



Betriebsanleitung für Sous-Vide-Garer

Modell SALERNO 1/1 GN (443-4000)

Modell RIVOLI 2/3 GN (443-4005)



INHALT

Einleitung.....	3
Technische Angaben.....	4
Lieferumfang.....	4
Normen und Richtlinien.....	4
Allgemeine Hinweise.....	5
Symbolerklärung.....	5
Sicherheitshinweise.....	6
Anschluss.....	7
Betrieb.....	8-9
Stromlaufplan.....	10
Explosionszeichnung.....	11
Wartung.....	12
Reinigung.....	12
Entsorgung.....	13

EINLEITUNG

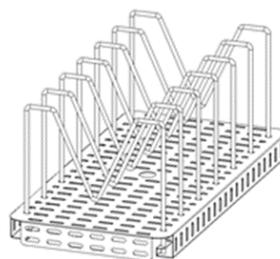
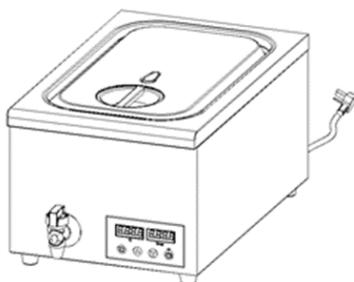
Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des SOUS-VIDE-Gerätes SALERNO oder RIVOLI entschieden haben.

Die Vorteile dieser Sous-Vide-Garer sind:

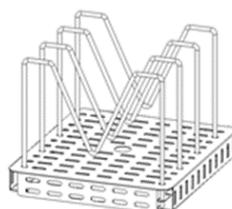
1. Die zu garenden Lebensmittel werden durch das Wasserbad gleichmäßig erwärmt.
2. Durch das schonende Garen bleiben nahezu alle Nährstoffe und Vitamine erhalten.
3. Das Vakuum verhindert, dass Flüssigkeiten oder Geschmacksstoffe verdampfen oder entweichen können.

Unsere Sous-Vide-Modelle nutzen ausschließlich ein Umwälzpumpensystem damit die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert werden kann.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Sous-Vide-Garer und immer gutes Gelingen.



(1)



TECHNISCHE ANGABEN

	Modell SALERNO 443-4000	Modell RIVOLI 443-4005
Abmessungen	B 360 x T 578 x H 300 mm	B 360 x T 402 x H 300 mm
Bruttoinhalt	26 L	16 L
	für 1/1 GN	für 2/3 GN
Wasserbefüllung	min 11 L – max 22 L	min 7 L – max 14 L
Anschluss	230 V – 1 Ph. - 0,7 kW 50 Hz	230 V – 1 Ph. - 0,5 kW 50 Hz
Temperatur	+45 / +95 °C	+45 / +95 °C
Gewicht	12 kg	7 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

LIEFERUMFANG

- 1 Professioneller Sous Vide Vakkumgarer
- 1 Deckel
- 1 Gestell (universell steckbar)
- 1 Betriebsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Originalartikel abweichen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie alle Schutzfolien und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Betriebsanleitung mitgegeben werden.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Original Verpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.

SYMBOLERKLÄRUNG



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!



WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Dieses Symbol weist auf die heiße Oberfläche des Gerätes, während des Betriebes und danach hin. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten!

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Sorgen Sie immer für genügend frische Luft, während der Benutzung dieses Gerätes.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, rutschfesten Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, diese können die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten und Geräten die heiß werden nicht erkennen, weshalb es zu Verletzungen und Sachbeschädigung kommen kann!
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien, bei Regen!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Wenn notwendig, kontaktieren Sie eine Person die zur Reparatur des Gerätes berechtigt ist.
- Dieses Gerät darf nur von Personen bedient werden, die dazu ausgebildet wurden.
- Keine Bedienung des Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten; oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, da diese Personen die Gefahren bei der Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten, welche Hitze erzeugen, nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen, bzw. das gerät vom Strom trennen; ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker, falls vorhanden, oder lösen Sie die zugehörige Sicherung aus oder drehen Sie diese heraus.
- Verwenden Sie zum Betrieb des Gerätes nur die dafür vorgesehenen Original Teile.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose; oder trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Original Ersatzteilen ausführen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den für dieses Gerät vorgesehenen Zweck, wie das Garen oder Erwärmen von vakuumierten Speisen.

ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschildes Gerätes übereinstimmen!

Das Gerät wird steckerfertig ausgeliefert. Wenn das Gerät jedoch in einer professionellen Umgebung eingesetzt wird, ist es notwendig, für einen Potentialausgleich, über ein geeignetes Kabel, zu sorgen. Ein entsprechender Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Lassen Sie die Installation des Gerätes nur von einem Fachmann vornehmen!

Das Gerät muss so positioniert werden, dass es unkompliziert an das Stromnetz angeschlossen werden kann. Der Netzstecker sollte jederzeit gut erreichbar sein! Sorgen Sie jederzeit für genügend freien Raum, um das Gerät jederzeit ohne Umstände betreiben und warten zu können.

Das Gerät sollte regelmäßig von einer qualifizierten Person überprüft und gewartet werden!



WARNUNG: BRANDGEFAHR!

- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten! Zu allen Seiten muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden!



WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel frei von Beschädigungen ist.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden! In diesem Falle wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Vor dem Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie den Anschluss ggf. von einem Fachmann übernehmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.

Betrieb

1. Verpacken Sie die Lebensmittel in entsprechenden Vakkumierbeuteln.
2. Füllen Sie Wasser in das Becken und beachten Sie dabei unbedingt die Minimum und Maximum Angaben zur Wasserbefüllung auf Seite 4 (Technische Angaben).
3. Schalten Sie das Gerät ein – siehe auch Seite 9. Die digitale Anzeige blinkt zusammen mit der Kontrollleuchte auf. Dann betätigen Sie den Einschalter oder den Wahlschalter erneut. Das Blinken hört auf und die Temperaturanzeige zeigt die aktuelle Temperatur und die Temperatur der letzten Einstellung abwechselnd an. (Echtzeit-Temperaturanzeige für 5 Sekunden, danach erscheint für 1 Sekunde die eingestellte Temperatur (sich wiederholender Zyklus). Nach 3 Sekunden fängt das Gerät an zu heizen.
4. Die Zeitanzeige zeigt die Zeit der letzten Einstellung an, startet den Countdown und wechselt nach Beendigung der Zeitschaltuhr in den Standby-Modus und der Summer ertönt dreimal.
5. Standby-Modus: Die Schalterleuchte blinkt. Sowohl die Temperaturanzeige als auch die Zeitanzeige blinken um die zuletzt eingestellte Temperatur und die eingestellte Zeit anzuzeigen. Die Standby-Temperatur kann eingestellt werden.

Wahlschalter:

Temperaturanzeige und Zeitanzeige wechseln sich ab. Bei 5 Sekunden nicht drücken/keine Bedienung wird die neue Einstellung beibehalten.

Einstelltasten (+/-):

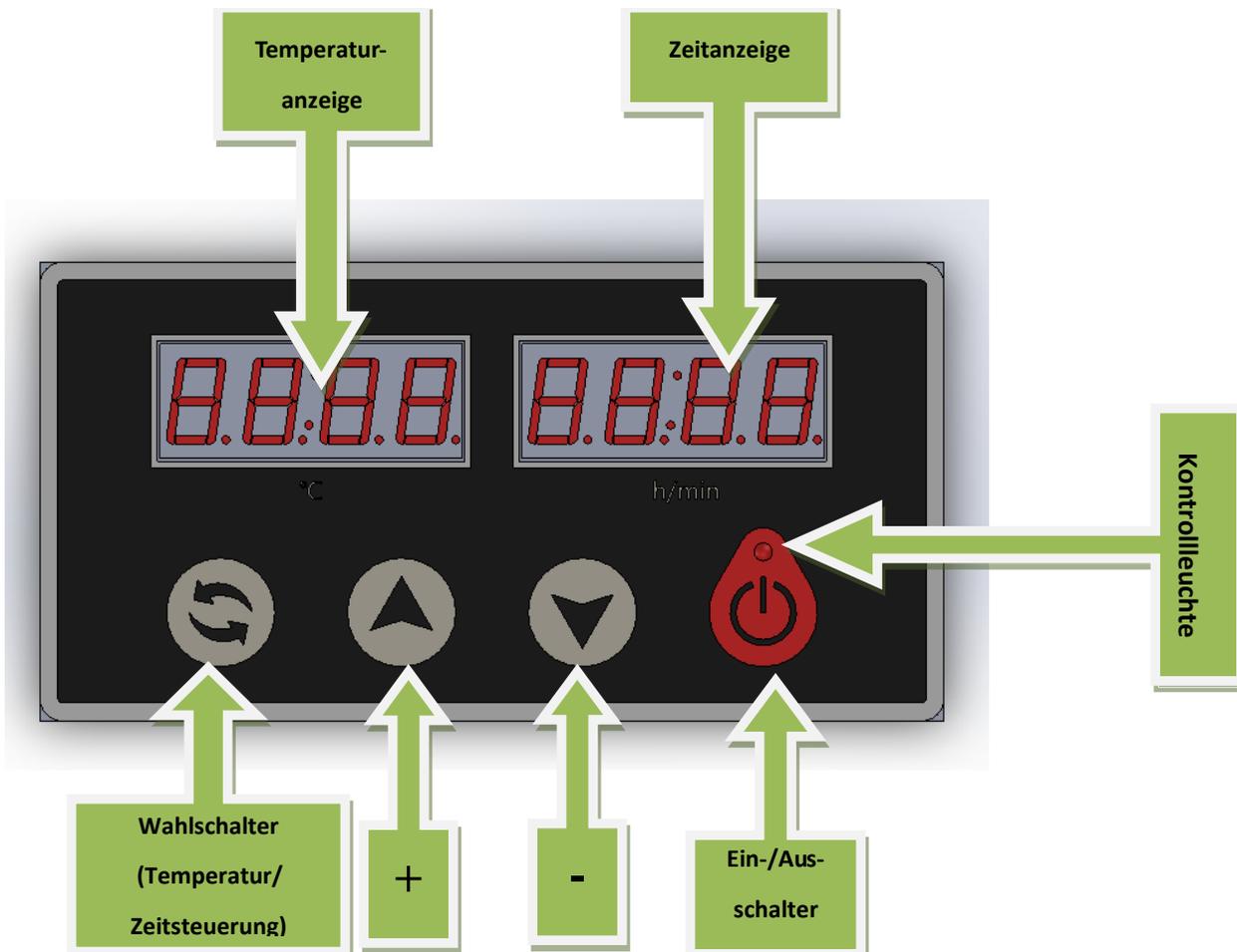
Wahltaste Temperatur drücken: Wählen Sie eine Temperatur: 45,0 °C bis 95,0 °C.

Zeit:

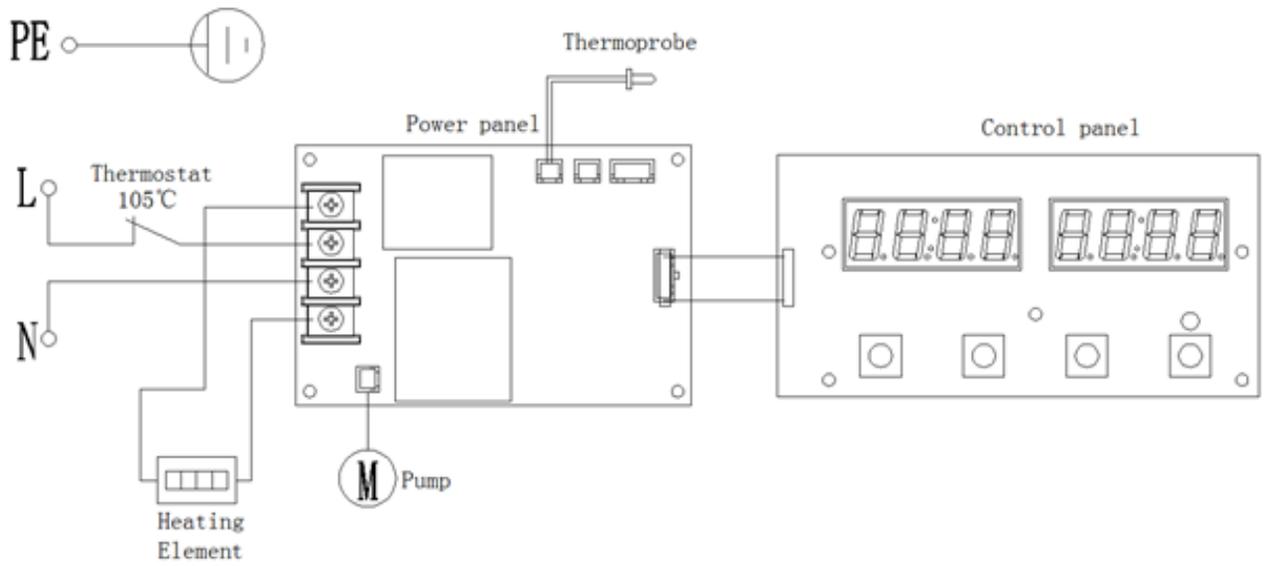
Wahltaste Zeit drücken: Wählen Sie eine Zeitspanne zwischen 0 – 99 Stunden.

Pumpensteuerung: Es dauert ca. 5 Minuten bis die Arbeit nach dem Drücken des Schalters aufgenommen wird. Der Pumpeneinlass und –auslass im Becken darf nicht blockiert werden.

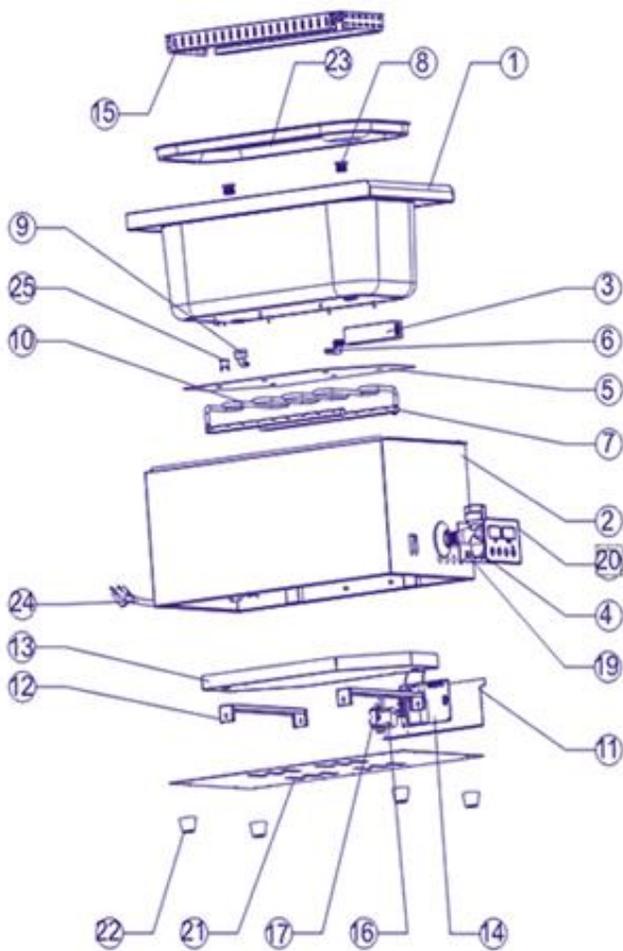
Ablasshahn: Zum Ablassen des Wassers, den Knebel runterdrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Stromlaufplan



Explosionszeichnung



M 18

NO.	Item	Material	Specification	NOTE
1	Pan			
2	Body			
3	Flow channel	Al		
4	Drain valve			
5	Aluminum plate	Al	1.5	
6	4 extra teeth pagoda elbow	Cu		
7	Heat pipe fixed board	Sand pattern SUS201	0.8	
8	4 points of external teeth	Stainless steel		
9	4 points of inner teeth	Cu		
10	Heating Element	Stainless steel	φ 8	
11	Power Board Seat	Sand pattern SUS201	0.8	
12	Heat element cover plate	Sand pattern SUS201	0.8	
13	Heating Element cover	Galvanized sheet	0.6	
14	Power Panel		1	
15	1/1 Spacer board	Sand pattern SUS201		
16	Pump	DC 12V/4.8W		
17	Pump bracket	PP		
18	Shelf	Stain steel φ5 wire		
19	Control Panel			
20	Control Panel PVC	PVC	0.8	
21	Bottom panel		0.8	
22	Rubber feet 30*25*25	Black Rubber		
23	Euro Style 1/1200 lid	Stain steel		
24	Power cable	Rubber wire		
25	110°C thermostat	Jump type thermostat		

Wartung und Reinigung

1. Bei der Reinigung und Wartung soll die Stromversorgung unterbrochen sein, um Unfälle zu vermeiden.
2. Nachdem die Arbeit am Sous Vide Vakkumgarer beendet ist, kann das Gerät innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch (eventuell mit mildem Spülmittel versetzt) abgerieben werden, eventuelle Spülmittelreste entfernen, anschließend mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
3. Gerät nicht ins Wasser stellen!
4. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdünner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen nicht beschädigt werden!
5. Bei längerer Nichtbenutzung sollte der Vakuumgarer gereinigt und in einer gut belüfteten, nicht korrosiven Atmosphäre gelagert werden.

Verpackungs-Entsorgung



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

Geräte-Entsorgung



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank.

