

MANUAL

Salente

MODEL

VERSION / DATE

SuChef

I. / 10. 5. 2024



CZ

SK

EN

HU

RO

DE

IT

SI

Obsah / Content / Tartalom / Cuprins / Inhalt / Indice / Vsebina

Česky	4
Slovensky	11
English	18
Magyar	25
Română	32
Deutsch	39
Italiano	46
Slovinčina	53

CZ

SK

EN

HU

RO

DE

IT

SI

Obsah

ÚVOD	4
NEJAKTUÁLNĚJŠÍ VERZE UŽIVATELSKÉHO MANUÁLU	4
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY	4
OBSAH BALENÍ	5
CO JE VAŘENÍ METODOU SOUS VIDE?	5
TECHNICKÁ SPECIFIKACE.....	6
POPIS PRODUKTU	6
OBSLUHA.....	7
ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ	7
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	8

- Před uvedením tohoto výrobku do provozu, si prosím, pečlivě přečtete celý tento uživatelský manuál až do jeho konce, a to i v případě, že jste z minulosti již obeznámeni s používáním výrobku podobného typu.
- Uschovejte tento uživatelský manuál pro případ další potřeby – je nedílnou součástí výrobku a může obsahovat důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu, k jeho obsluze a péči o něj.
- Zajistěte, aby si i ostatní osoby, které budou tento výrobek používat, přečetly tento uživatelský manuál.
- Jestliže tento výrobek předáte, darujete nebo prodáte dalším osobám, předejte jim společně s tímto výrobkem i tento uživatelský manuál a upozorněte je na nutnost jeho přečtení.
- Po dobu záruky doporučujeme uschovávat originální balení výrobku - výrobek tak bude chráněn nejlepším možným způsobem při případné přepravě.

NEJAKTUÁLNĚJŠÍ VERZE UŽIVATELSKÉHO MANUÁLU

Vzhledem k neustále probíhajícím inovacím výrobků značky Salente a změnám v legislativě najdete vždy nejaktuálnější verzi tohoto uživatelského manuálu na webových stránkách www.salente.eu nebo jednoduchým naskenováním níže zobrazeného QR kódu mobilním telefonem:



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY

- Výrobek používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto uživatelském manuálu.
- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Výrobek pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dřívě, než najdete všechny součásti výrobku.
- Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny obaly a marketingové materiály.
- Pokud bude výrobek používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti. Výrobek vždy umísťujte mimo jejich dosah. Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Nedovoľte, aby byl výrobek používán jako hračka.
- Výrobek je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorách. Nepoužívejte jej pro komerční, lékařské nebo jiné účely.
- Výrobek není určen pro nepřetržitý provoz.
- Výrobek je určen pro použití v interiéru, nepoužívejte jej venku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není s tímto výrobkem dodáváno nebo pro něj není určeno.
- Před každým použitím se přesvědčte, že zvolené příslušenství není poškozeno. Nikdy nepoužívejte výrobek s poškozeným příslušenstvím.
- V žádném případě neopravujte výrobek sami a neprovádějte na něm žádné úpravy! Veškeré opravy a seřízení tohoto výrobku svěťte odborné firmě/servisu. Zásahem do výrobku během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Výrobkem netřeste a dbejte, aby vám neupadl na zem.
- Nikdy výrobek nepoužívejte, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo pokud spadl do vody. V takovém případě jej svěťte do opravy odborné firmě/servisu.
- Výrobek používejte a uchovávejte mimo dosah výbušných plynů, vznětlivých, hořlavých a těžkých látek (rozpuštědla, laky, lepidla atd.).
- Výrobek nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti (např. koupelna, sauna, bazén atp.) a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí.
- Výrobek neumísťujte do blízkosti topných těles, otevřeného ohně a jiných spotřebičů nebo zařízení, která jsou zdroji tepla.
- Výrobek nepoužívejte v dosahu silného elektromagnetického pole (např. mikrovlnná trouba).
- Výrobek ani jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič ani do jejich blízkosti, na okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky.
- Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než pro které je určen.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství.
- Výrobek udržujte v čistotě. Při čištění dbejte pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah výrobku.
- Povrchy výrobku, které jsou ve styku s pokrmem nebo potravinami, čistěte vždy dle pokynů uvedených v tomto uživatelském manuálu.

- Před připojením výrobku k elektrické zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší elektrické zásuvce.
- Před použitím výrobku plně rozviňte jeho přívodní kabel.
- Přívodní kabel neomotávejte kolem výrobku.
- Přívodní kabel výrobku nepřipojujte a neodpojujte od elektrické zásuvky mokřými rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vlhkostí, vodou nebo jinou kapalinou. Pokud se tak přesto stane, vidlici před dalším použitím pečlivě vysušte.
- Neodpojujte výrobek od elektrické zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo elektrické zásuvky. Přívodní kabel odpojujte od elektrické zásuvky tahem za zástrčku.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Přívodní kabel čistěte vždy pouze suchým hadříkem, nikdy jej neomývejte vodou.
- Výrobek vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky, pokud ho nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před čištěním, údržbou nebo uskladněním.
- Přívodní kabel udržujte v suchu.
- Výrobek připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Výrobek nepřipojujte do prodlužovacího kabelu.
- Pokud je poškozen přívodní kabel, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Výrobek s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Tento výrobek není určen k ovládní prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládní.
- Výrobek vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky po ukončení používání.
- Výrobek nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou např. utěrky na nádobí, záclony, závěsy atp.
- Nepoužívejte výrobek v blízkosti předmětů a povrchů, které se mohou poškodit párou (např. stěny, tapety, obrazy, závěsné skříňky, police atp.).
- Je-li výrobek v provozu, teplota některých jeho povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátých povrchů výrobku ani jeho příslušenství jinak může dojít k popálení.
- Při provozu musí být ponechán po všech stranách výrobku volný prostor alespoň 15 cm pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu.

OBSAH BALENÍ

- Sous Vide vařič s přívodním kabelem
- Držák do hrnce
- Návod k obsluze

CO JE VAŘENÍ METODOU SOUS VIDE?

Sous Vide (francouzsky "ve vakuu" je známé také jako dlouhé vaření při nízké teplotě. Jde o způsob vaření, při kterém se potraviny vloží do zavakuovaného plastového sáčku a vaří se ve vodní lázni déle, než je obvyklé (typicky 1 až 7 hodin, v některých případech až 72 i více hodin) při přesně udržované teplotě.

Teplota je mnohem nižší, než se obvykle používá při vaření, obvykle kolem 55 až 60 °C pro červené maso nebo 72 °C pro drůbež. Cílem je rovnoměrné propečení pokrmu tak, aby byl vnitřek dokonale propečený, aniž by se rozvařil zvenku a zároveň si zachoval šťavnatost.

OBEČNÉ KROKY PŘI VAŘENÍ METODOU SOUS VIDE

- 1) Předehejte vodní lázeň na požadovanou teplotu podle receptu na vaření sous vide.
- 2) Ingredience, které chcete vařit, zavakuujte do vakuovacího sáčku pomocí vakuovačky.
- 3) Sáček ponořte do vodní lázně a nechte je vařit dle obecně doporučené kombinace délky vaření a teploty lázně nebo si vyberte jeden z receptů uložených přímo v paměti vařiče.
- 4) Po dokončení vaření metodou sous vide ingredience v případě potřeby rychle opečte na grilu nebo na rozpálené pánvi a můžete podávat.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovité napětí:	220 – 240 V
Jmenovitý kmitočet:	50/60 Hz
Jmenovitý příkon:	1100 W
Teplotní rozsah:	40-90 °C (104-194 °F)
Rozlišení zobrazení teploty:	0,1 °C / 0,1 °F
Přesnost měření teploty:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Nastavení časovače:	99 hodin 59 minut
Průtok:	20 l/min.
Doporučená kapacita hrnce:	6-50 litrů
Maximální hloubka ponoru:	140 mm
Minimální hloubka ponoru:	66 mm
Rozměry (v × š × h):	380 × 83 × 83 mm
Hmotnost:	1,24 kg

POPIS PRODUKTU

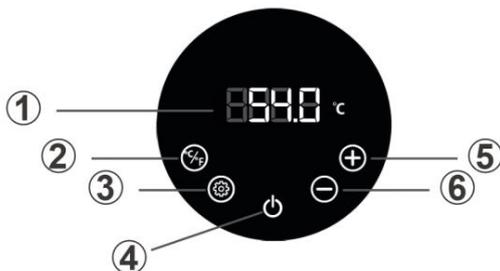
A



- 1) Ovládací panel
- 2) Indikační diody doby vaření
- 3) Ryska pro max. ponoření
- 4) Ryska pro min. ponoření
- 5) Tělo výrobku

- 6) Pojistka držáku
- 7) Pojistný šroub
- 8) Otvory pro přívod vody
- 9) Otvory pro odvod vody

B



- 1) Ukazatel teploty a času
- 2) Dotykový senzor pro změnu jednotek teploty
- 3) Dotykový senzor pro změnu nastavení

- 4) Dotykový senzor pro zapnutí/vypnutí vařiče
- 5) Dotykový senzor pro snížení teploty/času
- 6) Dotykový senzor pro zvýšení teploty/času

Upevnění držáku na vařič a hrnec:

Připravte si hrnec o objemu 6 až 50 litrů, do kterého se vejde připravovaný pokrm. Přitáhněte pojistku držáku a držák nasadte na vařič. Vařič umístěte do hrnce a zajistěte pojistným šroubem.

Umístění potravinového balíčku:

Vložte zavakuované potraviny do nádoby a nechte mezi nimi dostatečný prostor pro cirkulaci vody.

Plnění vodou:

Hrncem naplňte studenou vodou v rozsahu rysek MIN a MAX na těle vařiče. Hladina vody po vložení pokrmu nesmí přesáhnout hranici MAX.

Zapnutí vařiče:

1) Vařič zapojte do elektrické zásuvky.

2) Na displeji se postupně zobrazí kontrolní znaky v tomto pořadí signalizující, že vařič bude připraven k použití: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.

3) Poté se na displeji zobrazí teplota a vařič je nyní připraven k použití.

Změna jednotek teploty

Změnu jednotek teploty provedete dotykem na ovládací senzor **B2**. Navolit je možno °C nebo °F.

Nastavení teploty a času vaření

Nastavení teploty a času vaření provedete dotykem na ovládací senzor **B3**, kdy se postupně přepínáte mezi hodnotami teploty a času, které se rozblíkají. Zvýšení nebo snížení hodnot provedete dotykem na ovládací senzory **B5** a **B6**, dokud hodnota teploty nebo času bliká. Zrychlenou volbu můžete provést přidržetím prstu na dotykových senzorech **B5** a **B6**. b) Teplotu i čas lze měnit i v průběhu vaření (volbu je třeba potvrdit dotykem na ovládací senzor **B4**).

- Teplotu je možné nastavit v rozsahu 25-90 °C v krocích po 0,1 °C.
- Čas je možné nastavit v rozsahu 5 minut až 99 hodin a 59 minut.

Po nastavení teploty a času ponořte vařič do lázně a zahajte vaření dotykem na ovládací senzor **B4**, který změní barvu z moré na červenou a zahájí se vaření. Indikační diody doby vaření **A2** začnou postupně blikat zespolu nahoru.

- 10 rozsvícených diod = do konce vaření zbývá 100% nastaveného času
- 1 rozsvícená dioda = do konce vaření zbývá 10% nastaveného času

ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po běžném použití mohou částečky potravin nebo minerály ve vodě tvořit usazeniny na vnějším plášti přístroje.

Doporučujeme vařič omýt vlažnou vodou po každém použití.

Postup čištění:

- 1) Odpojte vařič od elektrické sítě vytažením koncovky přívodního kabelu ze zásuvky a z vodní lázně jej vyjměte až po dokonalém vychladnutí.
- 2) Pootočením sejměte ochranný nerezová kryt spodní části vařiče.
- 3) Vnitřní topnou spirálu omyjte vlažnou vodou pod vodovodním kohoutkem.
- 4) Přidejte malé množství prostředku na mytí nádobí a v případě potřeby lehce vydrhněte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.

Poznámka: Tento vařič stroj je navržen tak, aby byl vodotěsný ve třídě IPX7. Jeho horní část lze také mýt přímo pod vodovodním kohoutkem, ale nedoporučujeme ji ponořovat do vody na delší dobu.

ODVÁPŇOVÁNÍ

Po dlouhodobém používání může vápník ve vodě tvořit usazeniny na topné spirále. Při čištění přidejte do vody potravinářskou kyselinu citronovou, nastavte teplotu v rozmezí 40-50 °C a na 10 minut spusťte proces vaření. Odpojte vařič od elektrické sítě vytažením koncovky přívodního kabelu ze zásuvky a opláchněte vlažnou vodou.

SKLADOVÁNÍ

Po použití vařiče Salente Sous Vide přístroj vyčistěte a otřete jej do sucha hadříkem nebo papírovou utěrkou. Skladujte v suchém a dobře větraném prostředí při normální teplotě. Neumisťujte jej do prostředí s vysokou vlhkostí nebo neskladujte při vysoké teplotě.

Kód chyby	Popis poruchy	Způsob řešení
E001	Alarm přehřátí: teplota topné spirály přesáhla teplotu 145 °C (293 °F).	Doplňte vodu tak, aby hladina vody byla nad ryskou MIN vařiče.
E002	Alarm nízké hladiny vody: Vařič se spustí před vložením do vody nebo je hladina vody v hrnci pod ryskou MIN na vařiči.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Před zahájením vaření vložte vařič SOUS VIDE do vody. 2. Přidejte vodu tak, aby hladina vody byla nad ryskou MIN na vařiči.
E003	Časový alarm: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nastavené teploty nelze dosáhnout, pokud je topná trubice nepřetržitě zahřívána déle než 120 minut; 2. Výběr příliš velké nádoby s příliš velkým množstvím vody. 	Vyměňte hrnec za hrnec s menším objemem.
E004	Alarm poruchy teplotního čidla: Porucha nebo poškození snímače.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyjměte zástrčku ze zásuvky, zapojte ji zpět a znovu vařič spustíte. 2. Kontaktujte oddělení zákaznického servisu.
Problém	Možné důvody	Způsob řešení
Stroj nelze spustit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda je zástrčka správně připojena a zapnuta. 2. Ověřte si, zda je hladina vody v hrnci výše než ryska MIN. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyměňte zásuvku; 2. Doplněte vodu na hladinu mezi rysky MIN a MAX.
Po určité době vaření se teplota vody nezvýší nebo se vařič automaticky zastaví.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vařič nebyl spuštěn. 2. Ochrana proti automatickému vypnutí při nízké hladině vody. 3. Ochrana proti poruše a vypnutí. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda se vařič spustil a zda kontrolka tlačítka "ON/OFF/CONFIRM" svítí červeně. 2. Hladina vody je příliš nízká, doplňte vodu na úroveň mezi rysky MIN a MAX. 3. Zkontrolujte chybový kód zobrazený na displeji a proveďte některá z výše uvedených opatření odpovídající chybovému kódu.



Likvidace: Pokud informační leták, obal nebo štítek výrobku obsahuje symbol přeškrtnuté popelnice, znamená to, že v Evropské unii musí být všechny takto označené elektrické a elektronické výrobky, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti umístěny do kontejnerů na tříděný odpad. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Abacus Electric, s.r.o. tímto prohlašuje, že výrobek SALENTE SuChef splňuje požadavky norem a předpisů platných pro daný typ zařízení. Úplné znění prohlášení o shodě naleznete na adrese <http://ftp.salente.cz/ce>.

Dovozce / Výrobce

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Česká republika

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Všechna práva vyhrazena.

Design a vzhled se mohou změnit bez předchozího upozornění.

..

Obsah

ÚVOD	11
NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY	11
BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY	11
OBSAH BALENIA	12
ČO JE VARENIE SOUS VIDE?	12
VŠEOBECNÉ KROKY PRI VARENÍ SOUS VIDE.....	12
TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA	13
POPIS PRODUKTU	13
OBSLUHA.....	14
ÚDRŽBA, ČISTENIE A SKLADOVANIE	14
RIEŠENIE PROBLÉMOV	15

SK

- Pred uvedením tohto výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie až do konca, a to aj v prípade, že ste s používaním podobného typu výrobku oboznámení už v minulosti.
- Tento návod na obsluhu si uschovajte pre budúce použitie - je neoddeliteľnou súčasťou výrobku a môže obsahovať dôležité pokyny na uvedenie do prevádzky, obsluhu a starostlivosť o výrobok.
- Uistite sa, že si tento návod na použitie prečítali aj ďalšie osoby, ktoré budú tento výrobok používať.
- Ak tento výrobok darujete, darujete alebo predávate iným osobám, dajte im spolu s týmto výrobkom aj tento návod na použitie a upozornite ich, aby si ho prečítali.
- Počas záručnej doby odporúčame uschovávať originálny obal výrobku - tak bude výrobok pri preprave čo najlepšie chránený.

NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATELSKEJ PRÍRUČKY

Vzhľadom na neustále inovácie produktov spoločnosti Salente a zmeny v legislatíve nájdete vždy najaktuálnejšiu verziu tejto používateľskej príručky na webovej stránke www.salente.eu alebo jednoduchým naskenovaním nižšie uvedeného QR kódu pomocou mobilného telefónu:



BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY

- Výrobok používajte len tak, ako je uvedené v tejto používateľskej príručke.
- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným nebezpečenstvám.
- Výrobok opatrne vybalte a dávajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky súčasti výrobku.
- Pred prvým použitím odstráňte z výrobku všetky obaly a marketingové materiály.
- Ak sa výrobok bude používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Vždy umiestnite výrobok mimo ich dosahu. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Nedovoľte, aby sa výrobok používal ako hračka.
- Výrobok je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho na komerčné, lekárske ani iné účely.
- Výrobok nie je určený na nepretržitú prevádzku.
- Tento výrobok je určený na použitie v interiéri, nepoužívajte ho v exteriéri.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto výrobkom alebo nie je preň určené.
- Pred každým použitím sa uistite, že vybrané príslušenstvo nie je poškodené. Výrobok nikdy nepoužívajte s poškodeným príslušenstvom.
- Nikdy výrobok sami neopravujte ani na ňom nevykonávajte žiadne úpravy! Všetky opravy a úpravy tohto výrobku zverte odbornej firme/servisu. Zášahom do výrobku počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných výhod.
- Výrobkom netraťte a dbajte na to, aby nespadol na zem.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo ak spadol do vody. V takom prípade ho dajte opraviť profesionálnej firme/servisu.
- Výrobok používajte a skladujte mimo dosahu výbušných plynov, horľavých, horľavých a prchavých látok (rozpušťačlá, farby, lepidlá atď.).
- Nevystavujte výrobok extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti (napr. v kúpeľni, saune, bazéne atď.) ani ho neumiestňujte do príliš prašného prostredia.
- Výrobok neumiestňujte do blízkosti ohrievačov, otvoreného ohňa alebo iných spotrebičov či zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte výrobok v dosahu silného elektromagnetického poľa (napr. mikrovlnná rúra).
- Výrobok ani jeho príslušenstvo neumiestňujte na elektrický alebo plynový sporák alebo do jeho blízkosti, ani na okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky.
- Nepoužívajte výrobok na iné účely, než na ktoré je určený.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva.
- Udržujte výrobok v čistote. Pri čistení postupujte podľa pokynov v kapitole Čistenie a údržba.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia od výrobku držať ďalej.
- Povrchy výrobku, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo potravinárskymi výrobkami, vždy čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie.

- Pred pripojením výrobku k elektrickej zásuvke sa uistite, že napätie na výrobnom štítku výrobku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Pred použitím výrobku úplne odviňte napájací kábel.
- Neobtáčajte napájací kábel okolo výrobku.
- Napájací kábel výrobku nepripájajte ani neodpájajte z elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica napájacieho kábla nedostala do kontaktu s vlhkosťou, vodou alebo inými kvapalinami. Ak sa to aj napriek tomu stane, pred ďalším použitím vidličku starostlivo osušte.
- Neodpájajte výrobok od elektrickej zásuvky ťahaním za napájací kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla alebo elektrickej zásuvky. Napájací kábel odpojte od elektrickej zásuvky vytiahnutím zástrčky.
- Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola ani sa nedotýkal horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Napájací kábel vždy čistite len suchou handričkou, nikdy ho neumývajte vodou.
- Výrobok vždy vypnite a odpojte zo zásuvky, keď sa nepoužíva, keď zostáva bez dozoru a pred čistením, údržbou alebo skladovaním.
- Prívodný kábel udržiavajte v suchu.
- Výrobok pripájajte len do riadne uzemnenej zásuvky.
- Výrobok nezapájajte do predlžovacieho kábla.
- Ak je prívodný kábel poškodený, nechajte ho vymeniť v kvalifikovanom servisnom stredisku, aby ste predišli nebezpečnej situácii. Je zakázané používať výrobok s poškodeným napájacím káblom.
- Tento výrobok nie je určený na ovládanie pomocou programátora, externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Po použití výrobok vždy vypnite a odpojte od elektrickej zásuvky.
- Nepoužívajte výrobok v blízkosti horľavých materiálov, ako sú utierky na riad, záclony, závesy atď.
- Výrobok nepoužívajte v blízkosti predmetov alebo povrchov, ktoré môžu byť poškodené parou (napr. steny, tapety, obrazy, závesné skrine, police atď.).
- Keď je výrobok v prevádzke, teplota niektorých jeho povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa vyhrievaných povrchov výrobku alebo jeho príslušenstva, inak sa môžete popáliť.
- Počas prevádzky musí byť na všetkých stranách výrobku voľný priestor najmenej 15 cm, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu.

OBSAH BALENIA

- Varič Sous Vide s prívodným káblom
- Držiak na hrniec
- Návod na obsluhu

ČO JE VARENIE SOUS VIDE?

Sous Vide (francúzsky "vo vákuu") je tiež známe ako dlhé varenie pri nízkej teplote. Ide o spôsob varenia, pri ktorom sa potraviny vložia do plastového vrečka a varia sa vo vodnom kúpeli dlhšie ako zvyčajne (zvyčajne 1 až 7 hodín, v niektorých prípadoch až 72 hodín alebo viac) pri presne udržiavanej teplote.

Teplota je oveľa nižšia ako teplota bežne používaná na varenie, zvyčajne okolo 55 až 60 °C pre červené mäso alebo 72 °C pre hydinu. Cieľom je rovnomerné prepečenie pokrmu, aby bol vnútri dokonale prepečený bez toho, aby bol zvonka prepečený a zároveň si zachoval šťavnatosť.

VŠEOBECNÉ KROKY PRI VARENÍ SOUS VIDE

- 1) Predhrejte vodný kúpeľ na požadovanú teplotu podľa receptu na varenie sous vide.
- 2) Zabaľte ingrediencie, ktoré chcete uvariť, do vákuového vrečka pomocou vákuového tesnenia.
- 3) Ponorte vrečko do vodného kúpeľa a nechajte ho variť podľa všeobecne odporúčanej kombinácie času varenia a teploty kúpeľa alebo si vyberte jeden z receptov uložených priamo v pamäti variča.
- 4) Po dokončení varenia metódou sous vide suroviny rýchlo opečte na grile alebo v prípade potreby na horúcej panvici a podávajte.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovité napätie:	220 – 240 V
Menovitá frekvencia:	50/60 Hz
Menovitý príkon:	1100 W
Teplotný rozsah:	40-90 °C (104-194 °F)
Rozlíšenie zobrazenia teploty:	0,1 °C / 0,1 °F
Presnosť merania teploty:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Nastavenia časovača:	99 hodín 59 minút
Prítok:	20 l/min.
Odporúčaná kapacita hrnca:	6-50 litrov
Maximálna hĺbka ponorenia:	140 mm
Minimálna hĺbka ponorenia:	66 mm
Rozmery (v × š × h):	380 × 83 × 83 mm
Hmotnosť:	1,24 kg

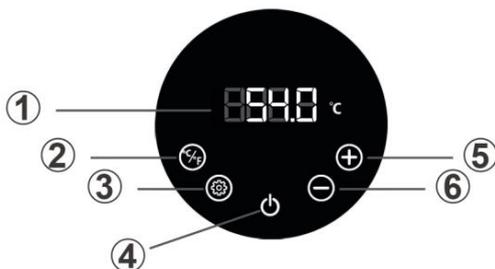
POPIS PRODUKTU

A



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1) Ovládací panel | 6) Zámok konzoly |
| 2) LED indikácia času varenia | 7) Zaisťovacia skrutka |
| 3) Funkcia maximálneho ponorenia | 8) Otvory na prívod vody |
| 4) Funkcia pre minimálne ponorenie | 9) Otvory na odvod vody |
| 5) Telo výrobku | |

B



- | | |
|---|--|
| 1) Indikátor teploty času | 4) Dotykový senzor na zapnutie/vypnutie variča |
| 2) Dotykový snímač na zmenu jednotiek teploty | 5) Dotykový senzor na zníženie teploty/času |
| 3) Dotykový senzor na zmenu nastavení | 6) Dotykový senzor na zvýšenie teploty/času |

Upevnenie držiaka na sporák a hrniec:

Prípravte si hrniec s objemom 6 až 50 litrov, do ktorého sa zmestia pripravované potraviny. Utiahnite poistnú svorku a držiak

položte ho na sporák. Vložte varnú nádobu do hrnca a zaistite ju bezpečnostnou skrútkou.

Umiestnenie potravinového obalu:

Umiestnite zabalené potraviny do nádoby, pričom medzi nimi nechajte dostatočný priestor na cirkuláciu vody.

Plnenie vodou:

Hrniec naplňte studenou vodou v rozsahu značiek MIN a MAX na telesa variča. Hladina vody po vložení potravín nesmie

prekročiť limit MAX.

Zapnite sporák:

- 1) Zapojte sporák do elektrickej zásuvky.
- 2) Na displeji sa postupne zobrazia kontrolné znaky v tomto poradí, ktoré signalizujú, že je sporák pripravený na použitie: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.
- 3) Na displeji sa zobrazí teplota a varná doska je pripravená na použitie.

Zmena jednotiek teploty

Jednotky teploty zmeníte dotykom ovládacieho snímača **B2**. Môžete vybrať °C alebo °F.

Nastavenie teploty a času varenia

Ak chcete nastaviť teplotu a čas varenia, dotknite sa ovládacieho snímača **B3**, aby ste prepínali medzi hodnotami teploty a času varenia, ktoré budú blikať. Zvyšujte alebo znižujte hodnoty dotykom na ovládacie snímače **B5** a **B6**, kým sa nerozblíka hodnota teploty alebo času. Výber môžete urýchliť podržaním prsta na dotykových snímačoch **B5** a **B6**.

b) Teplotu a čas môžete meniť aj počas varenia (výber musíte potvrdiť dotykom ovládacieho snímača **B4**).

- Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 25-90 °C v krokoch po 0,1 °C.
- Čas je možné nastaviť od 5 minút do 99 hodín a 59 minút.

Po nastavení teploty a času ponorte varnú nádobu do kúpeľa a spustíte varenie dotykom ovládacieho snímača **B4**, ktorý sa zmení z moré na červené a začne variť. Kontrolky času varenia **A2** budú postupne blikať zdola nahor.

- 10 rozsvietených LED = 100 % zostávajúceho času
- 1 rozsvietená LED = 10 % zostávajúceho nastaveného času

ÚDRŽBA, ČISTENIE A SKLADOVANIE

Po bežnom používaní sa na vonkajšom kryte zariadenia môžu vytvoriť usadeniny z potravín alebo minerálov vo vode. Po každom použití odporúčame varič umyť vlažnou vodou.

Postup čistenia:

- 1) Odpojte sporák od elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky a vyberte ho z vodného kúpeľa až po jeho úplnom vychladnutí.
- 2) Otočením odstráňte ochranný kryt z nehrdzavejúcej ocele na spodnej časti variča.
- 3) Umyte vnútornú vykurovaciu špirálu vlažnou vodou pod vodovodným kohútikom.
- 4) Pridajte malé množstvo prostriedku na umývanie riadu a v prípade potreby ľahko vydrhnite mäkkou špongiou alebo kefou.

Poznámka: Tento varič je navrhnutý tak, aby bol vodotesný v triede IPX7. Jeho vrchnú časť možno umývať aj priamo pod vodovodným kohútikom, ale neodporúčame ho ponárať do vody na dlhší čas.

ODVODNENIE

Po dlhšom používaní môže vápnik vo vode vytvárať usadeniny na vykurovacej špirále. Pri čistení pridajte do vody potravinársku kyselinu citrónovú, nastavte teplotu medzi 40 a 50 °C a spustíte proces varenia na 10 minút. Odpojte sporák od elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky a opláchnutím vlažnou vodou.

SKLADOVANIE

Po použití variča Salente Sous Vide vyčistite spotrebič a utrite ho do sucha handričkou alebo papierovou utierkou. Skladujte v suchom a dobre vetranom prostredí pri normálnej teplote. Neumiestňujte ho do prostredia s vysokou vlhkosťou ani ho neskladujte pri vysokej teplote.

Kód chyby	Popis poruchy	Spôsob riešenia
E001	Alarm prehriatia: teplota vykurovacej špirály prekročila 145 °C (293 °F).	Doplňte vodu tak, aby bola hladina vody nad čiarou MIN variča.
E002	Alarm nízkej hladiny vody: Varič sa spustí skôr, ako ho vložíte do vody, alebo je hladina vody v hrnci pod značkou MIN na variči.	1. Pred varením vložte SOUS VIDE do vody. 2. Pridajte vodu tak, aby bola hladina vody nad čiarou MIN na varnej doske.
E003	Časový alarm: 1. Nastavenú teplotu nemožno dosiahnuť, ak sa vykurovacia rúrka nepretržite zahrieva dlhšie ako 120 minút; 2. Výber príliš veľkej nádoby s príliš veľkým množstvom vody.	Hrnec vymeňte za hrniec s menším objemom.
E004	Alarm poruchy snímača teploty: Porucha alebo poškodenie snímača.	1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, zapojte ju späť a znovu spustite sporák. 2. Kontaktujte zákaznícky servis.
Problém	Možné dôvody	Spôsob riešenia
Stroj sa nedá spustiť	1. Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená a zapnutá. 2. Skontrolujte, či je hladina vody v hrnci vyššie ako čiara MIN.	1. Vymeňte zásuvku; 2. Doplňte vodu na úroveň medzi riadkami MIN a MAX.
Po určitom čase varenia sa teplota vody nezvýši alebo sa varná doska automaticky zastaví.	1. Sporák nebol spustený. 2. Ochrana proti automatickému vypnutiu v prípade nízkej hladiny vody. 3. Ochrana proti poruchám a vypnutiu.	1. Skontrolujte, či sa sporák spustil a či kontrolka tlačidla "ON/OFF/CONFIRM" svieti na červeno. 2. Hladina vody je príliš nízka, doplňte vodu na úroveň medzi značkami MIN a MAX. 3. Skontrolujte chybový kód zobrazený na displeji a vykonajte niektorú z vyššie uvedených činností zodpovedajúcu chybovému kódu.



Likvidácia: Ak informačný leták, obal alebo etiketa výrobku obsahuje symbol prečiarknutého koša, znamená to, že v Európskej únii sa všetky takto označené elektrické a elektronické výrobky, batérie a akumulátory musia po skončení ich životnosti umiestniť do kontajnerov na separovaný odpad. Tieto výrobky nevyhadzujte do netriedeného komunálneho odpadu.



VYHLÁSENIE O ZHODE

Abacus Electric, s.r.o. týmto vyhlasuje, že výrobok SALENTE SuChef spĺňa požiadavky noriem a predpisov platných pre daný typ zariadenia. Úplné znenie vyhlásenia o zhode nájdete na adrese <http://ftp.salente.cz/ce>.

Dovozca / výrobca

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Česká republika

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Všetky práva vyhradené.

Dizajn a vzhľad sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Table of Contents

INTRODUCTION.....	18
THE MOST UP-TO-DATE VERSION OF THE USER MANUAL	18
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS.....	18
PACKAGING CONTENT	19
WHAT IS SOUS VIDE COOKING?.....	19
GENERAL STEPS IN SOUS VIDE COOKING	19
TECHNICAL SPECIFICATION	20
PRODUCT DESCRIPTION.....	20
SERVICE	21
MAINTENANCE, CLEANING AND STORAGE.....	21
PROBLEM SOLVING	22

INTRODUCTION

WELCOME TO THE SALENTE FAMILY

- Before putting this product into operation, please read this entire user manual carefully through to the end, even if you are familiar with the use of a similar type of product in the past.
- Keep this user manual for future reference - it is an integral part of the product and may contain important instructions on commissioning, operation and care of the product.
- Make sure that other people who will use this product read this user manual.
- If you give, donate or sell this product to others, please give them this user manual together with this product and remind them to read it.
- During the warranty period, we recommend that you keep the original packaging of the product - this way the product will be protected in the best possible way in case of transport.

THE MOST UP-TO-DATE VERSION OF THE USER MANUAL

Due to Salente's ongoing product innovations and changes in legislation, you can always find the most up-to-date version of this user manual on the website www.salente.eu or by simply scanning the QR code shown below with your mobile phone:



SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

- Use the product only as specified in this user manual.
- This product may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential hazards.
- Unpack the product carefully and be careful not to throw away any part of the packaging material before you have found all the components of the product.
- Remove all packaging and marketing materials from the product before first use.
- Exercise extra caution if the product will be used around children. Always place the product out of their reach. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not allow the product to be used as a toy.
- The product is designed for use in homes, offices and similar areas. Do not use it for commercial, medical or other purposes.
- The product is not intended for continuous operation.
- This product is designed for indoor use, do not use it outdoors.
- Never use accessories that are not supplied with or intended for this product.
- Before each use, make sure that the selected accessory is not damaged. Never use the product with damaged accessories.
- Never repair the product yourself or make any modifications to it! Entrust all repairs and adjustments to this product to a professional company/service. Tampering with the product while the warranty is in effect puts you at risk of losing warranty benefits.
- Do not shake the product and make sure it does not fall to the ground.
- Never use the product if it is not working properly, if it has fallen on the ground and become damaged, or if it has fallen into water. In this case, have it repaired by a professional company/service.
- Use and store the product away from explosive gases, flammable, combustible and volatile substances (solvents, paints, adhesives, etc.).
- Do not expose the product to extreme temperatures, direct sunlight, excessive humidity (e.g. bathroom, sauna, swimming pool, etc.) or place it in excessively dusty environments.
- Do not place the product near heaters, open flames or other appliances or equipment that are sources of heat.
- Do not use the product within the range of a strong electromagnetic field (e.g. microwave oven).
- Do not place the product or its accessories on or near an electric or gas cooker or on the edge of a table or kitchen worktop.
- Do not use the product for purposes other than those for which it is intended.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance and its accessories.
- Keep the product clean. When cleaning, follow the instructions in the Cleaning and Maintenance chapter.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised. Children under 8 years of age must stay away from the product.
- Always clean product surfaces that come into contact with food or foodstuffs according to the instructions in this user manual.

- Before connecting the product to an electrical outlet, make sure that the voltage on the product's rating plate matches the voltage in your electrical outlet.
- Fully unwind the power cord before using the product.
- Do not wrap the power cord around the product.
- Do not connect or disconnect the product's power cord from the electrical outlet with wet hands.
- Make sure that the fork of the power cord does not come into contact with moisture, water or other liquids. If this still happens, dry the fork carefully before using it again.
- Do not disconnect the product from the power outlet by pulling the power cord. Damage to the power cord or electrical outlet could occur. Disconnect the power cord from the power outlet by pulling the plug.
- Do not place heavy objects on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table or touch hot surfaces or sharp objects.
- Always clean the power cord with a dry cloth only, never wash it with water.
- Always switch off and unplug the product when not in use, when left unattended and before cleaning, maintenance or storage.
- Keep the supply cable dry.
- Only connect the product to a properly grounded outlet.
- Do not plug the product into an extension cord.
- If the supply cable is damaged, have it replaced by a qualified service centre to avoid a dangerous situation. It is forbidden to use the product with a damaged power cord.
- This product is not intended to be controlled by a programmer, external time switch or remote control.
- Always switch off the product and disconnect it from the power outlet after use.
- Do not use the product near flammable materials such as dish towels, curtains, drapes, etc.
- Do not use the product near objects or surfaces that can be damaged by steam (e.g. walls, wallpaper, pictures, hanging cabinets, shelves, etc.).
- When the product is in operation, the temperature of some of its surfaces may be higher. Do not touch heated surfaces of the product or its accessories or you may be burned.
- During operation, a clear space of at least 15 cm must be left on all sides of the product to ensure sufficient air circulation.

PACKAGING CONTENT

- Sous Vide cooker with supply cable
- Pot holder
- Operating Instructions

WHAT IS SOUS VIDE COOKING?

Sous Vide (French for "under vacuum") is also known as long cooking at a low temperature. This is a cooking method in which food is placed in a plastic bag and cooked in a water bath for longer than usual (typically 1 to 7 hours, in some cases up to 72 hours or more) at a precisely maintained temperature.

The temperature is much lower than that normally used for cooking, usually around 55 to 60 °C for red meat or 72 °C for poultry. The aim is to cook the food evenly so that the inside is perfectly cooked without overcooking the outside, while retaining its juiciness.

GENERAL STEPS IN SOUS VIDE COOKING

- 1) Preheat the water bath to the desired temperature according to the sous vide cooking recipe.
- 2) Pack the ingredients you want to cook into a vacuum bag using a vacuum sealer.
- 3) Submerge the bag in the water bath and let them cook according to the generally recommended combination of cooking time and bath temperature, or choose one of the recipes stored directly in the cooker's memory.
- 4) Once the sous vide cooking is complete, quickly sear the ingredients on the grill or in a hot pan, if necessary, and serve.

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated voltage:	220 – 240 V
Rated frequency:	50/60 Hz
Rated power input:	1100 W
Temperature range:	40-90 °C (104-194 °F)
Temperature display resolution:	0.1 °C / 0.1 °F
Accuracy of temperature measurement:	±0.3 °C / ±0.54 °F
Timer settings:	99 hours 59 minutes
Flow:	20 l/min.
Recommended pot capacity:	6-50 litres
Maximum immersion depth:	140 mm
Minimum immersion depth:	66 mm
Dimensions (h × w × d):	380 × 83 × 83 mm
Weight:	1,24 kg

PRODUCT DESCRIPTION

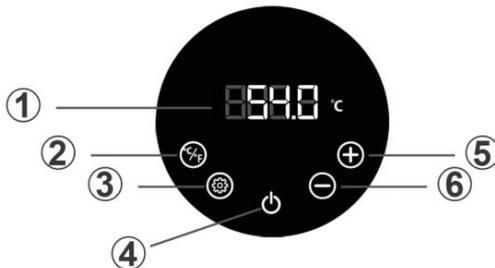
A



- 1) Control panel
- 2) Cooking time indication LEDs
- 3) Max. immersion feature
- 4) Feature for minimum immersion
- 5) Product body

- 6) Bracket lock
- 7) Locking screw
- 8) Water inlet holes
- 9) Water drainage holes

B



- 1) Temperature and time indicator
- 2) Touch sensor to change temperature units
- 3) Touch sensor to change settings

- 4) Touch sensor for switching the cooker on/off
- 5) Touch sensor for temperature/time reduction
- 6) Touch sensor to increase temperature/time

SERVICE

Fixing the holder to the cooker and pot:

Prepare a pot with a capacity of 6 to 50 litres, which can hold the food you are preparing. Tighten the retaining clip and the holder
put it on the stove. Place the cooker in the pot and secure with the safety screw.

Food package placement:

Place the packed food in the container, leaving enough space between them for water to circulate.

Water filling:

Fill the pot with cold water within the range of the MIN and MAX marks on the body of the cooker. The water level after the food has been inserted must not exceed the MAX limit.

Turn on the cooker:

- 1) Plug the cooker into an electrical socket.
- 2) The display will gradually show the control characters in this order to indicate that the cooker is ready for use: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.
- 3) The display will then show the temperature and the cooker is now ready for use.

Change of temperature units

Change the temperature units by touching the control sensor **B2**. You can select °C or °F.

Temperature and cooking time settings

To set the cooking temperature and time, touch the control sensor **B3** to toggle between the tap temperature and time values, which will flash. Increase or decrease the values by touching the control sensors **B5** and **B6** until the temperature or time value flashes. You can speed up the selection by holding your finger on the touch sensors **B5** and **B6**. The temperature and time can also be changed during cooking (the selection must be confirmed by touching the control sensor **B4**).

- The temperature can be set in a range of 25-90 °C in 0.1 °C increments.
- The time can be set from 5 minutes to 99 hours and 59 minutes.

Once the temperature and time have been set, immerse the cooker in the bath and start cooking by touching the control sensor **B4**, which will change from moré to red and start cooking. The **A2** cooking time indicator LEDs will gradually flash from bottom to top.

- 10 LEDs on = 100% of the set time remaining
- 1 lit LED = 10% of the set time remaining

MAINTENANCE, CLEANING AND STORAGE

After normal use, food particles or minerals in the water may form deposits on the outer casing of the device. We recommend washing the cooker with lukewarm water after each use.

Cleaning procedure:

- 1) Disconnect the cooker from the mains by unplugging the power cord from the socket and remove it from the water bath only after it has cooled down completely.
- 2) Remove the protective stainless steel cover on the bottom of the cooker by turning it.
- 3) Wash the inner heating coil with lukewarm water under the tap.
- 4) Add a small amount of dishwashing liquid and scrub lightly with a soft sponge or brush if necessary.

Remark: This cooker machine is designed to be waterproof in IPX7 class. Its top can also be washed directly under the tap, but we do not recommend immersing it in water for long periods of time.

DRAINING

After prolonged use, calcium in the water can form deposits on the heating coil. When cleaning, add food-grade citric acid to the water, set the temperature between 40-50 °C and start the cooking process for 10 minutes. Disconnect the cooker from the mains by removing the power cord from the socket and rinsing with lukewarm water.

STORAGE

After using the Salente Sous Vide cooker, clean the appliance and wipe it dry with a cloth or paper towel. Store in a dry and well-ventilated environment at normal temperature. Do not place it in an environment with high humidity or store at high temperature.

Error code	Description of the fault	Method of solution
E001	Overheating alarm: the temperature of the heating coil exceeded 145 °C (293 °F).	Refill the water so that the water level is above the MIN line of the cooker.
E002	Low water alarm: The cooker will start before you put it in the water or the water level in the pot is below the MIN mark on the cooker.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the SOUS VIDE in water before cooking. 2. Add water so that the water level is above the MIN line on the cooker.
E003	Time alarm: <ol style="list-style-type: none"> 1. The set temperature cannot be reached if the heating tube is continuously heated for more than 120 minutes; 2. Choosing too large a container with too much water. 	Replace the pot with a smaller pot.
E004	Temperature sensor fault alarm: Sensor malfunction or damage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the plug from the socket, plug it back in and restart the cooker. 2. Contact Customer Service.
The Problem	Possible reasons	Method of solution
The machine cannot be started	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the plug is correctly connected and switched on. 2. Check that the water level in the pot is higher than the MIN line. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the socket; 2. Top up the water to the level between the MIN and MAX lines.
After a certain cooking time, the water temperature does not rise or the cooker stops automatically	<ol style="list-style-type: none"> 1. The cooker hasn't been started. 2. Protection against automatic shut-off in case of low water level. 3. Protection against malfunction and shutdown. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the cooker has started and that the "ON/OFF/CONFIRM" button light is red. 2. Water level is too low, refill water to the level between the MIN and MAX mark. 3. Check the error code shown on the display and take any of the above actions corresponding to the error code.



Disposal: If the information leaflet, packaging or product label contains a crossed-out bin symbol, this means that in the European Union all electrical and electronic products, batteries and accumulators marked in this way must be placed in separate waste containers at the end of their life. Do not dispose of these products in unsorted municipal waste.


DECLARATION OF CONFORMITY

Abacus Electric, s.r.o. hereby declares that the SALENTE SuChef product meets the requirements of the standards and regulations applicable to the type of equipment. The full text of the Declaration of Conformity can be found at <http://ftp.salente.cz/ce>.

Importer / Manufacturer

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

All rights reserved.

Design and appearance are subject to change without notice.

Tartalomjegyzék

BEVEZETÉS.....	25
A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA	25
BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK.....	25
CSOMAGOLÁSI TARTALOM.....	26
MI AZ A SOUS VIDE FŐZÉS?.....	26
A SOUS VIDE FŐZÉS ÁLTALÁNOS LÉPÉSEI	26
MŰSZAKI LEÍRÁS.....	27
TERMÉKLEÍRÁS	27
SZOLGÁLTATÁS.....	28
KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS	28
PROBLÉMAMEGOLDÁS	29

- A termék üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a teljes használati útmutatót, még akkor is, ha korábban már ismerte egy hasonló típusú termék használatát.
- Őrítze meg ezt a felhasználói kézikönyvet későbbi használatra - a termék szerves részét képezi, és fontos utasításokat tartalmazhat a termék üzembe helyezésével, működtetésével és gondozásával kapcsolatban.
- Győződjön meg róla, hogy a terméket használni szándékozó személyek is elolvassák ezt a használati útmutatót.
- Ha ezt a terméket másoknak adja, ajándékozza vagy eladja, kérjük, adja át nekik ezt a használati útmutatót a termékkel együtt, és emlékeztesse őket, hogy olvassák el.
- A garanciaidő alatt javasoljuk, hogy a termék eredeti csomagolását őrizze meg - így a termék a lehető legjobban védve lesz szállítás esetén.

A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA

A Salente folyamatos termékinnovációi és a jogszabályi változások miatt a jelen használati útmutató mindig a legfrissebb változatát találja meg a www.salente.eu weboldalon, vagy egyszerűen az alább látható QR-kódot beolvasva mobiltelefonjával:



BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK

- A terméket csak a jelen használati útmutatóban meghatározottak szerint használja.
- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges veszélyeket.
- Óvatosan csomagolja ki a terméket, és ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyag egyetlen részét se dobja ki, amíg nem találja meg a termék összes alkatrészét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagoló- és marketinganyagot a termékről.
- Legyen különösen óvatos, ha a terméket gyermekek közelében használják. Mindig helyezze a terméket a gyermekek számára elérhetetlen helyre. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a termékkel.
- Ne engedje, hogy a terméket játékként használják.
- A terméket otthonokban, irodákban és hasonló helyiségekben való használatra tervezték. Ne használja kereskedelmi, orvosi vagy egyéb célokra.
- A terméket nem folyamatos működésre tervezték.
- Ezt a terméket beltéri használatra tervezték, ne használja kültéren.
- Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem ehhez a termékhez mellékeltek vagy nem ehhez a termékhez szántak.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a kiválasztott tartozék nem sérült meg. Soha ne használja a terméket sérült tartozékokkal.
- Soha ne javítsa a terméket saját maga, és ne végezzen rajta semmilyen módosítást! A termék minden javítását és beállítását bízza szakemberre/szervizre. Ha a termékkel a garancia ideje alatt babrál, azzal a garanciális előnyök elvesztésének kockázatát kockáztatja.
- Ne rázza a terméket, és ügyeljen arra, hogy ne essen a földre.
- Soha ne használja a terméket, ha az nem működik megfelelően, ha a földre esett és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ebben az esetben javíttassa meg egy profi céggel/szervizzel.
- A terméket robbanásveszélyes gázoktól, gyúlékony, éghető és illékony anyagoktól (oldószerek, festékek, ragasztók stb.) távol használja és tárolja.
- Ne tegye ki a terméket szélsőséges hőmérsékletnek, közvetlen napfénynek, túlzott páratartalomnak (pl. fürdőszoba, szauna, úszómedence stb.), és ne tegye túl poros környezetbe.
- Ne helyezze a terméket fűtőtestek, nyílt lángok vagy más, hőforrást jelentő készülékek vagy berendezések közelébe.
- Ne használja a terméket erős elektromágneses mező (pl. mikrohullámú sütő) hatósugarában.
- Ne helyezze a terméket vagy tartozékait elektromos vagy gáztűzhelyre vagy annak közelébe, illetve asztal vagy konyhai munkalap szélére.
- Ne használja a terméket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék és tartozékai nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- Tartsa tisztán a terméket. Tisztításkor kövesse a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtakat.
- A tisztítást és a karbantartást a felhasználó csak 8 éves korig és felügyelet mellett végezheti gyermekekkel. A 8 év alatti gyermekeknek távol kell maradniuk a terméktől.
- Az élelmiszerekkel vagy élelmiszerekkel érintkező termékfelületeket mindig a jelen használati útmutatóban található utasításoknak megfelelően tisztítsa meg.

- Mielőtt a terméket csatlakoztatja a konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a termék címkéjén feltüntetett feszültség megegyezik-e az Ön konnektorának feszültségével.
- A termék használata előtt tekerje ki teljesen a tápkábel.
- Ne tekerje a tápkábel a termék köré.
- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a termék tápkábelét a konnektorból nedves kézzel.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel villája ne érintkezzen nedvességgel, vízzel vagy más folyadékkal. Ha ez még mindig előfordul, gondosan szárítsa meg a villát, mielőtt újra használná.
- Ne húzza ki a terméket a konnektorból a tápkábel meghúzásával. A tápkábel vagy a konnektor sérülhet. Húzza ki a tápkábel a konnektorból a dugó kihúzásával.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon az asztal széle fölé, és ne érjen forró felületekhez vagy éles tárgyakhoz.
- A tápkábel mindig csak száraz ruhával tisztítsa, soha ne mossa le vízzel.
- A terméket mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatról, ha nem használja, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt.
- Tartsa szárazon a tápkábel.
- A terméket csak megfelelően földelt konnektorhoz csatlakoztassa.
- Ne csatlakoztassa a terméket hosszabbító kábelhez.
- Ha a tápkábel megsérült, a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében cseréltesse ki szakképzett szervizzel. Tilos a terméket sérült tápkábelrel használni.
- Ez a termék nem arra szolgál, hogy programozóval, külső időkapcsolóval vagy távirányítóval vezéreljék.
- Használat után mindig kapcsolja ki a terméket, és húzza ki a konnektorból.
- Ne használja a terméket gyúlékony anyagok, például mosogatórongyok, függönyök, drapériák stb. közelében.
- Ne használja a terméket olyan tárgyak vagy felületek közelében, amelyeket a gőz károsíthat (pl. falak, tapéta, képek, akasztós szekrények, polcok stb.).
- A termék működése közben egyes felületeinek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a termék vagy tartozékai fűtött felületeit, különben megégetheti magát.
- Működés közben a termék minden oldalán legalább 15 cm szabad helyet kell hagyni a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.

CSOMAGOLÁSI TARTALOM

- Sous Vide főző tápkábelrel
- Edénytartó
- Használati utasítás

MI AZ A SOUS VIDE FŐZÉS?

A Sous Vide (franciául "vákuum alatt") más néven hosszú főzés alacsony hőmérsékleten. Ez egy olyan főzési módszer, amely során az ételt műanyag zacskóba helyezik, és vízfürdőben a szokásosnál hosszabb ideig (általában 1-7 órán át, egyes esetekben akár 72 órán át vagy tovább), pontosan fenntartott hőmérsékleten főzik.

A hőmérséklet jóval alacsonyabb, mint a főzéshez általában használt hőmérséklet, általában 55-60 °C körül van a vörös húsok esetében, illetve 72 °C a baromfi esetében. A cél az, hogy az étel egyenletesen süljön meg, hogy a belseje tökéletesen átsüljön anélkül, hogy a külseje túlsülne, miközben megőrzi szaftosságát.

A SOUS VIDE FŐZÉS ÁLTALÁNOS LÉPÉSEI

- 1) Melegítse elő a vízfürdőt a kívánt hőmérsékletre a sous vide főzési recept szerint.
- 2) Csomagolja a főzni kívánt hozzávalókat vákuumszákbába egy vákuumzáró készülék segítségével.
- 3) Merítse a zacskót a vízfürdőbe, és hagyja főni a főzési idő és a fürdőhőmérséklet általánosan ajánlott kombinációja szerint, vagy válassza ki a közvetlenül a főző memóriájában tárolt receptek egyikét.
- 4) Ha a sous vide főzés befejeződött, gyorsan pirítsa meg a hozzávalókat grillen vagy forró serpenyőben, ha szükséges, és tálalja.

MŰSZAKI LEÍRÁS

Névleges feszültség:	220 – 240 V
Névleges frekvencia:	50/60 Hz
Névleges bemeneti teljesítmény:	1100 W
Hőmérséklet-tartomány:	40-90 °C (104-194 °F)
Hőmérséklet kijelző felbontása:	0,1 °C / 0,1 °F
A hőmérsékletmérés pontossága:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Időzítő beállítások:	99 óra 59 perc
Áramlás:	20 l/min.
Ajánlott edénykapacitás:	6-50 liter
Maximális merülési mélység:	140 mm
Minimális merülési mélység:	66 mm
Méreték (h × b × t):	380 × 83 × 83 mm
Súly:	1,24 kg

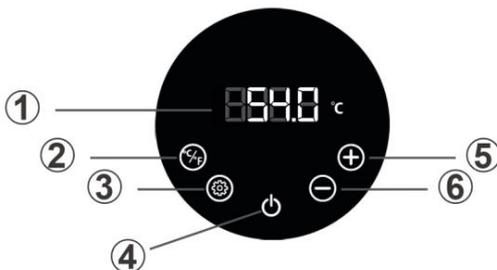
TERMÉKLEÍRÁS

A



- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1) Vezérlőpanel | 6) Konzol zár |
| 2) Főzési időt jelző LED-ek | 7) Zárócsavar |
| 3) Max. merítési funkció | 8) Vízbekömlő nyílások |
| 4) A minimális merülés jellemzője | 9) Vízelvezető lyukak |
| 5) Terméktest | |

B



- | | |
|--|---|
| 1) Hőmérséklet és idő jelző | 4) Érintésérzékelő a tűzhely be-/kikapcsolásához |
| 2) Érintse meg az érzékelőt a hőmérsékleti egységek megváltoztatásához | 5) Érintésérzékelő a hőmérséklet/idő csökkentéséhez |
| 3) Érintésérzékelő a beállítások módosításához | 6) Érintésérzékelő a hőmérséklet/idő növeléséhez |

SZOLGÁLTATÁS

A tartó rögzítése a tűzhelyhez és az edényhez:

Készítsen egy 6 és 50 liter közötti űrtartalmú edényt, amelybe befelé az elkészítendő étel. Húzza meg a rögzítőkapcsot és a tartót

tegye a tűzhelyre. Helyezze a főzőt a fazékba, és rögzítse a biztonsági csavarral.

Élelmiszercsomagok elhelyezése:

Helyezze a csomagolt élelmiszereket a tartályba, elegendő helyet hagyva közöttük a víz keringéséhez.

Vízzel való feltöltés:

Töltse fel az edényt hideg vízzel a tűzhely testén lévő MIN és MAX jelek tartományán belül. A vízszint az étel behelyezése után nem lehet

túllépi a MAX határértéket.

Kapcsolja be a tűzhelyet:

- 1) Csatlakoztassa a tűzhelyet egy elektromos aljzathoz.
- 2) A kijelzőn fokozatosan megjelennek a vezérlőjelek ebben a sorrendben, jelezve, hogy a tűzhely készen áll a használatra: „0000” -> „1111” -> „2222” -> „3333” -> „4444” -> „5555” -> „6666” -> „7777” -> „8888” -> „9999”.
- 3) Ezután a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet, és a tűzhely már használatra kész.

Hőmérsékleti egységek változása

A **B2** vezérlőérzékelő megérintésével változtassa meg a hőmérsékleti egységeket. Választhat °C vagy °F értéket.

Hőmérséklet és főzési idő beállítások

A főzési hőmérséklet és idő beállításához érintse meg a **B3** vezérlőérzékelőt, hogy a villogó hőmérséklet- és időértékek között váltson. Növelje vagy csökkentse az értékeket a **B5** és **B6** vezérlőérzékelők megérintésével, amíg a hőmérséklet vagy az idő értéke villog. A kiválasztást felgyorsíthatja, ha az ujját a **B5** és **B6** érintésérzékelőre tartja. A hőmérséklet és az idő főzés közben is módosítható (a kiválasztást a **B4** vezérlőérzékelő megérintésével kell megerősíteni).

- A hőmérséklet 25-90 °C között 0,1 °C-os lépésekben állítható be.
- Az idő 5 perc és 99 óra 59 perc között állítható be.

A hőmérséklet és az idő beállítása után merítse be a főzőt a fürdőbe, és indítsa el a főzést a **B4** vezérlőérzékelő megérintésével, amely moré színűről pirosra változik, és megkezdődik a főzés. Az **A2** főzési időt jelző LED-ek alulról felfelé haladva fokozatosan villogni fognak.

- 10 LED világít = a beállított idő 100%-a hátravan
- 1 világító LED = a beállított idő 10%-a hátralévő időből

KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Normál használat után a vízben lévő ételmaradékok vagy ásványi anyagok lerakódásokat képezhetnek a készülék külső burkolatán. Javasoljuk, hogy a tűzhelyet minden használat után langyos vízzel mossa ki.

Tisztítási eljárás:

- 1) Húzza ki a tűzhelyet a hálózatból a hálózati kábel végét az aljzathoz kihúzával, és csak akkor vegye ki a vízfürdőből, ha az teljesen kihűlt.
- 2) A tűzhely alján lévő rozsdamentes acél védőburkolatot forgatással távolítsa el.
- 3) Mossa ki a belső fűtőtekerccset langyos vízzel a csap alatt.
- 4) Adjon hozzá egy kis mennyiségű mosogatószeret, és szükség esetén súrolja meg enyhén puha szivaccsal vagy kefével.

Megjegyzés: Ezt a főzőgépet IPX7 osztályú vízállónak tervezték. A teteje közvetlenül a csap alatt is mosható, de nem javasoljuk, hogy hosszabb időre vízbe merítse.

SZÁLLÍTÁS

Hosszú használat után a vízben lévő kalcium lerakódásokat képezhet a fűtőtekerccsen. Tisztításkor adjon a vízhez élelmiszeripari citromsavat, állítsa be a hőmérsékletet 40-50 °C közé, és indítsa el a főzési folyamatot 10 percre. Húzza le a tűzhelyet a hálózatról a hálózati kábel kihúzásával és langyos vízzel történő leöblítéssel.

TÁROLÁS

A Salente Sous Vide főző használatát után tisztítsa meg a készüléket, és törölje szárazra egy ruhával vagy papírtörülővel. Szár az és jól szellőző környezetben, normál hőmérsékleten tárolja. Ne tegye magas páratartalmú környezetbe, és ne tárolja magas hőmérsékleten.

Hibakód	A hiba leírása	A megoldás módja
E001	Túlmelegedési riasztás: a fűtőtekercs hőmérséklete meghaladta a 145 °C-ot (293 °F).	Töltse fel a vizet úgy, hogy a vízszint a tűzhely MIN-vonala fölött legyen.
E002	Alacsony vízszint riasztás: A tűzhely elindul, mielőtt a vízbe tenné, vagy a vízszint az edényben a tűzhelyen lévő MIN jelzés alatt van .	1. A SOUS VIDE-t főzés előtt tegye vízbe. 2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a vízszint a tűzhelyen lévő MIN vonal fölött legyen.
E003	Időzített riasztás: 1. A beállított hőmérséklet nem érhető el, ha a fűtőcsövet 120 percnél hosszabb ideig folyamatosan fűtik; 2. Túl nagy edény kiválasztása túl sok vízzel.	Cserélje ki az edényt egy kisebb űrtartalmú edényre.
E004	Hőmérsékletérzékelő hiba riasztása: Az érzékelő meghibásodása vagy sérülése.	1. Húzza ki a dugót az aljzatból, dugja vissza, és indítsa újra a tűzhelyet. 2. Kapcsolatfelvétel az ügyfélszolgálattal.
A probléma	Lehetséges okok	A megoldás módja
A gép nem indítható	1. Ellenőrizze, hogy a dugó megfelelően van-e csatlakoztatva és bekapcsolva. 2. Ellenőrizze, hogy a vízszint az edényben a MIN vonalnál magasabb legyen.	1. Cserélje ki a foglalatot; 2. Töltse fel a vizet a MIN és MAX vonalak közötti szintre.
Egy bizonyos főzési idő után a víz hőmérséklete nem emelkedik, vagy a főző automatikusan leáll.	1. A tűzhelyet nem indították el. 2. Védelem az automatikus kikapcsolás ellen alacsony vízszint esetén. 3. Meghibásodás és leállítás elleni védelem.	1. Ellenőrizze, hogy a tűzhely elindult-e, és hogy a "ON/OFF/CONFIRM" gomb fénye pirosan világít-e. 2. A vízszint túl alacsony, töltse fel a vizet a MIN és MAX jelzés közötti szintre. 3. Ellenőrizze a kijelzőn megjelenő hibakódot, és tegye meg a hibakódnak megfelelő fenti műveletek valamelyikét.



Eltávolítás: Ha a betegjátékozottató, a csomagolás vagy a termékcímke áthúzott kuka szimbólumot tartalmaz, az azt jelenti, hogy az Európai Unióban minden elektromos és elektronikus termék, elemet és akkumulátort, amely ilyen jelöléssel van ellátva, élettartamának végén külön hulladékgyűjtő edénybe kell helyezni. Ne dobja ezeket a termékeket a nem válogatott kommunális hulladékba.



MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. kijelenti, hogy a SALENTE SuChef termék megfelel a készüléktípusra vonatkozó szabványok és előírások követelményeinek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a <http://ftp.salente.cz/ce> oldalon található.

Importőr / gyártó

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Csehország

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Minden jog fenntartva.

A design és a megjelenés előzetes értesítés nélkül változhat.

Cuprins

INTRODUCERE	32
CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE	32
AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	32
CONȚINUTUL AMBALAJULUI.....	33
CE ESTE GĂTITUL SOUS VIDE?.....	33
ETAPE GENERALE ÎN GĂTITUL SOUS VIDE.....	33
SPECIFICAȚII TEHNICE	34
DESCRIEREA PRODUSULUI	34
SERVICIU	35
ÎNTREȚINERE, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE.....	35
REZOLVAREA PROBLEMELOR.....	36

- Înainte de a pune în funcțiune acest produs, vă rugăm să citiți cu atenție până la capăt acest manual de utilizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea unui tip similar de produs în trecut.
- Păstrați acest manual de utilizare pentru consultări ulterioare - acesta face parte integrantă din produs și poate conține instrucțiuni importante privind punerea în funcțiune, funcționarea și îngrijirea produsului.
- Asigurați-vă că celelalte persoane care vor utiliza acest produs citesc acest manual de utilizare.
- Dacă oferiți, donați sau vindeți acest produs altor persoane, vă rugăm să le dați acest manual de utilizare împreună cu produsul și să le reamintiți să îl citească.
- În perioada de garanție, vă recomandăm să păstrați ambalajul original al produsului - în acest fel, produsul va fi protejat în cel mai bun mod posibil în caz de transport.

CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE

Datorită inovațiilor continue ale produselor Salente și a modificărilor legislative, puteți găsi întotdeauna cea mai recentă versiune a acestui manual de utilizare pe site-ul web www.salente.eu sau prin simpla scanare a codului QR de mai jos cu telefonul mobil:

**AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**

- Folosiți produsul numai așa cum este specificat în acest manual de utilizare.
- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mare și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele potențiale.
- Despachetați produsul cu atenție și aveți grijă să nu aruncați nici o parte din materialul de ambalare înainte de a găsi toate componentele produsului.
- Îndepărtați toate ambalajele și materialele de marketing de pe produs înainte de prima utilizare.
- Fiți foarte atenți dacă produsul va fi utilizat în apropierea copiilor. Așezați întotdeauna produsul în afara razei de acțiune a acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Nu permiteți ca produsul să fie folosit ca jucărie.
- Produsul este conceput pentru a fi utilizat în locuințe, birouri și zone similare. Nu îl utilizați în scopuri comerciale, medicale sau de altă natură.
- Produsul nu este destinat funcționării continue.
- Acest produs este conceput pentru utilizare în interior, nu-l utilizați în exterior.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt furnizate cu acest produs sau care nu sunt destinate acestuia.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că accesoriul selectat nu este deteriorat. Nu utilizați niciodată produsul cu accesorii deteriorate.
- Nu reparați niciodată singur produsul și nu faceți nicio modificare la acesta! Încredințați toate reparațiile și reglajele acestui produs unei companii/servicii profesionale. Dacă manipulați produsul în timpul perioadei de garanție, riscați să pierdeți beneficiile garanției.
- Nu scuturați produsul și asigurați-vă că acesta nu cade pe jos.
- Nu utilizați niciodată produsul dacă nu funcționează corect, dacă a căzut pe jos și s-a deteriorat sau dacă a căzut în apă. În acest caz, solicitați repararea acestuia de către o companie/serviciu profesionist.
- Utilizați și depozitați produsul departe de gaze explozive, substanțe inflamabile, combustibile și volatile (solvenți, vopsele, adezivi etc.).
- Nu expuneți produsul la temperaturi extreme, la lumina directă a soarelui, la umiditate excesivă (de exemplu, baie, saună, piscină etc.) și nu îl plasați în medii excesiv de prăfuite.
- Nu așezați produsul în apropierea aparatelor de încălzire, a flăcărilor deschise sau a altor aparate sau echipamente care sunt surse de căldură.
- Nu utilizați produsul în raza de acțiune a unui câmp electromagnetic puternic (de exemplu, cuptor cu microunde).
- Nu așezați produsul sau accesoriile sale pe sau în apropierea unui aragaz electric sau cu gaz sau pe marginea unei mese sau a unui blat de bucătărie.
- Nu folosiți produsul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor sale.
- Păstrați produsul curat. La curățare, urmați instrucțiunile din capitolul Curățare și întreținere.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să stea departe de acest produs.

- Curățați întotdeauna suprafețele produsului care intră în contact cu alimente sau produse alimentare în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.
- Înainte de a conecta produsul la o priză electrică, asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța de identificare a produsului corespunde cu tensiunea din priza electrică.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a utiliza produsul.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul produsului.
- Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare al produsului de la priza electrică cu mâinile umede.
- Asigurați-vă că furca cablului de alimentare nu intră în contact cu umezeala, apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă în continuare, uscați furculița cu grijă înainte de a o folosi din nou.
- Nu deconectați produsul de la priza de alimentare trăgând de cablul de alimentare. S-ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza electrică. Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher.
- Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atâră peste marginea mesei și că nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Curățați întotdeauna cablul de alimentare numai cu o cârpă uscată, nu îl spălați niciodată cu apă.
- Întotdeauna opriți și scoateți din priză produsul din priză atunci când nu este utilizat, când este lăsat nesupravegheat și înainte de curățare, întreținere sau depozitare.
- Păstrați cablul de alimentare uscat.
- Conectați produsul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
- Nu conectați produsul la un cablu prelungitor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia de către un centru de service calificat pentru a evita o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea produsului cu un cablu de alimentare deteriorat.
- Acest produs nu este destinat să fie controlat de un programator, de un comutator de timp extern sau de o telecomandă.
- Opriți întotdeauna produsul și deconectați-l de la priza de curent după utilizare.
- Nu utilizați produsul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi prosoape de vase, perdele, draperii etc.
- Nu utilizați produsul în apropierea obiectelor sau suprafețelor care pot fi deteriorate de abur (de exemplu, pereți, tapet, tablouri, dulapuri suspendate, rafturi etc.).
- Atunci când produsul este în funcțiune, temperatura unora dintre suprafețele sale poate fi mai ridicată. Nu atingeți suprafețele încălzite ale produsului sau ale accesoriilor acestuia, altfel vă puteți arde.
- În timpul funcționării, trebuie lăsat un spațiu liber de cel puțin 15 cm pe toate laturile produsului pentru a asigura o circulație suficientă a aerului.

CONȚINUTUL AMBALAJULUI

- Aparat de gătit Sous Vide cu cablu de alimentare
- Suport pentru oală
- Instrucțiuni de operare

CE ESTE GĂTITUL SOUS VIDE?

Sous Vide (franceză pentru "sub vid") este cunoscută și sub denumirea de gătire îndelungată la temperaturi scăzute. Aceasta este o metodă de gătire în care alimentele sunt introduse într-o pungă de plastic și gătite într-o baie de apă pentru o perioadă mai lungă decât de obicei (de obicei între 1 și 7 ore, în unele cazuri până la 72 de ore sau mai mult) la o temperatură menținută cu precizie.

Temperatura este mult mai scăzută decât cea utilizată în mod normal pentru gătit, de obicei în jur de 55-60 °C pentru carnea roșie sau 72 °C pentru carnea de pasăre. Scopul este de a găti mâncarea în mod uniform, astfel încât interiorul să fie perfect gătit, fără a se găti prea mult la exterior, păstrând în același timp suculența.

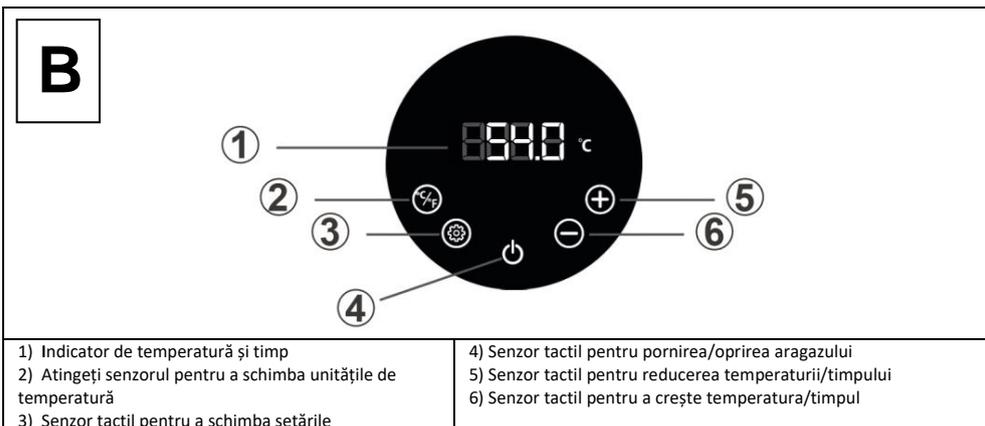
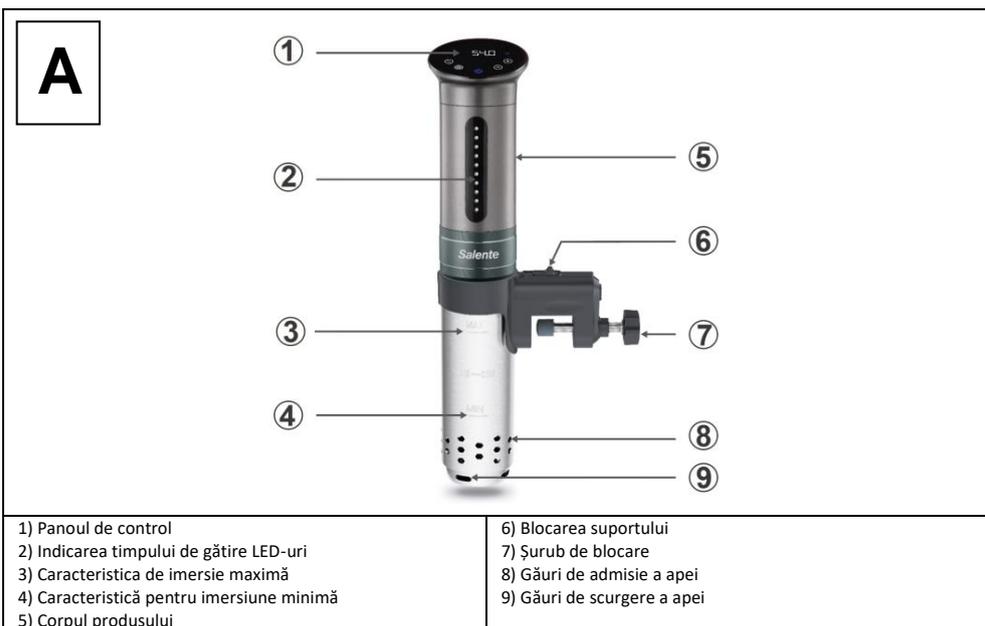
ETAPE GENERALE ÎN GĂTITUL SOUS VIDE

- 1) Preîncălziți baia de apă la temperatura dorită conform rețetei de gătit sous vide.
- 2) Împachetați ingredientele pe care doriți să le gătiți într-o pungă de vid, folosind un aparat de vidat.
- 3) Scufundați punga în baia de apă și lăsați-le să se gătească în conformitate cu combinația general recomandată de timp de gătire și temperatură a băii, sau alegeți una dintre rețetele stocate direct în memoria aragazului.
- 4) După ce s-a terminat gătitul sous vide, rumeniți rapid ingredientele pe grătar sau într-o tigaie fierbinte, dacă este necesar, și serviți.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220 – 240 V
Frecvența nominală:	50/60 Hz
Putere nominală de intrare:	1100 W
Gama de temperaturi:	40-90 °C (104-194 °F)
Rezoluția afișării temperaturii:	0,1 °C / 0,1 °F
Precizia de măsurare a temperaturii:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Setări ale temporizatorului:	99 ore 59 minute
Flux:	20 l/min.
Capacitatea recomandată a vasului:	6-50 litri
Adâncimea maximă de imersie:	140 mm
Adâncimea minimă de imersie:	66 mm
Dimensiuni (h × l × p):	380 × 83 × 83 mm
Greutate:	1,24 kg

DESCRIEREA PRODUSULUI



SERVICIU

Fixarea suportului pe aragaz și pe oală:

Pregătiți o oală cu o capacitate de 6 până la 50 de litri, care să poată conține alimentele pe care le pregătiți. Strângeți clema de reținere și suportul

puneți-l pe aragaz. Așezați aragazul în oală și fixați-l cu ajutorul șurubului de siguranță.

Plasarea pachetelor de alimente:

Așezați alimentele ambalate în recipient, lăsând suficient spațiu între ele pentru ca apa să circule.

Umplerea cu apă:

Umpleți vasul cu apă rece în limita marcajelor MIN și MAX de pe corpul aragazului. Nivelul apei după ce alimentele au fost introduse nu trebuie să

depășesc limita MAX.

Porniți aragazul:

- 1) Conectați aragazul la o priză electrică.
- 2) Afișajul va afișa treptat caracterele de control în această ordine pentru a indica faptul că aragazul este gata de utilizare: „0000” -> „1111” -> „2222” -> „3333” -> „4444” -> „5555” -> „6666” -> „7777” -> „8888” -> „9999”.
- 3) Afișajul va arăta apoi temperatura, iar aragazul este acum gata de utilizare.

Schimbarea unităților de temperatură

Schimbați unitățile de temperatură atingând senzorul de control **B2**. Puteți selecta °C sau °F.

Setări de temperatură și timp de gătire

Pentru a seta temperatura și timpul de gătire, atingeți senzorul de control **B3** pentru a comuta între valorile de temperatură și timp, care vor clipi. Măriți sau micșorați valorile atingând senzorii de control **B5** și **B6** până când valoarea temperaturii sau a timpului clipește. Puteți accelera selecția ținând degetul pe senzorii tactili **B5** și **B6**. bTemperatura și timpul pot fi modificate și în timpul gătitului (selecția trebuie confirmată prin atingerea senzorului de control **B4**).

- Temperatura poate fi setată într-un interval de 25-90 °C în trepte de 0,1 °C.
- Ora poate fi setată de la 5 minute la 99 de ore și 59 de minute.

După ce temperatura și timpul au fost setate, scufundați aragazul în baie și începeți să gătiți atingând senzorul de control **B4**, care se va schimba din moré în roșu și va începe să gătească. LED-urile indicatoare ale timpului de gătire **A2** vor clipi treptat de jos în sus.

- 10 LED-uri aprinse = 100% din timpul rămas din timpul setat
- 1 LED aprins = 10% din timpul rămas din timpul setat

ÎNȚREȚINERE, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

După o utilizare normală, particulele de alimente sau mineralele din apă pot forma depuneri pe carcasa exterioră a aparatului. Vă recomandăm să spălați aragazul cu apă caldă după fiecare utilizare.

Procedura de curățare:

- 1) Deconectați aragazul de la rețeaua electrică prin deconectarea cablului de alimentare de la priză și scoateți-l din baia de apă numai după ce s-a răcit complet.
- 2) Îndepărtați capacul de protecție din oțel inoxidabil de pe partea inferioară a aragazului, prin rotirea acestuia.
- 3) Spălați bobina de încălzire interioară cu apă caldă sub robinet.
- 4) Adăugați o cantitate mică de lichid de spălat vase și frecați ușor cu un burete moale sau o perie, dacă este necesar.

Observație: Acest aparat de gătit este proiectat pentru a fi rezistent la apă în clasa IPX7. De asemenea, partea superioară poate fi spălată direct la robinet, dar nu vă recomandăm să o scufundați în apă pentru perioade lungi de timp.

DRENARE

După o utilizare îndelungată, calciul din apă poate forma depuneri pe serpentina de încălzire. La curățare, adăugați acid citric de calitate alimentară în apă, setați temperatura între 40-50 °C și începeți procesul de gătire timp de 10 minute. Deconectați aragazul de la rețeaua electrică prin scoaterea cablului de alimentare din priză și clătirea cu apă caldă.

DEPOZITARE

După utilizarea aragazului Salente Sous Vide, curățați aparatul și uscați-l cu o cârpă sau un prosop de hârtie. A se păstra într-un mediu uscat și bine ventilat, la temperatură normală. Nu îl plasați într-un mediu cu umiditate ridicată și nu îl depozitați la temperaturi ridicate.

Cod de eroare	Descrierea defecțiunii	Metoda de soluționare
E001	Alarma de supraîncălzire: temperatura serpentinei de încălzire a depășit 145 °C (293 °F).	Reumpleți apa astfel încât nivelul apei să fie deasupra liniei MIN a aragazului.
E002	Alarma de apă scăzută: Aragazulva porni înainte de a-l pune în apă sau dacă nivelul apei din oală este sub marcajul MIN de pe aragaz.	1. Puneți SOUS VIDE în apă înainte de a găti. 2. Adăugați apă astfel încât nivelul apei să fie deasupra liniei MIN de pe aragaz.
E003	Alarmă de timp: 1. Temperatura setată nu poate fi atinsă dacă tubul de încălzire este încălzit continuu timp de peste 120 de minute; 2. Alegerea unui recipient prea mare cu prea multă apă.	Înlocuiți vasul cu un vas mai mic.
E004	Alarma de defecțiune a senzorului de temperatură: Defecțiune sau deteriorare a senzorului.	1. Scoateți ștecherul din priză, conectați-l la loc și reporniți aragazul. 2. Contactați Serviciul Clienți.
Problema	Motive posibile	Metoda de soluționare
Mașina nu poate fi pornită	1. Verificați dacă ștecherul este conectat și pornit corect. 2. Verificați dacă nivelul apei din oală este mai mare decât linia MIN.	1. Înlocuiți soclul; 2. Umpleți apa până la nivelul dintre liniile MIN și MAX.
După un anumit timp de gătire, temperatura apei nu mai crește sau aragazul seoprește automat .	1. Aragazul nu a fost pornit. 2. Protecție împotriva opririi automate în cazul unui nivel scăzut al apei. 3. Protecție împotriva funcționării defectuoase și a opririi.	1. Verificați dacă a pornit aragazul și dacă lumina butonului "ON/OFF/CONFIRM" este roșie. 2. Nivelul apei este prea scăzut, reumpleți apa până la nivelul cuprins între marcasele MIN și MAX. 3. Verificați codul de eroare afișat pe ecran și luați oricare dintre măsurile de mai sus corespunzătoare codului de eroare.



Eliminarea: Dacă prospectul de informare, ambalajul sau eticheta produsului conține un simbol de coș de gunoi barat, înseamnă că în Uniunea Europeană toate produsele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii marcate în acest fel trebuie să fie plasate în containere de deșuri separate la sfârșitul duratei lor de viață. Nu aruncați aceste produse în deșeurile municipale nesortate.


DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Abacus Electric, s.r.o. declară prin prezenta că produsul SALENTE SuChef îndeplinește cerințele standardelor și reglementărilor aplicabile tipului de echipament. Textul integral al Declarației de conformitate poate fi găsit la adresa <http://ftp.salente.cz/ce>.

Importator / Producător

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Republica Cehă

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Toate drepturile rezervate.

Designul și aspectul se pot modifica fără notificare prealabilă.

Inhaltsübersicht

EINFÜHRUNG	39
DIE AKTUELLESTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS.....	39
SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN.....	39
VERPACKUNGSINHALT	40
WAS IST SOUS-VIDE-GAREN?.....	40
ALLGEMEINE SCHRITTE BEIM SOUS-VIDE-GAREN	40
TECHNISCHE SPEZIFIKATION	41
PRODUKTBEZEICHNUNG.....	41
SERVICE	42
WARTUNG, REINIGUNG UND LAGERUNG	42
PROBLEMBEHEBUNG	43

- Bevor Sie dieses Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig bis zum Ende durch, auch wenn Sie mit der Verwendung eines ähnlichen Produkts bereits vertraut sind.
- Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen auf - es ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts und kann wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme, Bedienung und Pflege des Produkts enthalten.
- Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die dieses Produkt benutzen, diese Bedienungsanleitung lesen.
- Wenn Sie dieses Produkt an andere weitergeben, verschenken oder verkaufen, geben Sie ihnen bitte diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Produkt und erinnern Sie sie daran, sie zu lesen.
- Während der Garantiezeit empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung des Produkts aufzubewahren - so wird das Produkt beim Transport bestmöglich geschützt.

DIE AKTUELLESTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS

Aufgrund der ständigen Produktinnovationen und Gesetzesänderungen bei Salente finden Sie die aktuellste Version dieser Gebrauchsanweisung immer auf der Website www.salente.eu oder indem Sie einfach den unten abgebildeten QR-Code mit Ihrem Mobiltelefon scannen:

**SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN**

- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Packen Sie das Produkt vorsichtig aus und achten Sie darauf, dass Sie keinen Teil des Verpackungsmaterials wegwerfen, bevor Sie alle Bestandteile des Produkts gefunden haben.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungs- und Marketingmaterialien vom Produkt.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Produkt in der Nähe von Kindern verwendet wird. Legen Sie das Produkt immer außerhalb der Reichweite der Kinder ab. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- Das Produkt ist für den Einsatz in Wohnungen, Büros und ähnlichen Bereichen konzipiert. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle, medizinische oder andere Zwecke.
- Das Produkt ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen.
- Dieses Produkt ist für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt, verwenden Sie es nicht im Freien.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Produkt geliefert wurde oder für dieses Produkt bestimmt ist.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das ausgewählte Zubehör nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Produkt niemals mit beschädigtem Zubehör.
- Reparieren Sie das Produkt niemals selbst und nehmen Sie keine Änderungen daran vor! Überlassen Sie alle Reparaturen und Einstellungen an diesem Produkt einem professionellen Unternehmen/Service. Bei Eingriffen in das Produkt während der Garantiezeit besteht die Gefahr, dass Sie die Garantieansprüche verlieren.
- Schütteln Sie das Produkt nicht und achten Sie darauf, dass es nicht auf den Boden fällt.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder wenn es ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie es in diesem Fall von einem professionellen Unternehmen/Service reparieren.
- Verwenden und lagern Sie das Produkt nicht in der Nähe von explosiven Gasen, entflammaren, brennbaren und flüchtigen Substanzen (Lösungsmittel, Farben, Klebstoffe usw.).
- Setzen Sie das Produkt nicht extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung, übermäßiger Feuchtigkeit (z. B. Badezimmer, Sauna, Schwimmbad usw.) oder übermäßig staubiger Umgebung aus.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Heizungen, offenen Flammen oder anderen Geräten oder Anlagen auf, die Wärmequellen darstellen.
- Benutzen Sie das Produkt nicht im Bereich eines starken elektromagnetischen Feldes (z.B. Mikrowellenherd).
- Stellen Sie das Gerät oder sein Zubehör nicht auf oder in die Nähe eines Elektro- oder Gasherdes oder auf die Kante eines Tisches oder einer Küchenarbeitsplatte.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs entstehen.
- Halten Sie das Produkt sauber. Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sollten sich von dem Produkt fernhalten.

- Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, immer gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Schließen Sie das Netzkabel des Geräts nicht mit nassen Händen an die Steckdose an und ziehen Sie es nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass die Gabelung des Netzkabels nicht mit Feuchtigkeit, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommt. Sollte dies dennoch der Fall sein, trocknen Sie die Gabel sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Steckdose. Das Netzkabel oder die Steckdose könnten beschädigt werden. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder mit heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Reinigen Sie das Netzkabel immer nur mit einem trockenen Tuch, waschen Sie es niemals mit Wasser aus.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benutzt wird, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen, warten oder lagern.
- Halten Sie das Versorgungskabel trocken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
- Schließen Sie das Gerät nicht an ein Verlängerungskabel an.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer qualifizierten Kundendienststelle austauschen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden. Es ist verboten, das Produkt mit einem beschädigten Netzkabel zu verwenden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Steuerung durch ein Programmiergerät, eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Gardinen, Vorhängen usw.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gegenständen oder Oberflächen, die durch Dampf beschädigt werden können (z. B. Wände, Tapeten, Bilder, Hängeschränke, Regale usw.).
- Wenn das Produkt in Betrieb ist, kann die Temperatur einiger seiner Oberflächen höher sein. Berühren Sie keine erhitzten Oberflächen des Geräts oder des Zubehörs, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Während des Betriebs muss an allen Seiten des Geräts ein Freiraum von mindestens 15 cm gelassen werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

VERPACKUNGSGEHALT

- Sous Vide Kocher mit Zuleitung
- Topflappen
- Betriebsanleitung

WAS IST SOUS-VIDE-GAREN?

Sous Vide (französisch für "unter Vakuum") ist auch bekannt als langes Garen bei niedriger Temperatur. Hierbei handelt es sich um eine Garmethode, bei der die Lebensmittel in einem Plastikbeutel in einem Wasserbad länger als üblich (in der Regel 1 bis 7 Stunden, in einigen Fällen bis zu 72 Stunden oder mehr) bei einer genau festgelegten Temperatur gegart werden.

Die Temperatur ist viel niedriger als die übliche Kochtemperatur, in der Regel etwa 55 bis 60 °C für rotes Fleisch oder 72 °C für Geflügel. Ziel ist es, die Speisen gleichmäßig zu garen, so dass das Innere perfekt gegart ist, ohne das Äußere zu überkochen, wobei die Saftigkeit erhalten bleibt.

ALLGEMEINE SCHRITTE BEIM SOUS-VIDE-GAREN

- 1) Heizen Sie das Wasserbad auf die gewünschte Temperatur gemäß dem Sous-Vide-Garrezept vor.
- 2) Verpacken Sie die Zutaten, die Sie kochen möchten, mit einem Vakuumierer in einen Vakuumbeutel.
- 3) Legen Sie den Beutel in das Wasserbad und lassen Sie ihn entsprechend der allgemein empfohlenen Kombination aus Garzeit und Badtemperatur garen, oder wählen Sie eines der direkt im Speicher des Kochers gespeicherten Rezepte.
- 4) Nach Abschluss des Sous-Vide-Garens die Zutaten auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne kurz anbraten und servieren.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Nennspannung:	220 - 240 V
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennleistungsaufnahme:	1100 W
Temperaturbereich:	40-90 °C (104-194 °F)
Auflösung der Temperaturanzeige:	0,1 °C / 0,1 °F
Genauigkeit der Temperaturmessung:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Timer-Einstellungen:	99 Stunden 59 Minuten
Fluss:	20 l/min.
Empfohlene Topfkapazität:	6-50 Liter
Maximale Eintauchtiefe:	140 mm
Minimale Eintauchtiefe:	66 mm
Abmessungen (H × B × T):	380 × 83 × 83 mm
Gewicht:	1,24 kg

PRODUKTBEZEICHNUNG

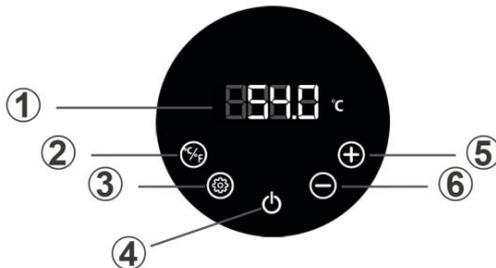
A



- 1) Bedienfeld
- 2) Kochzeitanzeige-LEDs
- 3) Max. Eintauchverhalten
- 4) Merkmal für minimales Eintauchen
- 5) Produktkörper

- 6) Klammerverschluss
- 7) Feststellschraube
- 8) Wassereinlasslöcher
- 9) Wasserabflusslöcher

B



- 1) Temperatur- und Zeitanzeige
- 2) Berührungssensor zur Änderung der Temperatureinheiten
- 3) Berührungssensor zum Ändern der Einstellungen

- 4) Berührungssensor zum Ein- und Ausschalten des Herdes
- 5) Berührungssensor für Temperatur-/Zeitabsenkung
- 6) Berührungssensor zur Erhöhung der Temperatur/Zeit

SERVICE

Befestigung der Halterung an Herd und Topf:

Bereiten Sie einen Topf mit einem Fassungsvermögen von 6 bis 50 Litern vor, der die von Ihnen zubereiteten Speisen aufnehmen kann. Ziehen Sie die Halteklammer und den Halter fest.

auf den Herd stellen. Setzen Sie den Kocher in den Topf und befestigen Sie ihn mit der Sicherheitsschraube.

Platzierung von Lebensmittelverpackungen:

Legen Sie die verpackten Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie genügend Platz zwischen ihnen, damit das Wasser zirkulieren kann.

Wasserfüllung:

Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser innerhalb des Bereichs der MIN- und MAX-Markierungen auf dem Kochergehäuse. Der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel darf nicht die MAX-Grenze überschreiten.

Schalten Sie den Herd ein:

- 1) Schließen Sie den Herd an eine Steckdose an.
- 2) Auf dem Display erscheinen nach und nach die Kontrollzeichen in dieser Reihenfolge, um anzuzeigen, dass der Herd betriebsbereit ist: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.
- 3) Auf dem Display wird die Temperatur angezeigt und der Herd ist nun betriebsbereit.

Änderung der Temperatureinheiten

Ändern Sie die Temperatureinheiten durch Berühren des Steuerfühlers **B2**. Sie können °C oder °F wählen.

Temperatur- und Garzeiteinstellungen

Um die Gartemperatur und -zeit einzustellen, berühren Sie den Kontrollsensor **B3**, um zwischen den blinkenden Werten für Temperatur und Zeit zu wechseln. Erhöhen oder verringern Sie die Werte durch Berühren der Kontrollsensoren **B5** und **B6**, bis der Temperatur- oder Zeitwert blinkt. Sie können die Auswahl beschleunigen, indem Sie Ihren Finger auf die Berührungssensoren **B5** und **B6** halten. Die Temperatur und die Zeit können auch während des Garvorgangs geändert werden (die Auswahl muss durch Berühren des Kontrollensors **B4** bestätigt werden).

- Die Temperatur kann in einem Bereich von 25-90 °C in 0,1 °C-Schritten eingestellt werden.
- Die Zeit kann von 5 Minuten bis 99 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Sobald die Temperatur und die Zeit eingestellt sind, tauchen Sie den Kocher in das Bad und starten Sie den Kochvorgang, indem Sie den Kontrollsensor **B4** berühren, der von moré auf rot wechselt und den Kochvorgang startet. Die LEDs der Garzeitanzeige **A2** blinken nach und nach von unten nach oben.

- 10 Leuchtende LEDs = 100% der eingestellten Zeit verbleiben
- 1 Leuchtende LED = 10% der eingestellten Restzeit

WARTUNG, REINIGUNG UND LAGERUNG

Nach normalem Gebrauch können sich Lebensmittelpartikel oder Mineralien im Wasser auf dem Außengehäuse des Geräts ablagern. Wir empfehlen, den Kocher nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser zu waschen.

Reinigungsverfahren:

- 1) Trennen Sie den Herd vom Netz, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, und nehmen Sie ihn erst aus dem Wasserbad, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- 2) Entfernen Sie die Schutzabdeckung aus rostfreiem Stahl an der Unterseite des Kochers, indem Sie sie drehen.
- 3) Waschen Sie die innere Heizspirale mit lauwarmem Wasser unter dem Wasserhahn.
- 4) Geben Sie eine kleine Menge Geschirrspülmittel hinzu und schrubben Sie leicht mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste, falls erforderlich.

Bemerkung: Diese Kochmaschine ist wasserdicht nach IPX7. Das Oberteil kann auch direkt unter dem Wasserhahn gewaschen werden, aber wir empfehlen, es nicht für längere Zeit in Wasser zu tauchen.

ENTWASSERUNG

Nach längerem Gebrauch kann sich Kalk im Wasser an der Heizschlange ablagern. Geben Sie bei der Reinigung lebensmittelleichte Zitronensäure in das Wasser, stellen Sie die Temperatur auf 40-50 °C ein und beginnen Sie den Kochvorgang für 10 Minuten. Trennen Sie den Herd vom Netz, indem Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und mit lauwarmem Wasser abspülen.

LAGERUNG

Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch des Salente Sous Vide Kochers und wischen Sie es mit einem Tuch oder Papiertuch trocken. In einer trockenen und gut belüfteten Umgebung bei normaler Temperatur lagern. Legen Sie es nicht in eine Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit oder lagern Sie es nicht bei hohen Temperaturen.

PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode	Beschreibung des Fehlers	Methode der Lösung
E001	Überhitzungsalarm: die Temperatur des Heizregisters 145 °C (293 °F) übersteigt.	Füllen Sie das Wasser so auf, dass der Wasserstand über der MIN-Linie des Kochers liegt.
E002	Alarm bei Wassermangel: Der Kocher startet, bevor Sie ihn ins Wasser stellen oder der Wasserstand im Topf unter der MIN- Markierung am Kocher liegt .	1. Legen Sie das SOUS VIDE vor dem Kochen in Wasser ein. 2. Füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Wasserstand über der MIN-Linie auf dem Kocher steht.
E003	Zeitalarm: 1. Die eingestellte Temperatur kann nicht erreicht werden, wenn das Heizrohr länger als 120 Minuten ununterbrochen beheizt wird; 2. Wahl eines zu großen Behälters mit zu viel Wasser.	Ersetzen Sie den Topf durch einen Topf mit einem kleineren Fassungsvermögen.
E004	Fehleralarm des Temperatursensors: Fehlfunktion oder Beschädigung des Sensors.	1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie den Herd neu. 2. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Problem	Mögliche Gründe	Methode der Lösung
Die Maschine kann nicht gestartet werden	1. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen und eingeschaltet ist. 2. Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand in der Kanne höher als die MIN-Linie ist.	1. Ersetzen Sie die Steckdose; 2. Füllen Sie das Wasser bis zu einem Stand zwischen der MIN- und der MAX-Linie nach.
Nach einer bestimmten Kochzeit steigt die Wassertemperatur nicht mehr an oder der Kocherschaltet sich automatisch ab.	1. Der Herd wurde nicht in Betrieb genommen. 2. Schutz gegen automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand. 3. Schutz vor Fehlfunktionen und Abschaltung.	1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd gestartet ist und dass die Lampe der Taste "ON/OFF/CONFIRM" rot leuchtet. 2. Der Wasserstand ist zu niedrig, füllen Sie Wasser bis zu einem Stand zwischen der MIN- und der MAX- Marke nach. 3. Überprüfen Sie den auf dem Display angezeigten Fehlercode und führen Sie eine der oben genannten Maßnahmen entsprechend dem Fehlercode durch.



Beseitigung: Wenn die Packungsbeilage, die Verpackung oder das Produktetikett ein durchgestrichenes Mülltonnensymbol enthält, bedeutet dies, dass in der Europäischen Union alle auf diese Weise gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Produkte, Batterien und Akkus am Ende ihrer Lebensdauer in getrennte Abfallbehälter gegeben werden müssen. Diese Produkte dürfen nicht im unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Abacus Electric, s.r.o. erklärt hiermit, dass das Produkt SALENTE SuChef den Anforderungen der für den Gerätetyp geltenden Normen und Vorschriften entspricht. Den vollständigen Text der Konformitätserklärung finden Sie unter <http://ftp.salente.cz/ce>.

Importeur / Hersteller

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Tschechische Republik

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Alle Rechte vorbehalten.

Design und Aussehen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Indice dei contenuti

INTRODUZIONE	46
LA VERSIONE PIÙ AGGIORNATA DEL MANUALE D'USO.....	46
AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA	46
CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO	47
CHE COS'È LA COTTURA SOUS VIDE?	47
FASI GENERALI DELLA COTTURA SOUS VIDE.....	47
SPECIFICHE TECNICHE	48
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	48
SERVIZIO.....	49
MANUTENZIONE, PULIZIA E STOCCAGGIO	49
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	50

- Prima di mettere in funzione il prodotto, si prega di leggere attentamente l'intero manuale d'uso fino alla fine, anche se si ha familiarità con l'uso di un prodotto simile in passato.
- Conservare il presente manuale d'uso per future consultazioni: è parte integrante del prodotto e può contenere importanti istruzioni per la messa in funzione, il funzionamento e la cura del prodotto.
- Assicurarci che le persone che utilizzeranno il prodotto leggano il presente manuale d'uso.
- Se regalate, donate o vendete questo prodotto a terzi, consegnate loro questo manuale d'uso insieme al prodotto e ricordate loro di leggerlo.
- Durante il periodo di garanzia, si consiglia di conservare l'imballaggio originale del prodotto: in questo modo il prodotto sarà protetto al meglio in caso di trasporto.

LA VERSIONE PIÙ AGGIORNATA DEL MANUALE D'USO

A causa delle continue innovazioni dei prodotti Salente e dei cambiamenti legislativi, è sempre possibile trovare la versione più aggiornata del presente manuale d'uso sul sito web www.salente.eu o semplicemente scansionando il codice QR riportato di seguito con il proprio telefono cellulare:

**AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Utilizzare il prodotto solo come specificato in questo manuale d'uso.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i potenziali pericoli.
- Disimballare il prodotto con cura e fare attenzione a non gettare via nessuna parte del materiale di imballaggio prima di aver trovato tutti i componenti del prodotto.
- Rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali di marketing dal prodotto prima del primo utilizzo.
- Prestare particolare attenzione se il prodotto viene utilizzato in presenza di bambini. Posizionare sempre il prodotto fuori dalla loro portata. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il prodotto.
- Non permettere che il prodotto venga utilizzato come giocattolo.
- Il prodotto è progettato per l'uso in case, uffici e aree simili. Non utilizzarlo per scopi commerciali, medici o di altro tipo.
- Il prodotto non è destinato al funzionamento continuo.
- Questo prodotto è progettato per l'uso in interni, non utilizzarlo all'aperto.
- Non utilizzare mai accessori non forniti o non destinati a questo prodotto.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'accessorio selezionato non sia danneggiato. Non utilizzare mai il prodotto con accessori danneggiati.
- Non riparare mai il prodotto da soli e non apportarvi alcuna modifica! Affidare tutte le riparazioni e le regolazioni di questo prodotto a un'azienda/servizio professionale. La manomissione del prodotto durante il periodo di validità della garanzia comporta il rischio di perdere i benefici della stessa.
- Non scuotere il prodotto e assicurarsi che non cada a terra.
- Non utilizzare mai il prodotto se non funziona correttamente, se è caduto a terra e si è danneggiato o se è caduto in acqua. In questo caso, è necessario rivolgersi a un'azienda/servizio professionale per la riparazione.
- Utilizzare e conservare il prodotto lontano da gas esplosivi, sostanze infiammabili, combustibili e volatili (solventi, vernici, adesivi, ecc.).
- Non esporre il prodotto a temperature estreme, alla luce diretta del sole, a un'umidità eccessiva (ad es. bagno, sauna, piscina, ecc.) e non collocarlo in ambienti eccessivamente polverosi.
- Non collocare il prodotto vicino a stufe, fiamme libere o altri apparecchi o attrezzature che sono fonti di calore.
- Non utilizzare il prodotto nel raggio d'azione di un forte campo elettromagnetico (ad es. forno a microonde).
- Non collocare il prodotto o i suoi accessori sopra o vicino a un fornello elettrico o a gas o sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro della cucina.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori.
- Mantenere il prodotto pulito. Per la pulizia, seguire le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal prodotto.
- Pulire sempre le superfici del prodotto che entrano in contatto con gli alimenti o i prodotti alimentari seguendo le istruzioni contenute in questo manuale d'uso.

- Prima di collegare il prodotto a una presa di corrente, accertarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta del prodotto corrisponda a quello della presa di corrente.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di utilizzare il prodotto.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto.
- Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione del prodotto dalla presa elettrica con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la forcella del cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse ancora accadere, asciugare accuratamente la forchetta prima di utilizzarla nuovamente.
- Non scollegare il prodotto dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione. Si potrebbero verificare danni al cavo di alimentazione o alla presa elettrica. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente tirando la spina.
- Non collocare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del tavolo e non tocchi superfici calde o oggetti appuntiti.
- Pulire sempre il cavo di alimentazione solo con un panno asciutto, non lavarlo mai con acqua.
- Spegner e scollegare sempre il prodotto quando non viene utilizzato, quando viene lasciato incustodito e prima di effettuare operazioni di pulizia, manutenzione o stoccaggio.
- Mantenere il cavo di alimentazione asciutto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente correttamente collegata a terra.
- Non collegare il prodotto a una prolunga.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da un centro di assistenza qualificato per evitare situazioni pericolose. È vietato utilizzare il prodotto con un cavo di alimentazione danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere controllato da un programmatore, da un interruttore orario esterno o da un telecomando.
- Spegner sempre il prodotto e scollegarlo dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di materiali infiammabili come strofinacci, tende, tendaggi, ecc.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti o superfici che possono essere danneggiati dal vapore (ad es. pareti, carta da parati, quadri, armadietti sospesi, scaffali, ecc.)
- Quando il prodotto è in funzione, la temperatura di alcune superfici può essere più elevata. Non toccare le superfici riscaldate del prodotto o dei suoi accessori per non rischiare di bruciarsi.
- Durante il funzionamento, è necessario lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm su tutti i lati del prodotto per garantire una sufficiente circolazione dell'aria.

CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Fornello Sous Vide con cavo di alimentazione
- Portavaso
- Istruzioni per l'uso

CHE COS'È LA COTTURA SOUS VIDE?

Il Sous Vide (che in francese significa "sottovuoto") è noto anche come cottura prolungata a bassa temperatura. Si tratta di un metodo di cottura in cui gli alimenti vengono inseriti in un sacchetto di plastica e cotti a bagnomaria per un tempo più lungo del normale (in genere da 1 a 7 ore, in alcuni casi fino a 72 ore o più) a una temperatura mantenuta con precisione.

La temperatura è molto più bassa di quella normalmente utilizzata per la cottura, di solito circa 55-60 °C per le carni rosse o 72 °C per il pollame. L'obiettivo è quello di cuocere il cibo in modo uniforme, in modo che l'interno sia perfettamente cotto senza cuocere troppo l'esterno, mantenendo la succosità.

FASI GENERALI DELLA COTTURA SOUS VIDE

- 1) Preriscaldare il bagno d'acqua alla temperatura desiderata secondo la ricetta della cottura sous vide.
- 2) Mettete gli ingredienti che volete cucinare in un sacchetto sottovuoto utilizzando una sigillatrice sottovuoto.
- 3) Immergere il sacchetto nel bagno d'acqua e lasciarlo cuocere secondo la combinazione generalmente consigliata di tempo di cottura e temperatura del bagno, oppure scegliere una delle ricette memorizzate direttamente nella memoria della pentola.
- 4) Al termine della cottura sous vide, scottare rapidamente gli ingredienti sulla griglia o in una padella calda, se necessario, e servire.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale:	220 – 240 V
Frequenza nominale:	50/60 Hz
Potenza nominale in ingresso:	1100 W
Intervallo di temperatura:	40-90 °C (104-194 °F)
Risoluzione del display della temperatura:	0,1 °C / 0,1 °F
Precisione della misurazione della temperatura:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Impostazioni del timer:	99 ore e 59 minuti
Flusso:	20 l/min.
Capacità della pentola consigliata:	6-50 litri
Profondità massima di immersione:	140 mm
Profondità minima di immersione:	66 mm
Dimensioni (h × l × p):	380 × 83 × 83 mm
Peso:	1,24 kg

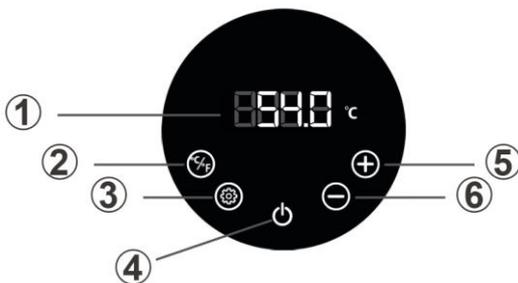
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

A



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1) Pannello di controllo | 6) Blocco della staffa |
| 2) LED di indicazione del tempo di cottura | 7) Vite di bloccaggio |
| 3) Caratteristica di immersione massima | 8) Fori di ingresso dell'acqua |
| 4) Caratteristica di immersione minima | 9) Fori di drenaggio dell'acqua |
| 5) Corpo del prodotto | |

B



- | | |
|--|--|
| 1) Indicatore di temperatura e tempo | 4) Sensore tattile per l'accensione e lo spegnimento della pentola |
| 2) Toccare il sensore per cambiare l'unità di misura della temperatura | 5) Sensore a sfioramento per la riduzione di temperatura/tempo |
| 3) Sensore a sfioramento per modificare le impostazioni | 6) Sensore a sfioramento per aumentare temperatura/tempo |

SERVIZIO

Fissare il supporto al fornello e alla pentola:

Preparate una pentola con una capacità da 6 a 50 litri, che possa contenere il cibo che state preparando. Serrare la clip di fissaggio e il supporto metterlo sul fuoco. Posizionare la pentola nella pentola e fissarla con la vite di sicurezza.

Posizionamento delle confezioni di cibo:

Sistematelo gli alimenti confezionati nel contenitore, lasciando uno spazio sufficiente per far circolare l'acqua.

Riempimento dell'acqua:

Riempire la pentola con acqua fredda entro i limiti dei segni MIN e MAX sul corpo della pentola. Il livello dell'acqua dopo l'inserimento dell'alimento non deve superare il limite MAX.

Accendere il fornello:

- 1) Collegare la pentola alla presa di corrente.
- 2) Il display visualizza gradualmente i caratteri di controllo in quest'ordine per indicare che la pentola è pronta per l'uso: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.
- 3) Il display visualizza la temperatura e la pentola è pronta per l'uso.

Modifica delle unità di misura della temperatura

Cambiare le unità di misura della temperatura toccando il sensore di controllo **B2**. È possibile selezionare °C o °F.

Impostazioni di temperatura e tempo di cottura

Per impostare la temperatura e il tempo di cottura, toccare il sensore di controllo **B3** per alternare i valori della temperatura e del tempo, che lampeggiano. Aumentare o diminuire i valori toccando i sensori di controllo **B5** e **B6** finché non lampeggia il valore della temperatura o del tempo. È possibile accelerare la selezione tenendo il dito sui sensori a sfioramento **B5** e **B6**. La temperatura e il tempo possono essere modificati anche durante la cottura (la selezione deve essere confermata toccando il sensore di controllo **B4**).

- La temperatura può essere impostata in un intervallo di 25-90 °C con incrementi di 0,1 °C.
- L'ora può essere impostata da 5 minuti a 99 ore e 59 minuti.

Una volta impostati la temperatura e l'ora, immergere la pentola nel bagno e avviare la cottura toccando il sensore di controllo **B4**, che da moré diventerà rosso e inizierà a cuocere. I LED di indicazione del tempo di cottura **A2** lampeggiano gradualmente dal basso verso l'alto.

- 10 LED accesi = 100% del tempo residuo impostato
- 1 LED acceso = 10% del tempo rimanente impostato

MANUTENZIONE, PULIZIA E STOCCAGGIO

Dopo un uso normale, le particelle di cibo o i minerali presenti nell'acqua possono formare depositi sull'involucro esterno dell'apparecchio. Si consiglia di lavare la pentola con acqua tiepida dopo ogni utilizzo.

Procedura di pulizia:

- 1) Scollegare la pentola dalla rete elettrica staccando il cavo di alimentazione dalla presa e rimuoverla dal bagno d'acqua solo dopo che si è raffreddata completamente.
- 2) Rimuovere il coperchio protettivo in acciaio inox sul fondo della pentola ruotandolo.
- 3) Lavare la serpentina interna con acqua tiepida sotto il rubinetto.
- 4) Aggiungere una piccola quantità di detersivo per piatti e strofinare leggermente con una spugna morbida o una spazzola, se necessario.

Osservazione: Questa macchina da cucina è progettata per essere impermeabile in classe IPX7. La parte superiore può anche essere lavata direttamente sotto il rubinetto, ma non si consiglia di immergerla in acqua per lunghi periodi.

DRENAGGIO

Dopo un uso prolungato, il calcio presente nell'acqua può formare depositi sulla serpentina di riscaldamento. Per la pulizia, aggiungere all'acqua dell'acido citrico alimentare, impostare una temperatura di 40-50 °C e avviare il processo di cottura per 10 minuti. Scollegare la pentola dalla rete elettrica togliendo il cavo di alimentazione dalla presa e sciacquando con acqua tiepida.

Dopo aver utilizzato la pentola Salente Sous Vide, pulire l'apparecchio e asciugarlo con un panno o un tovagliolo di carta. Conservare in un ambiente asciutto e ben ventilato a temperatura normale. Non collocarlo in un ambiente con elevata umidità o conservarlo a temperature elevate.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione del guasto	Metodo di soluzione
E001	Allarme di surriscaldamento: la temperatura della batteria di riscaldamento ha superato i 145 °C (293 °F).	Riempire l'acqua in modo che il livello dell'acqua sia al di sopra della linea MIN della pentola.
E002	Allarme acqua bassa: La pentola si avvia prima di averla inserita nell'acqua o il livello dell'acqua nella pentola è inferiore al segno MIN sulla pentola.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il SOUS VIDE in acqua prima della cottura. 2. Aggiungere l'acqua in modo che il livello dell'acqua sia superiore alla linea MIN della pentola.
E003	Allarme tempo: <ol style="list-style-type: none"> 1. La temperatura impostata non può essere raggiunta se il tubo di riscaldamento viene riscaldato continuamente per più di 120 minuti; 2. Scegliere un contenitore troppo grande con troppa acqua. 	Sostituire la pentola con una di capacità inferiore.
E004	Allarme di guasto del sensore di temperatura: Malfunzionamento o danneggiamento del sensore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere la spina dalla presa, reinserirla e riavviare il fornello. 2. Contattare il servizio clienti.
Il problema	Possibili ragioni	Metodo di soluzione
La macchina non può essere avviata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare che la spina sia collegata e accesa correttamente. 2. Controllare che il livello dell'acqua nella pentola sia superiore alla linea MIN. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire la presa; 2. Rabboccare l'acqua fino al livello compreso tra le linee MIN e MAX.
Dopo un certo tempo di cottura, la temperatura dell'acqua non aumenta o la pentola si ferma automaticamente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il fornello non è stato avviato. 2. Protezione contro l'arresto automatico in caso di basso livello dell'acqua. 3. Protezione contro i malfunzionamenti e gli arresti. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare che la pentola si sia avviata e che la spia del pulsante "ON/OFF/CONFIRM" sia rossa. 2. Il livello dell'acqua è troppo basso, riempire l'acqua fino al livello compreso tra il segno MIN e MAX. 3. Controllare il codice di errore visualizzato sul display ed eseguire una delle azioni sopra descritte in base al codice di errore.



Smaltimento: Se il foglio informativo, l'imballaggio o l'etichetta del prodotto contengono il simbolo del bidone barrato, significa che nell'Unione Europea tutti i prodotti elettrici ed elettronici, le pile e gli accumulatori contrassegnati in questo modo devono essere collocati in contenitori per rifiuti differenziati alla fine del loro ciclo di vita. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani non differenziati.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE SuChef soddisfa i requisiti delle norme e dei regolamenti applicabili al tipo di apparecchiatura. Il testo completo della Dichiarazione di conformità è disponibile all'indirizzo <http://ftp.salente.cz/ce>.

Importatore / Produttore

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Repubblica Ceca

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Tutti i diritti riservati.

Il design e l'aspetto sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Kazalo vsebine

UVOD	53
NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA.	53
VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA	53
VSEBINA EMBALAŽE.....	54
KAJ JE KUHANJE PO SISTEMU SOUS VIDE?	54
SPLOŠNI KORAKI PRI KUHANJU V NAČINU SOUS VIDE	54
TEHNIČNA SPECIFIKACIJA.....	54
OPIS IZDELKA.....	55
STORITEV.....	55
VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE	56
REŠEVANJE PROBLEMOV	57

- Preden začnete uporabljati ta izdelek, natančno preberite celoten uporabniški priročnik do konca, tudi če ste v preteklosti že uporabljali podoben izdelek.
- Ta uporabniški priročnik shranite za poznejšo uporabo - je sestavni del izdelka in lahko vsebuje pomembna navodila za zagon, delovanje in nego izdelka.
- Poskrbite, da bodo drugi uporabniki, ki bodo uporabljali ta izdelek, prebrali ta uporabniški priročnik.
- Če ta izdelek podarite, podarite ali prodate drugim, jim skupaj z njim izročite ta uporabniški priročnik in jih opozorite, naj ga preberejo.
- Priporočamo, da v garancijskem obdobju shranite originalno embalažo izdelka - tako bo izdelek pri prevozu najbolje zaščiten.

NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA.

Zaradi nenehnih inovacij izdelkov Salente in sprememb zakonodaje lahko vedno najdete najnovejšo različico tega uporabniškega priročnika na spletnem mestu www.salente.eu ali tako, da z mobilnim telefonom preprosto skenirate spodaj prikazano kodo QR:



VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA

- Izdelek uporabljajte le, kot je določeno v tem uporabniškem priročniku.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti.
- Izdelek skrbno razpakirajte in pazite, da ne zavržete nobenega dela embalaže, dokler ne najdete vseh sestavnih delov izdelka.
- Pred prvo uporabo z izdelka odstranite vso embalažo in tržno gradivo.
- Če izdelek uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej previdni. Izdelek vedno postavite izven njihovega dosega. Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Izdelka ne smete uporabljati kot igračo.
- Izdelek je namenjen uporabi v domovih, pisarnah in podobnih prostorih. Ne uporabljajte ga v komercialne, medicinske ali druge namene.
- Izdelek ni namenjen neprekinjenemu delovanju.
- Ta izdelek je namenjen uporabi v zaprtih prostorih, ne uporabljajte ga na prostem.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki niso priloženi temu izdelku ali zanj niso namenjeni.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da izbrana dodatna oprema ni poškodovana. Izdelka nikoli ne uporabljajte s poškodovanimi dodatki.
- Nikoli ne popravljajte izdelka sami ali ga kakor koli spreminjajte! Vsaka popravila in prilagoditve tega izdelka zaupajte strokovnemu podjetju/servisu. Če v času veljavnosti garancije posegate v izdelek, tvegate izgubo garancijskih ugodnosti.
- Izdelka ne tresite in pazite, da ne pade na tla.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če je padel na tla in se poškodoval ali če je padel v vodo. V tem primeru ga dajte popraviti strokovnemu podjetju/storitvi.
- Izdelek uporabljajte in shranjujte stran od eksplozivnih plinov, vnetljivih, gorljivih in hlapljivih snovi (topila, barve, lepila itd.).
- Izdelka ne izpostavljajte ekstremnim temperaturam, neposredni sončni svetlobi, prekomerni vlažnosti (npr. kopalnica, savna, bazen itd.) in ga ne postavljajte v preveč prašna okolja.
- Izdelka ne postavljajte v bližino grelnikov, odprtega ognja ali drugih naprav ali opreme, ki so vir toplote.
- Izdelka ne uporabljajte v območju močnega elektromagnetnega polja (npr. mikrovalovna pečica).
- Izdelka ali njegove dodatne opreme ne postavljajte na električni ali plinski štedilnik ali v njegovo bližino ali na rob mize ali kuhinjske delovne plošče.
- Izdelka ne uporabljajte za druge namene, kot je namenjen.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe aparata in njegove dodatne opreme.
- Izdelek ohranjajte čist. Pri čiščenju upoštevajte navodila v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
- Čiščenje in vzdrževanje s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so stari vsaj 8 let in pod nadzorom. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati izdelka.
- Površine izdelka, ki pridejo v stik s hrano ali živili, vedno očistite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
- Pred priključitvijo izdelka na električno vtičnico se prepričajte, da se napetost na tablici z nazivom izdelka ujema z napetostjo v vaši električni vtičnici.
- Pred uporabo izdelka popolnoma odvijte napajalni kabel.

- Napajalnega kabla ne ovijte okoli izdelka.
- Napajalnega kabla izdelka ne priključujte ali izključujte iz električne vtičnice z mokrimi rokami.
- Prepričajte se, da vilica napajalnega kabla ne pride v stik z vlago, vodo ali drugimi tekočinami. Če se to še vedno dogaja, vilice pred ponovno uporabo skrbno osušite.
- Izdelka ne odklopite iz vtičnice z vlečenjem napajalnega kabla. Lahko pride do poškodbe napajalnega kabla ali električne vtičnice. Napajalni kabel izklopite iz vtičnice tako, da izvečete vtič.
- Na napajalni kabel ne postavljajte težkih predmetov. Prepričajte se, da napajalni kabel ne visi čez rob mize ali se dotika vročih površin ali ostrih predmetov.
- Napajalni kabel vedno čistite samo s suho krpo, nikoli ga ne umivajte z vodo.
- Izdelek vedno izklopite in izvečite iz električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate, kadar ga pustite brez nadzora ter pred čiščenjem, vzdrževanjem ali skladiščenjem.
- Napajalni kabel naj bo suh.
- Izdelek priključite le na ustrezno ozemljeno vtičnico.
- Izdelka ne priključite na podaljšek.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga dajte zamenjati v usposobljenem servisnem centru, da se izognete nevarni situaciji. Prepovedano je uporabljati izdelek s poškodovanim napajalnim kablom.
- Ta izdelek ni namenjen krmiljenju s programatorjem, zunanjim časovnim stikalom ali daljinskim upravljalnikom.
- Po uporabi izdelek vedno izklopite in izključite iz vtičnice.
- Izdelka ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, kot so kuhinjske brisače, zavese, draperije itd.
- Izdelka ne uporabljajte v bližini predmetov ali površin, ki jih para lahko poškoduje (npr. sten, tapet, slik, visečih omar, polji itd.).
- Ko izdelek deluje, je lahko temperatura nekaterih njegovih površin višja. Ne dotikajte se segretyh površin izdelka ali njegove dodatne opreme, sicer se lahko opečete.
- Med delovanjem mora biti na vseh straneh izdelka vsaj 15 cm prostega prostora, da se zagotovi zadostno kroženje zraka.

VSEBINA EMBALAŽE

- Kuhalnik Sous Vide z napajalnim kablom
- Držalo za lonec
- Navodila za uporabo

KAJ JE KUHANJE PO SISTEMU SOUS VIDE?

Sous Vide (v francoščini pomeni "v vakuumu") je znano tudi kot dolgotrajno kuhanje pri nizki temperaturi. To je način kuhanja, pri katerem se živila dajo v plastično vrečko in kuhajo v vodni kopeli dlje kot običajno (običajno od 1 do 7 ur, v nekaterih primerih do 72 ur ali več) pri natančno vzdrževani temperaturi.

Temperatura je precej nižja od temperature, ki se običajno uporablja za kuhanje, običajno okoli 55 do 60 °C za rdeče meso ali 72 °C za perutnino. Cilj je, da se hrana enakomerno zapeče, tako da je notranjost popolnoma pečena, zunanost pa se ne prepeče in ohrani svojo sočnost.

SPLOŠNI KORAKI PRI KUHANJU V NAČINU SOUS VIDE

- 1) Vodno kopel segrejte na želeno temperaturo v skladu z receptom za kuhanje sous vide.
- 2) Sestavine, ki jih želite skuhati, zapakirajte v vakuumsko vrečko s pomočjo vakuumskega pečatnika.
- 3) Potopite vrečko v vodno kopel in pustite, da se skuha v skladu s splošno priporočeno kombinacijo časa kuhanja in temperature kopeli, ali pa izberite enega od receptov, shranjenih neposredno v pomnilniku kuhalne plošče.
- 4) Po končanem kuhanju sous vide sestavine po potrebi hitro popečite na žaru ali v vroči ponvi in postrezite.

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA

Nazivna napetost:	220 - 240 V
Nazivna frekvenca:	50/60 Hz
Nazivna vhodna moč:	1100 W
Temperaturno območje:	40-90 °C (104-194 °F)
Ločljivost prikaza temperature:	0,1 °C / 0,1 °F
Natančnost merjenja temperature:	±0,3 °C / ±0,54 °F
Nastavitve časovnika:	99 ur in 59 minut
Pretok:	20 l/min.
Priporočena prostornina posode:	6-50 litrov
Največja globina potopitve:	140 mm
Najmanjša globina potopitve:	66 mm
Dimenzije (v × š × g):	380 × 83 × 83 mm
Teža:	1,24 kg

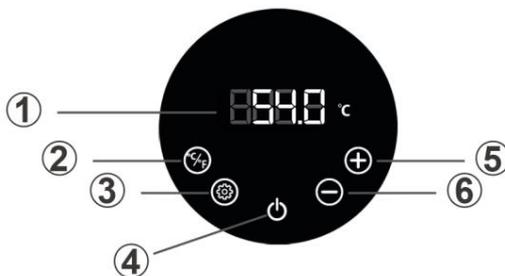
A



- 1) Nadzorna plošča
- 2) LED diode za prikaz časa kuhanja
- 3) Značilnost maksimalnega potopitve
- 4) Funkcija za minimalno potopitev
- 5) Telo izdelka

- 6) Ključavnica nosilca
- 7) Blokirni vijak
- 8) Odprtine za dovod vode
- 9) Odprtine za odvajanje vode

B



- 1) Indikator temperature in časa
- 2) Senzor na dotik za spreminjanje enot temperature
- 3) Senzor na dotik za spreminjanje nastavitve

- 4) Senzor na dotik za vklop/izklop štedilnika
- 5) Senzor na dotik za zmanjšanje temperature/časa
- 6) Senzor na dotik za povečanje temperature/časa

STORITEV

Pritrditev držala na kuhalnik in lonec:

Pripravite posodo s prostornino od 6 do 50 litrov, v katero lahko shranite hrano, ki jo pripravljate. Zategnite pritrtilno sponko in držalo ga postavite na štedilnik. Posodo postavite v lonec in jo pritrdite z varnostnim vijakom.

postavitve embalaže za živila:

V posodo položite pakirana živila, pri čemer med njimi pustite dovolj prostora za kroženje vode.

Polnjenje z vodo:

Lonec napolnite s hladno vodo v območju oznak MIN in MAX na ohišju štedilnika. Nivo vode po vstavljenem živilu ne sme presežajo omejitev MAX.

Vklopite kuhalnik:

- 1) Kuhalnik priključite v električno vtičnico.
- 2) Na zaslonu se postopoma prikažejo kontrolni znaki in tem vrstnem redu, kar pomeni, da je številnik pripravljen za uporabo: „0000“ -> „1111“ -> „2222“ -> „3333“ -> „4444“ -> „5555“ -> „6666“ -> „7777“ -> „8888“ -> „9999“.
- 3) Na zaslonu se prikaže temperatura in kuhalnik je pripravljen za uporabo.

Sprememba temperaturnih enot

Enote temperature spremenite tako, da se dotaknete kontrolnega senzorja **B2**. Izberete lahko °C ali °F.

Nastavitve temperature in časa kuhanja

Če želite nastaviti temperaturo in čas kuhanja, se dotaknete kontrolnega senzorja **B3**, da preklopite med vrednostmi temperature in časa, ki utripata. Povečajte ali zmanjšajte vrednosti z dotikom kontrolnih senzorjev **B5** in **B6**, dokler ne začne utripati vrednost temperature ali časa. Izbiro lahko pospešite tako, da držite prst na senzorjih na dotik **B5** in **B6**.

b) Temperaturo in čas lahko spremenite tudi med kuhanjem (izbiro morate potrditi z dotikom kontrolnega senzorja **B4**).

- Temperaturo lahko nastavite v razponu 25-90 °C s korakom 0,1 °C.
- Čas lahko nastavite od 5 minut do 99 ur in 59 minut.

Ko nastavite temperaturo in čas, potopite kuhalnik v kopel in začnite kuhati z dotikom kontrolnega senzorja **B4**, ki se bo spremenil iz moré v rdeč in začel kuhati. Svetlobne diode indikatorja časa kuhanja **A2** bodo postopoma utripale od spodaj navzgor.

- 10 svetlečih diod = 100 % preostalega nastavljenega časa
- 1 prižgana LED = 10 % preostalega nastavljenega časa

VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

Po običajni uporabi se lahko na zunanjem ohišju naprave pojavijo delci hrane ali minerali v vodi. Priporočamo, da kuhalnik po vsaki uporabi operete z mlačno vodo.

Postopek čiščenja:

- 1) Kuhalnik izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete napajalni kabel iz vtičnice, in ga odstranite iz vodne kopeli šele, ko se popolnoma ohladi.
- 2) Odstranite zaščitni pokrov iz nerjavnega jekla na dnu kuhalne plošče tako, da ga obrnete.
- 3) Notranjo grelno spiralo operite z mlačno vodo pod pipo.
- 4) Dodajte majhno količino tekočine za pomivanje posode in po potrebi rahlo zdrgnite z mehko gobo ali krtačo.

Opomba: Ta kuhalnik je zasnovan tako, da je vodotesen v razredu IPX7. Njegov zgornji del lahko operete tudi neposredno pod pipo, vendar ga ne priporočamo potopiti v vodo za dlje časa.

DRENIRANJE

Po daljši uporabi se lahko na grelni spirali tvorijo obloge kalcija v vodi. Pri čiščenju vodi dodajte živilsko citronsko kislino, nastavite temperaturo med 40 in 50 °C in začnite kuhati 10 minut. Kuhalnik izključite iz električnega omrežja tako, da izvlečete napajalni kabel in ga sperete z mlačno vodo.

SKLADIŠČE

Po uporabi kuhalnika Salente Sous Vide napravo očistite in jo osušite s krpo ali papirnato brisačo. Shranjujte v suhem in dobro prezračevanem okolju pri običajni temperaturi. Ne postavljajte ga v okolje z visoko vlažnostjo in ne shranjujte pri visoki temperaturi.

Koda napake	Opis napake	Metoda reševanja
E001	Alarm za pregrevanje: je temperatura grelne spirale presegla 145 °C (293 °F).	Vodo ponovno napolnite tako, da je nivo vode nad črto MIN štedilnika.
E002	Alarm za nizko vsebnost vode: Kuhalnik se zažene, še preden ga postavite v vodo ali ko je nivo vode v loncu pod oznako MIN na kuhalniku.	1. SOUS VIDE pred kuhanjem postavite v vodo. 2. Dodajte vodo tako, da je nivo vode nad črto MIN na štedilniku.
E003	Časovni alarm: 1. Nastavljene temperature ni mogoče doseči, če se grelna cev neprekinjeno segreva več kot 120 minut; 2. izbira prevelike posode s preveliko količino vode.	Lonec zamenjajte z manjšim.
E004	Alarm za napako temperaturnega senzorja: Nepravilno delovanje ali poškodba senzorja.	1. Vtič izvlecite iz vtičnice, ga ponovno priključite in ponovno zaženite štedilnik. 2. Obrnite se na službo za pomoč strankam.
Problem	Možni razlogi	Metoda reševanja
Naprave ni mogoče zagnati	1. Preverite, ali je vtič pravilno priključen in vklopljen. 2. Preverite, ali je nivo vode v posodi višji od črte MIN.	1. Zamenjajte vtičnico; 2. Dopolnite vodo do nivoja med črticama MIN in MAX.
Po določenem času kuhanja se temperatura vode ne dvigne ali pase kuhalnik samodejno ustavi.	1. Kuhalnik še ni bil vklopljen. 2. Zaščita pred samodejnim izklopom v primeru nizkega nivoja vode. 3. Zaščita pred okvarami in izklopom.	1. Preverite, ali se je štedilnik zagnal in ali je lučka gumba "ON/OFF/CONFIRM" rdeča. 2. Raven vode je prenizka, napolnite vodo do ravni med oznakama MIN in MAX. 3. Preverite kodo napake, ki je prikazana na zaslonu, in izvedite katerega koli od zgornjih ukrepov, ki ustrezajo kodi napake.



Odstranjevanje: Če je na informativnem letaku, embalaži ali etiketi izdelka prečrtan simbol smetnjaka, to pomeni, da je treba v Evropski uniji vse električne in elektronske izdelke, baterije in akumulatorje, ki so označeni na ta način, ob koncu njihove življenjske dobe odložiti v zabojnike za ločene odpadke. Teh izdelkov ne odlagajte med nesortirane komunalne odpadke.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Abacus Electric, s.r.o. izjavlja, da izdelek SALENTE SuChef izpolnjuje zahteve standardov in predpisov, ki veljajo za to vrsto opreme. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na spletni strani <http://ftp.salente.cz/ce>.

Uvoznik / proizvajalec

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Češka

Izdelano v državi P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Vse pravice pridržane.

Zasnova in videz se lahko spremenita brez predhodnega obvestila.

