

SOUS-VIDE SYSTEM

225448, 225264



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use.
- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- ⚡ **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

EN



- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- **WARNING:** ALWAYS switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

Special Safety Regulations

- This appliance is designed only for cooking vacuum-sealed food at a precisely controlled temperature. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Use the appliance only as described in this manual.
- This appliance should be operated by trained kitchen personnel of restaurants, canteens or bar, etc.
- During removal of the lid steam can escape. Caution: danger of burns!
- Never use this appliance without water.
- Water can be hot at draining; Caution: danger of burns!
- Always allow the appliance to cool down before cleaning.
- Only use water. Do not use oil or fat in the container.
- **Risk of splashing!** Slowly immerse the food into the water.
- **Attention!** Do not fill water over **MAX** level.
- Do not open the lid of the appliance while it is under operation. Heat and steam will come out.
- Do not heat up the appliance without water. The appliance must be turned on after water is poured into the container.
- Do not pour hot water into plastic containers. The containers may deform or even melt.
- The tap can be hot during draining. Caution: danger of burns!
- Sous vide appliance with content can be very heavy (over 20 kg!). Caution: place only on a stable surface!
- The appliance should only be used with the supplied stainless steel lid and spacer with 4 compartments for item 225264 & 6 compartments for item 225448 respectively.

EN

Intended use

- This appliance is intended for professional use.
- The appliance is designed only for cooking vacuum-sealed food at a precisely controlled temperature. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed as a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord that has a grounding wire and grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Hendi sous vide device

Sous vide is a method of cooking food, sealed in plastic vacuum bags, in a water bath at precisely controlled temperatures in order to provide consistently high quality results.

Big advantage of the Hendi sous vide oven is that because of the high precision thermostat (0.5°C), food can be effortlessly prepared perfectly. If you make steaks in the sous vide oven medium rare, the steak will be medium rare throughout from edge to edge. No guesswork or critical timing. Your steak will be perfectly cooked if you set the time and temperature correctly, while no attention is required during operation. Because the products are cooked vacuum sealed, you prevent the loss of flavour and nutrition, keeping the food flavourful, tender and moist. Some long duration settings

even allow significant improvement in tenderness while keeping flavor.

The Hendi sous vide oven saves you time. You can prepare the food before peak times. If the sous vide settings are correct, no attention is required during operation. Effortless cooking.

The Hendi sous vide saves you money. The food will shrink less, thus retain more moisture. As pasturisation of food is possible, properly sous vide prepared food can be safely kept for up to 3 weeks longer than conventionally cooked food.

The Hendi sous vide oven saves you work. You can add marinade/herbs directly to the food before cooking.

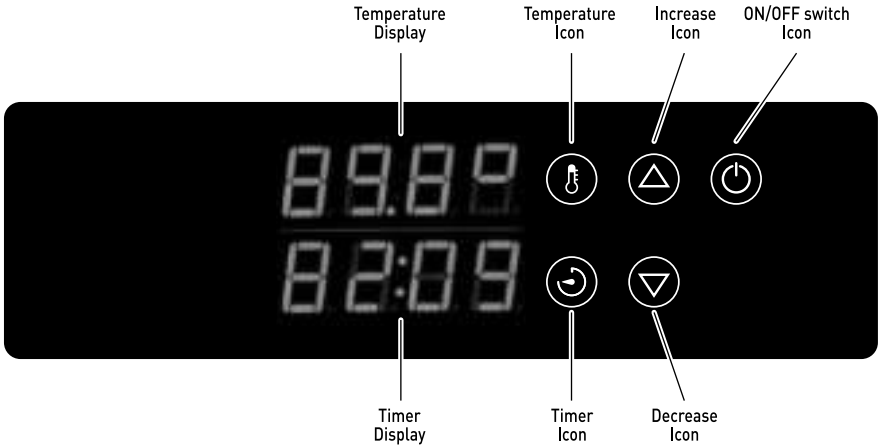
Preparations before using for the first time

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do NOT use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.

- Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise.
- Make sure there is enough clearance around the appliance for ventilation purposes.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.

Important: For item 225448 (GN 1/1), please install and fix the drain tap to the appliance before use.

Use



1. Operation: SET TEMPERATURE

- 1.1 Fill the container with (hot) water and make sure that the water will not come over the edge on the inner mark (groove) of the water tank. Remember that placing food in the water will also raise the water level – it should still not pass aforementioned groove. Water should be filled up to the Max Mark no matter the amount of food you are going to put into the water bath for cooking.
- 1.2 Connect the power plug to a suitable electrical power outlet.
- 1.3 Press the ON/OFF Icon.
- 1.4 Then blue LED in the ON/OFF Icon is ON. The upper Temperature display will show the last SET TEMPERATURE. The lower display will show the appliance is in standby mode (----).
NOTE! The appliance beeps once for a short time.
- 1.5 Press INCREASE/DECREASE Icon, the lower display will show, the heating element is switched ON. At this moment, The Temperature Display will show the ACTUAL TEMPERATURE. The lower Timer Display will show the last set time.
- 1.6 Now, press the Temperature Icon, the upper display will show the previous SET TEMPERATURE. Lower display will show °C for 1 ~ 2 seconds. And then show the time.

1.7 Then, press the INCREASE/DECREASE Icon to adjust the SET TEMPERATURE within this 1 ~ 2 Seconds. The SET TEMPERATURE range is 35°C ~ 90°C.

Press once for +0,1°C / -0,1°C.

Press and hold for +1,0°C / -1,0°C.

1.8 When stop to press INCREASE/DECREASE Icon, the SET TEMPERATURE will be stored automatically.

1.9 Under heating, the Temperature Icon will light up constantly & DECREASE icon will blink until the SET TEMPERATURE is reached. After reaching the SET TEMPERATURE, the Temperature Icon lamp will go off and keep stay of within a range of +0,5°C / -0,5°C. If the Actual Temperature over the SET TEMPERATURE about 1°C, the Temperature Display will show "H01".

NOTE!

If you don't put water into the water bath and try to switch on the power by step 1.3 to 1.7, the thermal protection of the appliance will act to stop the power. The upper Temperature Display will show the E2. The lower Timer Display will show ----. And long beep sound will be heard. The user can only switches OFF the appliance to stop this warning signal.

2. Operation: SET TIMER

- 2.1 During cooking, you can activate the TIMER function.
- 2.2 Press and hold TIMER icon for 2 ~ 3 seconds to set the TIMER. The upper display will show "t". Then, press INCREASE icon / DECREASE icon once for +5,0 min / -5,0 min respectively. And the lower display will show the "SET TIMER". And start count down after few seconds.
- 2.3 The ":" will blink until 00:00 and "END" will be blinked continuously. Two short beep sound will be heard and the "Timer Icon" will also light off.
Note: When the TIMER finish counting, the power of the appliance doesn't switch OFF. The water tank will continue to operate and keep the temperature stable.
- 2.4 You can also press TIMER icon to start count down from 00:00 in ascending order by pressing

the TIMER icon once. Press again to cancel this function.

NOTE!

Time in count down can be adjusted all time

- During Timer is counting, if the user presses the Timer icon, Timer counting will be suspended and shows the time left.
- In this moment, the user can adjust the Timer value.

If during operation, water in the water bath has been dry up, the thermal protection of the appliance will act to stop the power. The upper Temperature Display will show the E2. The lower Timer Display will show ----. And long beep sound will be heard. The user can only switches OFF the appliance to stop this warning signal.



3. Switch it OFF

3.1 Switch it off by press the ON/OFF switch Icon one time.

Closing the lid

After you set the time and temperature and put vacuumed food in the water tank, you need to close the lid. To position the lid correctly on the tray, open the vent valve first. Only then you can position the lid correctly. As soon as the lid closes well, close the vent valve.

Put the vacuumed pouch into the water when the water has reached the target temperature for cooking. If you use more bags, put them in the rack and be sure that all pouches are completely submerged.

Opening the lid

To remove the lid the vent valve should be opened first, because low air pressure under the lid will

keep it in place. **Warning:** steam can escape. **Caution:** risk of burns.

After use

Drain the water out of the container by pressing the tap and turn it ¼ to the left. You close the tap again by pushing it and turn it ¼ to the right. Make sure that the button pops up slightly, this indicates the safety lock is engaged.

Note: Drain tap function is available for item 225448 only.

Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.

- Clean the ventilation slots (if applicable) with the vacuum cleaner.
- Always remove the water after use to prevent limescale deposits.
- Dry the inside of the water tank with a dry soft cloth.
- Ensure that no limescale forms at the bottom of the water tank.

EN

Basic principles of sous vide cooking

Vacuum packing

The food should always be packed vacuum or in any case packed in a plastic bag without air (no buoyancy) so that the heated water will have a direct contact to the food through the plastic. Spices and marinades can be added in advance so that these can be absorbed by the food and the juices and

flavors will be kept. The best is to use an vacuum inside chamber packaging machine. The cheapest functional alternative is to use airtight ziplock bags that the air has been squeezed out of, though the results of this method may be poor.

Cooking

The correct temperature is of great importance for the final result. For meat and fish the minimum temperature should be 54°C in order to prevent the growth of bacteria.

Times are always minimum times. The thickness of the product has a strong influence on the whole cooking process.

Some examples:

Steak:

- Rare 54-56° C
- Medium 56-58° C
- Well done 58-64 °C at a time of 1 to 4 hours.

Succade:

- 55-58 ° C for a period of at least 20 hours and it can reach up to 60 hours depending on thickness.

Pasteurization:

The storage time of vacuum packed products that are cooked, can be extended considerably if they are cooled rapidly after cooking (with a shock cooler or in a basin with ice cubes). If stored at 2°C they can be stored up to 3 weeks after preparation.

Fish:

The cooking times are considerably shorter. Minor changes to the temperature setting have a major influence on the result. Experimentation is certainly required. We highly recommend doing research on the internet, there are several great (free) sources of detailed information available*.

Always follow the HACCP guidelines

Technical specification

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Operating voltage & frequency	220-240V~ 50/60Hz	
Rated input power	600W	400W
Working space	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimension	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Protection class	Class I	
Waterproof class	IP23	
Temperature Range	35 - 90°C ± 0.1°C	
Timer range	1 min to 99 hrs	
Drain tap	Yes	No
Net weight	11kg	6kg

Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.



Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses HENDI Gerät. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und achten Sie besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitsvorschriften

- Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, für den es entworfen wurde, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und den elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehause des Geräts selbst zu öffnen.
- Legen Sie keine Objekte in das Gehause der Appliance ein.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **Gefahr eines elektrischen Schlags!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, Reparaturen sind nur von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an den Händler.
- **Warnung!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung muss es durch einen Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stattdessen immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und/oder das Verlängerungskabel keine Auslosegefahr verursachen.
- Lassen Sie die Appliance während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- **Warnung!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, wird das Gerät an die Stromquelle angeschlossen.
- Schalten Sie die Appliance aus, bevor Sie sie vom Sockel trennen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, so dass das Gerät im Notfall sofort abgenommen werden kann.
- Tragen Sie das Gerät niemals an der Schnur.



- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit der Appliance geliefert werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der Spannung und Frequenz an, die auf dem Etikett des Gerätes angegeben ist.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnisnahme betrieben werden.
- Dieses Gerät sollte unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es vor der Reinigung, Wartung oder Lagerung von der Steckdose ab.

Besondere Sicherheitsvorschriften

- Das Gerät darf nur zum Kochen vakuumverpackter Lebensmittel in einer genau kontrollierten Temperatur verwendet werden. Die Nichteinhaltung dieser Anleitung kann zur schweren Beschädigung des Geräts oder zur Lebensgefahr führen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den in der Anleitung enthaltenen Informationen.
- Das Gerät darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal in der Küche in Restaurants, Kantinen, Bars (usw.) bedient werden.
- Beim Abnehmen des Deckels kann Dampf entweichen. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals ohne Wasser.
- Das Wasser kann beim Ablassen heiß sein. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Vor der Reinigung des Geräts muss man abwarten, bis es völlig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur das Wasser im Gerät. Gießen Sie weder Öl noch andere Fette.
- Es besteht die Spritzgefahr! Tauchen Sie langsam die Nahrungsmittel im Wasser ein.
- Achtung! Füllen Sie das Gerät mit Wasser nicht über den MAXIMALEN Füllstand.
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Nach dem Öffnen entweichen heiße Luft und Dampf.
- Heizen Sie nicht das Gerät ohne Wasser auf. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem Sie das Wasser gegossen haben.
- Gießen Sie kein heißes Wasser in die Kunststoffbehälter. Sie können deformiert oder geschmolzen werden.
- Der Ablasshahn kann sich beim Wasserablassen erhitzen. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Das Sous-Vide-Gerät kann mit Inhalt sehr schwer (über 20 kg!) sein. Achtung: Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Arbeitsfläche!
- Das Gerät sollte nur mit den mitgelieferten 4 Edelstahlinsätzen und dem Deckel beim Modell 225264 oder mit 6 Edelstahlinsätzen beim Modell 225448 verwendet werden.



Verwendungszweck

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz geeignet.
- Das Gerät darf nur zum Kochen vakuumverpackter Lebensmittel in einer genau kontrollierten Temperatur verwendet werden. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Personenschäden führen.

- Die Verwendung des Geräts für einen anderen Zweck wird als Missbrauch des Geräts angesehen. Einzig der Nutzer haftet bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts.

Erdungsinstallation

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss mit einer Schutzerde verbunden werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines elektrischen Schlags, indem ein Fluchtkabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Dieses Gerät ist

mit einem Netzkabel mit einem Erdungskabel und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Hendi Sous Vide Gerät

Sous Vide ist eine Garmethode für in Vakuumbeutel eingeschweißtes Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Wasserbad. Durch die exakt steuerbaren Temperatur erreichen Sie stets eine gleichbleibend hohe Qualität der Zubereitungsergebnisse.

Der große Vorteil des Hendi Sous Vide Geräts ist das Präzisionsthermostat (auf 0,5°C einstellbar), durch welches die Nahrungsmittel mühelos perfekt vorbereitet werden können.

Wenn Sie Steaks mit diesem Sous Vide Gerät medium zubereiten, wird das Steak medium von Kante zu Kante. Kein Rätselraten oder Probleme beim Timing. Haben Sie die Zeit und Temperatur richtig eingestellt, wird Ihr Steak perfekt zubereitet und Sie müssen dem Gerät keinerlei Aufmerksamkeit während der gesamten Zubereitungszeit schenken.

Dadurch, dass die Produkte während des Garvorganges im Vakuum versiegelt sind, bleiben sowohl der Geschmack als auch die Nährwerte im Gargut erhalten. Das Gargut wird durch diese Art der Zu-

bereitung sehr zart. Einige länger dauerende Zubereitungsinstellung verbessern sogar deutlich die Zartheit während der Geschmack nahezu komplett erhalten bleibt.

Der Hendi Sous Vide Ofen spart Ihnen viel Zeit. Sie können Speisen vor Stoßzeiten vorbereiten. Wenn alle individuellen Einstellungen korrekt sind, brauchen Sie dem Gerät während des Garprozesses keine Aufmerksamkeit schenken. Resultat: Mühe-loses Kochen!

Der Hendi Sous Vide Ofen spart Ihnen Geld. Das Essen ist durch das Vakuum vor Wasserverlust geschützt und schrumpft somit weniger. Durch die Pasteurisierung können die Lebensmittel bis zu 3 Wochen länger aufbewahrt werden als konventionell gekochte Lebensmittel.

Der Hendi Sous Vide Ofen spart Ihnen Arbeit. Sie können z.B. Marinaden oder Kräuter vor dem Garen in den Vakuumbeutel geben.

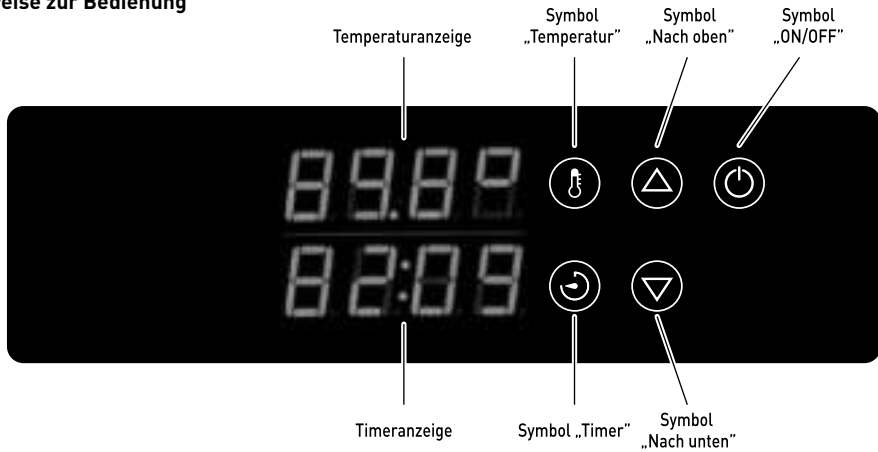
Vorbereitung der Inbetriebnahme

- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie Ihr Gerät in Zukunft lagern wollen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.

- Das Gerät waagrecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.
- Um das Gerät herum sollte ausreichender Freiraum vorliegen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.

Wichtig: Bei Artikel 225448 (GN 1/1), bitte fixieren Sie den Ablasshahn vor dem Gebrauch am Gerät.

Hinweise zur Bedienung



1. Tätigkeit: TEMPERATUREINSTELLUNG

- 1.1 Füllen Sie den Behälter mit (heißem) Wasser und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die Kante der Markierung (Vertiefung) am Behälter nicht übersteigt. Denken Sie daran, dass das Wasser durch die Zugabe der Produkte steigt – sein Stand sollte also nicht über die Vertiefung hinaustreten. Gießen Sie das Wasser bis zum maximalen Füllstand ein, unabhängig vom Volumen des für die Zubereitung im Gerät bestimmten Essens.
- 1.2 Schließen Sie den Stecker an die entsprechende Steckdose an.
- 1.3 Drücken Sie das Symbol „ON/OFF“.
- 1.4 Die blaue Diode des Symbols „ON/OFF“ schaltet sich ein. Im oberen Teil des Temperaturdisplays wird eine zuletzt eingestellte SOLLTEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Displays wird die Information darüber angezeigt, dass das Gerät im Standby-Modus ist (----). ACHTUNG! Gerät emittiert einen kurzen Signalton.
- 1.5 Drücken Sie das Symbol „Nach oben“/„Nach unten“, im unteren Teil des Displays wird die Information darüber angezeigt, dass das Heizelement eingeschaltet ist. Im Temperaturdisplay wird dann die IST-TEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Temperaturdisplays wird der letzte Wert der Solltemperatur angezeigt.
- 1.6 Drücken Sie jetzt das Symbol „Temperatur“ – im oberen Teil des Displays wird eine zuletzt eingestellte SOLLTEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Displays wird °C für 1-2 Sekunden angezeigt. Dann erscheint die Zeit.
- 1.7 Drücken Sie das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“, um den Wert der SOLLTEMPERATUR einzustellen. Der Wert der SOLLTEMPERATUR ist im Bereich 35°C - 90°C einstellbar. Drücken Sie das Symbol einmalig, um die Temperatur um +0,1°C / -0,1°C erhöhen/senken. Drücken Sie das Symbol und halten Sie es gedrückt, um die Temperatur um +0,1°C / -0,1°C erhöhen/senken.
- 1.8 Wenn der Nutzer das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“ nicht mehr drückt, wird der Wert der SOLLTEMPERATUR automatisch gespeichert.
- 1.9 Während des Heizens leuchtet das Temperatursymbol ständig auf und das REDUZIEREN-Symbol blinkt, bis die EINSTELLTEMPERATUR erreicht ist. Nach Erreichen der EINSTELLTEMPERATUR erlischt die Temperatur-LED und bleibt in einem Bereich von +0,5°C/-0,5°C weiterhin deaktiviert. Wenn die IST TEMPERATUR um ca. 1°C höher als die SOLLTEMPERATUR ist, wird im Temperaturdisplay die Meldung „HOT“ („HEISS“) angezeigt.



ACHTUNG!

Gibt es kein Wasser im Behälter und will der Nutzer die Versorgung gemäß den Schritten 1.3 – 1.7 einschalten, dann wird das Einschalten der Versorgung durch die thermische Absicherung des Gerätes verhindert. Im oberen Teil des Temperaturdis-

plays wird die Meldung E2 angezeigt. Im unteren Teil des Temperaturdisplays wird ---- angezeigt. Das Gerät emittiert einen langen Signalton. Die Deaktivierung des Warnsignals kann nur durch das Ausschalten des Gerätes erfolgen.

2. Tätigkeit: TIMEREINSTELLUNG

2.1 Beim Kochvorgang kann der Nutzer die TIMER-Funktion (TIMER) aktivieren.

2.2 Halten Sie das Symbol „TIMER“ (ZEIT) für 2 bis 3 Sekunden gedrückt, um den TIMER einzustellen. Das obere Display wird „t“ anzeigen. Drücken Sie anschließend für jeweils +5,0 Min. / -5,0 Min. einmal auf das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“. geändert. Im unteren Teil des Displays wird die Meldung „TIMEREINSTELLUNG“ angezeigt. Nach einigen Sekunden beginnt die Zählung der Sollzeit.

2.3 Der Doppelpunkt „:“ im Display wird so lange blinken, bis die Meldung „00:00“ erscheint. Danach wird die Meldung „END“ („ENDE“) angezeigt, die permanent blinken wird. Das Gerät emittiert zwei kurze Signaltöne und das Symbol „TIMER“ schaltet sich aus.

Achtung: Nach dem Beenden der Zählung durch den TIMER schaltet sich die Versorgung des Gerätes nicht aus. Das Wasserbad wird weiter betrieben und hält die dauernde Temperatur ein.

2.4 Sie können auch das Symbol „TIMER“ drücken, um den Countdown ab 00:00 in aufsteigender Reihenfolge zu starten, indem Sie das TIMER-Symbol einmal drücken. Um auf diese Funktion zu verzichten, drücken Sie wieder das Symbol „TIMER“.

ACHTUNG!

Die Sollzeit kann im beliebigen Moment bei der Zählung eingestellt werden.

- Wenn der Nutzer während der Zählung das Symbol „Timer“ drückt, wird die Zählung unterbrochen und im Display wird die übrig gebliebene Zeit angezeigt.
- In diesem Moment kann der Nutzer den Sollzeitwert einstellen.

Wenn während des Betriebs des Gerätes das ganze Wasser im Wasserbad verdampft, schaltet die thermische Absicherung des Gerätes die Versorgung aus. Im oberen Teil des Timer-Displays wird die Meldung E2 angezeigt. Im unteren Teil des Timer-Displays wird ---- angezeigt. Das Gerät emittiert einen langen Signalton. Die Deaktivierung des Warnsignals kann nur durch das Ausschalten des Gerätes erfolgen.

3. AUSSCHALTEN

3.1 Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie einmal die Taste „ON/OFF“.

Schließen des Deckels

Nachdem die Zeit und Temperatur eingestellt sind, schließen den Deckel. Um den Deckel zu schließen, öffnen Sie das Luftablassventil und drücken den Deckel auf das Gerät. Sobald der Deckel dicht geschlossen ist, schließen Sie das Luftablassventil.

Zum schnellen Verschließen des Wassertanks eignet sich auch das Gastronormtablett GN 1/1 mit der Artikelnummer: 804100. Achtung: VERBRENNUNGSGEFAHR

Öffnen des Deckels

Um den Deckel abzunehmen, öffnen Sie das Luftablassventil als erstes um den Unterdruck im Gerät auszugleichen. Dieser Unterdruck saugt den Deckel an.

Nach der Verwendung

Um das Wasser nach Gebrauch abzulassen, drücken Sie den Ablasshahn und drehen diesen $\frac{1}{4}$ nach links um diesen zu öffnen. Zum Schließen des Ablasshahns drücken Sie in wieder und drehen ihn $\frac{1}{4}$ nach rechts in die Ausgangsstellung. Versichern Sie sich, dass der Ablasshahn einrastet. Vergewis-

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät versehentlich ohne Wasser eingeschaltet wird, wird es überhitzt. In diesem Fall, schaltet sich das Display komplett

Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.

Geben Sie das vakuumierte Gargut in das Wasser, wenn die eingestellte Wassertemperatur erreicht ist. Möchten Sie mehrere vakuumierte Garstücke zubereiten, geben Sie die mitgelieferte Halterung in den Wassertank bevor das Wasser heiss ist und legen die Garstücke in dieses.

WARNUNG: beim Öffnen des Ventils kann heisser Dampf entweichen. **ACHTUNG:** VERBRENNUNGSGEFAHR.

sern Sie sich vor dem Einfüllen von Wasser, dass der Ablasshahn geschlossen ist.

Achtung: Der Ablasshahn ist nur im Falle des Modells 225448 zugänglich.

aus, aber die grüne Ein-Aus Leuchte bleibt an. Um das Gerät wieder betriebsbereit zu machen, muss es erst vollständig abkühlen.

- Die eventuelle Lüftungsöffnungen mit dem Staubsauger reinigen.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser, um Kalkablagerungen zu verhindern.
- Trocknen Sie den Tank mit einem Handtuch.
- Entfernen Sie ggf. Kalkablagerungen im Tank vor Inbetriebnahme.

DE



Basics für Souse Vide

Vakuuieren

Geben Sie das Essen immer vakuumiert in das Gerät. Wenn die Luft nicht vollständig aus dem Beutel gesaugt wurde, bekommt das Gargut Auftrieb, und wird daher ungleichmäßig gar.

Gewürze und Marinaden können in den Vakuumbeutel zum Gargut gegeben werden. Somit können diese optimal vom Gargut aufgenommen werden und Säfte und Aromen entwickeln sich so am besten. Verwenden Sie optimalerweise ein Vaku-

umkammergerät zum vakuumieren (Hendi Artikel Nummer: 970355).

Als die billigste funktionelle Alternative können Sie auch luftdicht verschließbare Plastikbeutel verwenden, aus welchen Sie die Luft komplett herauspressen. Allerdings hat diese Methode unter Umständen den Nachteil, dass immer unterschiedliche Garresultate am Ende stehen.

Zubereitung

Die richtige Temperatureinstellungen sind von sehr großer Bedeutung für das Endergebnis. Sie finden die für Sie optimalen Einstellung am besten durch mehrmaliges Probieren und speichern dieser Einstellungen heraus. Auch die Dicke und Konsistenz der verwendeten Produkte haben großen Einfluss auf die Garresultate.

Beispiele:

Steak:

- Englisch 54-56 ° C
- Medium 56-58 ° C
- Gut durch: 58-64 ° C bei einer Zubereitungszeit abhängig von der Dicke von 1-4 Stunden.

Braten:

- 55-58 ° C für eine Zubereitungszeit von 20 – 60 Stunden abhängig von Größe und Dicke.

Für Fisch und Fleisch sollten mindestens 54°C verwendet werden, um ein Bakterienwachstum zu vermeiden. Nachfolgend zeigen wir Ihnen einige Zubereitungsbeispiele auf, wobei aber auch Experimente notwendig sind um Ihnen zu Ihren individuell optimalsten Garergebnissen zu verhelfen.

Fisch:

Die Garzeiten sind deutlich kürzer. Geringfügige Änderungen der Temperatur Einstellung haben einen großen Einfluss auf das Garergebnis. Experimentieren ist sicherlich erforderlich. Wir empfehlen Recherchen im Internet, da es mehrere große (kostenlos) Quellen gibt, welche detaillierte Informationen zur Verfügung stellen*.

Pasteurisierung:

Die Lagerzeit von vakuumverpackten und gekochten Produkten kann erheblich verlängert werden, wenn Sie diese nach dem Kochen schnell abkühlen. Hierzu empfehlen wir entweder den Hendi Schockfroster mit Artikel Nr. 232156 oder ein mit Eiswürfel gefülltes Wasserbad. Bei einer Temperatur von max. 2° C könne Sie die Produkte bis zu 3 Wochen ab der Zubereitung lagern. Beachten Sie,

dass Sie auf jedenfall die Minimalzeiten und -temperaturen, welche notwendig sind um Bakterien abzutöten, einhalten. Die sicherste Methode hierfür ist, wenn Sie sich im Internet zusätzlich über Sous Vide kochen informieren und zu Beginn nur auf Sous Vide ausgelegte Rezepte verwenden und diese nach und nach an Ihre Bedürfnisse anpassen.

HALTEN SIE AUF JEDENFALL DIE HACCP RICHTLINIEN EIN.

Technische Spezifikation

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Betriebsspannung und -frequenz	220-240V~ 50/60Hz	
Nennleistungsaufnahme	600W	400W
Betriebsraum	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Abmessungen	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Schutzklasse	Klasse I	
Wasserbeständigkeitsklasse	IP23	
Temperaturbereich	35 - 90°C ± 0,1°C	
Timerbereich	1 Min. bis zu 99 St.	
Ablasshahn	Ja	Nein
Nettogewicht	11kg	6kg

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

DE



Geachte klant,

Bedankt voor de aanschaf van dit Hendi apparaat. Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor de onderstaande veiligheidsvoorschriften, voordat u dit apparaat voor de eerste keer installeert en gebruikt.

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat bedoeld voor commerciële doeleinde.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door onjuist gebruik en onjuist gebruik.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet totdat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet volgen van deze instructies zal levensbedreigende risico's veroorzaken.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat zelf te openen.
- Plaats geen objecten in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ⚡ **Gevaar voor een elektrische schok!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren, reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Wanneer het apparaat beschadigd is, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en neemt u contact op met de detailhandelaar..
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op eventuele schade. Bij beschadiging moet het worden vervangen door een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en/of het verlengsnoer geen struikelgevaar veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroombron.
- Schakel het toestel uit voordat u het uit het stopcontact haalt.
- Sluit de stekker aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat het apparaat in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.
- Draag het apparaat nooit bij het snoer.
- Gebruik geen extra apparaten die niet samen met het apparaat worden geleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie vermeld op

het etiket van het apparaat.

- Gebruik nooit andere accessoires dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kan het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** schakel het apparaat **ALTIJD** uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, onderhoud of opslag.

Bijzondere veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het garen van vacuüm verpakt voedsel bij een precies gecontroleerde temperatuur. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat moet worden gebruikt door getraind keukenpersoneel in restaurants, kantines, bars, etc.
- Bij het verwijderen van de deksel kan stoom ontsnappen. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Gebruik dit apparaat nooit zonder water.
- Het water kan bij het aftappen heet zijn; Pas op: verbrandingsgevaar!
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik alleen water. Gebruik geen olie of vet in de container.
- **Spatgevaar!** Dompel het voedsel langzaam onder in het water.
- **Let op!** Niet vullen met water tot boven het **MAX**-niveau.
- Open het deksel van het apparaat niet tijdens gebruik. Er zal hitte en stoom vrijkomen.
- Verwarm het apparaat niet zonder water. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld nadat er water in de pan is gegoten.
- Giet geen heet water in plastic containers. De containers kunnen vervormen of zelfs smelten.
- De kraan kan tijdens het aftappen heet zijn. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Het Sous vide-toestel kan met inhoud zeer zwaar zijn (zwaarder dan 20kg!) Pas op: Uitsluitend plaatsen op een voldoende stabiele ondergrond!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde roestvaststalen deksel en 4 vaks inzet voor item 225264 & 6 vaks inzet voor item 225448.

Bedoeld gebruik

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het garen van vacuüm verpakt voedsel bij een precies gecontroleerde temperatuur. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.



Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet op een beschermende grond worden aangesloten. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom aan te bieden. Dit ap-

paraat is uitgerust met een netsnoer met een aardingsdraad en geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en geaard.

Inleiding Hendi sous vide toestel

Sous vide is een garing methode van voedsel verpakt in plastic vacuüm zakken, dat in een waterbad op een exact gecontroleerde temperatuur gegaard wordt om consistent resultaten van hoge kwaliteit te behalen.

Groot voordeel van het Hendi sous vide toestel is dat, vanwege de hoge precisethermostaat (0.5°C), voedsel perfect kan worden gegaard zonder enige moeite. Als u biefstuk bereidt in het sous vide toestel, medium rauw bijvoorbeeld, zal de biefstuk volledig medium rauw zijn van rand tot rand. Geen giswerk of kritische timing. Uw biefstuk wordt perfect medium rauw als u de juiste temperatuur instelt en u hebt er tussendoor geen omkijken meer naar. Omdat het voedsel vacuüm verpakt wordt gegaard, voorkomt u verlies van smaak en voedingsstoffen, het houdt het eten zeer smaakvol, zacht en sappig. Door lang te garen wordt bijvoorbeeld vlees zachter, zonder smaakverlies.

Het Hendi sous vide toestel bespaart u tijd. U kunt het voedsel al bereiden vóór de piekuren. Zodra het sous vide toestel juist is geprogrammeerd, heeft u er geen omkijken meer naar en hoeft u zich geen zorgen te maken. Moeiteloos garen.

De Hendi sous vide bespaart u geld. Het volume van het voedsel blijft beter intact en zal niet zo krimpen zoals gebeurt bij normaal koken. Als pasteurisatie van het voedsel mogelijk is, kunt u de houdbaarheid van het voedsel tot wel 3 weken verlengen.

Het Hendi sous vide toestel bespaart u werk. U kunt direct marinade en/of kruiden aan de vacuümzakken toevoegen voordat het bereid wordt.

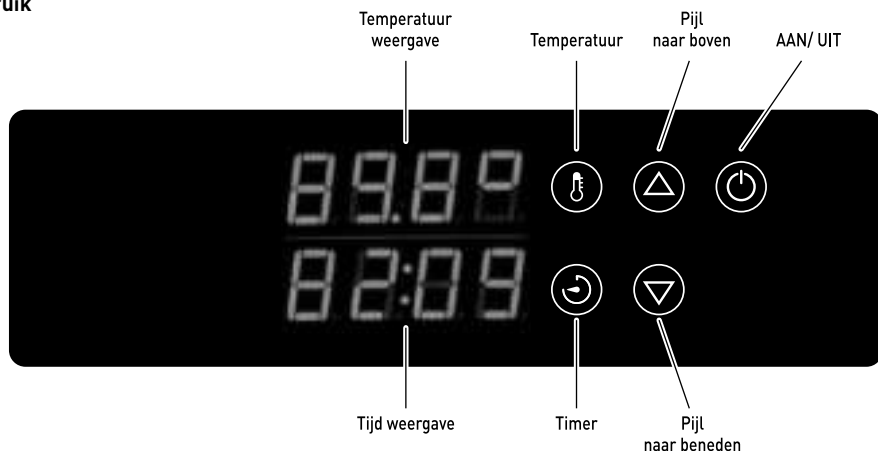
Ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de eventueel aanwezige beschermfolie.
- Bewaar de verpakking als u uw apparaat in de toekomst wilt opbergen.
- Reinig het apparaat met handwarm water en een zachte doek.

- Plaats het apparaat waterpas op een stabiele ondergrond, tenzij anders aangegeven.
- Zorg ervoor dat, bij toestellen met ventilatiesleuven, er rondom het apparaat genoeg ruimte vrij blijft voor de afvoer van warmte.
- Plaats het apparaat zo dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.

Belangrijk: Installeer de aftapkraan voor gebruik bij 225448 (GN 1/1).

Gebruik



1. Gebruik: TEMPERATUUR INSTELLEN

- 1.1 Vul de waterpan met (heet) water en zorg ervoor dat het water niet boven de markering (richel) uitkomt. Houd er rekening mee dat het waterpeil stijgt als er voedsel in de pan wordt gedaan en dat het water ook dan niet boven de richel mag uitkomen. Het water moet ongeacht de hoeveelheid te bereiden voedsel uitkomen op het niveau van de richel
- 1.2 Steek de stekker in een geschikt elektrisch stopcontact
- 1.3 Druk op het pictogram AAN/UIT.
- 1.4 De blauwe LED achter het pictogram AAN/UIT zal nu branden. Het bovenste scherm (temperatuurweergave) toont de laatste INGESTELDE TEMPERATUUR. Het onderste scherm toont dat het apparaat in de standbymodus (--) staat. **OPMERKING!** Het apparaat laat één keer een korte pieptoon klinken
- 1.5 Druk op het pictogram Pijl naar boven/ Pijl naar beneden, het onderste scherm toont dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Het scherm met de temperatuurweergave toont op dit moment ACTUELE TEMPERATUUR. Het onderste scherm (tijdweergave) toont de laatste ingestelde tijd.
- 1.6 Druk nu op het pictogram Temperatuur, het bovenste scherm toont de eerder INGESTELDE TEMPERATUUR. Het onderste scherm toont °C voor 1 ~ 2 seconden en daarna de tijd.
- 1.7 Druk daarna binnen deze 1 ~ 2 seconden op het pictogram Pijl naar boven/ Pijl naar beneden

om de INGESTELDE TEMPERATUUR aan te passen. Het bereik voor de INGESTELDE TEMPERATUUR is 35°C ~ 90°C.

Druk één keer voor +0,1°C / -0,1°C.

Houd ingedrukt voor +1,0°C / -1,0°C.

- 1.8 Als u stopt met het drukken op het pictogram VERHOOG/VERLAAG zal de INGESTELDE TIJD automatisch worden opgeslagen.
- 1.9 Tijdens het verwarmen zal het pictogram Temperatuur continu oplichten en het pictogram DECREASE knipperen tot de SET TEMPERATURE is bereikt. Na het bereiken van de SET TEMPERATURE, zal het lampje van het pictogram Temperatuur uitgaan en binnen een bereik van +0,5°C / -0,5°C blijven. Als de actuele temperatuur ongeveer 1°C hoger is dan de INGESTELDE TEMPERATUUR, zal het scherm met de temperatuurweergave de tekst "H0t" tonen.

OPMERKING!

Als het apparaat zonder water in de waterpan wordt ingeschakeld volgens de stappen 1.3 tot 1.7, dan zal de oververhittingsbeveiliging van het apparaat in werking treden en de stroomvoer worden uitgeschakeld. Het bovenste scherm (temperatuurweergave) toont de melding E2. Het onderste scherm (tijdweergave) toont ----. en er klinkt een lange pieptoon. Dit waarschuwingssignaal kan alleen worden uitgeschakeld door het apparaat uit te schakelen.



2. Gebruik: TIMER INSTELLEN

2.1 Gedurende het kookproces, kan de TIMER-functie worden gebruikt.

2.2 Houd het pictogram TIMER 2 tot 3 seconden lang ingedrukt om de TIMER in te stellen. Het bovenste display geeft "T" weer. Druk vervolgens één keer op het pictogram Pijl naar boven/ Pijl naar beneden respectievelijk +5,0 min / -5,0 min. lang. Het onderste schermje toont de "INGESTELDE TIMER". En het aftellen begint na een paar seconden.

2.3 De ":" knippert tot 00:00 wordt bereikt en daarna zal de tekst "END" continu knipperen. Er klinken twee korte pieptonen en daarna zal het lampje van het timerpictogram ook uitschakelen.

Opmerking: Als de TIMER het aftellen heeft voltooid, schakelt het apparaat niet uit. De waterpan zal blijven werken en de temperatuur constant houden.

2.4 U kunt ook op het pictogram TIMER drukken om te beginnen met terugtellen van 00:00 in oplopende volgorde door eenmaal op het pictogram TIMER te drukken. Druk nogmaals om deze functie te annuleren.

OPMERKING!

De timer kan tijdens het aftellen op elk moment worden aangepast

- Door tijdens het aftellen op het pictogram Timer te drukken, kan het aftellen worden gepauzeerd en wordt de resterende tijd getoond
- Op dit moment kunt u de resterende tijd ook aanpassen

Als het water in de waterpan tijdens het gebruik helemaal is verdampt, zal de oververhittingsbeveiliging van het apparaat in werking treden en de stroomtoevoer worden uitgeschakeld. Het bovenste schermje (temperatuurweergave) toont de melding E2. Het onderste schermje (tijdweergave) toont ----. en er klinkt een lange pieptoon. Dit waarschuwingssignaal kan alleen worden uitgeschakeld door het apparaat uit te schakelen.

3. UITSCHAKELEN

3.1 Schakel het apparaat uit door de AAN/UIT toets 1 maal te bedienen.

Sluiten van de deksel

Nadat u de timer en de temperatuur heeft ingesteld en gevacuümeerd voedsel in de bak heeft gedaan, dient u de deksel op de bak te doen. Om de deksel goed op de bak te kunnen plaatsen dient u eerst het ontluichtingsklepje open te zetten. Dan pas kunt u de deksel sluitend plaatsen. Zodra de deksel goed sluit, dient u het ontluichtingsklepje dicht te doen.

U kunt voor het snel/gemakkelijk afsluiten van de bak

ook de GN 1/1 deksel met artikelnummer 804100 gebruiken. Pas op: verbrandingsgevaar!

Plaats de gevacuümeerde zak(ken) in het water zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Als u meerdere zakken gebruikt, gebruik dan het rek zodat u er zeker van bent dat de zakken volledig onder het wateroppervlak staan.

Openen van de deksel

Als de deksel wordt geopend dient eerst het ontluichtingsklepje te worden geopend. Doet u dit niet dan is de deksel vacuüm gezogen en kunt u deze

niet verwijderen. **Waarschuwing:** er kan stoom ontsnappen! **Pas op** verbrandingsgevaar.

Na gebruik

U laat het water uit de bak lopen door de kraan in te drukken en een ¼ slag naar links te draaien. U draait de kraan vervolgens weer dicht door deze in te drukken een ¼ naar rechts te draaien. Let hierbij op dat de

knop weer iets omhoog komt en daarmee in de veiligheidsvergrendeling staat.

Opmerking: Aftapkraanfunctie is alleen beschikbaar voor item 225448.



Maximaalbeveiliging

Dit apparaat is uitgevoerd met een maximaalbeveiliging tegen oververhitting. Als het apparaat bijvoorbeeld per ongeluk zonder water aan wordt gezet, zal het oververhit raken. Het display zal volledig uit gaan maar het lampje van de groene aan-/uitschakelaar zal blijven branden. Om het apparaat

weer werkend te krijgen, dient u het apparaat eerst volledig te laten afkoelen. Daarna kunt u het apparaat vullen met water en opnieuw in gebruik nemen. De laatste ingestelde standen blijven in het geheugen staan.

Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een

vochtige doek en eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.

- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Verwijder na gebruik altijd het water uit de bak om kalkafzetting te voorkomen.
- Zorg dat er geen kalkafzetting op de bodem van de bak onstaat.
- Droog de binnenkant van de waterbak af met een zachte droge doek.

Basisprincipes van sous vide koken

Vacuüm verpakken:

Het product moet altijd vacuüm, of in ieder geval verpakt in een plastic zak zonder lucht (geen drijfvermogen) verpakt worden zodat het verwarmde water een goed contact heeft met het te garen product. Kruiden, marinades worden vooraf toegevoegd, zodat deze goed in het product kunnen trek-

ken en andersom de sappen en smaakstoffen van het product niet verloren gaan. Het beste kunt u hiervoor een vacuüm verpakkingsmachine gebruiken met binnenkamer. Om kosten te besparen kan men ook her afsluitbare plastic zakken gebruiken, waar de lucht uit wordt geperst.

Garen:

De juiste temperatuur en gaartijd is van groot belang voor het eindresultaat.

Voor vlees en vis moet de minimumtemperatuur 54°C graden zijn om te voorkomen dat aanwezige

bacteriën gaan groeien.

De tijden zijn altijd minimumtijden, waarbij de dikte van het product de minimumtijd nog eens sterk beïnvloed.

Enkele voorbeelden:

Biefstuk:

- rare 54-56°C
- medium 56-58°C
- well done 58-64°C bij een tijd van 1 tot 4 uur.

Sukade:

- 55-58°C bij een tijd van minimaal 20 uur en kan oplopen tot wel 60 uur, afhankelijk van dikte.

Vis:

De gaartijden aanzienlijk korter. Kleine wijzigingen van de temperatuurinstelling hebben een grote invloed op het resultaat. Experimenteren is zeker nodig. Kijk eens op het internet, u zult verbaasd staan hoeveel informatie u hier kunt vinden.



Pasteuriseren:

De bewaartijd van producten die vacuüm verpakt gegaard zijn, kunnen aanzienlijk worden verlengd mits zij na bereiding snel worden teruggekoeld (met een shock koeler of in een basin met ijsklontjes). Als zij bij 2 °C worden bewaard kan dit

tot wel 3 weken na bereiding. Let wel dat er minimumtijden/-temperaturen gelden voor het doden van bacteriën, die sterk afhankelijk zijn van het product. Kijk meer informatie op het internet en experimenteer zelf.

Volg te allen tijde de HACCP richtlijnen

Technische specificaties

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Bedrijfsspanning en frequentie	220-240V~ 50/60Hz	
Nominaal ingangsvermogen	600W	400W
Binnenmaat	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Afmetingen	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Beschermingsklasse	Klasse I	
Beschermingsklasse waterdichtheid	IP23	
Temperatuur bereik	35 - 90°C ± 0,1°C	
Timer capaciteit	1 min tot 99 uur	
Aftapkraan	Ja	Nee
Netto gewicht	11kg	6kg

Opmerking: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht

is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instandhouding

van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt.

Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.



Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i używaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

Przepisy bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- ⚡ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazda elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazda elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.



- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** ZAWSZE wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

Specjalne przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności zapakowanej próżniowo, w dokładnie kontrolowanej temperaturze. Nie przestrzeganie tej instrukcji może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zagrożenia życia.
- Z urządzenia korzystaj zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel w kuchni w restauracji, stołówce, barze i innych punktach zbiorowego żywienia.
- Podczas zdejmowania pokrywy może wydobywać się para. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Nigdy nie używaj urządzenia bez wody.
- Spuszczana z urządzenia woda może być gorąca. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- W urządzeniu używaj wyłącznie wody. Nie wlewaj oleju ani innych tłuszczów.
- **Niebezpieczeństwo powstania rozbryzgów!** Powoli zanurz żywność w wodzie.
- **Uwaga!** Nie wypełniaj urządzenia wodą powyżej wskazanego poziomu **MAKSYMALNEGO**.
- Nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia. Po otwarciu ze środka urządzenia wydobędzie się gorące powietrze i para.
- Nie podgrzewaj urządzenia bez wcześniejszego wlania wody. Włączaj urządzenie wyłącznie po nalanu wody.
- Nie nalewaj gorącej wody do plastikowych pojemników. Mogą one ulec zdeformowaniu lub stopieniu.
- Podczas spuszczenia wody kurek może być gorący. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Urządzenie do gotowania w próżni (sous vide) wraz z zawartością może być bardzo ciężkie (ponad 20 kg!). Uwaga: urządzenie należy umieścić wyłącznie na stabilnej powierzchni!
- Urządzenia należy używać wyłącznie z dołączonymi 4 przekładkami ze stali nierdzewnej oraz pokrywą w przypadku modelu 225264 lub z 6 przekładkami w przypadku modelu 225448.

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności zapakowanej próżniowo, w dokładnie kontrolowanej temperaturze. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być połączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Urządzenie sous vide firmy Hendi

Sous vide to metoda gotowania żywności w szczelnie zamkniętych workach próżniowych umieszczonych w kąpeli wodnej w kontrolowanej temperaturze, co gwarantuje stałą i wysoką jakość.

Zaletą urządzenia sous vide firmy Hendi jest precyzyjny termostat (z dokładnością do 0,5°C), co umożliwia łatwe i idealne przygotowanie żywności. Średnio krwisty stek przygotowywany metodą sous vide będzie ugotowany równomiernie na całej powierzchni. Odpowiednie ustawienie czasu i temperatury gwarantuje idealne przygotowanie steku, a proces przygotowania nie wymaga zaangażowania personelu kuchni. Dzięki temu, że żywność gotowana jest w zamkniętych próżniowo workach, nie traci aromatu ani wartości odżywczych, zachowuje naturalny kolor, pozostaje delikatna i soczysta. Niektóre ustawienia urządzenia, gdzie czas przygotowania potrawy jest wydłużony, pozwalają na poprawę miękkości żywności przy zachowaniu jej smaku.

Urządzenie sous vide firmy Hendi pozwala także oszczędzać czas. Żywność można przygotować wcześniej, przed okresem zwiększonej ilości gości w restauracji. Przy odpowiednich ustawieniach działanie urządzenia nie wymaga uwagi personelu, oznacza to bezproblemowe gotowanie.

Dzięki urządzeniu sous vide firmy Hendi oszczędzasz pieniądze. Sous vide ogranicza kurczenie się żywności, która dzięki temu jest też ona bardziej soczysta. Ponieważ podczas gotowania potrawy poddawane są pasteryzacji, można je przechowywać o trzy tygodnie dłużej niż żywność przygotowaną w sposób tradycyjny.

Urządzenie sous vide firmy Hendi pozwala na oszczędność nakładu pracy. Marynatę/ziotą można dodać do żywności bezpośrednio przed gotowaniem.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy niezwłocznie skontaktować się ze swoim dostawcą i do tego czasu NIE korzystać z urządzenia.
 - Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
 - Zachowaj opakowanie na wypadek konieczności spakowania urządzenia w przyszłości.
 - Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
 - O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
 - Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
 - Należy ustawić urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.
- Uwaga: W modelu 225448 [GN 1/1], przed użyciem zainstalować oraz przykręcić kurek spustowy.



Wskazówki dotyczące obsługi



1. Czynność: NASTAWIENIE TEMPERATURY

- 1.1 Napętnij zbiornik wodą [gorącą] upewniając się, czy poziom wody nie wykracza poza krawędź oznaczenia (zagłębienia) na zbiorniku. Należy pamiętać, że umieszczenie żywności w wodzie spowoduje podniesienie jej poziomu - nie powinien on wykraczać poza zagłębienie. Wodę należy nalewać maksymalnie do oznaczonego poziomu, niezależnie od objętości jedzenia, jakie ma być przygotowane w urządzeniu.
- 1.2 Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- 1.3 Następnie naciśnij ikonkę „ON/OFF”.
- 1.4 Niebieska dioda ikonki „ON/OFF” włączy się.
W górnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ostatnia wartość TEMPERATURY ZADANEJ. W dolnej części na wyświetlaczu pojawi się informacja, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania [---]. UWAGA! Urządzenie wyemituje jeden krótki sygnał dźwiękowy.
- 1.5 Następnie naciśnij ikonkę „W górę”/ „W dół”, w dolnej części na wyświetlaczu pojawi się informacja, że element grzewczy jest włączony. W tej chwili wyświetlacz temperatury pokaże TEMPERATURĘ RZECZYWISTĄ. W dolnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ostatnia wartość zadanej temperatury.
- 1.6 Teraz naciśnij ikonkę Temperatury - w górnej części wyświetlacza pojawi się poprzednia TEMPERATURA ZADANA. W dolnej części wyświetlacza na 1-2 sekundy pojawi się °C. Następnie pojawi się czas.
- 1.7 W tym czasie naciskaj ikonkę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, aby ustawić wartość TEMPERATURY ZADANEJ. Wartość TEMPERATURY ZADANEJ można regulować w zakresie 35 °C - 90 °C. Aby podwyższyć/obniżyć temperaturę o +0,1 °C / -0,1 °C, ikonkę należy nacisnąć jednokrotnie. Aby podwyższyć/obniżyć temperaturę o +1,0 °C / -1,0 °C, ikonkę należy nacisnąć i przytrzymać.
- 1.8 Jeśli użytkownik przestanie naciskać ikonkę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, wartość TEMPERATURY ZADANEJ zostanie automatycznie zapamiętana.
- 1.9 Podczas podgrzewania ikona temperatury zaświeci się na stałe, a ikona „W DÓŁ” będzie migać do czasu osiągnięcia USTAWIONEJ TEMPERATURY. Po osiągnięciu USTAWIONEJ TEMPERATURY ikona „temperatury” wyłączy się i pozostanie wyłączona, jeśli temperatura nie zwiększy/nie zmniejszy się o więcej niż 0,5 °C. Jeśli TEMPERATURA RZECZYWISTA jest wyższa o ok. 1 °C niż TEMPERATURA ZADANA, na wyświetlaczu temperatury pojawi się informacja „HOT” („GORĄCE”).

UWAGA!

Jeśli w zbiorniku nie ma wody, a użytkownik chce włączyć zasilanie wykonując kroki 1.3 – 1.7, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia uniemożliwia włączenie zasilania. W górnej części na

wyświetlaczu temperatury pojawi się komunikat E2. W dolnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ----. Rozlegnie się również długi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał ostrzegawczy, użytkownik może jedynie wyłączyć urządzenie.

2. Czynność: NASTAWIENIE TIMERA

2.1 W trakcie procesu gotowania użytkownik może aktywować funkcję TIMERa (TIMER).

2.2 Naciśnij i przytrzymaj ikonę „TIME” (CZAS) przez 2-3 sekundy, aby ustawić CZASOMIERZ. Na górnym wyświetlaczu będzie widoczne „t”. Następnie naciśnij ikonę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, aby zwiększyć/zmniejszyć o 5 min. W dolnej części wyświetlacza pojawi się komunikat „NASTAWIENIE TIMERa”. Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie zadanego czasu.

2.3 Dwa kropki “:” na wyświetlaczu będzie migał do momentu pojawienia się komunikatu „00:00”. Następnie pojawi się komunikat „END” („KONIEC”), który będzie migał przez cały czas. Urządzenie wyemituje dwa krótkie sygnały dźwiękowe i ikonka „Timer” wyłączy się. Uwaga: Po zakończeniu odliczania przez TIMER zasilanie urządzenia nie wyłącza się. Kąpiel wodna pracuje nadal i utrzymuje stałą temperaturę.

2.4 Możesz też nacisnąć ikonę „Timer”, aby zacząć odliczać od 00:00 w górę, naciskając ikonę TIMER raz. Aby zrezygnować z tej funkcji, należy ponownie nacisnąć ikonę „Timer”.

UWAGA!

Czas zadany może zostać wyregulowany w dowolnym momencie podczas odliczania.

- Jeśli użytkownik przycisnie ikonę „Timer” podczas odliczania, odliczanie zostanie zawieszone, a na wyświetlaczu pokazany zostanie czas, jaki pozostał do końca.
- W tym momencie użytkownik może regulować wartość czasu zdanego.

Jeśli podczas pracy urządzenia cała woda w kąpielii wodnej wyparuje, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia wyłącza zasilanie. W górnej części na wyświetlaczu pojawi się komunikat E2. W dolnej części na wyświetlaczu pojawi się ----. Rozlegnie się również długi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał ostrzegawczy, użytkownik może jedynie wyłączyć urządzenie.

3. WYŁĄCZENIE

3.1 W celu wyłączenia urządzenia należy jeden raz nacisnąć ikonę „ON/OFF”.

Zamykanie pokrywy

Po ustawieniu czasu i temperatury oraz umieszczeniu żywności w opakowaniu próżniowym w zbiorniku wody, należy zamknąć pokrywę. Aby poprawnie umieścić pokrywę na pojemniku, należy najpierw otworzyć wentyl odpowietrzający na pokrywie. Dopiero wówczas możliwe będzie poprawne założenie pokrywy. Po poprawnym zamknięciu pokrywy zamknąć wentyl odpowietrzający na pokrywie.

Aby w łatwy i szybki sposób zamknąć zbiornik z

wodą, można użyć tacy GN 1/1 razem z pokrywą o kodzie 804 100. Uwaga: ryzyko oparzenia!

Włożyć zapakowaną próżniowo żywność do wody, gdy osiągnie ona docelową temperaturę gotowania. W przypadku przygotowywania większej liczby worków z żywnością, należy ułożyć je w pojemniku, używając separatorów, pamiętając o tym, że worki muszą być w całości zanurzone.

Otwieranie pokrywy

Aby zdjąć pokrywę, należy najpierw otworzyć wentyl odpowietrzający, ponieważ niskie ciśnienie powietrza pod pokrywą będzie utrzymywać ją na miej-

scu. **Ostrzeżenie:** uważaj na wydostającą się parę.

Uwaga: ryzyko oparzenia.



Po zakończeniu użytkowania

Należy spuścić wodę ze zbiornika naciskając kurek i obracając go o ¼ obrotu w lewo. Aby zakręcić kurek, należy obrócić go o ¼ obrotu w prawo. Upewnij się, że przycisk lekko wystaje, co oznacza, że bloka-

da bezpieczeństwa jest włączona.

Uwaga: Kurek spustowy występuje tylko w wersji 225448.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy w urządzeniu skończy się woda, doprowadzi to do przegrzania. Wyświetlacz zostanie wyłączony, ale zielony przełącznik nadal będzie włączony. Aby ponownie uruchomić urzą-

dzenie, należy odczekać, aż ostygnie. Następnie napełnić urządzenie wodą, aby kontynuować jego użytkowanie. Ostatnie ustawienie zostanie zapisane w pamięci.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed umyciem zawsze wyłączyć urządzenie z prądu.
- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innym płynie!
- Umyj zewnętrzną stronę przy pomocy wilgotnej szmatki (użyj roztworu wody i łagodnego środka czyszczącego).
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj ostrych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników. Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie płynem do mycia naczyń. Nie stosuj żadnych materiałów ściernych.

- Wyczyść otwory wentylacyjne przy pomocy odkurzacza.
- Zawsze spuszczać wodę po użyciu, aby uniknąć odkładania się kamienia.
- Osusz wnętrze zbiornika suchą, miękką ściereczką.
- Sprawdź, czy na dnie zbiornika nie osadza się kamień.

PL

Podstawowe zasady gotowania sous vide

Opakowania próżniowe

Żywność należy zawsze pakować próżniowo, a przynajmniej w worki pozbawione powietrza (nie mogą wypytywać na powierzchnię wody), by podgrzana woda miała bezpośredni kontakt z żywnością przez

worek. Przyprawy i marynaty można dodać wcześniej do przygotowanych produktów, aby żywność je wchłonęła i by zachować soczystość oraz aromat potraw.

Gotowanie

Ogromne znaczenie dla wyniku końcowego ma odpowiednia temperatura. W przypadku mięsa i ryb minimalna temperatura powinna wynosić 54°C, aby uniknąć namnażania się bakterii. Podany w

przepisie czas jest zawsze czasem minimalnym do przygotowania potrawy. Grubość produktu ma także istotne znaczenie dla całego procesu gotowania

Wybrane przykłady przygotowywania potraw metodą sous vide:

Stek:

- Krwisty 54-56 °C
- Średnio krwisty 56-58 °C
- Mało krwisty 58-64 °C, w czasie od 1 do 4 godzin.

Kandyzowane owoce:

- 55-58 °C przez minimum 20 godzin, do 60 godzin w zależności od grubości.

Ryby:

Czas gotowania jest znacznie krótszy. Niewielkie zmiany ustawień temperatury mają istotny wpływ na wyniki. Wymagane jest przeprowadzenie prób. Zalecamy wyszukiwanie informacji w Internecie, istnieje wiele (darmowych) źródeł szczegółowych informacji.



Pasteryzacja:

Okres przechowywania ugotowanych produktów pakowanych próżniowo może być znacznie dłuższy, jeśli zostaną one szybko schłodzone po ugotowaniu (np. w schładzarce szokowej lub misce z kostkami lodu). Po przygotowaniu można przechowywać żywność w temperaturze 2°C nawet 3 tygodnie.

Należy pamiętać, że minimalny czas/temperaturę stosuje się do zabicia bakterii, które zależą od rodzaju przygotowywanego produktu. Najbezpieczniej poszukać w internecie podstawowych przepisów do przygotowania żywności metodą sous vide, a następnie dostosować je do własnych oczekiwań.

Należy zawsze przestrzegać przepisów HACCP.

Specyfikacja techniczna

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Napięcie robocze i częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz	
Znamionowy pobór mocy	600W	400W
Przestrzeń robocza	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Wymiary	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Klasa ochronności	Klasa I	
Klasa wodoodporności	IP23	
Zakres temperatur	35 - 90°C ± 0,1°C	
Zakres timera	1 min do 99 h	
Kurek spustowy	Tak	Nie
Waga netto	11kg	6kg

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.



Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce używane przy przetwarzaniu sprzętu.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel, en accordant une attention particulière aux règles de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Règlement sur la sécurité

- L'appareil est destiné à un usage commercial.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues pour lesquelles il a été conçu comme décrit dans le présent manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais fonctionnement et une mauvaise utilisation.
- Gardez l'appareil et la prise électrique à l'écart de l'eau et des autres liquides. Dans le cas où l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la prise d'alimentation de la prise. N'utilisez pas l'appareil tant qu'elle n'a pas été vérifiée par un technicien certifié. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de mettre la vie en danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier de l'appareil par vous-même.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- ⚡ **Danger de choc électrique!** N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais un appareil endommagé!** Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de la prise et contactez le détaillant.
- **Avertissement!** Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la prise d'alimentation et le cordon pour tout dommage. Lorsqu'il est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter un danger ou une blessure.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et maintenez-le à l'écart du feu ouvert. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours la prise à la place.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et/ou le rallonge ne présentent pas de risque de déclenchement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Tant que la prise est dans la prise, l'appareil est connectée à la source d'alimentation.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise.
- Connectez la prise d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin qu'en cas d'urgence l'appareil puisse être débranché immédiatement.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon.
- N'utilisez pas de périphériques supplémentaires qui ne sont pas fournis avec la solution matérielle-logicielle.

FR



- Connectez uniquement l'appareil à une prise électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur l'étiquette de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant. Le fait de ne pas le faire pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui ont un manque d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **ATTENTION:** éteignez TOUJOURS l'appareil et débranchez de la prise d'alimentation avant le nettoyage, l'entretien ou le stockage.

Règlement spécial sur la sécurité

- L'appareil est conçu uniquement à la cuisson des aliments emballés sous vide, à une température précisément contrôlée. Le non-respect des instructions peut entraîner des dommages à l'appareil ou un risque mortel.
- Utilisez l'appareil conformément à son usage prévu dans le présent mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé uniquement par le personnel qualifié de la cuisine du restaurant, de la cantine, dans un bar ou d'autres points d'alimentation collective.
- Lors de la suppression de la vapeur peut s'échapper du couvercle. Attention : risque de brûlures !
- N'utilisez jamais cet appareil sans eau.
- L'eau peut être chaude au drainage ; Attention : risque de brûlures
- Avant le nettoyage laissez l'appareil refroidir complètement.
- N'utilisez que de l'eau. Ne versez pas de l'huile ou d'autres graisses.
- **Risque d'éclaboussures !** Immergez lentement la nourriture dans l'eau.
- **Attention !** Ne remplissez pas l'appareil avec de l'eau au-dessus du niveau **MAXIMAL** indiqué.
- N'ouvrez jamais le couvercle de l'appareil pendant son fonctionnement. Après l'ouverture de l'air chaud et de la vapeur sortent de l'intérieur de l'appareil.
- Ne chauffez pas l'appareil sans verser l'eau. Démarrez l'appareil uniquement après avoir versé de l'eau.
- Ne versez pas de l'eau chaude dans des récipients en plastique. Ils peuvent être déformés ou fondus.
- Le robinet peut être chaud pendant la vidange. Attention : risque de brûlures !
- L'appareil sous vide avec le contenu peut être très lourd (plus de 20 kg !). Attention : posez le dispositif uniquement sur une surface stable !
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec 4 panneaux en inox et le couvercle (modèle 225264) ou 6 panneaux (modèle 225448).

Utilisation prévue

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil est conçu uniquement à la cuisson des aliments emballés sous vide, à une température précisément contrôlée. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou

des blessures.

- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé dans la **classe de protection I** et doit être raccordé à un sol de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon

d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une prise mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Introduction machine à sous vide Hendi

Sous vide est un procédé d'aliment emballé dans des sacs sous vide en plastique, qui est cuite dans un bain d'eau à une température contrôlée avec précision de telle sorte que la texture de l'aliment n'est pas affectée.

Un grand avantage de la machine sous vide Hendi, c'est que, en raison du thermostat de haute précision (0,5 ° C), les aliments peuvent être cuits parfaitement, sans aucun tracas. Si vous préparez des steaks dans la machine sous vide, par exemple à demi cuit, le steak sera complètement demi cuit de bord à bord. Pas besoin de deviner le temps de cuisson ou d'un timing parfait. Votre steak sera demi cuit parfaitement si la bonne température est ajustée. Et entre temps pas besoin de vous en occuper. Parce que la nourriture est cuite emballée sous vide, on prévient la perte de saveur et de nutriments. La nourriture reste très savoureuse, tendre et juteuse. Le cuisson prolongée rend la viande plus douce, sans perte de saveur.

La machine sous vide Hendi vous épargnez du temps. Vous pouvez préparer la nourriture avant les heures de pointe. Une fois la machine sous vide est correctement programmée, vous n'avez pas besoin de vous en occuper ou de vous inquiéter. Faire cuire à point sans effort.

Vous faites des économies avec le sous vide Hendi. Le volume de l'aliment reste plus intacte et ne rétrécit pas comme cela se produit pendant la cuisson normale. Si la pasteurisation des aliments est possible, vous pouvez prolonger la conservation de la nourriture jusqu'à 3 semaines.

La machine sous vide Hendi vous permet d'économiser du travail. Vous pouvez mariner et / ou ajouter d'herbes aux sacs en plastiques sous vide, avant la préparation.

Préparation avant la première utilisation

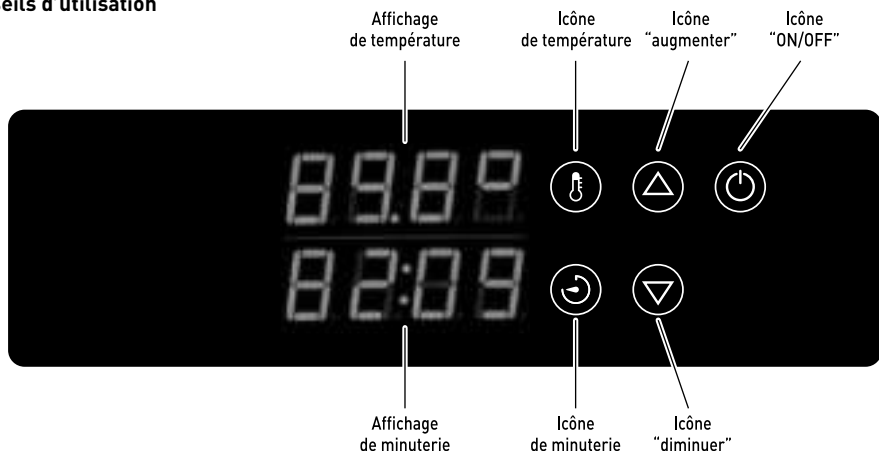
- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Conservez l'emballage pour le stockage de l'appareil si celui-ci n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale

et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.

- En ce qui concerne des appareils aux fentes de ventilation, veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.

Important: pour la référence 225448 (GN1/1), merci d'installer et fixer le robinet sur l'appareil avant utilisation.





1. Fonction : REGLAGE DE TEMPERATURE

1.1 Remplissez le réservoir avec de l'eau (chaude) et assurez-vous que l'eau ne dépasse pas le bord de la marque intérieure (rainure) du réservoir. Il faut tenir compte que lorsque la nourriture se trouve dedans, le niveau de l'eau va augmenter – il ne doit pas dépasser la rainure. L'eau doit être versée au maximum jusqu'au niveau indiqué, quel que soit le volume de la nourriture préparée dans l'appareil.

1.2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique.

1.3 Ensuite appuyez sur icône „ON/OFF”.

1.4 La diode bleue de l'icône „ON/OFF” s'allume.

Dans la partie supérieure de l'écran d'affichage la valeur de la dernière TEMPERATURE DE CONSIGNE sera affichée. Dans la partie inférieure de l'écran d'affichage l'information que l'appareil est en mode veille sera affichée (---).

ATTENTION! L'appareil émet un signal sonore court.

1.5 Ensuite appuyez sur icône “augmenter”/ “diminuer”, dans la partie inférieure de l'écran une information que l'élément chauffant est activé apparaît. A ce moment-là l'écran affiche la TEMPERATURE REELLE. Dans la partie inférieure de l'écran l'information sur la température de consigne sera affichée.

1.6 Maintenant appuyez sur l'icône de la Température – dans la partie supérieure de l'écran la dernière TEMPERATURE DE CONSIGNE sera affichée. Dans la partie inférieure de l'écran le symbole °C apparaît pendant 1 à 2 secondes. Ensuite le temps sera affiché.

1.7 Maintenant appuyez sur l'icône „Augmenter”/ „Diminuer” pour régler la TEMPERATURE DE CONSIGNE. La valeur de la TEMPERATURE DE CONSIGNE peut être réglée dans la plage de 35 °C à 90 °C.

Pour augmenter/abaisser la température de +0,1°C / -0,1°C, appuyez une fois sur l'icône.

Pour augmenter/abaisser la température de +1,0°C / -1,0°C, appuyez sur l'icône et maintenez.

1.8 Lorsque l'utilisateur arrête d'appuyer l'icône „EN HAUT”/“EN BAS” la valeur de la TEMPERATURE DE CONSIGNE est automatiquement enregistrée.

1.9 Durant le temps de chauffe, l'icône Température s'éclairera en continu et l'icône BAISSÉ clignotera jusqu'à ce que la TEMPÉRATURE DÉFINIE soit atteinte. Après avoir atteint la TEMPÉRATURE DÉFINIE, le voyant de l'icône Température s'éteindra et restera ainsi dans une plage de + 0,5 °C / - 0,5 °C. Si la TEMPERATURE REELLE est supérieure d'environ d'1°C à la TEMPERATURE DE CONSIGNE, l'écran affiche l'information „HOT” („CHAUD”).

REMARQUE !

Si dans le réservoir il n'y a pas d'eau et l'utilisateur veut allumer l'appareil en suivant les étapes 1.3 à 1.7, le dispositif de protection thermique empêche le démarrage de l'appareil. Dans la partie supé-

rieure de l'écran le message E2 est affiché. Dans la partie inférieure de l'écran de température le symbole ---- est affiché. Un signal sonore long sera aussi émis. Pour éteindre le signal sonore, l'utilisateur ne peut que d'éteindre l'appareil.

2. Fonction : REGLAGE DE MINUTERIE

2.1 Pendant le processus de cuisson, l'utilisateur peut activer la fonction de MINUTERIE (TIMER).

2.2 Appuyer sur l'icône „Minuterie” et la maintenir enfoncée pendant 2-3 secondes pour régler le MINUTEUR. L'affichage supérieur affichera "t ". Appuyer ensuite une fois sur l'icône "Augmenter"/ "Diminuer" pendant + 5,0 min / - 0,5 min respectivement. Dans la partie inférieure de l'écran le message „REGLAGE DE LA MINUTERIE” est affiché. La décompte du temps de consigne commence automatiquement après quelques secondes.

2.3 Le deux-points ":" sur l'écran clignote jusqu'à ce que le message „00:00” apparait. Ensuite le message „END” („FIN”) apparait qui clignote tout le temps. L'appareil émet deux signaux sonores courts et l'icône „Minuterie” s'éteint.

Attention : Après avoir terminé le décompte par la MINUTERIE l'alimentation de l'appareil n'est pas coupée. Le bain d'eau continue à fonctionner et maintient la température stable.

2.4 Vous pouvez également appuyer sur l'icône „Minuterie” pour débiter un compte à rebours partant de 00:00 en appuyant une fois sur l'icône „Minuterie”. Pour annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur l'icône „Minuterie”.

Attention !

Le temps de consigne peut être réglé à n'importe quel moment durant le décompte

- Lorsque l'utilisateur appuie sur l'icône "MINUTERIE" durant le décompte, le décompte est suspendu, et sur l'afficheur apparaît la valeur du temps qui reste jusqu' à la fin de la cuisson.
- A ce moment-là l'utilisateur peut régler la valeur du temps de consigne.

Si tout l'eau du bain d'eau s'évapore au cours du travail de l'appareil, le dispositif de protection thermique coupera l'alimentation. Dans la partie supérieure de l'écran le message E2 apparaît. Dans la partie inférieure de l'écran le symbole ---- apparaît. Le signal sonore long sera également émis. Pour désactiver le signal d'avertissement, l'utilisateur ne peut que désactiver l'appareil.

3. ARRÊT DE TRAVAIL

3.1 Afin d'éteindre l'appareil il faut appuyer une fois sur l'icône "ON/OFF".

Fermeture de couvercle

Après réglage de la minuterie et de la température et après avoir mise la nourriture vacuée dans le récipient, mettez le couvercles sur le bassin.

Afin de poser le couvercle correctement sur le bassin, ouvrez le clapet de ventilation. C'est le seul moyen pour poser le couvercle entièrement. Une fois le couvercle se referme, fermez le clapet de ventilation.

Pour une fermeture rapide et facile du bassin, vous pouvez aussi utiliser le couvercle GN 1/1 avec la référence 804100. Attention: risque de brûlures!

Placez le(s) sac(s) sous vide dans l'eau lorsque l'eau atteint la température de consigne. Si vous avez des sacs multiples, utilisez la grille afin de vous assurez que les sacs sont complètement sous le surface de l'eau.

Ouverture du couvercle

Ouvrez le clapet de ventilation avant d'ouvrir le couvercle Si cette option est omise, le couvercle sera aspire sous vide et vous ne pourriez pas l'en-

lever. **Avertissement:** La vapeur peut s'échapper! **Méfiez-vous** des brûlures.



Après utilisation

Vous laissez échapper l'eau en appuyant le robinet et de le tourner 1/4 de tour vers le gauche. Ensuite vous refermez le robinet en l'appuyant de de le tourner ¼ de tour vers la droite. Assurez- vous que le bouton se soulève légèrement et se trouve donc dans la position de verrouillage de sécurité.

Protection contre la surchauffe.

Cet appareil est équipé avec une protection contre la surchauffe. Si, par exemple, par hasard, le dispositif est active sans eau, cela sera surchauffé. Le panneau d'affichage s'éteindra complètement, mais l'interrupteur vert restera allumé. Pour faire

Attention: Le robinet de vidange n'est présent que dans la version 225448.

refonctionner l'appareil, laissez-le refroidir complètement. Ensuite vous pouvez remplir le bassin avec de l'eau et le reactiver. Les dernières positions prééglées restent en mémoire.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de matériaux abrasif.

- Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspirateur.
- Enlevez toujours l'eau après utilisation afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- Séchez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux et sec.
- Veillez à ce qu'aucun dépôt de calcaire se forme au fond du réservoir d'eau.

FR

Notions de base de la cuisson sous vide

Emballage sous vide:

Il faut que le produit soit toujours sous vide, ou en tout cas emballé dans un sac en plastique sans air ambiant (pas de flottabilité), de telle sorte que l'eau chauffée est en bon contact avec le produit à cuire. Ajoutez des épices, des marinades à l'avance, de sorte que les additions sont bien absorbés par le

produit et, en sense inverse, le jus et les saveurs du produit ne sont pas perdus. C'est préférable d'utiliser une machine d'emballage sous vide avec une chambre intérieure. Pour réduire les coûts, on peut aussi utiliser sacs refermables en plastique, où l'air est expulsé.

Cuisson:

La température correcte et le bon temps de cuisson est d'une grande importance pour le résultat final.

Pour la viande et le poisson il faut une température minimale de 54 °C degrés dans l'ordre pour empêcher les bactéries de se développer.



Les durées sont toujours des durées minimum, quelques exemples:

- Steak:
- Bleu 54-56 ° C
 - Moyen de 56 à 58 ° C
 - Bien fait 58-64 ° C avec une durée de 1 à 4 heures

Viande braisée:

- 55-58 ° C pour une durée d'au moins 20 heures et peut atteindre jusqu'à 60 heures selon l'épaisseur.

Pasteurisation:

La durée de conservation des produits emballés sous vide qui sont cuits, peut être considérablement prolongée si elles sont refroidies rapidement après la cuisson (avec un refroidisseur de choc ou dans un bassin avec des glaçons). Dans ce cas le produit peut être stocké à 2 °C jusqu'à 3 semaines

Poisson:

Les temps de cuisson sont considérablement réduits. Des changements mineurs à la température ont une influence majeure sur le résultat. L'expérimentation est certainement nécessaire. Consultez Internet, vous serez étonné de la quantité d'informations vous y pouvez trouver.

après la préparation. Notez qu'il y a des durées et des températures minimales qui s'appliquent à l'élimination des bactéries et qui sont fortement tributaires du produit. Voir plus d'informations sur l'Internet et expérimentez vous-même.

Suivez toujours les directives HACCP

Caractéristiques techniques

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tension et fréquence	220-240V~ 50/60Hz	
Puissance nominale	600W	400W
Espace de manœuvre	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensions	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Classe de protection	Classe I	
Classe de résistance à l'eau	IP23	
Plage de températures	35 - 90°C ± 0,1°C	
Plage de minuterie	De 1 min à 99 h	
Robinet de vidange	Oui	Non
Poids net	11kg	6kg

Remarque : Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.



Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-

turelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

Gentile Cliente,

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Leggere attentamente questo manuale, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito, prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta.

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto per il quale è stato progettato come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento scorretto e da un uso improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontano da acqua e altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato controllato da un tecnico certificato. Il mancato rispetto di queste istruzioni causerà rischi pericolosi per la vita.
- Non tentare mai di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
- ⚡ **Pericolo di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- **Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato!** Quando è danneggiato, scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il rivenditore.
- **Avvertimento!** Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare pericoli o lesioni.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano dal fuoco aperto. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, staccare sempre la spina.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o la prolunga non causino rischi di inciampare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Avvertimento!** Finché la spina si trova nella presa, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Spegnerne l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza l'apparecchio possa essere scollegato immediatamente.
- Non portare mai l'apparecchio con il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi non forniti insieme all'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica solo con la tensione e la frequenza indicati sull'etichetta dell'apparecchio.

IT



- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli consigliati dal produttore. In caso contrario, potrebbe comportare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone che hanno una mancanza di esperienza e conoscenze.
- Questo apparecchio non deve, in nessun caso, essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE:** spegnere SEMPRE l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia, della manutenzione o della conservazione.

Norme speciali di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti imballati sotto vuoto ad una temperatura controllata. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare i danni all'apparecchio o il rischio alla vita.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in conformità con l'uso descritto nel presente manuale.
- L'apparecchio può essere utilizzato unicamente da personale qualificato in cucina nel ristorante, nella mensa, nel bar e in altri punti di alimentazione collettiva.
- Nel sollevare il coperchio può fuoriuscire vapore. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Non usare mai l'apparecchio senza acqua.
- Nel far defluire l'acqua, questa può risultare bollente. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Prima della pulizia lasciare l'apparecchio raffreddare completamente.
- Utilizzare solo l'acqua. Non versare olio o altri grassi.
- **Pericolo di spruzzi!** Immergere lentamente il cibo nell'acqua.
- **Attenzione!** Non riempire l'apparecchio con acqua al di sopra del livello **MASSIMO** indicato.
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio. Dopo l'apertura l'aria calda e il vapore tirano fuori.
- Non riscaldare l'apparecchio senza versare l'acqua. Avviare l'apparecchio solo dopo aver versato l'acqua.
- Non versare acqua calda in contenitori di plastica. Essi possono essere deformati o fusi.
- Il rubinetto di scarico può scaldarsi durante il defluire dell'acqua. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Questo apparecchio, compreso il suo contenuto, è molto pesante (più di 20 kg!). Attenzione: disporre l'apparecchio sempre su un piano di lavoro piano e stabile!
- L'apparecchio è da utilizzare con 4 distanziali in acciaio inox e il coperchio (modello 225264) o 6 distanziali (modello 225448).

Uso previsto

- Il dispositivo è destinato all'uso professionale.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti imballati sotto vuoto ad una temperatura controllata. L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo può causare danni o lesioni.



- L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio. L'utente sarà

l'unico responsabile per l'uso scorretto del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come **classe di protezione I** e deve essere collegato a un terreno di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di

un cavo di alimentazione che ha un cavo di messa a terra e una spina messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa correttamente installata e messa a terra.

Apparecchio Sous Vide Hendi

Sous Vide è un apparecchio per la cottura a bagnomaria di alimenti come carne, pesce e verdure confezionati in sacchetti sottovuoto. Grazie a una temperatura regolabile con precisione è possibile ottenere sempre dei risultati di preparazione di qualità alta e costante.

Il grande vantaggio dell'apparecchio Sous Vide Hendi è il termostato di precisione (regolabile a 0,5° C) mediante il quale si possono preparare alla perfezione gli alimenti senza fatica. Nel caso della preparazione di bistecche a cottura media mediante questo apparecchio Sous Vide, queste saranno cotte da bordo a bordo. Nessun enigma da risolvere oppure problemi di tempismo. Se il tempo e la temperatura di cottura sono stati regolati correttamente, la bistecca sarà cotta perfettamente e non si dovrà porre alcuna attenzione all'apparecchio durante l'intero tempo di cottura. Proprio grazie al fatto che i prodotti siano sigillati sottovuoto anche durante il tempo di cottura, questi conservano non soltanto le caratteristiche organolettiche ma anche i valori nutrizionali. L'alimento da cuocere risulterà

molto tenero in seguito a una preparazione di questo tipo. Alcune impostazioni di preparazione prolungate migliorano addirittura la tenerezza mentre il sapore si conserva quasi completamente.

Con l'apparecchio Sous Vide Hendi si può risparmiare tanto tempo prezioso. Sarà possibile preparare i pasti prima delle ore di punta. Se tutte le impostazioni individuali sono corrette, non è necessario monitorare l'apparecchio durante il tempo di cottura. Risultato: cucinare senza fatica!

Con l'apparecchio Sous Vide Hendi si può risparmiare denaro. Il sottovuoto preserva i cibi dalla disidratazione che a loro volta tendono a raggrinzirsi di meno. Inoltre grazie alla pastorizzazione gli alimenti si possono conservare fino a 3 settimane più a lungo rispetto ai convenzionali alimenti cotti.

Con l'apparecchio Sous Vide Hendi si può risparmiare lavoro. Proprio perché è possibile aggiungere p. es. salse marinate oppure erbe aromatiche nel sacchetto sottovuoto prima della cottura.

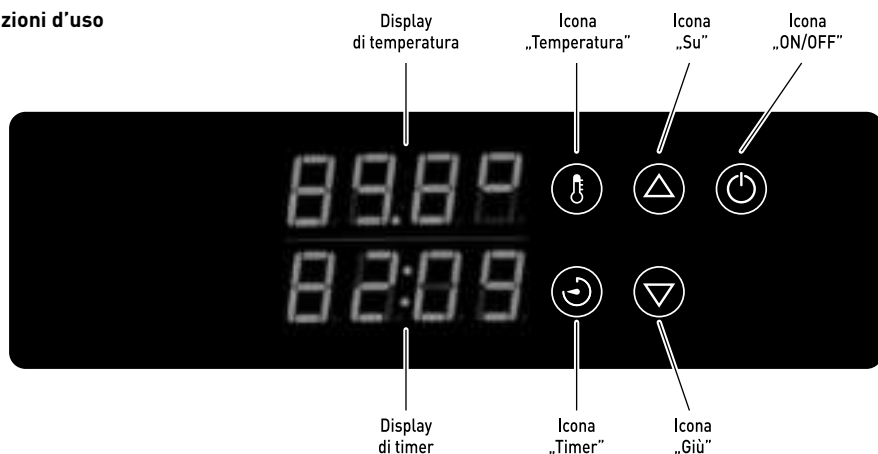
Preparazione alla messa in servizio

- Controllare l'apparecchio per la presenza di danni. In caso di danno visibile, contattare immediatamente il proprio rivenditore e NON usare l'apparecchio.
- Rimuovere l'intera confezione e l'eventuale pellicola protettiva, se presente.
- Conservare la confezione se si intende riporre l'elettrodomestico in futuro.
- Pulire l'apparecchio con acqua tiepida e un panno morbido.

- Posizionare l'apparecchio in orizzontale, a meno che non sia indicato diversamente.
- Provvedere a lasciare abbastanza spazio intorno all'apparecchio.
- Sistemare l'apparecchio in modo tale che la spina possa essere staccata in ogni momento.

Importante: Per articolo 225448 (GN 1/1) si prega di installare e fissare il rubinetto di scarico all'apparecchio prima dell'uso.





1. Funzione: IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Riempire il contenitore con acqua (calda) ed assicurarsi che il livello dell'acqua non superi il limite indicato (intaglio) sul contenitore. Occorre tener conto che il livello dell'acqua si aumenterà dopo aver messo in prodotto nell'acqua – quindi l'acqua non deve mai superare l'intaglio. Riempire con acqua sempre fino al livello massimo indicato, nonostante le dimensioni del prodotto da preparare nell'apparecchio.

1.2 Inserire la spina nella presa di corrente.

1.3 Poi premere l'icona „ON/OFF“.

1.4 La spia blue dell'icona „ON/OFF“ si accende. Nella parte superiore del display di temperatura sarà indicato l'ultimo valore della TEMPERATURA IMPOSTATA. Nella parte inferiore del display l'informazione che l'apparecchio è in modalità standby [---] sarà indicata. **ATTENZIONE!** L'apparecchio emette un segnale acustico breve.

1.5 Poi premere l'icona „Su“/ „Giù“, nella parte inferiore del display l'informazione che l'elemento riscaldante è attivato sarà indicata. In questo momento il display di temperatura indica la TEMPERATURA EFFETTIVA. Nella parte inferiore del display di temperatura sarà indicato l'ultimo valore della temperatura impostata.

1.6 Premere l'icona di Temperatura – nella parte superiore del display la TEMPERATURA IMPOSTATA precedente apparisce. Nella parte inferiore del display il simbolo °C apparisce per 1 a 2 secondi. Poi il tempo sarà indicato.

1.7 A quel tempo premere l'icona „GIÙ“/“SU“ per

impostare il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA. Il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA può essere regolato tra 35 °C e 90 °C.

Per aumentare/abbassare la temperatura di +0,1°C / -0,1°C, premere l'icona una volta.

Per aumentare/abbassare la temperatura di +1,0°C / -1,0°C, premere l'icona e mantenerla premuta.

1.8 Se l'utente smette di premere l'icona „GIÙ“/“SU“ il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA viene automaticamente registrato.

1.9 Durante il riscaldamento, l'icona Temperatura si accende fissa e l'icona DECREASE (DIMINUIZIONE) lampeggia fino al raggiungimento della TEMPERATURA IMPOSTATA.

Dopo aver raggiunto la TEMPERATURA IMPOSTATA, la spia dell'icona Temperatura si spegne e rimane spenta all'interno di un intervallo di +0,5° C / -0,5° C. Se LA TEMPERATURA EFFETTIVA è più alta di circa 1°C dalla TEMPERATURA IMPOSTATA, il display di temperatura visualizzerà il messaggio „HOT“ („CALDO“).

ATTENZIONE!

Se nel recipiente non c'è l'acqua e l'utente vuole accendere l'apparecchio secondo quanto descritto nei punti 1.3 - 1.7, la protezione termica non permette di accendere l'apparecchio. Nella parte superiore del display di temperatura il messaggio E2 sarà visualizzato. Nella parte inferiore del display di temperatura il simbolo --- sarà visualizzato. Il segnale acustico lungo sarà emesso. Per disattivare il segnale occorre spegnere l'apparecchio.

2. Attività: IMPOSTAZIONE DEL TIMER

2.1 Durante il processo di cottura, l'utente può attivare il TIMER (TIMER).

2.2 Tenere premuta l'icona TIMER per 2 ~ 3 secondi per impostare il TIMER. Sulla parte superiore del display viene visualizzato "t". Quindi premere l'icona „Su“ (AUMENTO) / l'icona „Giù“ (DIMINUZIONE) una volta per aumentare di 5,0 min / diminuire di 5,0 min, rispettivamente. Nella parte inferiore del display il messaggio „IMPOSTAZIONE DEL TIMER“ sarà visualizzato. Dopo qualche secondo il countdown del tempo impostato comincerà

2.3 Il simbolo di due punti ":" sul display lampeggia fino a quando il messaggio „00:00“ apparisce. Poi il messaggio „END“ („FINE“) sarà visualizzato che lampeggia tutto il tempo.

L'apparecchio emette due segnali acustici brevi e l'icona „Timer“ si spegne.

Attenzione: Dopo la fine del countdown dal TIMER, l'alimentazione dell'apparecchio non è disattivata. Il bagnomaria continua a lavorare e mantiene la temperatura fissa.

2.4 È anche possibile premere l'icona „Timer“ per avviare il conto alla rovescia da 00:00, in ordine ascendente, premendo l'icona „Timer“ una volta. Per cancellare occorre premere ancora una volta l'icona „Timer“.

ATTENZIONE!

È possibile regolare il tempo impostato in qualsiasi momento durante il countdown.

- Quando l'utente preme l'icona „Timer“ durante il countdown, il countdown sarà sospeso e sul display sarà visualizzato il tempo rimasto.
- A questo tempo l'utente può regolare il valore del tempo impostato.

Se durante il lavoro dell'apparecchio evaporerà tutta l'acqua, la protezione termica dell'apparecchio toglie l'alimentazione. Nella parte superiore del display il messaggio E2 sarà visualizzato. Nella parte inferiore del display il simbolo ---- sarà visualizzato. Un segnale acustico lungo sarà emesso. Per disattivare il segnale acustico l'utente deve spegnere l'apparecchio.

3. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 Per spegnere l'apparecchio, occorre premere una volta l'icona „ON/OFF“.

Chiusura del coperchio

Dopo aver impostato il tempo di cottura e la temperatura procedere a chiudere il coperchio. Per chiudere il coperchio aprire la valvola di scarico d'aria e premere il coperchio sull'apparecchio. Non appena il coperchio è chiuso ermeticamente, la valvola di scarico d'aria si socchiude.

Per la chiusura rapida del serbatoio d'acqua si presta perfettamente anche un vassoio rettangolare

Gastronorm GN 1/1 che presenta il codice articolo 804100.

Una volta che è stata raggiunta la temperatura dell'acqua impostata, immettere l'alimento da cuocere sottovuoto nell'acqua. Per preparare più alimenti da cuocere sottovuoto bisogna collocare il supporto fornito nel serbatoio d'acqua prima che questa sia bollente e deporvi i cibi da cuocere.

Apertura del coperchio

Per rimuovere il coperchio aprire dapprima la valvola di scarico d'aria per compensare la depressione presente nell'apparecchio. Questa depressione aspira a sé il coperchio.

AVVERTIMENTO: durante l'apertura della valvola può fuoriuscire vapore caldo. **ATTENZIONE:** PERICOLO DI USTIONI.



Dopo l'impiego

A cottura terminata, far defluire l'acqua premendo il rubinetto di scarico e girandolo verso sinistra di 1/4 per aprirlo. Per richiudere il rubinetto premere nuovamente e rigirarlo verso destra di 1/4 nella posizione iniziale. Assicurarsi che il rubinetto vada correttamente a incastro. Prima di aggiungere

l'acqua verificare che il rubinetto sia dovutamente chiuso.

Attenzione: Il rubinetto di scarico è presente solo nella versione 225448.

Protezione da surriscaldamento

Questo apparecchio è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Qualora l'apparecchio dovesse essere erroneamente acceso senza acqua, questo si surriscalderebbe. In tal caso il display si spe-

gnerebbe completamente, ma una spia luminosa verde on/off rimarrà accesa. Per mettere nuovamente in funzione l'apparecchio, questo deve raffreddarsi dapprima completamente.

Pulizia e manutenzione

- Togliere sempre la spina prima di pulire l'apparecchio.
- Attenzione: non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi!
- Pulire la struttura esterna con un panno umido (umidificato con acqua e un detergente delicato).
- Non utilizzare detergenti o abrasivi aggressivi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti. Non utilizzare benzina né solventi! Pulire l'apparecchio con

un panno umido ed eventualmente detersivo. Non utilizzare materiali abrasivi.

- Pulire le eventuali aperture per l'aerazione con l'aspirapolvere.
- Dopo ciascun impiego rimuovere l'acqua per evitare la formazione di calcare.
- Asciugare il serbatoio con un asciugamano.
- Rimuovere eventualmente i depositi di calcare presenti nel serbatoio prima della messa in funzione.

IT

Nozioni di base per cottura sottovuoto

Mettere sottovuoto

I prodotti da cuocere nell'apparecchio devono essere sempre sottovuoto. Qualora l'aria non sia completamente fuoriuscita dal sacchetto, il prodotto potrebbe ricevere una spinta e la cottura risulterebbe non uniforme. Le erbe aromatiche e le salse marinate possono essere aggiunte al prodotto nel sacchetto sottovuoto. In questo modo possono essere assorbite in modo ottimale dall'alimento e pertanto salse e aromi si sviluppano nel modo migliore possibile. Ideale

sarebbe l'impiego di confezionatrici sottovuoto (Hendi codice articolo: 970355).

L'alternativa più economica sono sacchetti di plastica richiudibili ermeticamente, dal quale si può far fuoriuscire completamente tutta l'aria. Tuttavia questo metodo può avere lo svantaggio che alla fine si abbiano risultati di cottura diversi in determinate circostanze.

Preparazione

Le impostazioni di temperatura corrette sono fondamentali per il risultato finale. L'impostazione ideale per la cottura è possibile stabilirla in seguito a molteplici impieghi e al salvataggio di queste impostazioni. Oltre a ciò anche lo spessore e la consistenza dei prodotti impiegati influiscono sul risultato di cottura.

Per la cottura di pesce e carne si raccomandano almeno 54° C, per evitare la formazione di batteri. Qui di seguito saranno presentati alcuni esempi di preparazione, per i quali però sono necessari anche degli esperimenti per poter agevolare l'utente a trovare la soluzione di cottura ottimale.

Esempi:

Bistecca:

- Al sangue: 54-56° C
- Media: 56-58° C
- Ben cotta: 58-64° C tempo di cottura dipendente dallo spessore da 1-4 ore.

Arrosto:

- 55-58° C per un tempo di cottura da 20-60 ore in base alla dimensione e allo spessore

Pesce:

I tempi di cottura sono chiaramente più brevi. Piccole modificazioni delle impostazioni di temperatura influiscono particolarmente sul risultato finale della cottura. Sicuramente è indispensabile sperimentare. Pertanto raccomandiamo ricerche su internet dato che ci sono molte fonti (gratuite) che forniscono diverse informazioni dettagliate in merito*.

Pastorizzazione

Il tempo di conservazione di prodotti confezionati sottovuoto e cotti può essere notevolmente prolungato laddove questi ultimi vengono fatti raffreddare immediatamente dopo la cottura. Riguardo a ciò consigliamo il congelatore rapido di Hendi con codice articolo 232156 oppure una bacinella a bagnomaria con cubetti di ghiaccio. Ad una temperatura di max. 2° C questi prodotti possono essere conser-

vati fino a 3 settimane dalla preparazione. Osservare assolutamente le temperature e i tempi minimi necessari per impedire la formazione di batteri. Il modo più sicuro per fare ciò è raccogliere informazioni supplementari su internet in merito alla cottura sottovuoto e all’inizio di limitarsi alla preparazione di ricette sottovuoto descritte e di adeguare queste ultime di volta in volta alle proprie esigenze.

OSSERVARE ASSOLUTAMENTE LE DISPOSIZIONI HACCP

Specifiche tecniche

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tensione e frequenza	220-240V~ 50/60Hz	
Consumo di energia	600W	400W
Spazio di lavoro	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensioni	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Classe di protezione	Classe I	
Classe di resistenza all'acqua	IP23	
Valori di temperatura	35 - 90°C ± 0,1°C	
Valori di timer	Da 1 min a 99 h	
Rubinetto di scarico	Sì	No
Peso netto	11kg	6kg

Attenzione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.



Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conservazione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio

in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente.

Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Citiți cu atenție acest manual, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță prezentate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Regulile de siguranță

- Acest aparat este destinat uzului comercial.
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost proiectat conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nici o deteriorare cauzată de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul de alimentare din priză. Nu utilizați aparatul înainte de verificarea acestuia de către un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau umede.
- ⚡ **Pericol de șoc electric!** Nu încercați să reparați singur aparatul, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- **Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat!** Când este deteriorat, deconectați aparatul de la priză și contactați distribuitorul.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru orice deteriorare. În cazul deteriorării, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul sau rănirea.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de focul deschis. Nu trageți niciodată cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză, trageți întotdeauna ștecherul în schimb.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau cablul prelungitor nu provoacă pericol de deplasare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **Avertisment!** Atâta timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Opriți aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu purtați niciodată aparatul de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Nu folosiți niciodată alte accesorii decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestui lucru ar putea reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și ar putea deteriora aparatul. Utilizați numai piese originale și accesorii.
- Acest aparat nu trebuie operat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care au o lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu ar trebui, în nici un caz, să fie utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriti întotdeauna aparatul și deconectați de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare.

Regulamente speciale de siguranță

- Acest aparat este destinat exclusiv preparării produselor alimentare în vid, la o temperatură exactă controlată. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală.
- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- Acest aparat trebuie utilizat de către personalul de bucătărie instruit din restaurante, cantine sau baruri etc.
- La ridicarea capacului poate scăpa abur. Atenție: pericol de arsuri!
- Nu utilizați niciodată acest aparat fără apă.
- Apa care se goleşte poate fi clocotită; Atenție: pericol de arsuri!
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Utilizați numai apă. Nu puneți ulei sau grăsime în container.
- Risc de împrôscare! Introduceți ușor alimentele în apă.
- Atenție! Aveți grijă ca apa să nu depășească nivelul MAX.
- Nu deschideți capacul aparatului în timp ce acesta funcționează. Este posibil să iasă căldură și aburi.
- Nu încălziți aparatul fără ca acesta să conțină apă. Aparatul trebuie pornit după ce a fost adăugată apă în rezervor.
- Nu turnați apă fierbinte în rezervorul de plastic. Rezervorul se poate deforma sau chiar topi.
- Robinetul poate fi fierbinte în timpul golirii. Atenție: pericol de arsuri!
- Aparatul sub vid poate fi foarte greu când este plin (peste 20 kg!). Atenție: așezați aparatul doar pe suprafețe stabile!
- Aparatul va fi folosit numai cu capacul din oțel inox livrat și cu separatorul cu 4 compartimente la modelul 225264, respectiv cu 6 compartimente la modelul 225448.

Utilizare preconizată

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat exclusiv preparării produselor alimentare în vid, la o temperatură exactă controlată. Orice altă utilizare poate provoca avariarea aparatului sau accidentarea persoanelor.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalare împământare

Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un sol de protecție. Împământarea reduce riscul de șoc electric prin furnizarea unui cablu de evacuare pentru curentul

electric. Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare care are un fir de împământare și ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză instalată și împământată corespunzător.

Dispozitivul Hendi sous vide

Sous vide reprezintă o metodă de preparare a hranei etanșată la vid în pungi de plastic, într-o baie de apă la temperaturi controlate cu precizie pentru a oferi rezultate de înaltă calitate în mod constant.

Marele avantaj al mașinii de gătit Hendi sous vide este acela că datorită termostatlui de înaltă precizie (0.5°C), hrana poate fi preparată perfect fără efort. În cazul în care preparați fripturi în sânge în mașina de gătit sous vide, friptura va fi în sânge complet de la un capăt la celălalt. Fără presupuneri sau sincronizare critică. Friptura dumneavoastră va fi preparată perfect în cazul în care setați corect durata și temperatura în timp ce nu este necesar să acordați atenție pe parcursul funcționării. Datorită preparării produselor în etanșare la vid, preveniți pierderea aromei și nutriției, hrana păstrându-se aromată, fragedă și succulentă. Unele setări de lungă durată permit chiar îmbunătățirea semnificativă a frăgezimii și în același timp a aromei.

Mașina de gătit Hendi sous vide vă ajută să economisiți timp. Puteți prepara hrana înaintea orelor de vârf. În cazul în care setările sous vide sunt corecte nu se necesită acordarea atenției pe parcursul funcționării. Preparare fără efort.

Hendi sous vide vă ajută să economisiți bani. Hrana se va micșora mai puțin, reținând astfel mai multă umiditate. Din moment ce este posibilă pasteurizarea hranei, hrana preparată corespunzător cu ajutorul sous vide poate fi păstrată fără riscuri cu până la 3 săptămâni mai mult față de cea preparată în mod convențional.

Mașina de gătit Hendi sous vide vă ajută să economisiți din muncă. Puteți adăuga direct hranei marinată/plante aromatice înaintea preparării.

RO

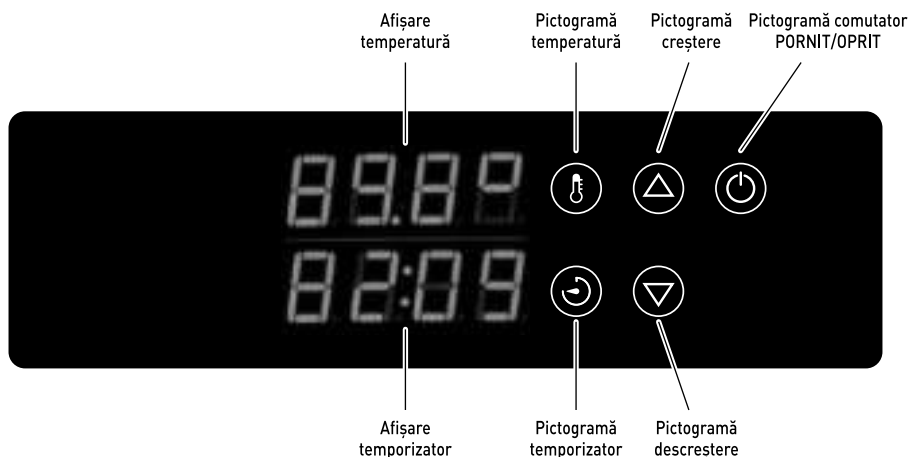
Pregătirea pentru prima sa utilizare

- Verificați ca aparatul să nu fie avariât. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție (dacă este cazul).
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul înăuntrul său pe viitor.
- Curățați aparatul cu apă caldă și cu o cârpă moale.

- Poziționați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă, doar dacă nu s-a menționat altfel.
- Asigurați-vă că este destul loc în jurul aparatului pentru ventilație.
- Poziționați aparatul în așa fel încât accesul la priză să fie permis tot timpul.

Important: Pentru articolul 225448 (GN1/1), instalați și fixați robinetul de scurgere la aparat înainte de utilizare.





1. Utilizare: SETAREA TEMPERATURII

1.1 Umpleți recipientul cu apă (fierbinte) și asigurați-vă că apa nu depășește marginea marcajului interior (șanț) al bazinului de apă. Țineți minte că introducerea alimentelor în apă va crește nivelul acesteia – cu toate acestea nu trebuie să depășească șanțul menționat anterior. Apa trebuie să atingă marcajul maxim, indiferent de cantitatea de alimente pe care urmează să o introduceți în baia de apă pentru gătit

1.2 Introduceți ștecherul într-o priză electrică adecvată

1.3 Apăsați pe butonul PORNIT/OPRIT.

1.4 LED-ul albastru al butonului PORNIT/OPRIT va trece în poziția PORNIT. Afișajul de temperatură superior va afișa ULTIMA TEMPERATURĂ SETATĂ. Afișajul inferior va afișa că aparatul este în starea de așteptare (---). NOTĂ! Aparatul va emite un semnal sonor scurt

1.5 Apăsați pe butonul creștere/ descreștere, afișajul inferior va afișa faptul că încălzitorul este PORNIT. În acest moment, afișajul de temperatură va afișa TEMPERATURA EFECTIVĂ. Afișajul inferior de timp va afișa ultima oră setată.

1.6 Acum apăsați pe pictograma de Temperatură iar afișajul superior va afișa TEMPERATURA SETATĂ anterior. Afișajul inferior va afișa °C timp de 1 ~ 2 secunde. Apoi se arată ora.

1.7 Apoi apăsați pictograma CREȘTE/DESCREȘTE pentru a ajusta temperatura în 1 ~ 2 secunde. Intervalul de SETARE A TEMPERATURII este de 35 °C ~ 90 °C.

Apăsați o dată pentru +0,1°C / -0,1°C.

Țineți apăsat pentru +1,0°C / -1,0°C.

1.8 În momentul în care opriți apăsarea pe pictograma CREȘTE/DESCREȘTE, TEMPERATURA SETATĂ se stochează automat în memorie.

1.9 În timpul încălzirii, pictograma Temperatură va fi permanent iluminată, iar pictograma REDUCERE va lumina intermitent până la atingerea TEMPERATURII SETATE. După ce TEMPERATURA SETATĂ a fost atinsă, becul pictogramei Temperatură se va stinge și va rămâne stins în intervalul cuprins între +0,5 °C / -0,5 °C. Dacă temperatura efectivă este peste TEMPERATURA SETATĂ cu aproximativ 1°C, afișajul de temperatură va afișa „Hot” (fierbinte).

NOTĂ!

În cazul în care nu puneți apă în baia de apă și încercați să porniți aparatul urmând pașii 1.3 - 1.7, sistemul de protecție termică a aparatului va sista alimentarea cu energie. Afișajul de temperatură superior va afișa E2. Afișajul inferior de timp va afișa ----. Se va auzi un bip lung. Pentru a opri semnalul de avertizare, utilizatorul trebuie să OPREASCĂ aparatul.

2. Utilizare: SETARE TEMPORIZATOR

2.1 În timpul gătitului puteți activa funcția TEMPORIZATOR.

2.2 Apăsați și mențineți apăsată pictograma TEMPORIZATOR timp de circa 2-3 secunde pentru a seta TEMPORIZATORUL. Afișajul din partea superioară va indica „t”. Apoi, apăsați pictograma CREȘTE/DESCREȘTE o dată pentru +5,0 min, respectiv -5,0 min. Afișajul inferior va afișa “SETARE TEMPORIZATOR”. Numărătoarea inversă va începe după câteva secunde.

2.3 Semnul „:” va clipi până când 00:00 și „END” („Sfârșit”) vor clipi continuu. Se vor auzi două bipuri scurte iar pictograma „Temporizator” se va stinge.

Notă: În momentul în care TEMPORIZATORUL termină de numărat alimentarea cu electricitate nu se STINGE. Rezervorul de apă va continua să funcționeze și să mențină temperatura stabilă.

2.4 De asemenea, puteți apăsa pictograma Temporizator pentru a începe numărătoarea răscătoare de la 00:00 apăsând pictograma Temporizator o singură dată. Apăsați din nou pentru a anula această funcție.

NOTĂ!

Timpul poate fi reglat oricând în timpul numărării inverse

- Dacă în timp ce Temporizatorul cronometrează, utilizatorul apasă pe butonul Temporizator, cronometrarea se oprește și va fi indicat timpul rămas
- Acum, utilizatorul poate regla valoarea Temporizatorului

În cazul în care în timpul funcționării, apa din baia de apă se evaporă, sistemul de protecție termică a aparatului va sista alimentarea cu energie. Afișajul de temperatură superior va afișa E2. Afișajul inferior de timp va afișa ----. Se va auzi un bip lung. Pentru a opri semnalul de avertizare, utilizatorul trebuie să OPREASCĂ aparatul.

3. OPRIREA aparatului

3.1 Puteți opri aparatul prin apăsarea o singură dată pe butonul PORNIT/OPRIT.

Închiderea capacului

După setarea timpului și temperaturii și plasarea hrănilor etanșate la vid în apa bazinului, trebuie să închideți capacul. Pentru a poziționa corect capacul pe cuvă, deschideți mai întâi supapa de aerisire. Numai apoi puteți poziționa corect capacul. De îndată ce capacul se închide cum trebuie, închideți supapa de aerisire.

Pentru a închide ușor/repede bazinul de apă puteți utiliza de asemenea cuva GN 1/1 cu numărul de articol 804100. Atenție: pericol de arsuri!

Plasați punga etanșată la vid în apă în momentul în care apa a atins temperatura ideală pentru preparare. În cazul în care utilizați mai multe pungi, plasați-le pe raft și asigurați-vă că toate pungile sunt complet scufundate.

Deschiderea capacului

Pentru a îndepărta capacul, trebuie deschisă mai întâi supapa de aerisire deoarece presiunea scăzută a aerului de sub capac o va menține pe loc.

Atenție: se pot emana aburi. **Atenție:** pericol de arsuri.

După utilizare

Scurgeți apa din recipient apăsând gura de evacuare și rotindu-o ¼ la stânga. Închideți gura de scurgere apăsând-o și rotind-o ¼ la dreapta. Asigurați-vă că butonul se ridică ușor, acest lucru in-

dică faptul că este activată închiderea de siguranță.

Notă: Funcția de robinet de golire este disponibilă doar la modelul 225448.



Protecția împotriva supraîncălzirii

Acest aparat este echipat cu o protecție maximă împotriva supraîncălzirii. În cazul în care aparatul rămâne accidental fără apă, se va supraîncălzi. Ecranul se va stinge complet dar comutatorul de culoare verde va rămâne aprins. Pentru a repune în

funcțiune aparatul, trebuie să îl lăsați să se răcească complet. Apoi umpleți aparatul cu apă și sunteți gata să îl reutilizați. Ultimele setări prestabilite vor fi stocate în memorie.

Curățarea și întreținerea

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de curățare.
- Atenție! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid!
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă (apă cu detergent ușor).
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare puternici sau corozivi. Nu folosiți obiecte ascuțite sau con-tondente. Nu folosiți petrol sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.

- Curățați gurile de ventilație (dacă există) cu aspiratorul.
- Eliminați întotdeauna apa după utilizare pentru a preveni depunerile de calcar.
- Uscați interiorul bazinului de apă cu o cârpă moale și uscată.
- Asigurați-vă că nu există urme de depuneri de calcar în partea inferioară a bazinului de apă.

Principii de bază ale preparării hranei cu ajutorul sous vide

Ambalarea în vid

Hrana trebuie ambalată în vid întotdeauna sau în orice caz ambalată într-o pungă de plastic fără aer (fără plutire) astfel încât ca apa încălzită să aibă contact direct cu hrana prin plastic. Condimentele și marinadele pot fi adăugate înainte astfel încât ca acestea să poată fi absorbite de către hrană și su-

curile și aromele vor fi păstrate. Cea mai bună este utilizarea unei mașini de ambalare în vid cu cameră interioară. Cea mai funcțională și ieftină alternativă este utilizarea pungilor fără aer închise cu fermoar din care aerul a fost eliminat, cu toate că rezultatele acestei metode pot fi nesatisfăcătoare.

Prepararea hranei

Temperatura corectă are mare importanță pentru rezultatele finale. Pentru carne și pește temperatura minimă trebuie să fie de 54°C pentru a preveni dezvoltarea bacteriilor.

Duratele reprezintă întotdeauna durate minime. Densitatea produselor are o influență puternică asupra întregului proces de preparare a hranei.

Câteva exemple:

Friptură:

- Nefăcută 54-56 ° C
- În sânge 56-58 ° C
- Bine făcută 58-64 ° C la o durată cuprinsă de până la 1 la 4 ore.

Confiere:

- 55-58 ° C pentru o perioadă de cel puțin 20 ore și poate ajunge până la 60 ore în funcție de densitate.

Pește:

Duratele de preparare sunt mult mai scurte. Schimbările minore ale temperaturii setate au o influență majoră asupra rezultatului. Experimentarea este fără îndoială necesară. Vă recomandăm să cercetați pe internet, există câteva surse disponibile excelente (gratuite) de informații detaliate*.

Pasteurizarea:

Durata de depozitare a produselor preparate ambalate în vid poate fi extinsă considerabil în cazul în care acestea sunt răcite rapid după preparare (cu ajutorul unui răcitor prin șocuri sau într-un vas ce conține cuburi de gheață). În cazul în care sunt depozitate la 2°C acestea pot fi depozitate până la 3

săptămâni după preparare. Țineți minte că duratele/temperaturile minime se aplică în cazul distrugerii bacteriilor, care depind în foarte mare măsură de produs. Este sigur din punct de vedere al hranei să găsiți online rețete sous vide și să le modificați cu grijă în funcție de dorințele dumneavoastră.

Urmați întotdeauna instrucțiunile HACCP

Specificația tehnică

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tensiune și frecvență	220-240V~ 50/60Hz	
Puterea nominală de intrare	600W	400W
Spațiu de lucru	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensiune	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Clasa de protecție	Clasa I	
Clasa de protecție contra apei	IP23	
Interval de temperatură	35 - 90°C ± 0,1°C	
Interval temporizator	1 min - 99 ore	
Robinet de scurgere	Da	Nu
Greutatea netă	11kg	6kg

RO

Observații: Specificația tehnică poate fi modificată fără preaviz.

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor naturale și

asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.



Благодарим Вас за покупку этого устройства Hendi. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

Правила безопасности

- Это оборудование предназначено для коммерческого использования.
- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **Предупреждение!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не удерживайте прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **Предупреждение!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.

- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ВСЕГДА выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

Специальные правила безопасности

- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи, упакованной в вакууме при полностью контролируемой температуре. Несоблюдение этой инструкции может привести к серьезным травмам или угрозе жизни.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в этом руководстве.
- Устройство предназначено для использования квалифицированным персоналом кухни ресторана, столовой, бара и других предприятий общественного питания.
- При снятии крышки с устройства может выходить пар. Внимание: риск ожогов!
- Никогда не пользуйтесь прибором без воды.
- Вода, которая сливается из прибора, может быть горячей. Внимание: риск ожогов!
- Перед очисткой оставьте устройство, чтобы оно полностью остыло.
- В устройстве используйте только воду. Не заливайте масло или другие жиры.
- Опасность разбрызгивания! Медленно погружайте пищу в воду.
- Внимание! Не заполняйте устройство водой выше указанного МАКСИМАЛЬНОГО уровня.
- Не открывайте крышку во время работы устройства. После открытия крышки изнутри устройства выйдет горячий воздух и пар.
- Не нагревайте прибор без заливки воды. Включайте устройство только после заливки воды.
- Не наливайте горячую воду в пластиковые контейнеры. Они могут деформироваться или расплавиться.
- Во время слива воды кран может быть горячим. Внимание: риск ожогов!
- Устройство для приготовления пищи в вакууме (sous vide) вместе с содержанием может быть очень тяжелым (более 20 кг!). Внимание: устройство должно находиться на устойчивой поверхности!
- Устройство следует использовать исключительно с приложенными 4 перегородками



из нержавеющей стали и крышкой для модели 225264 или с 6 перегородками для модели 225448.

Предполагаемое использование

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи, упакованной в вакууме при полностью контролируемой температуре. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или

травме тела.

- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

Установка заземления

Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному грунту. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пи-

тания с заземляющим проводом и заземленной штепсельной вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.

Устройство sous vide компании Hendi

Sous vide – это способ приготовления пищи в герметичных вакуумных мешках, которые помещаются в водную баню с контролируемой температурой, что гарантирует стабильное и высокое качество.

Преимущество устройства sous vide компании Hendi – это очень точный термостат (с точностью до 0,5°C), что позволяет легко и искусно готовить пищу. Средней прожарки стейк, приготовленный по методу sous vide, будет прожарен равномерно по всей поверхности. Соответствующая установка времени и температуры гарантирует идеальную прожарку стейка, а процесс приготовления не требует участия персонала кухни. Благодаря тому, что еда готовится в вакуумных герметических мешках, она не теряет своего вкуса или питательной ценности, сохраняет естественный цвет, остаётся нежной и сочной. Некоторые настройки устройства, когда время подготовки пищи будет продлено, позво-

ляют улучшить мягкость пищи при сохранении её вкуса.

Устройство sous vide компании Hendi позволяет сэкономить время. Пищу можно приготовить заранее, перед приходом большого числа гостей в ресторан. При соответствующих настройках, работа устройства не требует внимания персонала, а это обозначает готовку пищи без проблем.

Благодаря устройству sous vide компании Hendi Вы сэкономите деньги. Sous vide уменьшает усадку пищи, которая, таким образом, будет также более сочной. Поскольку во время приготовления пищи, она подвергается пастеризации, её можно хранить дольше в течение трёх недель, чем пищу, приготовленную традиционным способом.

Устройство sous vide компании Hendi позволяет сэкономить рабочую нагрузку. Маринад/специи можно добавлять в пищу непосредственно перед приготовлением.

Подготовка перед первым использованием

- Проверьте, что устройство не повреждено. В случае каких-либо повреждений, немедленно свяжитесь со своим поставщиком и до этого времени НЕ пользуйтесь устройством.
- Удалите полностью упаковку и защитную плёнку (если имеется).

- Сохраните упаковку, если намереваетесь хранить прибор в будущем.
- Протрите устройство тёплой водой и мягкой тканью.
- Если не предусмотрено по другому, поставьте устройство на ровной и стабильной поверхности.

- Обеспечьте необходимое пространство вокруг устройства для вентиляции.
- Установите устройство так, чтобы обеспечить хороший доступ к вилке.

Важно: Для модели 225448 (GN 1/1) перед использованием необходимо установить и закрепить спусковой кран.

Панель управления



1. Действие: УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

- 1.1 Залейте в резервуар воду (горячую) убедившись, что уровень воды не превышает отметки (выемки) в резервуаре. Следует помнить, что размещение пищи в воде приведет к повышению уровня – он не должен выходить за пределы выемки. Воду следует наливать максимально до отметки уровня, независимо от объема пищи, которая должна быть приготовлена в устройстве.
- 1.2 Подключите сетевую вилку в розетку.
- 1.3 Нажмите на значок „ON/OFF“.
- 1.4 Загорится голубой диод значка „ON/OFF“. В верхней части индикатора температуры появится последнее значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. В нижней части индикатора появится сообщение, что устройство находится в режиме ожидания (----). **ВНИМАНИЕ!** Устройство издаст один короткий звуковой сигнал.
- 1.5 Нажмите на значок „Вверх“/ „Вниз“, в нижней части индикатора появится сообщение, что включен нагревательный элемент. В это время, индикатор температуры покажет ИСТИННУЮ температуру. В нижней части индикатора температуры появится последнее значение заданной температуры.
- 1.6 Теперь нажмите на значок Температуры – в верхней части индикатора покажется предыду-

щая ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

В нижней части индикатора в течение 1-2 секунд появится °C. После этого появится время.

- 1.7 В это время нажимайте на значок „ВВЕРХ“/„ВНИЗ“, чтобы установить значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. Значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ можно регулировать в пределах 35 °C - 90 °C.

Для повышения / понижения температуры на +0,1 °C / -0,1 °C, нажмите на значок один раз.

Для повышения / понижения температуры на +1,0 °C / -1,0 °C, нажмите на значок и придержите его.

- 1.8 Если вы прекратите нажимать на значок „ВВЕРХ“/„ВНИЗ“, значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ автоматически сохранится.
- 1.9 В случае подогрева пиктограмма температуры непрерывно горит, а пиктограмма «ВНИЗ» мигает, пока не будет достигнута ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

После достижения ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ пиктограмма температуры выключается, и температура сохраняется в диапазоне +0,5 °C / -0,5 °C. Если ИСТИННАЯ ТЕМПЕРАТУРА выше прим. на 1 °C, чем ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, на индикаторе температуры появится сообщение „HOT“ („ГОРЯЧО“).



ВНИМАНИЕ!

Если в резервуаре нет воды, а потребитель хочет включить питание, выполняя шаги 1.3 - 1.7, тогда термическая защита устройства отключит электропитание. В верхней части на индикаторе

температуры появится сообщение E2. WB нижней части на индикаторе температуры появится ----. Вы услышите также длинный звуковой сигнал. Единственный способ отключить предупреждение - это выключение устройства.

2. Действие: УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

2.1 В процессе приготовления пищи, вы можете включить функцию ТАЙМЕРА (TIMER).

2.2 Нажмите и удерживайте пиктограмму ТАЙМЕРА в течение 2 ~ 3 секунд для установки ТАЙМЕРА. На верхнем дисплее появится буква "t". Затем нажмите пиктограмму „Вверх”/„Вниз” один раз для изменения настройки таймера на +5,0 мин. / -5,0 мин. соответственно. В нижней части индикатора появится сообщение „УСТАНОВКА ТАЙМЕРА”. Через несколько секунд, начнётся отсчет заданного времени.

2.3 Двоеточие ":" на индикаторе будет мигать до тех пор, пока не увидите сообщение „00:00”. Затем появится сообщение „END” („КОНЕЦ”), которое будет мигать все время. Устройство издаст два коротких звуковых сигнала и значок „Timer” выключится.

Внимание: После окончания отсчета ТАЙМЕРОМ, питание устройства не отключается. Водяная баня продолжает работать и поддерживает постоянную температуру.

2.4 Вы также можете нажать на значок „ТАЙМЕРА”, чтобы начать обратный отсчет с 00:00 в порядке возрастания, нажав значок „ТАЙМЕРА” один раз. Для того, чтобы отменить эту функцию, следует еще раз нажать значок „ТАЙМЕРА”.

ВНИМАНИЕ!

Заданное время можно изменять в любой момент во время отсчета.

- Если вы нажмете значок „ Timer” во время отсчета, отсчет будет приостановлен, а на индикаторе будет указано время, оставшееся до конца.
- В этот момент вы можете изменять значение заданного времени.

Если во время работы устройства, вся вода в водяной бане испарится, тогда термическая защита устройства отключит питание. В верхней части индикатора появится сообщение E2. В нижней части индикатора появится ----. Вы услышите также длинный звуковой сигнал. Единственный способ отключить предупреждение - это

3. ВЫКЛЮЧЕНИЕ

3.1 Для выключения устройства следует один раз нажать значок „ON/OFF”.

Закрытие крышки

После установки времени и температуры, а также размещения пищи в вакуумной упаковке в контейнере с водой, закройте крышку. Для правильного положения крышки, сначала откройте вентиляционный клапан на крышке. Только тогда можно правильно установить крышку. После правильного закрытия крышки, закройте вентиляционный клапан на крышке.

Для лёгкого и быстрого закрытия контейнера с

водой, воспользуйтесь подносом GN 1/1 вместе с крышкой с кодом 804 100. **Внимание:** риск ожогов!

Поставьте пищу в вакуумной упаковке в воду, когда она достигнет необходимой температуры для варки. В случае подготовки большого количества мешков с едой, разместите их в контейнере, используя прокладки, помня о том, чтобы мешки были полностью погружены.

Открытие крышки

Для того, чтобы снять крышку, сначала следует открыть вентиляционный клапан, т.к. низкое давление воздуха под крышкой будет её удержи-

живать на месте. **Предупреждение:** следите за выходящим паром. **Внимание:** риск ожогов.

После использования

Слейте воду из контейнера, нажимая кран и поворачивая его на ¼ оборота влево. Для того, чтобы закрутить кран, следует его повернуть на ¼ оборота вправо. Убедитесь в том, что кнопка немного выступает – это означает, что предохранитель включен.

Защита от перегрева

Устройство оснащено защитой от перегрева. Когда в устройстве окончится вода, это приведёт к перегреву. Дисплей выключится, но зеленый переключатель всё ещё будет включен. Для по-

Внимание: Спускной кран присутствует только в варианте 225448.

вторного запуска устройства следует подождать пока оно не остынет. Затем наполните устройство водой, чтобы продолжить работу. Последняя настройка сохраниться в памяти.

Чистка и обслуживание

- Перед чисткой всегда отключайте устройство из сети.
- Внимание: Никогда не погружайте устройство в воду или другую жидкость!
- Протрите наружную сторону устройства влажной тканью (используйте раствор воды и мягкое моющее средство).
- Никогда не используйте абразивные моющие средства или абразивные материалы. Не пользуйтесь острыми предметами. Не пользуйтесь бензином или растворителями. Протирайте устройство влажной тряпкой или жидкостью для мытья посуды. Не пользуйтесь абразивными материалами.

- Очищайте вентиляционные отверстия с помощью пылесоса.
- Всегда спускайте воду после использования, чтобы избежать отложение накипи.
- Высушите внутреннюю полость резервуара сухой, мягкой салфеткой.
- Проверьте, не отложилась ли накипь на дне контейнера.

RU

Основные принципы приготовления пищи способом sous vide

Вакуум-упаковки

Пищу всегда следует упаковывать в вакууме, по крайней мере, в мешках без воздуха (они не могут всплывать на поверхность воды), чтобы нагретая вода имела непосредственный контакт с

пищей через мешок. Специи и маринады можно добавлять заранее к приготовленным продуктам, чтобы они впитали и сохранили сочность и аромат.

Варка

Большое значение для конечного результата имеет правильная температура. В случае мяса и рыбы минимальная температура должна составлять 54°C, чтобы предотвратить рост бак-

терий. Указанное в рецепте время – это всегда минимальное время для приготовления блюда. Толщина продукта также имеет важное значение для всего процесса приготовления.



Некоторые примеры приготовления блюд способом sous vide:

Стейк:

- С кровью 54-56 ° C
- Слабой прожарки 56-58 ° C
- Средней прожарки 58-64 °C, от 1 до 4 часов.

Цукаты:

- 55-58 °C в течение минимум 20 часов, до 60 часов в зависимости от толщины.

Пастеризация:

Срок хранения приготовленных продуктов, упакованных в вакуумной упаковке, может быть намного больше, если их быстро охладить после варки (например, в аппарате шоковой заморозки или в чаше с кусочками льда). После приготовления пищи, её можно хранить при температуре 2 °C даже три недели. Обратите внимание, что

Рыба:

Время приготовления намного короче. Незначительные изменения в настройках температуры оказывают существенное влияние на результаты. Требуется провести испытания. Рекомендуется поиск информации в Интернете, существует много (бесплатных) источников подробной информации.

минимальное время/температура используется, чтобы убить бактерии, которые зависят от типа приготавливаемого продукта. Лучше всего для безопасности поискать в Интернете основные рецепты для приготовления пищи способом sous vide, а затем адаптировать их по своему вкусу.

Следует всегда соблюдать ХАССП

Технические характеристики

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Рабочее напряжение и частота	220-240В~ 50/60Гц	
Потребляемая мощность	600W	400W
Рабочее пространство	530x325x(H)200мм	353x325x(H)200мм
Размеры	540x335x(H)290мм	363x335x(H)290мм
Степень защиты	I Класс	
Класс влагозащиты	IP23	
Диапазон температур	35 - 90 °C ± 0,1 °C	
Диапазон таймера	1 мин. до 99 час.	
Спускной кран	Да	Нет
Вес нетто	11 кг	6 кг

Замечания: Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Гарантия

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

RU



Σας ευχαριστούμε για την αγορά αυτής της συσκευής **Hendi**. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η συσκευή είναι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη συσκευή για τον επιδιωκόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει απειλητικούς κινδύνους για τη ζωή.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
-  **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή!** Όταν είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης.
- **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην κρατάτε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα τροφοδοσίας και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση βλάβης, πρέπει να αντικατασταθεί από αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης ή με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ή ο τραυματισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, πάντα τραβάτε το βύσμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το καλώδιο προέκτασης δεν προκαλούν κίνδυνο διαφυγής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αφύλακτη κατά τη χρήση.
- **Προειδοποίηση!** Όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Συνδέστε το βύσμα ρεύματος σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε σε περίπτωση ανάγκης να αποσυνδεθεί αμέσως η συσκευή.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Εάν δεν γίνει κάτι τέτοιο, θα μπορούσε να αποτελέσει κίνδυνο για την ασφάλεια του χρήστη και θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέστε την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.

Ειδικοί Κανονισμοί Ασφαλείας

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για μαγείρεμα τροφίμων συσκευασμένων εν κενώ με έλεγχο ακρίβειας θερμοκρασίας. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή πρέπει να χειρίζεται από εκπαιδευμένο προσωπικό κουζίνας σε εστιατόριο, καφενές, μπαρ κ.λπ.
- Κατά την αφαίρεση του καπακιού μπορεί να εξέλθει ατμός. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή χωρίς νερό.
- Το νερό μπορεί να είναι καυτό κατά την αποστράγγιση. Προσοχή: κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο νερό. Μην χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος στο δοχείο.
- **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Να βυθίζετε αργά την τροφή μέσα στο νερό.
- **Προσοχή!** Μην γεμίζετε νερό πάνω από το σημείο μέγιστης στάθμης **MAX**.
- Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Θα εξέλθει θερμότητα και ατμός.
- Μην θερμαίνετε τη συσκευή χωρίς νερό. Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία αφού βάλετε νερό μέσα στο δοχείο.
- Μην ρίχνετε ζεστό νερό σε πλαστικά δοχεία. Τα δοχεία μπορεί να παραμορφωθούν ή ακόμα και να λιώσουν.
- Η κάνουλα μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά την εξαγωγή νερού. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Η συσκευή Sous vide μαζί με το περιεχόμενο μπορεί να είναι πολύ βαριά (πάνω από 20 kg!). Προσοχή: Να τοποθετείται μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια!
- Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το παραδοτέο ανοξείδωτο καπάκι και το διαχωριστικό με 4 τμήματα για το προϊόν 225264 & 6 τμήματα για το προϊόν 225448 αντίστοιχα.

GR



Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για μαγείρεμα τροφίμων συσκευασμένων εν κενώ με έλεγχο ακρίβειας θερμοκρασίας. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.

Εγκατάσταση γείωσης

Η συσκευή αυτή ταξινομείται ως **κατηγορία προστασίας Ι** και πρέπει να συνδέεται με προστατευτικό έδαφος. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με

- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη κατάλληλη χρήση της συσκευής.

καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει καλώδιο γείωσης και γειωμένο βύσμα. Το βύσμα πρέπει να συνδεθεί σε μια πρίζα που είναι σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη.

Συσκευή Sous Vide Hendi

Το Sous Vide είναι μία μέθοδος μαγειρέματος τροφίμων, στεγανοποιημένων σε πλαστικές σακούλες κενού, σε ένα λουτρό νερού, σε ακριβώς ελεγχόμενες θερμοκρασίες προκειμένου να προσφέρονται με συνέπεια υψηλά αποτελέσματα ποιότητας.

Ο φούρνος Sous Vide της Hendi σας εξοικονομεί χρόνο. Μπορείτε να προετοιμάσετε το φαγητό πριν τις ώρες αιχμής. Αν οι ρυθμίσεις Sous Vide είναι σωστές, δεν απαιτείται προσοχή κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μαγείρεμα χωρίς προσπάθεια

Το μεγάλο πλεονέκτημα του φούρνου sous vide της Hendi είναι ότι λόγω του θερμοστάτη υψηλής ακρίβειας (0,5°C), το φαγητό παρασκευάζεται τέλεια χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια. Αν φτιάχνετε μέτρια ψημένες μπριζόλες στο φούρνο sous vide, η μπριζόλα θα είναι μέτρια ψημένη από την μία άκρη στην άλλη. Χωρίς μαντικές ικανότητες και κρίσιμο χρόνο. Η μπριζόλα σας θα είναι τέλεια μαγειρεμένη αν ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία σωστά, ενώ δεν απαιτείται προσοχή κατά τη λειτουργία. Επειδή τα προϊόντα μαγειρεύονται σε κενό, παρεμποδίζεται η απώλεια της γεύσης και των θρεπτικών συστατικών διατηρώντας τα τρόφιμα γευστικά, μαλακά και ζουμερά. Μερικές ρυθμίσεις μακράς διάρκειας επιτρέπουν σημαντικές βελτιώσεις στην μαλακή υφή ενώ διατηρούν τη γεύση.

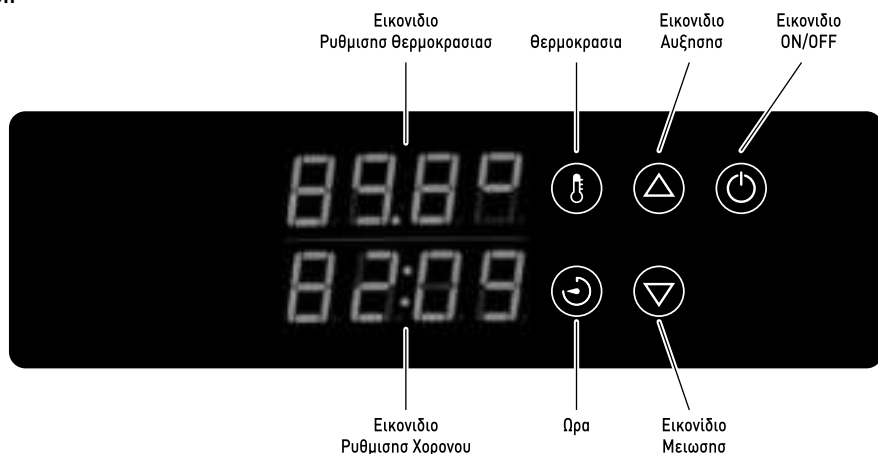
Ο φούρνος Sous Vide της Hendi σας εξοικονομεί χρήμα. Τα τρόφιμα θα συρρικνωθούν λιγότερο, και έτσι θα διατηρήσουν περισσότερη υγρασία. Καθώς είναι δυνατή η παστεριοποίηση της τροφής, το φαγητό που έχει μαγειρευτεί σωστά με Sous Vide μπορεί να διατηρηθεί με ασφάλεια έως και 3 εβδομάδες περισσότερο από τα συμβατικά μαγειρεμένα τρόφιμα.

Ο φούρνος Sous Vide της Hendi σας εξοικονομεί εργασία. Μπορείτε να προσθέσετε μαρινάδα / βό-τανα απευθείας στο φαγητό πριν το μαγείρεμα.

Προετοιμασία πριν την αρχική χρήση

- Ελέγξτε τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση οποιασδήποτε βλάβης, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας αμέσως και ΜΗΝ χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και την προστατευτική μεμβράνη (εάν υπάρχει).
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Καθαρίστε τη συσκευή με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός και αν ορίζεται διαφορετικά.
 - Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός κενός χώρος γύρω από τη συσκευή για λόγους αερισμού.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις ανά πάσα στιγμή.
- Σημαντικό:** Στο προϊόν 225448 (GN 1/1), εγκαταστήστε και στερεώστε τη βρύση εκκένωσης στη συσκευή πριν από τη χρήση.



1. Λειτουργία: ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- 1.1 Γεμίζετε το δοχείο με (ζεστό) νερό. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δε θα υπερβεί σημείο μέγιστης στάθμης (MAX) του δοχείου νερού. Θυμηθείτε ότι η τοποθέτηση τροφίμων στο νερό θα αυξήσει επίσης τη στάθμη του νερού - και πάλι δεν πρέπει να υπερβαίνει την προαναφερόμενη μέγιστη στάθμη. Το νερό θα πρέπει να φτάνει το σημάδι μέγιστης στάθμης (MAX) ανεξαρτήτως της ποσότητας φαγητού που πρόκειται να βάλετε στο νερό για μαγείρεμα.
- 1.2 Συνδέετε το βύσμα ηλεκτρικού ρεύματος σε μία κατάλληλη πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος.
- 1.3 Πατάτε το εικονίδιο ON/OFF.
- 1.4 Τότε το μπλε LED στο εικονίδιο ON/OFF είναι ON. Το πάνω μέρος της οθόνης θερμοκρασίας δείχνει την τελευταία ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία αναμονής. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Από τη συσκευή ακούγεται ένας σύντομος ήχος μπιπ, μία φορά.
- 1.5 Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι ενεργοποιημένο (ON). Αυτή τη στιγμή η οθόνη θερμοκρασίας δείχνει την ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. Το κάτω μέρος της οθόνης χρονόμετρου δείχνει την τελευταία ρύθμιση ώρας.
- 1.6 Τώρα, πατήστε το εικονίδιο θερμοκρασίας, το πάνω μέρος της οθόνης δείχνει την προηγούμενη ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει °C για 1 ~ 2 δευτερόλεπτα, Και μετά εμφανίζεται η ώρα.

- 1.7 Μετά, πιέζετε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ για να προσαρμοστεί η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ εντός αυτών των 1 ~ 2 δευτερολέπτων. Το εύρος ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ είναι 35°C ~ 90°C. Πατήστε μία φορά για +0,1°C / -0,1°C. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για +1,0°C / -1,0°C.

- 1.8 Όταν σταματήσετε για να πατήσετε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ, η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ αποθηκεύεται αυτόματα.

- 1.9 Όταν έχει ζέστη, το εικονίδιο θερμοκρασίας ανάβει σταθερά και το εικονίδιο DECREASE(Μείωσης) αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η SET TEMPERATURE(καθορισμένη θερμοκρασία). Όταν φτάσει η SET TEMPERATURE(καθορισμένη θερμοκρασία), το εικονίδιο της θερμοκρασίας θα σβήσει και θα παραμείνει σβηστό όσο η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ +0,5°C / -0,5°C. Εάν η πραγματική θερμοκρασία βρίσκεται πάνω από τη ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ κατά περίπου 1°C, στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται «H0t».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ!

Αν δε βάλετε νερό στο λουτρό νερού και δεν προσπαθήσετε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή με τα βήματα 1.3 έως 1.7, το σύστημα προστασίας από υψηλή θερμοκρασία θα δράσει ώστε να σταματήσει την ενεργοποίηση. Το πάνω μέρος της οθόνης θερμοκρασίας δείχνει το E2. Το κάτω μέρος της οθόνης χρονόμετρου δείχνει ----. Ακούγεται ένα μακρύ μπιπ. Ο χρήστης μπορεί να απενεργοποιήσει τη συσκευή για να σταματήσει αυτόν τον προειδοποιητικό ήχο.



2. Λειτουργία: ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

2.1 Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ.

2.2 Πατήστε το εικονίδιο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ για 2 με 3 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ. Στο πάνω μέρος της οθόνης θα εμφανιστεί η ένδειξη "t". Στη συνέχεια πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ διαδοχικά για να αυξήσετε/ μειώσετε το διάστημα κατά +5,0 λεπτά / -5,0 λεπτά αντίστοιχα. Το κάτω μέρος της οθόνης θα δείξει «ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ». Και ξεκινήστε την αντίστροφη μέτρηση μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

2.3 Το «:» αναβοσβήνει μέχρι το 00:00 και το «ΤΕΛΟΣ» θα αναβοσβήνουν συνέχεια. Θα ακουστούν δύο σύντομα μπιπ και θα σβήσει και το «Εικονίδιο Χρονομέτρου». **Σημείωση:** Όταν το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ τελειώσει την καταμέτρηση, δεν απενεργοποιείται η συσκευή. Το δοχείο νερού θα συνεχίσει να λειτουργεί και θα διατηρήσει τη θερμοκρασία σταθερή.

2.4 Μπορείτε επίσης να πατήσετε το εικονίδιο TIMER για να ξεκινήσει αντίστροφη μέτρηση από το 00:00 προς τα πάνω πατώντας το εικονίδιο TIMER μια φορά. Πατήστε πάλι για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ!

Ο χρόνος σε αντίστροφη μέτρηση μπορεί να προσαρμοστεί οποιαδήποτε στιγμή

- Κατά τη διάρκεια μέτρησης του χρονομέτρου, αν ο χρήστης πατήσει το εικονίδιο χρονομέτρου, το χρονόμετρο σταματά και δείχνει τον υπόλοιπο χρόνο
- Αυτή τη στιγμή, ο χρήστης μπορεί να προσαρμόσει την τιμή χρονομέτρου.

Αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το νερό τελειώσει, η θερμική προστασία της συσκευής θα διακόψει την τροφοδοσία. Στην πάνω ένδειξη θερμοκρασίας θα εμφανιστεί Ε2. Στην κάτω ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί ----. Θα ακουστεί ένας παρατεταμένος ήχος. Μόνο τότε μπορεί ο χρήστης να απενεργοποιήσει τη συσκευή για να σταματήσει τον προειδοποιητικό ήχο.

3. Απενεργοποίηση συσκευής OFF

Για να απενεργοποιήσετε την συσκευή πιέστε το κουμπί ON/OFF μια φορά.

Κλείσιμο καπακιού

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία και βάλετε το φαγητό σε κενό στο δοχείο νερού, χρειάζεστε να κλείσετε το καπάκι. Για να τοποθετήσετε σωστά το καπάκι στο δίσκο, ανοίγετε πρώτα τη βαλβίδα εξερισμού. Μόνο τότε μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά το καπάκι. Μόλις το καπάκι έχει κλείσει σωστά, κλείστε τη βαλβίδα εξερισμού.

Βάζετε τη σακούλα σε κενό στο νερό όταν το νερό έχει φτάσει τη θερμοκρασία στόχο για το μαγείρεμα. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες σακούλες, τις βάζετε στη σχάρα και βεβαιώνετε ότι όλες οι σακούλες βρίσκονται εντελώς κάτω από το νερό.

Άνοιγμα καπακιού

Για να αφαιρέσετε το καπάκι θα πρέπει πρώτα να ανοίξετε τη βαλβίδα εξερισμού, επειδή η χαμηλή πίεση αέρα κάτω από το καπάκι θα το διατηρήσει

στη θέση του. **Προσοχή:** μπορεί να διαφύγει ατμός. **Προσοχή:** Κίνδυνος εγκαυμάτων.

Μετά τη χρήση

Βγάzte το νερό από το δοχείο πατώντας την κάνουλα και την περιστρέψτε κατά ¼ προς τα αριστερά. Κλείνετε και πάλι την κάνουλα πατώντας την και περιστρέφοντας την κατά ¼ προς τα δεξιά. Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο βγαίνει ελαφρώς προς τα έξω, κάτι

που υποδεικνύει ότι η κλειδαριά ασφαλείας έχει ενεργοποιηθεί.

Σημείωση: Η λειτουργία στρόφιγγας αποστράγγισης είναι διαθέσιμη μόνο για το προϊόν 225448.



Καθαρισμός και συντήρηση

- Πάντα να αφαιρείτε το φινις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό της συσκευής.
- Προσοχή: Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό!
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί (νερό με ήπιο απορρυπαντικό).
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή διαβρωτικά προϊόντα. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλυτικά! Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και

απορρυπαντικό εφόσον απαιτείται. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά.

- Καθαρίζετε τα ανοίγματα αερισμού (εφόσον υφίστανται) με την ηλεκτρική σκούπα.
- Να μετακινείτε πάντα το νερό μετά τη χρήση για να εμποδίσετε τη δημιουργία αλάτων.
- Στεγνώστε το εσωτερικό του δοχείου νερού με ένα στεγνό μαλακό πανί.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν σχηματίζονται άλατα στον πάτο του δοχείου νερού.

Βασικές αρχές τους μαγειρέματος Sous Vide

Συσκευασία σε κενό

Το φαγητό θα πρέπει πάντα να συσκευάζεται σε κενό ή σε κάθε περίπτωση να είναι συσκευασμένο σε πλαστική σακούλα χωρίς αέρα (χωρίς πλευστότητα) έτσι ώστε το ζεστό νερό να έχει άμεση επαφή με τα τρόφιμα μέσω του πλαστικού. Μπαχαρικά και μαρινάδες μπορούν να προστεθούν προκαταβολικά έτσι ώστε να απορροφηθούν από τα τρόφιμα και να δια-

τηρηθούν οι χυμοί και οι γεύσεις. Το καλύτερο είναι να χρησιμοποιείτε έναν θάλαμο συσκευασίας κενού. Η οικονομικότερη λειτουργική εναλλακτική είναι να χρησιμοποιείτε αεροστεγείς σακούλες με φερμουάρ από τις οποίες έχει αφαιρεθεί με συμπίεση ο αέρας παρόλο που τα αποτελέσματα αυτής της μεθόδου μπορεί να μην είναι ικανοποιητικά.

Μαγειρέμα

Η σωστή θερμοκρασία είναι μεγάλης σημασίας για το τελικό αποτέλεσμα. Για το κρέας και το ψάρι η ελάχιστη θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 54°C προκειμένου να αποφευχθεί η ανάπτυξη βακτηριδίων. Οι

χρόνοι είναι πάντα ελάχιστοι χρόνοι. Το πάχος του προϊόντος επηρεάζει έντονα ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

GR

Μερικά παραδείγματα:

Μπριζόλα:

- Λίγο ψημένη 54-56° C
- Μέτρια ψημένη 56-58° C
- Καλοψημένη 58-64 °C σε χρόνο 1 έως 4 ώρες.

Φρούι γλασέ:

- 55-58° C για περίοδο τουλάχιστον 20 ωρών και μπορεί να φτάσει έως και τις 60 ώρες ανάλογα με το πάχος.

Ψάρι:

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι σημαντικά μικρότεροι. Ελάχιστες αλλαγές στις ρυθμίσεις θερμοκρασίας έχουν μέγιστες επιδράσεις στο αποτέλεσμα. Απαιτείται σίγουρα πειραματισμός. Συνιστούμε να πραγματοποιείται έρευνα στο διαδίκτυο, υπάρχουν διάφορες καλές (δωρεάν) πηγές διαθέσιμων αναλυτικών πληροφοριών*.

Παστερίωση:

Ο χρόνος αποθήκευσης προϊόντων συσκευασμένων σε κενό τα οποία έχουν μαγειρευτεί, μπορεί να παραταθεί σημαντικά εάν κρυώσουν άμεσα μετά το μαγείρεμα (με συσκευή ταχείας ψύξης ή σε λεκάνη με παγάκια). Εάν αποθηκευτούν στους 2°C μπορούν να αποθηκευτούν έως και 3 εβδομάδες μετά την προε-

τοιμασία. Λάβετε υπόψη ότι οι ελάχιστοι χρόνοι/ελάχιστες θερμοκρασίες εφαρμόζονται για να εξοντωθούν τα βακτηρίδια, τα οποία εξαρτώνται σημαντικά από το προϊόν. Είναι πιο ασφαλές για τα τρόφιμα να βρίσκονται βασικές συνταγές sous vide στο διαδίκτυο και να τις μεταβάλετε προσεκτικά όπως επιθυμείτε.

Λάβετε υπόψη ότι πρέπει πάντα να τηρούνται οι οδηγίες HACCP.



Προδιαγραφές

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Τάση και συχνότητα λειτουργίας	220-240V~ 50/60Hz	
Ονομαστική ισχύς εισόδου	600W	400W
Χώρος εργασίας	530x325x(Y)200mm	353x325x(Y)200mm
Διαστάσεις	540x335x(Y)290mm	363x335x(Y)290mm
Κατηγορία προστασίας	Κατηγορία I	
Κλάση προστασίας νερού	IP23	
Εύρος θερμοκρασίας	35 - 90°C ± 0,1°C	
Εύρος χρονόμετρου	1 min έως 99 ώρες	
Στρόφιγγα	Ναι	Όχι
Καθαρό Βάρος	11kg	6kg

Σχόλιο: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com





Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz
błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.