sous Vide cooking.** The set time starts to count down once the desired temperature is reached, meanwhile the ":" of timer will be flashing. Control light shines blue before it reaches the set temperature.



Figure 2: Control panel


#### 2.2.2. PREPARE YOUR FOOD AND VACUUM PACK

- a.) Season and prepare food as per recipe, for example add salt and fresh herbs.
- b.) Use your vacuum sealer and vacuum pack food. Meat and fish are marinated faster in vacuum, since vacuum opens the pores of the food and allow the marinade to quickly and thoroughly penetrate deep into the food. Follow the manufacturer's instructions when vacuum packing food. We recommend Status' vacuum bags and vacuum sealers. Use only vacuum bags tested for Sous Vide cooking. There will be two sounds of beep once the desired temperature is

reached. Control light is blue and keeps flashing. Now is the perfect time to add vacuum packed food to water bath. Remark: even if the food has not been put into the heat water for cooking, the timer still starts count down. Make sure to add food.

- c.) Make sure all of the food in the bag is submerged. Make sure there is some place between bags so the water can circulate. Add more water if necessary.
- d.) You're good to go for now. Come back when the pre-set time is over.

## 2.2.3. ADD THE FINISHING TOUCHES AND SERVE

The unit will stop automatically when it runs out of time and an "END" icon will show on the screen. Press and hold the  icon for 3 seconds to stop.

- a.) Remove the vacuum packed bag from the water and be careful not to burn yourself.
- b.) Remove food from the bag, pat dry and quickly sear it in a hot pan.
- c.) Enjoy your perfect meal.

**You can cook meat in advance. It can then be stored in the fridge on the temperature of 5 °C up to 10 days. It is important to cool meat in ice water immediately after cooking and then stored in the fridge.**

# 3. RECOMMENDED TIMES AND SOUS VIDE COOKING TEMPERATURES AND SOME USEFUL ADVICE

As with any other new cooking method, with Sous Vide cooking each user finds his own way best suited to the tastes of his beloved ones. Here are some basic principles for easier work.

- a.) Cooking time depends on the thickness of the food more than the weight. Doubling the thickness of a steak, for instance, increases the time needed for the meat to reach target temperature at its center by as much as four times. Thus if a 2.5 cm steak requires a minimum of 1 hour to reach the medium target temperature of 60 °C, a 5 cm steak will require 4 hours to reach 60 °C.
- b.) The temperature and cooking time of the steak depends on what type of steak you prefer (rare, medium, well done). For medium rare steak, the optimal cooking temperature will be at 59 °C and for a well done steak at 70 °C. Experiment and find your best combination.
- c.) Cooking time also depends on the quality and age of the meat; the flesh of young grazing cattle will need less time than the flesh of an older cow that was kept in a stable.
- d.) When cooking vegetables, the cooking time depends on the freshness of the food. Fresh vegetables collected in the garden will be boiled faster than vegetables, which have survived for a while in various warehouses.

- e.) Poultry is best cooked as the individual parts. Air trapped in the cavity of a whole bird carcass can cause the bag to float in the water bath and result in uneven cooking.
- f.) We can also cook frozen food, only add at least 20% of the additional cooking time - spices and herbs can be added to the vacuum bag before freezing (for example, when buying meat in bulk).
- g.) Foods in which a caramelized or crisp exterior is preferred, such as steaks require a brief finishing step. Sear the exterior on the grill or in a hot skillet before serving.
- h.) Do not use wine or distilled spirits in the seasoning. As compared to the traditional cooking on a stovetop or in the oven, alcohol will not drive off in vacuum bags during Sous Vide cooking. Alcohol, especially from wine, can impart a peculiar metallic flavor to meals cooked Sous Vide.
- i.) To ensure food cooks evenly in the same amount of time, we recommend food is cut to similar thicknesses and sizes.
- j.) For even cooking portion fish into individual servings before packaging.
- k.) Food cooked using Sous Vide method is not recommended for consumption by those in risk category such as pregnant women, small children, elderly and those suffering from illness/disease. Ensure high hygiene safety while preparing food.

Food	Remarks	Cooking temperature	Cooking time
<b>BEEF &amp; LAMB</b>			
Tender cuts (tenderloin, cutlets, sirloin, ribeye, rump, T-bone)	thickness 2.5 cm	54 °C to 69 °C	1 to 3 hours
Tougher cuts (chuck, leg of lamb, shanks, game meats)	thickness 5 cm	58 °C to 85 °C	8 to 24 hours
<b>PORK</b>			
Pork Tenderloin		56 °C to 71 °C	1 to 4 hours
Pork Chops	thickness 3 cm	60 °C	4 hours
<b>POULTRY</b>			
Chicken breast without bone	thickness from 3 to 5 cm	65 °C	1 to 2 hours
Chicken thigh with bone	thickness from 3 to 5 cm	77 °C	2 to 3 hours
<b>FISH AND SHELLFISH</b>			
All kinds of fish	thickness approximately 3 cm	50 °C	45 min to 1 hour
Shrimps and mussels		60 °C	1 hour
<b>VEGETABLES</b>			
Green vegetable		85 °C	20 to 40 min
Root vegetables (potato and others)		85 °C	1 to 3 hours
<b>FRUIT</b>			
Ripe berries, peaches and plums	for toppings on desserts and breakfast	68 °C	1,5 to 2 hours
Stone fruit	for fruit purée	85 °C	½ to 1 hour
<b>EGG</b>	poached egg	66 °C	45 min

# 4. MAINTENANCE AND CLEANING

Always turn off and unplug the unit before cleaning. Make sure the system is at room temperature. Skirt and cap may be cleaned by hand with conventional dishwashing liquids or in the dishwasher.

For cleaning the heating coil and sensors use dish soap, a soft tooth brush and rinse under water. Never rinse the top part of the circulator including the main body in water or place it under running water.

## a.) Uninstall the skirt



Figure 3: Hold the unit and rotate the skirt in anti-clockwise direction to take off the skirt.

## b.) Install the skirt back to the appliance

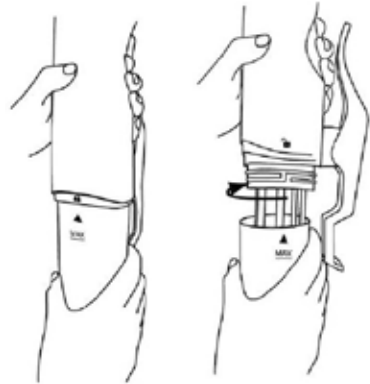


Figure 5: Hold the unit and align the unlocking symbol and the arrow, rotate the skirt in clockwise direction until you can see the arrow and locking symbol are in the same horizontal position.

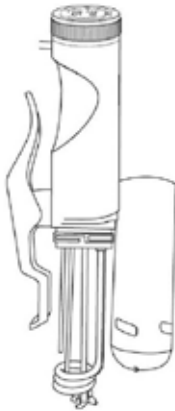


Figure 4: Disassembled appliance with heating coil and sensors.

## c.) Limescale removal

Due to minerals in tap water, some scale may occur on the heating elements and the housing of the device after heating the water. This scale negatively influences the heating efficiency and appearance of the device. We recommend that the device is cleaned after every 20th use or after 200 hours in operation. If you see that your water has even more minerals in it, clean it before.

Insert the circulator into the pot with 15 % mix of water and vinegar. Turn on the device and set the temperature at 80 °C for 3 hours or until the scale is completely removed.

## 5. WARRANTY

This warranty is valid for two years from the date of purchase. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.

This warranty only covers breakdown caused by electrical or mechanical failure. It does not cover damage caused by liquid entering the machine or breakdown caused by failure to follow the manufacturers instructions.

If you have any comments or questions concerning

the functioning of the machine or warranty, please contact us:

STATUS d.o.o. Metlika  
Ulica Belokranjskega odreda 19,  
8330 Metlika, Slovenia  
Customer phone: +386 736 91 228  
e-mail: info@status.si

For more information visit our website  
[www.status-innovations.eu](http://www.status-innovations.eu).

## 6. DECLARATION OF CONFORMITY

The machine complies with all European directives:

- a.) Directive on electrical equipment designed for use within certain voltage limits (OJ of the Republic of Slovenia, no. 27/04)  
Directive 73/23/EEC, 93/68 EEC and its amendments
- b.) Regulation on electromagnetic compatibility (OJ of the Republic of Slovenia, no. 132/2006)  
Directive 2004/108 EC and its amendments

EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

Product made by latest EU regulation EU60335-2-74 (Ipx7).

## 7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	WHAT TO DO:
There is a buzzing noise during the appliance operation.	Under normal operation the system will hum due to the motor and impeller in operation. That is normal and you don't have to worry.
Grinding noise	The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away. Also make sure that the stirring shaft was not inadvertently bent.
Slurping noise	Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub. Add more water or gently disturb water with a spoon.
Gurgling noise and bubbles in a container.	The pump is sucking air. Add more water.
When cooking eggs directly in the water, cracks occur on the egg.	If the eggs are freely floating in the container, damage to the shell may result from the pump's water jet. Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs.

PROBLEM	WHAT TO DO:
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the power cord for any damage – cracks or splitting. Make sure the machine is plugged in.</li> </ul> Make sure the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the power mains in your home. <ul style="list-style-type: none"> <li>• If socket is on but you have no power, check the socket with another machine that you know works.</li> </ul>
The appliance switches on but it does not start with operation.	If the set temperature is lower than the actual water temperature, the appliance will not work.
Control light shines red during the operation.	There is not enough water in the pot, add more water. The water level can be dropped right under the sensor during operation by the pump due to water turbulence. Water can evaporate over a long cooking time. Add more water if necessary.
Temperature read does not match the one on your thermometer.	The Sous Vide Circulator was tested using calibrated temperature measurement devices in professional laboratories (which is not necessary for a thermometer intended for home use).
Appliance won't work at all & I've tried all of the above.	Be sure to contact the stated service address. Repairs are performed only in the service center approved by Status d.o.o. Metlika in your country. Otherwise, you have no right to claim a guarantee and the manufacturer assumes no responsibility.

## 8. CORRECT DISPOSAL OF YOUR MACHINE



The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at properly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

## 9. STATUS SOUS VIDE CIRCULATOR SVC100 SET

The set includes:

- 1 STATUS Sous Vide Circulator SVC100
- 1 User Manual



# STATUS SOUS VIDE

KUHALO ZA SPORO KUHANJE U VAKUUMU SVC100

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU



# STATUS

izvorna pomagala

# 1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

## 1.1. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Posuda sa vodom u kojoj će biti Sous Vide kuhalo, mora se postaviti na ravnu površinu. Kuhinjski pultovi načinjeni iz mramora, Kerrocka ili Coriana nisu prikladni za kuhanje, jer se posuda tijekom kuhanja grije. Upotrebite drugu površinu ili posudu postavite na tome namijenjen podmetač. Za vrijeme djelovanja aparata, posudu nemojte pomicati. Aparat dobro pričvrstite na rub posude.
- b.) Prije nego aparat priključite na električni tok, provjerite mrežni kabel i utičnicu. Pri tom ne koristite električne produžetke.
- c.) Ukoliko je kabel oštećen, kako bi izbjegli opasnosti obratite se proizvođaču, serviseru ili drugoj stručnoj osobi.
- d.) Aparat možete položiti u vodu samo do oznake Max na kućištu. Nikad nemojte uranjati cijeli aparat u vodu ili pod tekuću vodu.
- e.) Kad aparat nije u upotrebi, isključite ga iz električne mreže.
- f.) Sous Vide kuhalo nije primjereno za korištenje u pećnici.
- g.) Pri kuhanju ne koristite deioniziranu vodu.
- h.) Posuda s vodom, kućište iz nehrđajućeg čelika i vakuumirana hrana se u procesu kuhanja Sous Vide zagriju, zato pazite da se ne opečete.
- i.) Aparat je primjeren za upotrebu u unutarnjim prostorijama i nije igračka.
- j.) Aparat mogu koristiti djeca stara 8 godina ili starija i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustava i znanja, samo pod nadzorom ili poučeni glede upotrebe aparata na siguran način i razumijevajući moguće opasnosti.
- k.) Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i održavanje aparata od strane djece dozvoljena je isključivo pod nadzorom.
- l.) Aparat koristite isključivo za namjenu opisanu u tim uputstvima za upotrebu. Aparat nije primjeren za laboratorijsku upotrebu ili za zagrijavanje većih količina vode u kadi za kupanje.
- m.) Garancija prestaje vrijediti, ukoliko:
- aparat pokuša popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
  - aparat koristite za druge namjene od predviđenih,
  - ne poštujete sigurnosne propise i uputstva za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost

za oštećenja nastala uslijed nepravilnog korištenja ili su posljedica nepoštivanja uputstava.

---

## 1.2. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Prije čišćenja isključite utikač aparata iz električne mreže. Pričekajte da se aparat ohladi.
- b.) Kućište iz nehrđajućeg čelika i poklopac (*na Slici 1 označeni sa F i G*) su jedini primjereni za pranje u stroju za pranje posuđa.
- c.) Sačekajte da se voda ohladi prije nego ispraznite posudu.
- d.) Za čišćenje aparata upotrebite mekanu, suhu i vlažnu krpu. Ne koristite spužve, hrapave krpe, sredstva za poliranje i dezinficijense koji mogu oštetiti površinu pojedinih sastavnih dijelova. Nikad ne špricajte sredstva za čišćenje direktno po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.

---

## 1.3. KUHANJE SOUS VIDE

Sous vide kuhanje je moderna tehnika, pri kojoj kuhamo hranu u vakuumski zatvorenim vrećicama potopljenim u vruću vodu. Temperatura kuhanja je pritom precizno određena. Tehnika Sous Vide omogućava da u svom domu postignemo vrhunski okus hrane. To je najbolji način termičke obrade namirnica, odnosno jela, pri kojem namirnica optimalno zadržavaju svoj prirodan okus, boju i teksturu. Kuharska je tehnika koja se sve donedavno koristila isključivo u vrhunskim restoranima, a sada je dostupna i u domaćoj kuhinji.

Najveće prednosti kuhanja Sous Vide:

- **Ukusna hrana koja zadržava važne hranjive tvari**, primjerice flavonoide i karotenoide u povrću i čuva osjetljive masti u mesu i ribama od oksidacije. Zahvaljujući tome što se hrana kuha u vlastitom soku zajedno sa začinima, naglašen je prirodan okus hrane.
- **Ušteda vremena** – priprema zahtjeva tek nekoliko minuta, vrijeme kuhanja možemo iskoristiti za druge stvari, jer kuhanje nije potrebno stalno nadzirati.
- **Ušteda novca** – ne samo skupi odresci i kompaktniji i jeftiniji komadi mesa uz pomoć Sous Vide tehnike omekšaju i punog su okusa.

Prilikom pripreme hrane za kuhanje Sous Vide preporučamo upotrebu kvalitetnih vakuumskih vrećica. Statusove vakuumske vrećice su jedne od najboljih na tržištu, za izradu se naime koristi puno više materijala nego pri tanjim i jeftinijim vrećicama. Debljina Statusove folije je 100 µm (gladak dio) i 130 µm (rebrast dio folije). Statusova folija je nepropusna, dvoslojna, po namirnici sigurna, neutralna na okus i miris, bez BPA, primjerena mikrovalnoj pećnici i Sous Vide kuhanju. Više o vakuumiranju i njegovim prednostima pronaći ćete na internetnoj stranici [www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr).

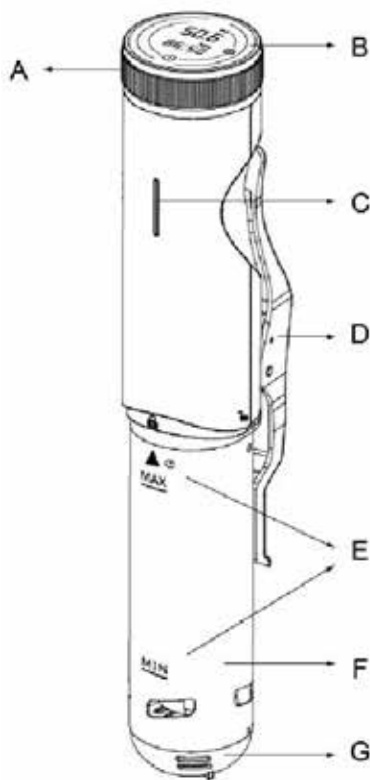
Na internet adresi [www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr) i podstranici o Sous Vide kuhalu za sporo kuhanje su dostupne i upute u elektronskom obliku.

Ukoliko imate kakvo pitanje, mišljenje ili komentar, pozovite nas ili nam pišite.

## 1.4. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 106 mm širina: 69 mm visina: 389 mm
Težina	približno 1,18 kg
Temperatura	max. 90 °C
Regulacija temperature	± 0.1 °C
Volumen cirkulacije vode	Najviše 8 litara na minutu
Nominalna jakost i napetost aparata	800 W, 220 - 240V ~, 50/60 Hz
Vrijeme djelovanja	najviše 99 sati i 59 min

## 1.5. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE



A.	<b>Rotirajući obroč</b> Za namještanje temperature i vremena kuhanja.
B.	<b>Nadzorna ploča</b>
C.	<b>Kontrolno svjetlo</b> Prilikom postavljanja funkcije svijetli crveno, tijekom rada plavo.
D.	<b>Kvačica za pričvršćivanje na posudu</b>
E.	<b>Oznaka za najmanju i najveću količinu vode u posudi</b>
F.	<b>Kučište iz nehrđajućeg čelika</b>
G.	<b>Poklopac</b>

Slika 1: Status Sous Vide SVC100 kuhalo za sporo kuhanje sa označenim sastavnim dijelovima

## 2. UPOTREBA

### 2.1. OPĆE UPUTE







- a.) Prilikom vađenja aparata iz ambalaže provjerite je li aparat u besprijeckornom stanju.
- b.) Prije prve upotrebe obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.

### 2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Kuhanje Sous Vide iziskuje i ponešto pripreme i planiranja, a rezultati su izvrsni. Kuha se u tri jednostavna koraka; pripremite Statusov Sous Vide za sporo kuhanje u vakuumu SVC100, odaberite namirnice, vakuumirajte, te nakon kuhanja pripremite hranu za posluživanje. Krenimo redom.

#### 2.2.1. PRIPREMA SOUS VIDE KUHALA ZA SPORO KUHANJE

Odaberite primjerenu posudu za kuhanje, volumena od 6 do 15 litara. Aparat pričvrstite na rub posude. Posudu napunite vodom da je nivo vode unutar posude unutar oznaka Min i Max (na Slici 1 označena sa E). Za kuhanje ne koristite druge tekućine osim vode.

- a.) **Uključite aparat u električnu mrežu.** Upaliti će se kontrolno svjetlo (na Slici 1 označeno sa C), oznaka  i čuti ćete pisak. Dok aparat ne počne sa radom, svjetliti će crveno.
- b.) Odredite tj. **namjestite temperaturu kuhanja.** Pritisnite oznaku , da pokrenete postavke. Okrenite rotirajući obruč da namjestite željenu temperaturu kuhanja. Temperaturu možete postaviti sa 0.1 °C preciznosti. (Tablicu sa preporučenim temperaturama i vremenom kuhanja pojedinih namirnica naći ćete u nastavku.)
- c.) **Namjestite vrijeme kuhanja.** Pritisnite oznaku  i brojevi koji označavaju vrijeme kuhanja početi će treperiti. Prvo okrenite rotirajući obruč kako bi postavili željeni broj sati, potom pritisnite oznaku  još jedanput, kako bi postavili minute.
- d.) **Potvrdite postavljene vrijednosti.** Pritisnite na oznaku , kako bi potvrdili postavke i aparat će početi grijati vodu. Želite li promjeniti odabrane postavke, pritisnite oznaku  i držite 3 sekun-

de. Ponovite gore opisan postupak namještanja vrijednosti.

- e.) **Sous Vide kuhanje.** Tek nakon što voda postigne željenu temperaturu, namješteno vrijeme kuhanja će početi odbrojavati. U vrijeme zagrijavanja oznaka »:« će pulsirati. Kontrolno svjetlo će svijetliti plavo.



Slika 2: Nadzorna ploča


#### 2.2.2. PRIPREMA HRANE I VAKUUMIRANJE

- a.) Pripremite hranu prema zahtjevima recepta, npr. dodajte sol i svježe začine.
- b.) Upotrebite vaš vakuumski aparat i vakuumirajte. Vakuumiranje otvara pore namirnica, što omogućava začинима da prođu dublje i tako pojačaju okus mesa. Pri vakuumiranju poštujujte upute proizvođača. Preporučujemo Statusove vakuumske vrećice i aparate za vakuumiranje. Koristite isključivo vrećice primjerene za Sous Vide kuhanje.

- c.) Kada aparat dostigne željenu temperaturu, dva puta će zapiskati, a kontrolno svjetlo početi pulsirati plavo. Sada je vrijeme da dodate vakuumirane namirnice. Napomena: Timer će početi sa odbrajanjem i ukoliko u posudi još nema hrane. Po pisku dodajte hranu u posudu.
- d.) Uvjerite se da je namirnica u vrećici u cjelosti prekrivena vodom i da voda može kružiti među pojedinačnim vakuumiranim vrećicama. Po potrebi dodajte još vode.
- e.) Posvetite se drugim obavezama i vratite kada vrijeme pripreme istekne.

## PRIPREMA HRANE ZA 2.2.3. POSLUŽIVANJE

Po proteku zadanog vremena aparat će se zaustaviti i na zaslonu će se prikazati oznaka »END«.

Ugasite aparat tako da oznaku  držite 3 sekunde.

a.) Vakuumiranu vrećicu sa kuhanom namirnicom izvadite iz vode i pazite da se pritom ne opečete.

b.) Izvadite namirnicu iz vrećice i po želji je brzo popecite na vrućoj tavi.

c.) Uživajte u vrhunskom obroku.

**Meso možete skuhati unaprijed i pohraniti ga u hladnjaku pri temperaturi 5 °C do 10 dana. Važno je samo da ga odmah po okončanom procesu kuhanja ohladite u ledenoj kupelji i potom pohranite u hladnjak.**

# 3. PREPORUČENO SOUS VIDE VRIJEME I TEMPERATURA KUHANJA I PONEŠTO KORISNIH SAVJETA

Pri Sous Vide tehnici, kao i pri drugim metodama kuhanja, korisnici pronadu način koji najviše odgovara njihovim željama i ukusu njegovog društva. Ovdje ćemo navesti nekoliko osnovnih načela za lakši rad:

- a.) Vrijeme kuhanja pojedinog komada mesa je ovisniji o debljini komada, nego težini. Tako deblji odrezak može trebati i do 4 puta više vremena za kuhanje od tanjeg. Npr. ukoliko 2.5 cm debeo odrezak zahtjeva najmanje 1 sat vremena kako bi temperatura u sredini odreska bila 60 °C, to vrijeme se pri 5 cm debelom odresku može povećati i na 4 sata.
- b.) Temperatura i vrijeme kuhanja odreska su ovisni i o tipu odreska kojeg preferirate (rare, medium, well done). Za medium rare odrezak je optimalna temperatura kuhanja 59 °C, za well done odrezak 70 °C. Eksperimentirajte i pronađite svoju omiljenu kombinaciju.
- c.) Vrijeme kuhanja je ovisno i o kvaliteti i starosti mesa; meso mladog goveda othranjenog na otvorenom će zahtijevati kraće vrijeme pripreme od mesa starije krave, koja je bila zatvorena u staji.
- d.) Pri kuhanju povrća vrijeme kuhanja je ovisno o svježini. Svježe povrće ubranu u vrtu će se pripremiti brže od povrća koje je čuvano po skladištima.
- e.) Za pripremu piletine, patke ili peradi preporučamo

upotrebu pojedinih dijelova. Ukoliko kuhamo cijele ptice, zrak zaostao u šupljinama će prouzročiti isplivavanje vrećice na površinu, zbog čega će se skuhati nejednakomjerno.

- f.) Možemo kuhati i zamrznutu hranu, pri tom uzimajući u obzir 20% dodatnog vremena kuhanja – začine i bilje možemo dodati u vakuumsku vrećicu već prilikom zamrzavanja (npr. prilikom kolinja ili pri nabavi veće količine mesa).
- g.) Namirnice na kojima želimo hrskavu koricu npr. steakovi, zahtijevaju kratku završnicu. Neposredno prije serviranja ih u tom slučaju kratko popečemo na vrućem žaru ili u zagrijanoj tavi.
- h.) Jelima prije kuhanja ne dodajemo alkohol. Alkohol u pivu, vinu, likerima ili žestokim pićima pri kuhanju u vakuumu neće ispariti, kao što je slučaj na štednjaku ili pećnici, zbog čega se može razviti oštar, ponekad i metalni okus.
- i.) Prilikom kuhanja se pobrinite da su svi komadi mesa slične veličine i debljine.
- j.) Filetirane ribe prije vakuumiranja podijelite po porcijama.
- k.) Hrana pripremljena Sous Vide tehnikom nije preporučljiva za rizične skupine poput trudnica, male djece, starijih ljudi i kroničnih bolesnika. Prilikom pripreme namirnica morate se držati visokih higijenskih standarda.

Vrsta hrane	Napomene	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja
<b>GOVEDINA I JANJETINA</b>			
Mekano meso (file, rostbif, T-bone odrezak)	debljina 2.5 cm	od 54 °C do 69 °C	od 1 sata do 3 sata
Čvrsto meso (but, pleća, janjetina)	debljina 5 cm	od 58 °C do 85 °C	od 8 sati do 24 sata
<b>SVINJETINA</b>			
File		od 56 °C do 71 °C	od 1 sata do 4 sati
Kare, vrat	debljina 3 cm	60 °C	4 sata
<b>PERAD</b>			
Pileća prsa bez kostiju	debljina od 3 do 5 cm	65 °C	od 1 do 2 sata
Pileći batak sa kostima	debljina od 3 do 5 cm	77 °C	od 2 do 3 sata
<b>RIBE I ŠKOLJKAŠI</b>			
Sve vrste riba	debljina približno 3 cm	50 °C	45 min do 1 sata
Škampi i školjke		60 °C	1 sat
<b>POVRĆE</b>			
Zeleno povrće		85 °C	od 20 do 40 min
Gomolji (krumpir i podzemno povrće)		85 °C	od 1 do 3 sata
<b>VOĆE</b>			
Zrelo bobičasto voće, breskve, šljive	za preljev na slasticama i doručke.	68 °C	od 1,5 do 2 sata
Koštuničasto voće	za voćne kašice	85 °C	od ½ sata do 1 sata
<b>JAJE</b>	poširano jaje	66 °C	45 min

## 4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE APARATA

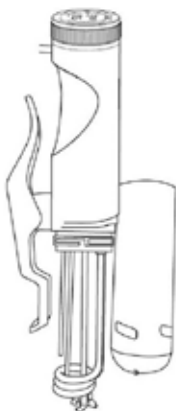
Prije čišćenja uvijek ugastite aparat i isključite utikač aparata iz električne mreže. Aparat mora biti na sobnoj temperaturi.

Kućište i poklopac možete oprati u stroju za pranje posuđa ili upotrebite blaga sredstva za ručno čišćenje i isperite pod tekućom vodom.

### a.) Odstranite kućište aparata



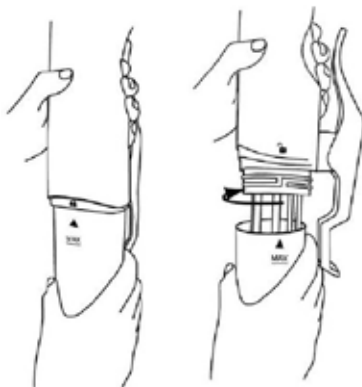
Slika 3: Odstranite kućište aparata tako, da ga zasučete u smjeru suprotno od kazaljke na satu.



Slika 4: Prikaz aparata sa vidljivim grijačem na navoj i senzorum.

Za čišćenje grijača na navitak i senzora upotrebite deterđent i mekanu četkicu te očistite pod tekućom vodom. Nikad ne uranjajte gornji dio aparata pod vodu niti ga ne polijevajte tekućom vodom.

### b.) Postavite kućište aparata na mjesto



Slika 5: Namjestite kućište aparata tako da poravnate strelicu na kućištu sa znakom otključane ključanice na aparatu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu dok se strelica ne poravnava sa znakom zaključane ključanice.

### c.) Uklanjanje vodenog kamena

Zbog prisutnosti minerala u vodi, uslijed zagrijavanja vode na grijućim elementima i kućištu aparata može se pojaviti kamenac. Taj sediment negativno djeluje na učinkovitost zagrijavanja i izgled aparata. Preporučujemo da aparat čistite po svakom 20. ciklusu ili nakon 200 sati djelovanja, odnosno, ukoliko voda u vašem kraju sadrži više minerala, aparat očistite i ranije.

Aparat postavite u posudu sa 15% smjesom vode i octa. Upalite ga i namjestite na 80 °C za 3 sata, odnosno toliko vremena koliko treba da se kamenac otopi.



## 5. GARANCIJA

Garancija na Statusovo Sous Vide SVC1000 kuhalo za sporo kuhanje je dvije godine.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne obuhvaća pravo na korištenje garancije u slučaju kvara uslijed nepoštivanja uputstava za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno radi nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

**STATUS izvorna kućna pomagala d.o.o. Karlovac**  
**Smičiklasova 5c, 47000 Karlovac**

**Servisni telefon: +385 (0)47 421 246**  
**E-mail: info@status-trgovina.hr**

Više informacija pronaći ćete i na internet stranici [www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr).

## 5. IZJAVA O SUKLADNOSTI

Aparat je u skladu sa svim europskim odrednicama i direktivama (izrazi su u originalu, tj. slovenski):

- a.) Odredba o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004)  
Directive 2006/95/EC and its amendments
- b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 132/2006)  
Directive 2004/108 EC and its amendments

CE izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

Proizvod je u skladu s najnovijom EU uredbom EU60335-2-74 (Ipx7).

## 7. SAVJETI PRI SMETNJAMA I POTEŠKOĆAMA PRILIKOM DJELOVANJA

MOGUĆE SMETNJE PRI DJELOVANJU:	POMOĆ:
Tokom djelovanja se čuje tiho brujanje aparata.	Zbog rada motora i ventilatora se može čuti blagi šum. To je normalno i nema razloga za paniku.
Škripanje	Kućište iz nehrđajućeg čelika je labavo pričvršćeno na aparat. Pritisnite kućište prema gore, u žlijeb i zavijte desno, dok ne čujete klik. Ukoliko se šum ponavlja, provjerite je li osovina za miješanje slučajno savijena.
Zvuk srkanja	Vaša pumpica je oblikovala vodeni vrtlog, slično onome kada praznite umivaonik ili kadu. Dodajte više vode ili nježno promiješajte vodu žlicom.
Voda klokoće, u posudi se pojavljuju mjehurići.	Pumpica usisava zrak, u posudu dodajte više vode.

MOGUĆE SMETNJE PRI DJELOVANJU:	POMOĆ:
Pri kuhanju jaja direktno u vodi, na jajetu se pojavljuju napukline.	Ukoliko jaja slobodno plivaju u posudi, zbog vodenog mlaza mogu nastati oštećenja na ljusci. Okrenite pumpicu prema stranici posude, što će moćno smanjiti protok. Jaja možete kuhati i u vakuumskoj vrećici.
Aparat se ne pali.	Provjerite je li električni kabel ispravan i je li utikač u utičnici. Provjerite slaže li se napon sa naponom vaše mreže. Provjerite napon mreže s ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat.
Aparat se upali, ali ne počinje sa radom.	Ukoliko je zadana temperatura niža od temperature vode, aparat neće raditi.
Kontrolno svjetlo tijekom rada svijetli crveno.	U posudi je premalo vode. Dodajte vodu. Zbog kruženja vode tijekom djelovanja senzor može prepoznati premalu količinu vode i aparat se zaustavi.
Zadana temperatura na aparatu se ne podudara sa temperaturom izmjerenom domaćim termometrom.	Sous Vide kuhalo je testirano pomoću kalibriranih aparata za mjerenje temperature u profesionalnim laboratorijima (što za termometar za domaću upotrebu ne mora nužno vrijediti).
Nastale smetnje se ne daju odstraniti.	Obavezno kontaktirajte servis (047 421 246). Popravci se izvode isključivo u servisnom centru poduzeća Status. U suprotnom gubite prava zajamčena garancijom i proizvođač ne preuzima odgovornost za kvar.

## 10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S WEEE 2002/96/EC



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice,

odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprečava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojeg može doći zbog neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetsku i sirovinsku uštedu. Za detaljnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliranju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

## 9. DIJELOVI KOMPLETA

Komplet uključuje:

- 1 STATUS Sous Vide za sporo kuhanje u vakuumu SVC100
- 1 uputstvo za upotrebu



