

SOGO SS-5757 Sous vide CZ, SK

Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ.

Děkujeme, že jste zakoupili výrobek značky SOGO. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete celý návod k použití a pečlivě jej uschovejte. SOGO ani importér nenesou žádnou odpovědnost při používání výrobku v rozporu s návodem.

Bezpečnostní pokyny:

Při rozbalování ihned znehodnoťte plastové sáčky v kterých je výrobek zabalen. Výrobky SOGO jsou určeny pouze pro nekomerční použití v domácnosti. Přístroj nikdy nepoužívejte pokud není v bezvadném stavu a je poškozený. Přístroj používejte pouze k účelům pro něž je určen. Je-li přístroj určen pro napájení z elektrické rozvodné sítě používejte pouze napětí pro provoz uvedené na štítku přístroje. Připojte ho pouze k uzemněné zásuvce nebo prodlužovacímu kabelu s uzemněním. Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy. Přístroje zásadně nepoužívejte máte-li vlhké nebo mokré ruce nebo jste bosí. Veškeré části přístroje, které zabezpečují jeho provoz musí být sestaveny a používány v souladu s návodem, tak, aby během provozu nedošlo k jejich rozpojení jsou-li opatřeny krytem, pak i ním. Přístroj ani jeho součásti nikdy nepokládejte na horký nebo mokrý podklad, neponořte do vody pokud není v návodu uvedeno jinak, při odpojování z rozvodné sítě nikdy netahejte za přívodní kabel, nenechávejte viset přívodní kabel přes okraje dolů, aby nedošlo k pádu přístroje. Na to dbejte zejména u přístrojů, v nebo na kterých, se připravují horké potraviny. Nikdy se nedotýkejte částí přístroje u kterých je zřejmé, že jsou během provozu a po použití horké nebo jejich emisemi vznikajícími při provozu přístroje. Přístroj chraňte před teplotními extrémy. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli. Žádný přístroj SOGO nepožívejte pokud se koupete nebo sprchujete. Přístroj nesmí používat osoby (děti) jejichž fyzické, smyslové nebo duševní rozpoznávací schopnosti jsou nedostatečné, aby uměli přístroj správně a bezpečně používat nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí bez dohledu osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je takováto osoba předem nepoučila jak se přístroj používá. Nikdy nemanipulujte nebo neotvírejte přístroj v průběhu provozu pokud k tomu není určen. Nikdy se nedotýkejte se rotačních částí přístroje pokud je připojen k elektrické síti. Přístroj nepoužívejte je-li poškozena zásuvka nebo přívodní kabel. Do přístroje nikdy neodborně nezasahujte! S veškerými opravami přístroje se vždy obraťte na odborný servis. Technická specifikace přístroje je uvedena v originálním návodu. Souběžně s tímto návodem prosím sledujete obrázky v originálním návodu.

Pro použití tohoto přístroje je nutné mít potraviny ve vákuově uzavřených obalech,

Popis tlačítek na ovládacím displeji:



Zapnutí/vypnutí (A)



Zvyšování teploty, prodlužování času (B)





Snižování teploty, zkracování času (C)



Uložit nastavení, přechod do jiného nastavení (D)

Potvrzení nastavených hodnot, změna hodnot F° na C°. Přístroj je vybaven turbínou, která udržuje průtok a konstantní teplotu vody.

POUŽITÍ: Přístroj vybalte, zkontrolujte všechny jeho části. Nádobu naplňte vodou, tak, aby po vložení přístroje zbyly ještě alespoň 3cm od horní hrany nádoby a nesmí přesáhnout maxima hladiny označené na přístroji. Voda nesmí být ani pod označením minima. Nikdy nádobu nevkádejte na zdroj tepla (sporák). Přístroj zajistěte klipem na stěně nádoby. Přístroj připojte do zásuvky na zdroj elektrické energie. Pomocí tlačítka (A) ho zapněte, blikají velká čísla v horní části displeje. Nastavte teplotu a dobu vaření pomocí (B nebo C) uložte stisknutím (D). Přidržením (D) na 2s přejdete do nastavení času (dolní část displeje), nejdříve hodin (vlevo) který opět upravíte pomocí (B nebo C) uložte stisknutím (D) následně stejným postupem i minut (vpravo). Dalším přidržením (D) na 2s přejdete na změnu teploty z Farenhait na Celsius. Odpočet času začne až po dosažení teploty vody na nastavené stupně. Jestli-že budete chtít přístroj předčasně vypnout stiskněte na 5s (A). Průvodce způsoby vaření:

		TEMP (°F/°C)	MIN TIME	MAX TIME	
	EGGS	Poached	146°F/63°C	1h	1.5h
		Hard Boiled	165°F/74°C	1h	1.5h
	POULTRY	Light Meat	150°F/66°C	1h	3h
		Dark Meat	167°F/75°C	45m	5h
	PORK	Tender Cuts	150°F/66°C	1h	4h
		Tough Cuts	158°F/70°C	18h	24h
	BEEF	Rare	129°F/54°C	1h	3h
		Medium- Rare	134°F/57°C	1h	3h
		Medium	140°F/60°C	1h	3h
		Medium-Well	150°F/66°C	1h	3h
		Well	160°F/71°C	1h	3h
	SEAFOOD	Fish	122°F/50°C	40m	1.5h
		Shellfish	131°F/55°C	15m	45m
	VEGGIES	Tender	180°F/82°C	15m	30m
		Tough	185°F/85°C	30m	1h

EGGS- vajíčka,
Poached-naměkko
Hard boiled-natvrdo

POULTRY- drůbež,
Light Meat-světlé maso
Dark Meat-tmavé maso

PORK- vepřové maso,
Tender cuts- jemné m.
Tough cuts-tučné m.

BEEF- hovězí maso,
Rare-téměř syrové
M.rare- více nedovařené
Medium- nedovařené
M.Well-lehce nedovařené
Well-dovařené

SEAFOOD- ryby,
Fish-ryby
Shellfish-mekkýši

VEGGIES- zelenina
Tender – měkká zelenina
Tough – tvrdá zelenina

Údržba a čištění: Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje chemická rozpouštědla, která by mohla přístroj nevratně poškodit nebo abrazivní a drsné prostředky, které by měly na přístroj stejný vliv. Přístroj vypněte a přívodní kabel vyjměte ze zásuvky. Vyčkejte vychladnutí přístroje. Tělo přístroje můžete otřít vlhkým hadříkem je-li to nutné. Spodní kovovou část ponořenou do vody, umyjte běžným způsobem vodou s přísadou saponátu, poté opláchněte a osušte.

Pro ukládání přístroje vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.



— Pokud přístroj přestanete používat postarejte se o jeho ekologickou likvidaci. Zajistěte tak recyklaci a zdravé životní prostředí.

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK.

Ďakujeme, že ste zakúpili výrobok značky Sogo. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý návod na použitie a starostlivo ho uschovajte. Sogou ani importér nenesie žiadnu zodpovednosť pri používaní výrobku v rozpore s návodom.

Bezpečnostné pokyny:

Pri rozbaľovaní ihneď znehodnoťte plastové sáčky v ktorých je výrobok zabalený. Výrobky Sogou sú určené len pre nekomerčné použitie v domácnosti. Prístroj nikdy nepoužívajte pokiaľ nie je v bezchybnom stave a je poškodený. Prístroj používajte iba na účely pre ktoré je určený. Keď je prístroj určený na napájanie z elektrickej rozvodnej siete používajte iba napätia pre prevádzku uvedené na štítku prístroja. Pripájajte ho iba k uzemnenej zásuvke alebo predlžovaciemu káblu s uzemnením. Neodporúčame používať zásuvky s viacerými vstupmi. Prístroj zásadne nepoužívajte ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo ste bosí. Všetky časti prístroja, ktoré zabezpečujú jeho prevádzku musí byť zostavené a používané v súlade s návodom, tak, aby počas prevádzky nedošlo k ich rozpojeniu ak sú opatrené krytom, potom i nim. Prístroj ani jeho súčasti nikdy nekladte na horúci alebo mokrý podklad, neponárajte do vody pokiaľ nie je v návode uvedené inak, pri odpájaní z rozvodnej siete nikdy neťahajte za prírodný kábel, nenechávajte visieť prírodný kábel cez okraje dole, aby nedošlo k pádu prístroja. Na to dbajte najmä pri prístrojoch, v alebo na ktorých, sa pripravujú horúce potraviny. Nikdy sa nedotýkajte častí prístroja pri ktorých je zrejme, že sú počas prevádzky a po použití horúce alebo ich emisiami vznikajúcimi pri prevádzke prístroja. Prístroj chráňte pred teplotnými extrémami. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Žiadny prístroj Sogou nepožívajte ak sa kúpete alebo sprchujete. Prístroj zásadne nepoužívajte osoby (deti) ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné rozpoznávacie schopnosti sú nedostatočné, aby vedeli prístroj správne a bezpečne používať alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí bez dozoru osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak je takáto osoba vopred nepoučila ako sa prístroj používa. Nikdy nemanipulujte alebo neotvárajte prístroj v priebehu prevádzky ak na to nie je určený. Nikdy sa nedotýkajte rotačných častí prístroja ak je pripojený k elektrickej sieti. Prístroj nepoužívajte ak je poškodená zásuvka alebo prírodný kábel. Do prístroja nikdy neodborne nezasahujte! So všetkými opravami prístroja sa vždy obracajte na odborný servis. Technická špecifikácia prístroja je uvedená v originálnom návode.

Na použitie tohto prístroja je nutné mať potraviny vo vákuovo uzavretých obaloch.

Popis tlačidiel na ovládacom displeji:

Zapnutie / vypnutie (A)



Zvyšovanie teploty, predlžovanie času (B)



Znižovanie teploty, skracovanie času (C)





Uložiť nastavenia, prechod do iného nastavenia (D). Potvrdenie nastavených hodnôt, zmena hodnôt F ° na C °.



Prístroj je vybavený turbínou, ktorá udržiava prietok a konštantnú teplotu vody.

POUŽITIE: Prístroj vybaľte, skontrolujte všetky jeho časti. Nádobu naplňte vodou, tak, aby po vložení prístroja ostávali ešte najmenej 3cm od hornej hrany nádoby a nesmie presiahnuť maxima hladiny označené na prístroji. Voda nesmie byť ani pod označením minima. Nikdy nádobu nevkádejte na zdroj tepla (sporák). Prístroj zaistíte klipom na stene nádoby. Prístroj pripojte do zásuvky na zdroj elektrickej energie. Pomocou tlačidla (A) ho zapnite, blikajú veľké čísla v hornej časti displeja. Nastavte teplotu a čas varenia pomocou (B alebo C) uložte stlačením (D). Pridržením (D) na 2s prejdete do nastavenia času (Dni časť displeja), najskôr hodín (vľavo) ktorý opäť upravíte pomocou (B alebo C) uložte stlačením (D) následne rovnakým postupom aj minút (vpravo). Ďalším pridržením (D) na 2s prejdete na zmenu teploty z Fahrenheit na Celsius. Odpočet času začne až po dosiahnutí teploty vody na nastavenej stupni. Ak-že budete chcieť prístroj predčasne vypnúť stlačte na 5s (A). Sprievodca způzobu varenie:

		TEMP (°F/°C)	MIN TIME	MAX TIME
	EGGS			
	Poached	146°F/63°C	1h	1.5h
	Hard Boiled	165°F/74°C	1h	1.5h
	POULTRY			
	Light Meat	150°F/66°C	1h	3h
	Dark Meat	167°F/75°C	45m	5h
	PORK			
	Tender Cuts	150°F/66°C	1h	4h
	Tough Cuts	158°F/70°C	18h	24h
	BEEF			
	Rare	129°F/54°C	1h	3h
	Medium- Rare	134°F/57°C	1h	3h
	Medium	140°F/60°C	1h	3h
	Medium-Well	150°F/66°C	1h	3h
	Well	160°F/71°C	1h	3h
	SEAFOOD			
	Fish	122°F/50°C	40m	1.5h
	Shellfish	131°F/55°C	15m	45m
	VEGGIES			
	Tender	180°F/82°C	15m	30m
	Tough	185°F/85°C	30m	1h

EGGS- vajčička,
Poached-namákko
Hard boiled-natvrdo

POULTRY- hydina,
Light Meat-svetlé mäso
Dark Meat-tmavé mäso

PORK- bravčové mäso,
Tender cuts- jemné m.
Tough cuts-tučné m.

BEEF- hovädzie mäso,
Rare-takmer surové
M.rare- viac nedovarené
MEDIUM nedovarené
M.Well-fahko nedovarené
Well-dovarené

SEAFOOD- ryby,
Fish-ryby
Shellfish-Mäkkýši

VEGGIES- zelenina
Tender - mäkká zelenina
Tough - tvrdá zelenina

Údržba a čistenie: Nikdy nepoužívajte na čistenie prístroja chemické rozpúšťadlá, ktorá by mohla prístroj nevratne poškodiť alebo abrazívne a drsné prostriedky, ktoré by mali na prístroj rovnaký vplyv. Prístroj vypnite a prírodný kábel vyberte zo zásuvky. Vyčkejte vychladnutie prístroja. Telo prístroja môžete utrieť vlhkou handričkou ak je to nutné. Spodná kovovú časť ponorenú do vody, umyte bežným spôsobom vodou s prísadou saponátu, potom opláchnite a osušte.

Pre ukladanie prístroja vyčkejte na jeho úplné vychladnutie.



Ak prístroj prestanete používať postarajte sa o jeho ekologickú likvidáciu. Zaistíte tak recykláciu a zdravé životné prostredie.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!