

SOUS-VIDE SYSTEM



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



READ MANUAL

Keep this manual 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.



INDOOR

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.
Numai pentru uz casnic.



FOOD CONTACT



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

Safety regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. 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 any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. This could give rise to life-threatening situations.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord.
- This appliance may only be used for the purpose it was initially designed for.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use home appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the Voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must comply with the applicable national and local regulations.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

EN



Special safety precautions

- 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!
- 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 spacer with 6 compartments and lid.

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 im-

provement in tenderness while keeping flavor.

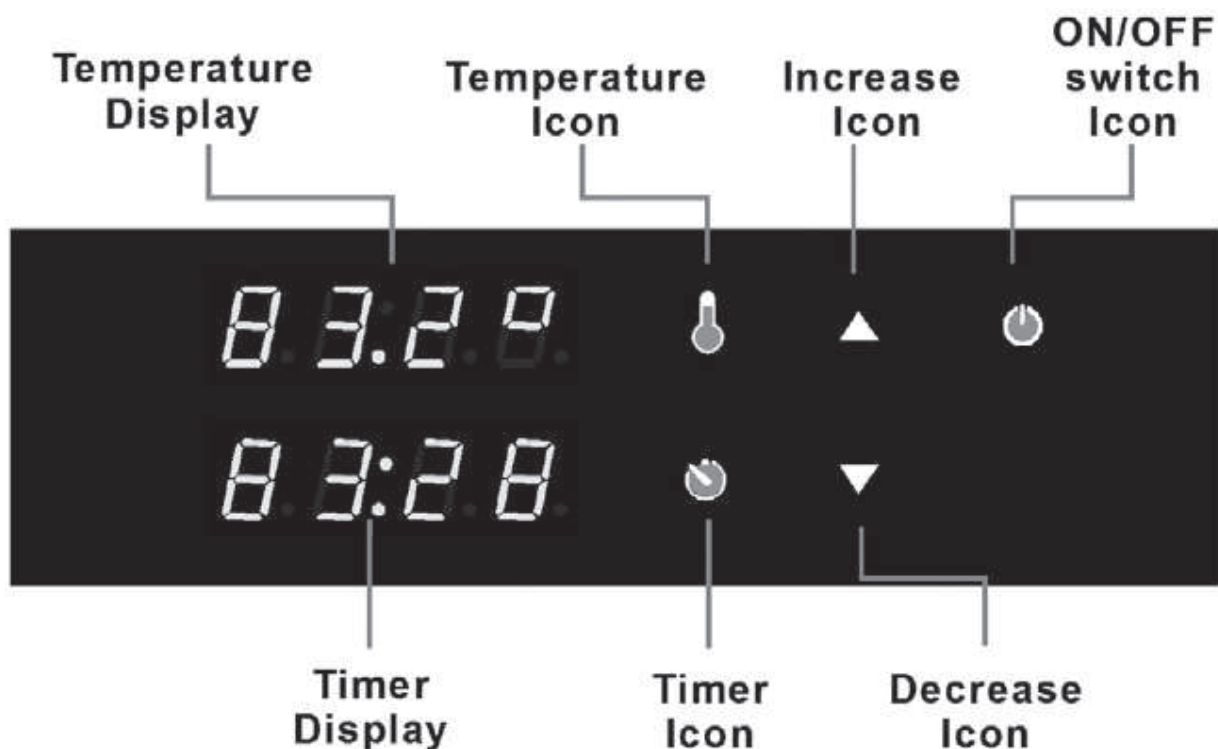
The Hendi sous vide oven saves you time. You can prepare the food before peak times. If the sous vide settings are correct, no attention is required during operation. Effortless cooking.

The Hendi sous vide saves you money. The food will shrink less, thus retain more moisture. As pasteurisation 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).
- 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.



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 Power socket
- 1.3 Press the ON/OFF Icon.
- 1.4 Then LED in the ON/OFF Icon is ON. Temperature & Timer Display show 4 horizontal lines. The appliance is in standby mode. **NOTE!** The appliance beeps once for a short time
- 1.5 The user has to press the Temperature Icon to activate the power. **NOTE!** the appliance beeps once for a longer time
- 1.6 Upon the Temperature Icon is pressed, the heating element is switched ON. At this moment, The Temperature Display either shows the default SET TEMPERATURE (if it is the first time in use) or the pervious SET TEMPERATURE. The operation starts.
- 1.7 The user can adjust the SET TEMPERATURE by the INCREASE and DECREASE Icon.
- 1.8 When the appliance is in operation, blue light in the TEMPERATURE Icon is ON. The TEMPERATURE Display shows the SET TEMPERATURE and ACTUAL TEMPERATURE of the water in alternate manner.
- 1.9 When the ACTUAL TEMPERATURE of water reaches the SET TEMPERATURE, beep alarm will last for 10 seconds in the following pattern. **NOTE!** In this moment, the Temperature Indication lamp is ON without blinking.

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 TEMPERATURE Icon & TIMER Icon will blink to alert the user. The user can only switches OFF the appliance to stop this warning signal.

2. Operation: SET TIMER (TIMER [1])

- 2.1 During the cooking process, the user can activate the TIMER function (TIMER [1]) by pressing the TIMER Icon.
- 2.2 Upon the TIMER Icon is pressed, the TIMER Display shows either 0:00.
- 2.3 The user can adjust the TIMER value by the INCREASE & DECREASE Icons.
- 2.4 When the TIMER is set, Blue LED in the TIMER ICON is ON, emitting continuous blue light.
- 2.5 When TIMER has been set, it will start counting automatically
- 2.6 TIMER counting is in Descending order, i.e. it counts from the SET TIME downward to ZERO
- 2.7 When TIMER finished counting, the appliance beeps for 10 seconds. **NOTE!** When TIMER counting finished, power of the appliance doesn't switch OFF, the water bath will continue to operate and keep the temperature stable.

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
- Or the user can presses the Timer icon two times, the Timer will be reset to 0:00

3. Operation: TIMER [2]

- 3.1 After TIMER [1] counting finished. If the user doesn't switch OFF the TIMER or the power of the appliance, TIMER [2] will start counting.
- 3.2 When TIMER [2] is counting, Blue LED in the TIMER Icon is blinking.
- 3.3 TIMER [2] starts counting in ascending order, i.e. it starts counting from ZERO upward until the user switches OFF the TIMER or the power of the appliance.

NOTE!

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 TEMPERATURE Icon & TIMER Icon will blink and alarm to alert the user. The user can only switches OFF the appliance to stop this warning signal. The user can set (or reset) Timer 1 at all time even when Timer 2 is counting.

4. Switch it OFF

- 4.1 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.



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.

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.

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*.

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. Note that minimum times / temperatures apply to kill the bacteria, which are highly dependent on the product. It is food-safest to find basic sous vide recipes online and carefully modify them to your wishes.

Always follow the HACCP guidelines



Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected 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 bought and include proof of purchase (f.e. 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

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time. Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

Specifications

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Input Voltage	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Power	600W	400W
Working space	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimension	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Temperature Range	45 - 90°C ± 0.1°C	45 - 90oC ± 0.1°C
Timer range	1 min to 99 hrs	1 min to 99 hrs

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigt ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden hin prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Dann besteht Lebensgefahr.
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel nicht irrtümlicherweise gelöst wird und dass man nicht darüber stolpern kann.
- Dieses Gerät darf ausschließlich benutzt werden für das Ziel wofür es ursprünglich entworfen ist.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt Haushaltsgerät bedienen lassen!
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.
- Gefahr! Befindet sich der Stecker in der Steckdose, so wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker abziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.
- Das Gerät darf durch die Kinder über 8 Jahre alt und durch die Personen mit beschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten sowie einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der sicheren Bedienung angeleitet werden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung darf nicht durch die Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Das Gerät ist nicht zum Spielen geeignet.
- Wird die Versorgungsleitung beschädigt, ist sie durch eine spezielle Leitung oder eine Baugruppe

DE



zu ersetzen, die bei dem Hersteller oder einer autorisierten Servicestelle verfügbar sind.

Besondere Sicherheitshinweise

- 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!
- Der Ablasshahn kann sich beim Wasser ablassen erhitzen. Achtung: VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Dieses Gerät ist mit Inhalt sehr schwer (über 20 kg!). Achtung: stellen Sie das Gerät immer auf eine gerade und stabile Arbeitsfläche!
- Das Gerät sollte nur mit dem mitgelieferten 6 Stück Edelstahleinsatz und dem Deckel mit Entlüftungsventil und Deckel verwendet werden.

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.

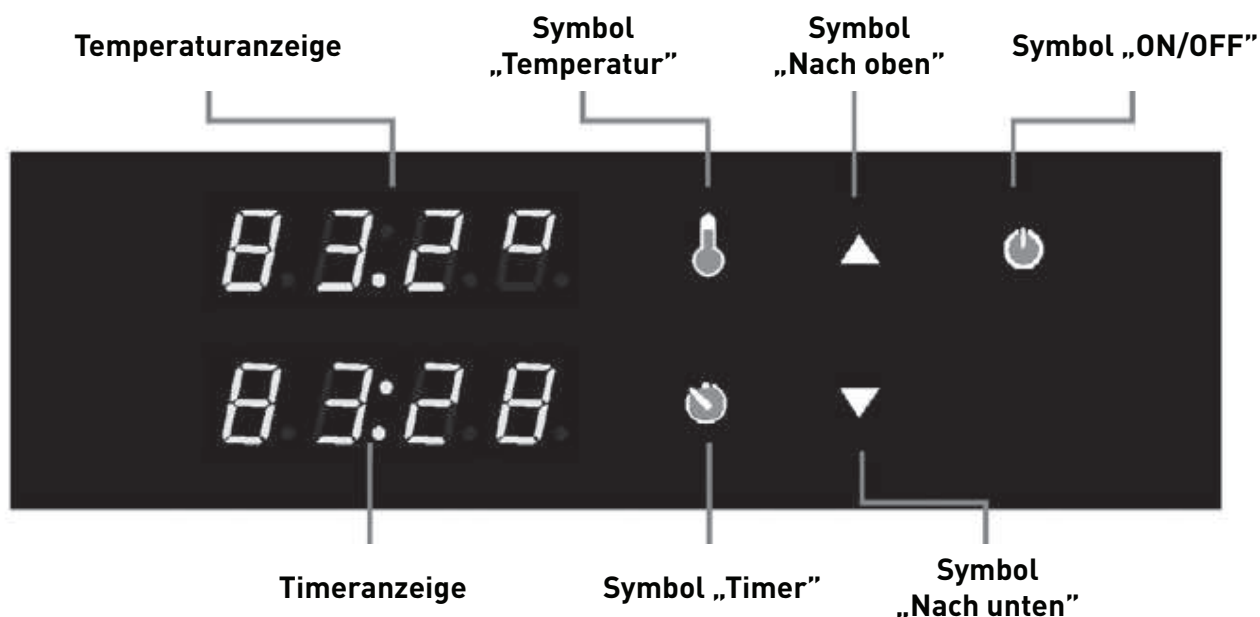
Der Hendi Sous Vide Ofen spart Ihnen viel Zeit. Sie können Speisen vor Stoßzeiten vorbereiten. Wenn alle individuellen Einstellungen korrekt sind, brauchen Sie dem Gerät während des Garprozesses keine Aufmerksamkeit schenken. Resultat: Müheloses Kochen!

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.
- 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.



TEMPERATUREINSTELLUNG

- 1.1 Füllen Sie den Behälter mit (heißem) Wasser und stellen Sie sicher, dass das Wasserniveau die Kante der Markierung (Vertiefung) am Behälter nicht übersteigt. Denken Sie daran, dass das Wasser durch die Zugabe der Produkte steigt – sein Niveau sollte also nicht über die Vertiefung hinaustreten. Gießen Sie das Wasser maximal bis zur markierten Kante des Randes ein, unabhängig vom Volumen des für die Zubereitung im Gerät bestimmten Essens.
- 1.2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose ein.
- 1.3 Drücken Sie das Symbol „ON/OFF“.
- 1.4 Die Diode des Symbols „ON/OFF“ schaltet ein. An der Temperatur- und Timeranzeige erscheinen 4 horizontale Striche. Das Gerät ist im Standby-Modus. **ACHTUNG!** Das Gerät emittiert einen kurzen Signalton.
- 1.5 Um die Versorgung einzuschalten, drücken Sie das Symbol „Temperatur“. **ACHTUNG!** Das Gerät emittiert einen langen Signalton.
- 1.6 Nach dem Drücken des Symbols „Temperatur“ schaltet das Heizelement ein. Im Temperaturdisplay wird entweder eine voreingestellte SOLLTEMPERATUR (wenn das Gerät zum ersten Mal gebraucht wird), oder die zuletzt programmierte SOLLTEMPERATUR angezeigt. Das Gerät wird in Betrieb genommen.
- 1.7 Der Nutzer kann die SOLLTEMPERATUR mithilfe des Symbols „NACH OBEN“ oder „NACH UNTEN“ einstellen.
- 1.8 Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist eine blaue Diode des Symbols „Temperatur“ eingeschaltet. Im TEMPERATURDISPLAY wird wechselweise SOLLTEMPERATUR und IST-TEMPERATUR des Wassers angezeigt.
- 1.9 Wenn die IST-TEMPERATUR des Wassers den SOLLWERT erreicht, emittiert das Gerät einen 10-sekündigen Signalton. **ACHTUNG!** In diesem Moment ist eine die Temperatur anzeigende Diode eingeschaltet und blinkt nicht.

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. Die Symbole „TEMPERATUR“ UND „TIMER“ blinken warnend. Die Deaktivierung der Warnung kann nur durch das Ausschalten des Gerätes erfolgen.

TIMEREINSTELLUNG (TIMER [1])

- 2.1 Beim Kochvorgang kann der Nutzer die TIMER-Funktion (TIMER [1]) durch das Drücken des Symbols „TIMER“ aktivieren.
- 2.2 Nach dem Drücken des Symbols „TIMER“ wird im TIMERDISPLAY 0:00 angezeigt.
- 2.3 Der Nutzer kann den Wert des TIMERS mithilfe des Symbols „NACH OBEN“ und „NACH UNTEN“.
- 2.4 Nach dem Einstellen des TIMERS ist eine blaue Diode des Symbols „TIMER“ eingeschaltet und sie blinkt. Ihr Licht leuchtet blau und permanent.
- 2.5 Nach dem Einstellen des TIMERS erfolgt eine automatische Zählung.
- 2.6 Der TIMER zählt absteigend, d.h. von der SOLLZEIT bis zum NULL.
- 2.7 Nach dem Beenden der Zählung durch den TIMER emittiert das Gerät einen 10-sekündigen Signalton. **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.

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.
- Durch das zweimalige Drücken des Symbols „Timer“ wird der Timer auf 0:00 zurückgesetzt.

TIMER [2]

- 3.1 Nach dem Beenden der Zählung durch den TIMER [1], wenn der Nutzer den TIMER oder die Versorgung des Gerätes nicht ausschaltet, beginnt der TIMER [2] mit der Zählung.
- 3.2 Während der TIMER [2] zählt, blinkt die blaue Diode des Symbols „TIMER“.
- 3.3 TIMER [2] zählt aufsteigend, d.h. vom NULL aufwärts bis zum Ausschalten des TIMERS oder bis zur Versorgung des Gerätes durch den Nutzer.

ACHTUNG!

Wenn während des Betriebs des Gerätes das ganze Wasser im Wasserbad verdampft, schaltet die thermische Absicherung des Gerätes die Versorgung aus. Die Symbole „TEMPERATUR“ und „TIMER“ blinken warnend. Die Deaktivierung der Warnung kann nur durch das Ausschalten des Gerätes erfolgen. Der Nutzer kann die Einstellungen des Timers 1 im jeweiligen Moment verändern (oder booten), auch wenn der Timer 2 die Zählung fortsetzt.

AUSSCHALTEN

- 4.1 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.

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.

Zum schnellen Verschließen des Wassertankes 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.

WARNUNG: beim Öffnen des Ventils kann heisser Dampf entweichen. **ACHTUNG:** VERBRENNUNGS-GEFAHR.

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

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 aus,

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

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.

- 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

Vakuumieren

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 Vakuum-

Gerät 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 optimale 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.

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.



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.

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 Angaben

DE

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Eingangsspannung	230 ~VAC 50 Hz	230 ~VAC 50 Hz
Leistung	600W	400W
Betriebsraum	530 x 325 x H200mm	353 x 325 x H200mm
Abmessungen	540 x 335 x H290mm	363 x 335 x H290mm
Temperaturbereich	45 - 90°C ± 0,1°	45 - 90°C ± 0,1°
Timerbereich	1 Min. bis zu 99 St.	1 Min. bis zu 99 St.

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

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan levensgevaar opleveren.
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het oorspronkelijk werd ontworpen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met huishoudelijke apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- Gevaar! Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat is geschikt voor gebruik door personen 8 jaar of ouder, of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten indien zij de risico's van onjuist gebruik begrijpen en aanwijzingen en/of toezicht voor veilig gebruik ontvangen van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Indien het netsnoer beschadigd wordt moet deze vervangen worden door een specifiek netsnoer onderdeel, beschikbaar vanuit de fabrikant en/of diens service dienst.

NL



Speciale veiligheidsvoorschriften:

- Bij het verwijderen van de deksel kan stoom ontsnappen. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Dit apparaat nooit zonder water gebruiken.
- Het water kan bij het aftappen heet zijn. Pas op: verbrandingsgevaar!
- De kraan kan tijdens het aftappen heet worden. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Sous vide toestel met inhoud kan zeer zwaar zijn (meer dan 20kg!) Pas op: Uitsluitend plaatsen op een voldoende stabiele ondergrond!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde 6 vaks roestvaststalen inzet en de deksel.

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.

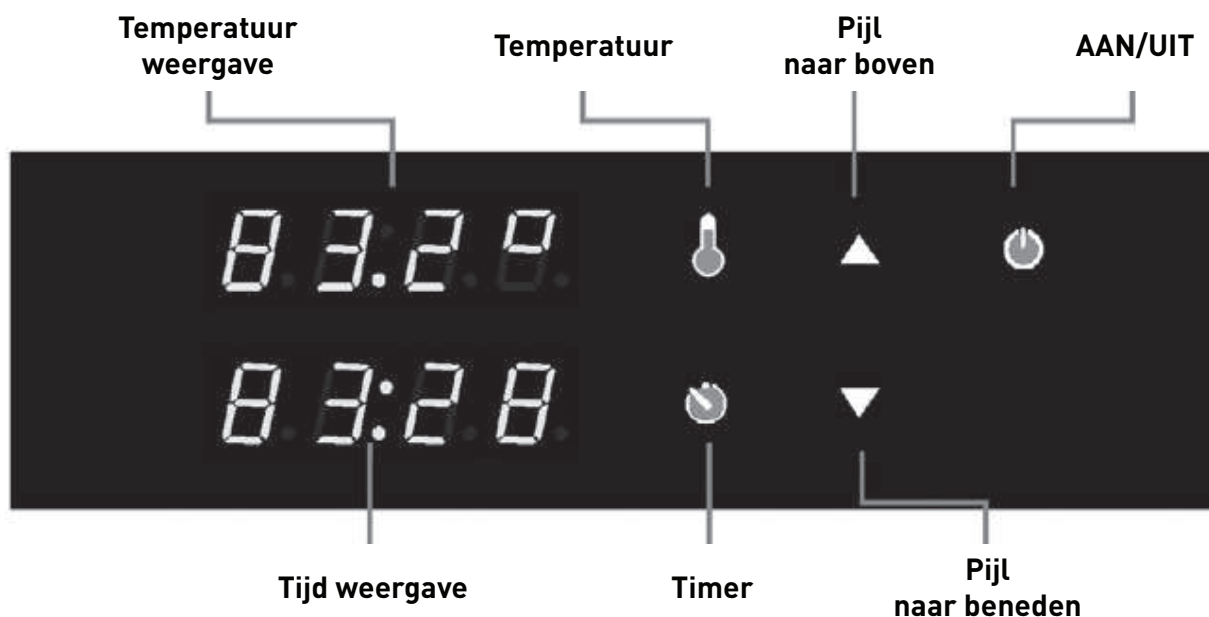
Het Hendi sous vide toestel bespaart u tijd. U kunt het voedsel al bereiden vóór de piekuren. Zodra het sous vide toestel juist is geprogrammeerd, heeft u er geen omkijken meer naar en hoeft u zich geen zorgen te maken. Moeiteloos garen.

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.
- 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.



1.Gebruik: TEMPERATUUR INSTELLEN

- 1.1 Vul de waterpan met (heet) water en zorg ervoor dat het water niet boven de markering (richel) uitkomt. Ook wanneer er voedsel in de waterpan geplaatst wordt mag het water niet boven de richel uit komen. Het water moet ongeacht de hoeveelheid te bereiden voedsel uitkomen op het niveau van de richel.
- 1.2 Plug de steker in het stopcontact.
- 1.3 Druk op de AAN/UIT toets.
- 1.4 De LED achter de AAN/UIT toets zal branden. Temperatuur en Timer schermpjes tonen elk 4 horizontale strepen. Het apparaat is in stand-by modus. **OPMERKING!** Er klinkt een korte pieptoon.
- 1.5 Duk op de temperatuur toets om het apparaat in bedrijf te brengen. **OPMERKING!** Er klinkt een langere pieptoon.
- 1.6 Wanneer de temperatuur toets wordt bediend wordt het hitte element ingeschakeld. Op dit moment toont het temperatuur schermpje de vorige ingestelde temperatuur (of de standaard temperatuur bij het eerste gebruik).
- 1.7 De temperatuur kan worden ingesteld met behulp van de "verhoog" en "verlaag" toetsen.
- 1.8 Terwijl het apparaat in bedrijf is brandt er een blauw indicatielampje achter de het temperatuur pictogram. Het temperatuur schermpje toont afwisselend de ingestelde en huidige temperaturen van het water.
- 1.9 Wanneer de huidige temperatuur van het water de ingestelde temperatuur bereikt klinkt er gedurende 10 seconden een alarm in het volgende patroon. **OPMERKING!** op dit moment brandt het temperatuur indicatielampje continu.

OPMERKING

Als het apparaat zonder water in de waterpan wordt ingeschakeld volgens punten 1.3 t/m 1.7 zal de oververhitting beveiliging in werking treden en de verhitting beëindigen. De temperatuur en timer indicatielampjes zullen dan beide gaan knipperen. De oververhitting beveiliging kan alleen worden hersteld door het apparaat uit te schakelen.

2. Gebruik: TIMER [1] INSTELLEN

- 2.1 Gedurende het kookproces kan de timer [TIMER 1] worden ingesteld door het timer pictogram te bedienen.
- 2.2 Wanneer het timer pictogram wordt bediend zal het timer schempje 0:00 weergeven.
- 2.3 De timer kan nu worden ingesteld door middle van de "verhoog" en "verlaag" toetsen.
- 2.4 Wanneer de timer is ingesteld zal het indicatielampje achter het pictogram continu branden.
- 2.5 Na het instellen van de timer zal deze automatisch beginnen met aftellen.
- 2.6 De timer telt af van de ingestelde temperatuur naar 0.
- 2.7 Na afloop van de timer zal het apparaat gedurende 10 seconden piepen. **OPMERKING!** Wanneer de timer is afgelopen schakelt het apparaat niet uit, het zal het water op een constante temperatuur houden.

OPMERKING

De timer kan op elk moment worden aangepast.

- Door tijdens het aftellen het timer pictogram te bedienen wordt het aftellen gepauzeerd en de resterende tijd getoond.
- Op dit moment kan ook de resterende tijd worden aangepast.
- Of, door nogmaals het timer pictogram te bedienen kan de timer worden teruggezet naar 0.

3. Gebruik: TIMER [2]

- 3.1 Wanneer timer [1] is afgelopen en het apparaat niet wordt uitgeschakeld zal timer [2] gaan lopen.
- 3.2 Terwijl timer [2] loopt zal het indicatielampje achter het timer pictogram knipperen.
- 3.3 Timer [2] telt OMHOOG vanaf 0 tot het moment dat de gebruiker het apparaat of de timer uitschakelt.

NL

OPMERKING

Als tijdens gebruik het water in de waterpan helemaal verdampt is zal de oververhitting beveiliging in werking treden en de stroomtoevoer afsluiten. De temperatuur en timer indicatielampjes zullen dan beide gaan knipperen en een alarm zal hoorbaar zijn. De oververhitting beveiliging kan alleen worden hersteld door het apparaat uit te schakelen. Timer [1] kan op elk moment worden ingesteld, ingeschakeld, of versteld – zelfs wanneer timer [2] loopt.

4. UITSCHAKELEN

- 4.1 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 druk-

ken een ¼ naar rechts te draaien. Let hierbij op dat de knop weer iets omhoog komt en daarmee in de veiligheidsvergrendeling staat.

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 ontstaat.
 - Droog de binnenkant van de waterbak af met een zachte droge doek.
-

Basisprincipes van sous vide koken

NL

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 trekken 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 herafsluitbare 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
Voltage	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Wattage	600W	400W
Binnenmaat	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Afmetingen	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Temperatuur bereik	45 - 90°C ± 0.1°C	45 - 90oC ± 0.1°C
Timer capaciteit	1 min to 99 hrs	1 min to 99 hrs

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 ge-

kocht 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.

Afdanken & Milieu

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy HENDI. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych.
- Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, oraz osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy ani doświadczenia, jeśli są nadzorowane lub odpowiednio przeszkolone w kwestii bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją związane z nią zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej. Urządzenie nie nadaje się do zabawy.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, należy

PO



go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

- Podczas zdejmowania pokrywy z urządzenia może wydostawać się para. Uwaga: ryzyko oparzenia!
- Nigdy nie używaj urządzenia bez wody.
- Spuszczana z urządzenia woda może być gorąca. Uwaga: ryzyko oparzenia!
- Podczas spuszczenia wody kurek może być gorący. Uwaga: ryzyko 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 niepalnej powierzchni!
- Urządzenia należy używać wyłącznie z dołączonymi 6 przekładkami ze stali nierdzewnej oraz pokrywą.

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.

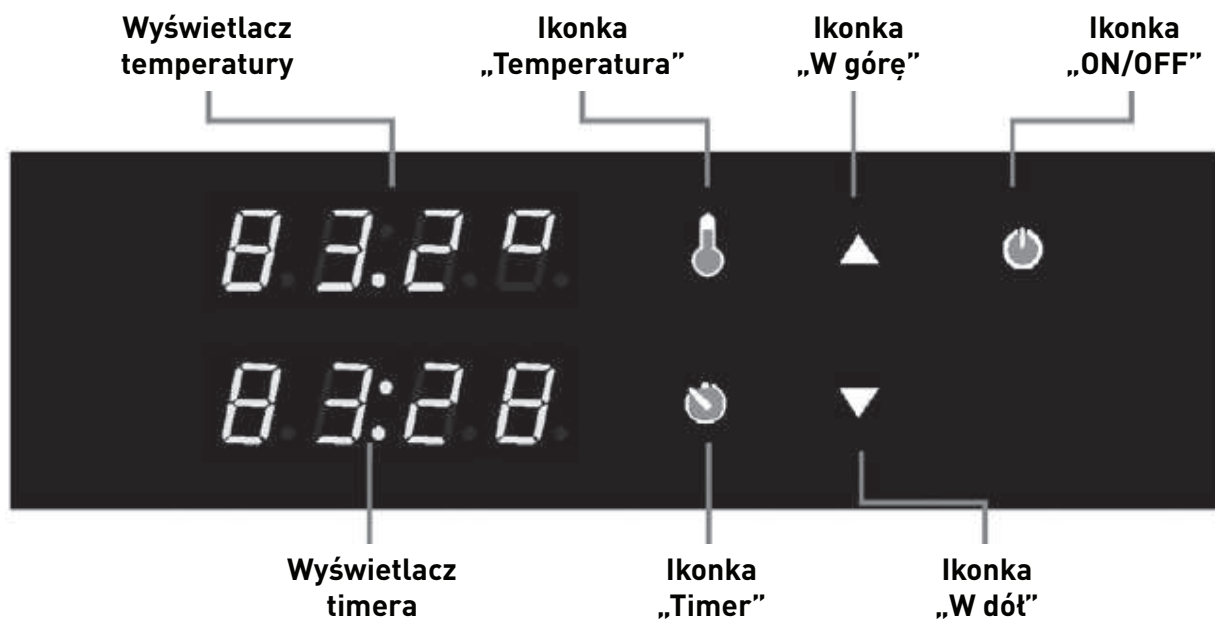
Urządzenie sous vide firmy Hendi pozwala na oszczędność nakładu pracy. Marynatę/zioła można dodać do żywności bezpośrednio przed gotowaniem.

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).
- 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.



Wskazówki dotyczące obsługi



1. Czynność: NASTAWIENIE TEMPERATURY

- 1.1 Napełnij zbiornik wodą (gorącą) upewniając się, że 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 gniazdka zasilania.
- 1.3 Naciśnij ikonkę „ON/OFF”.
- 1.4 Dioda ikonki „ON/OFF” włącza się. Na wyświetlaczu temperatury i timera widoczne są 4 poziome kreseczki. Urządzenie znajduje się w trybie gotowości. **UWAGA!** Urządzenie emituje krótki sygnał dźwiękowy.
- 1.5 Aby włączyć zasilanie, należy nacisnąć ikonkę „Temperatura”. **UWAGA!** Urządzenie emituje długi sygnał dźwiękowy.
- 1.6 Po naciśnięciu ikonki „Temperatura”, element grzewczy włącza się. W tej chwili, wyświetlacz temperatury pokazuje albo domyślną TEMPERATURĘ ZADANĄ (jeżeli urządzenie używane jest po raz pierwszy), albo ostatnią TEMPERATURĘ ZADANĄ. Urządzenie rozpoczyna pracę.
- 1.7 Użytkownik może regulować TEMPERATURĘ ZADANĄ przy użyciu ikonki „W GÓRĘ” i „W DÓŁ”.
- 1.8 Kiedy urządzenie pracuje, niebieska dioda w ikonce „TEMPERATURA” jest włączona. Wyświetlacz TEMPERATURY pokazuje na przemian TEMPERATURĘ ZADANĄ i TEMPERATURĘ RZECZYWISTĄ wody.
- 1.9 Kiedy TEMPERATURA RZECZYWISTA wody osiąga wartość ZADANĄ, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy przez 10 sekund w następujący sposób. **UWAGA!** w tym momencie dioda wskazująca temperaturę jest włączona i nie miga.

UWAGA!

Jeżeli w zbiorniku nie ma wody, w użytkownik chce włączyć zasilanie wykonując kroki 1.3 - 1.7, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia uniemożliwia włączenie zasilania. Ikonki „TEMPERATURA” i „TIMER” migają ostrzegawczo. Jedynym sposobem na dezaktywację ostrzeżenia jest wyłączenie urządzenia.



2. Czynność: NASTAWIENIE TIMERA (TIMER [1])

- 2.1 W trakcie procesu gotowania, użytkownik może aktywować funkcję TIMERA (TIMER [1]) przez naciśnięcie ikonki „TIMER”.
- 2.2 Po naciśnięciu ikonki „TIMER”, wyświetlacz TIMERA pokazuje 0:00.
- 2.3 Użytkownik może wyregulować wartość TIMERA przy pomocy ikonki „W GÓRĘ” i „W DÓŁ”.
- 2.4 Po nastawieniu TIMERA, niebieska dioda w ikonce „TIMER” jest włączona i świeci niebieskim światłem ciągłym.
- 2.5 Po nastawieniu TIMERA, odliczanie rozpoczyna się automatycznie.
- 2.6 TIMER odlicza malejąco, tzn. odlicza od CZASU ZADANEGO do ZERA.
- 2.7 Kiedy TIMER kończy odliczanie, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy przez 10 sekund. **UWAGA!** Po zakończeniu odliczania przez TIMER, zasilanie urządzenia nie wyłącza się, kąpiel wodna pracuje nadal i utrzymuje stałą temperaturę.

UWAGA!

Czas zadany może zostać wyregulowany w dowolnym momencie podczas odliczania.

- Jeżeli użytkownik przycisnie ikonkę „Timer” podczas odliczania, odliczanie zostanie zawieszone, a na wyświetlaczu pokazany zostanie czas, jaki pozostał do końca.
- W tym momencie użytkownik może regulować wartość czasu zadanego.
- Użytkownik może też dwukrotnie nacisnąć ikonkę „Timer”, wówczas zostanie on zresetowany na 0:00.

3. Czynność: TIMER [2]

- 3.1 Po zakończeniu odliczania przez TIMER [1], jeżeli użytkownik nie wyłączy TIMERA lub zasilania urządzenia, TIMER [2] rozpoczyna odliczanie.
- 3.2 Podczas gdy TIMER [2] odlicza, miga niebieska dioda w ikonce „TIMER”.
- 3.3 TIMER [2] odlicza rosnąco, tzn. zaczyna odliczać od ZERA w górę do momentu wyłączenia TIMERA lub zasilania urządzenia przez użytkownika.

PO

UWAGA!

Jeżeli podczas pracy urządzenia, cała woda w kąpeli wodnej wyparuje, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia wyłączy zasilanie. Ikonki „TEMPERATURA” i „TIMER” migają ostrzegawczo. Jedynym sposobem na dezaktywację ostrzeżenia jest wyłączenie urządzenia.

Użytkownik może zmieniać ustawienia (lub resetować) timer 1 w dowolnym momencie, nawet gdy timer 2 kontynuuje odliczanie.

4. WYŁĄCZENIE

- 4.1 W celu wyłączenia urządzenia należy jeden raz nacisnąć ikonkę „ON/OFF”.

Zamykanie pokryw

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 pokryw. Po poprawnym zamknięciu pokryw zamknąć wentyl odpowietrzający na pokrywie.

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.

Aby w łatwy i szybki sposób zamknąć zbiornik z



Otwieranie pokrywy

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

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 blokada bezpieczeństwa jest włączona.

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 przetątnik nadal będzie włą-

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

Czyszczenie i konserwacja

- Przed umyciem zawsze wyłącz 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 spuszczaaj wodę po użyciu, aby uniknąć odkładania się kamienia.
- Osusz wnętrze zbiornika suchą, miękką ściereczką.
- Sprawdź, czy na dnie zbiornika nie osadza się kamień.

PO

Podstawowe zasady gotowania sous vide

Opakowania próżniowe

Żywność należy zawsze pakować próżniowo, a przynajmniej w worki pozbawione powietrza (nie mogą wypływać 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 przepi-

sie 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 schładzarni 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.

Dane techniczne

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Napięcie wejściowe	230 ~VAC 50 Hz	230 ~VAC 50 Hz
Moc	600W	400W
Przestrzeń robocza	530 x 325 x H200mm	353 x 325 x H200mm
Wymiary	540 x 335 x H290mm	363 x 335 x H290mm
Zakres temperatur	45 - 90°C ± 0,1°	45 - 90°C ± 0,1°
Zakres timera	1 min do 99 h	1 min do 99 h

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 przepi-

sów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia 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

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils ménagers sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, les personnes atteintes de déficiences motrices, intellectuelles et psychiques, et les personnes qui ne disposent pas de connaissances ou d'expérience requises que si elles sont supervisées ou si elles ont reçu une formation appropriée relative au fonctionnement de l'appareil et comprennent les risques qui y sont associés. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par les enfants sans surveillance d'un adulte. Cet appareil n'est pas un jouet.

FR



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou d'un centre de service agréé.

Consignes particulières de sécurité

- 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!
- 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 doit être utilisé uniquement avec le panier en inox avec 6 compartiments et le couvercle.

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.

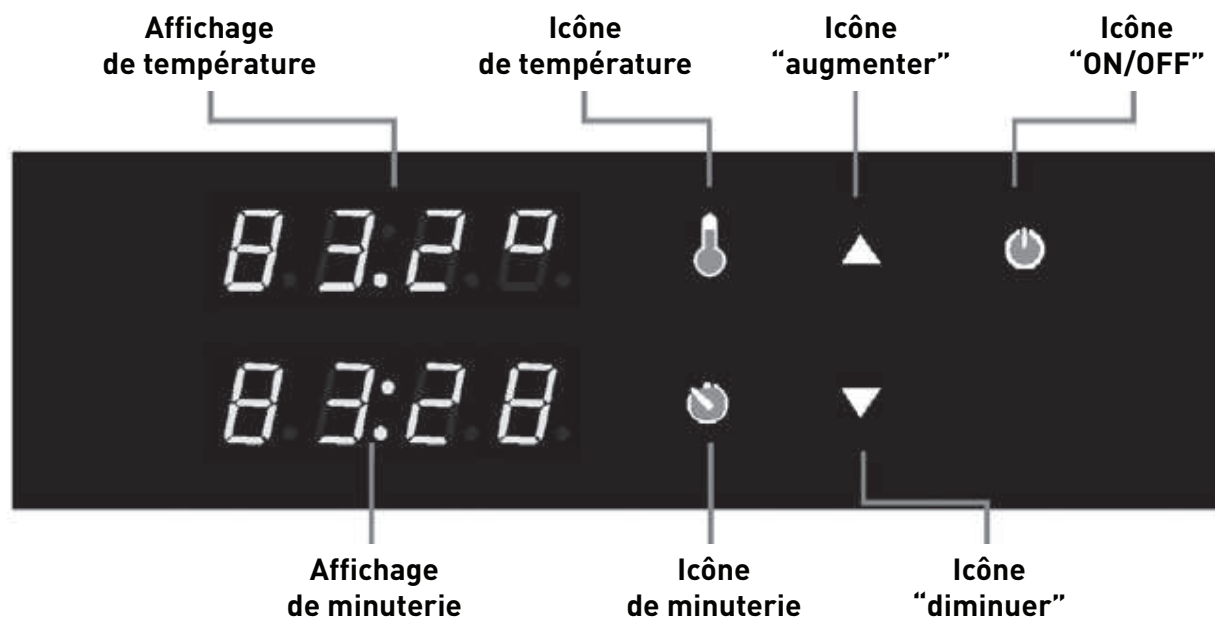
La machine sous vide Hendi vous épargnez du temps. Vous pouvez préparer la nourriture avant les heures de pointe. Une fois la machine sous vide est correctement programmée, vous n'avez pas besoin de vous en occuper ou de vous inquiéter. Faire cuire à point sans effort.

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'autres épices 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.
- 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.



1. Fonction: RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

- 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 bassin. 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'équipement.
- 1.2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique.
- 1.3 Appuyez sur icône "ON/OFF".
- 1.4 La diode de l'icône "ON/OFF" s'allume. Sur l'écran d'affichage de température et minuterie 4 petites lignes horizontales apparaissent. L'appareil se trouve en mode veille. **ATTENTION!** L'appareil émet un signal sonore court.
- 1.5 Afin de mettre l'appareil sous tension, il faut appuyer sur icône "TEMPÉRATURE". **ATTENTION!** L'appareil émet un signal sonore long.
- 1.6 Après avoir appuyé sur l'icône "TEMPÉRATURE", l'élément chauffant s'active. A ce moment là, l'afficheur de température montre soit la valeur par défaut de la TEMPÉRATURE DE CONSIGNE (si l'appareil est utilisé pour la première fois), soit la dernière valeur de la TEMPÉRATURE DE CONSIGNE. L'appareil est mis en marche.
- 1.7 L'utilisateur peut régler la température de consigne au moyen des icônes "AUGMENTER" et "DIMINUER".
- 1.8 Lorsque l'appareil est en marche, la diode bleue de l'icône "TEMPÉRATURE" est allumée. La TEMPÉRATURE DE CONSIGNE et la TEMPÉRATURE RÉELLE d'eau sont montrées en alternance sur l'écran d'affichage de température.
- 1.9 Un fois la TEMPÉRATURE RÉELLE d'eau atteint la VALEUR DE CONSIGNE, l'appareil émet un signal sonore pendant 10 secondes de la manière suivante. **ATTENTION!** en ce moment la diode indiquant la température est allumée et ne clignote pas.

ATTENTION!

Si dans le réservoir il n'y a plus d'eau et l'utilisateur veut mettre l'appareil sous tension suivant les étapes 1.3 - 1.7, le dispositif de protection thermique empêchera la mise sous tension. L'icône de température et l'icône de minuterie clignotent en alerte. Le seul moyen pour désactiver l'avertissement est d'éteindre l'appareil.

2. Fonction: RÉGLAGE DE MINUTERIE (MINUTERIE [1])

- 2.1 Pendant le processus de cuisson, l'utilisateur peut activer le fonction de MINUTERIE (TIMER [1]) en appuyant sur l'icône MINUTERIE.
- 2.2 Après avoir appuyé l'icône MINUTERIE, d'afficheur de MINUTERIE montre 0:00.
- 2.3 L'utilisateur peut régler la valeur de minuterie au moyen des icônes "AUGMENTER" et "DIMINUER".
- 2.4 Après avoir réglé la MINUTERIE, la diode dans l'icône "MINUTERIE" est allumée en lumière bleue continue.
- 2.5 Après avoir réglé la MINUTERIE, le décompte commence automatiquement.
- 2.6 LA MINUTERIE compte en ordre décroissant, c'est-à-dire à partir de la valeur du TEMPS DE CONSIGNE jusqu'à ZERO.
- 2.7 Lorsque la MINUTERIE termine le décompte, l'appareil émet un signal sonore pendant 10 secondes. ATTENTION! Lorsque le décompte par la MINUTERIE est terminé la tension de l'appareil ne s'éteint pas, le bain d'eau continue à travailler et garde la température stable.

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.
- L'utilisateur peut appuyer deux fois sur l'icône "MINUTERIE" afin de remettre sa valeur à 0:00.

3. Fonction: MINUTERIE [2]

- 3.1 Lorsque le décompte par la MINUTERIE [1] est terminé, si l'utilisateur n'éteint pas la MINUTERIE ou la tension de l'appareil, la MINUTERIE [2] commence le décompte.
- 3.2 Pendant le décompte par la MINUTERIE [2], la diode bleue de l'icône MINUTERIE continue à clignoter.
- 3.3 La MINUTERIE [2] compte en ordre croissant c'est-à-dire progressivement à partir de zéro jusqu'au moment où la MINUTERIE ou la tension est arrêté par l'utilisateur.

ATTENTION!

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. L'icône de TEMPÉRATURE et l'icône de MINUTERIE clignotent en alerte. Le seul moyen pour désactiver l'avertissement est d'éteindre l'appareil. L'utilisateur peut modifier le réglage (ou réinitialiser) la MINUTERIE [1] à n'importe quel moment, même pendant que la MINUTERIE [2] continue à compter.

4. ARRÊT DE TRAVAIL

- 4.1 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 aspiré sous vide et vous ne pourriez pas l'enlever.

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 la gauche. Ensuite vous refermez le robinet en l'appuyant de de le tour-

ner 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 refonc-

tionner 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 sens 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.

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.

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 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

Données techniques

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tension à l'entrée	230 ~VAC 50 Hz	230 ~VAC 50 Hz
Puissance	600W	400W
Espace de manœuvre	530 x 325 x H200mm	353 x 325 x H200mm
Dimensions	540 x 335 x H290mm	363 x 335 x H290mm
Plage de températures	45 - 90°C ± 0,1°	45 - 90°C ± 0,1°
Plage de minuterie	De 1 min à 99 h	De 1 min à 99 h

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'utilisateurs 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.

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- Controllare regolarmente la spina ed il cavo per la presenza di eventuali danni. Qualora la spina o il cavo fossero danneggiati, farli riparare da una società di riparazione certificata.
- Non utilizzare l'apparecchio dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi altro modo. Farlo controllare e riparare, se necessario, da una società di riparazione certificata.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Questo potrebbe dar luogo a situazioni pericolose.
- Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Per staccare la spina dalla presa, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che nessuno possa accidentalmente tirare il cavo (o la prolunga) o inciampare sul cavo
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi per cui è stato originariamente previsto.
- Controllare sempre l'apparecchio mentre è in funzione.
- I bambini non comprendono che l'uso improprio di apparecchiature elettriche può essere pericoloso. Pertanto, non lasciare mai che i bambini utilizzino gli elettrodomestici senza supervisione.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non è in uso e sempre prima della pulizia.
- Avvertenza! Fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione
- Spegner l'apparecchio prima di estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non trasportare mai l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi che non sono in dotazione con l'apparecchio
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica con tensione e frequenza precisati sull'etichetta.
- Evitare di sovraccaricare.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso togliendo la spina della presa di corrente.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando si riempie o pulisce il dispositivo.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone di età superiore ai 8 anni. Le persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali, nonché le persone non addestrate o senza esperienza possono utilizzare l'apparecchio solo se adeguatamente sorvegliate o addestrate sull'uso corretto ed in sicurezza del prodotto e consapevoli dei potenziali rischi. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere affidate ai bambini se non sorvegliati da adulti. L'apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, occorre sostituirlo con un cavo speciale o con un gruppo disponibile rivolgendosi al produttore o ad un centro di assistenza autorizzato.



Precauzioni speciali per la sicurezza

- 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!**
- 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 la struttura porta sacchetti in acciaio inox ed il coperchio ermetico con valvola inclusi.

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.

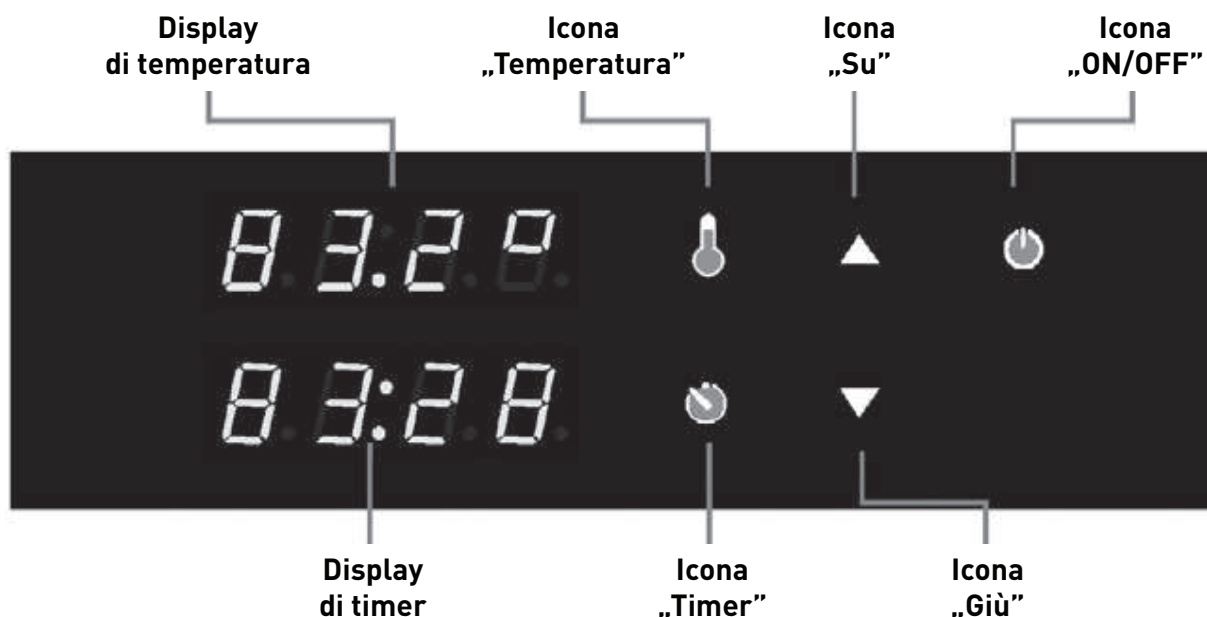
Con l'apparecchio Sous Vide Hendi si può risparmiare tanto tempo prezioso. Sarà possibile preparare i pasti prima delle ore di punta. Se tutte le impostazioni individuali sono corrette, non è necessario monitorare l'apparecchio durante il tempo di cottura. Risultato: cucinare senza fatica!

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.
- 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.



1. Attività: IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- 1.1 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 Premere l'icona „ON/OFF”.
- 1.4 Si accende l'icona „ON/OFF”. Sul display di temperatura e di timer compaiono 4 linee orizzontali. L'apparecchio è pronto a lavorare. **ATTENZIONE!** L'apparecchio emette un breve segnale acustico.
- 1.5 Per accendere l'alimentazione, premere l'icona „Temperatura”. **ATTENZIONE!** L'apparecchio emette un lungo segnale acustico.
- 1.6 Una volta premuta l'icona „Temperatura”, si accende un elemento riscaldatore. A questo punto, sul display si visualizza una TEMPERATURA IMPOSTATA PREDEFINITA (se l'apparecchio è usato per la prima volta), oppure l'ultima TEMPERATURA IMPOSTATA. L'apparecchio comincia a lavorare.
- 1.7 L'utente può regolare la TEMPERATURA IMPOSTATA tramite l'icona „SU” e „GIÙ”.
- 1.8 Quando l'apparecchio lavora, è accesa la spia azzurra dell'icona „TEMPERATURA”. Sul display di TEMPERATURA si visualizzano a vicenda la TEMPERATURA IMPOSTATA e la TEMPERATURA EFFETTIVA dell'acqua.
- 1.9 Quando la TEMPERATURA EFFETTIVA dell'acqua raggiunge il valore IMPOSTATO, l'apparecchio emette un segnale acustico per 10 secondi nel modo seguente. **ATTENZIONE!** a questo punto la spia di temperatura è accesa e non lampeggia.

ATTENZIONE!

Quando l'utente vuole accendere l'apparecchio secondo quanto descritto nei punti 1.3 - 1.7 ma il contenitore è vuoto, la protezione termica non permette di accendere l'apparecchio. Le icone „TEMPERATURA” e „TIMER” lampeggiano. Per disattivare l'avvertimento occorre spegnere l'apparecchio.

2. Attività: IMPOSTAZIONE DEL TIMER (TIMER [1])

- 2.1 Durante il processo di cottura, l'utente può attivare il TIMER (TIMER [1]) premendo l'icona „TIMER”.
- 2.2 Una volta premuta l'icona „TIMER”, sul display di TIMER si visualizza 0:00. L'utente può regolare il valore del TIMER tramite icone „SU” e „GIÙ”.
- 2.3 Una volta impostato il TIMER, è accessa la spia azzurra dell'icona „TIMER” che emette una luce azzurra fissa.
- 2.4 Una volta impostato il TIMER, il countdown si attiva automaticamente.
- 2.5 Il TIMER conta alla rovescia in ordine decrescente, cioè conta dal TEMPO IMPOSTATO fino a ZERO.
- 2.6 Quando il TIMER finisce il countdown, l'apparecchio emette un segnale acustico per 10 secondi. **ATTENZIONE!** Una volta completato il countdown da parte del TIMER, l'alimentazione dell'apparecchio non si spegne, il bagnomaria continua a lavorare e mantiene la temperatura fissa.

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.
- L'utente può anche premere l'icona „Timer” due volte; il timer sarà azzerato (0:00).

3. Attività: TIMER [2]

- 3.1 Quando il countdown viene completato da parte del TIMER [1], se l'utente non disattiva il TIMER o non spegne l'apparecchio, il TIMER [2] comincia il countdown.
- 3.2 Quando il TIMER [2] effettua il countdown, lampeggia la spia azzurra dell'icona „TIMER”.
- 3.3 Il TIMER [2] conta in ordine crescente cioè comincia da ZERO fino alla disattivazione del TIMER o fino allo spegnimento dell'apparecchio da parte dell'utente.

ATTENZIONE!

Se durante il lavoro dell'apparecchio evaporerà tutta l'acqua, la protezione termica dell'apparecchio toglie l'alimentazione. Le icone „TEMPERATURA” e „TIMER” lampeggiano avvertendo l'utente. Per disattivare l'avvertimento, occorre spegnere l'apparecchio. L'utente può cambiare le impostazioni (o azzerare) del timer 1 in qualsiasi momento, anche quando il timer 2 continua il countdown.

4. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

- 4.1 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 disporvi 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 girarlo 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.

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 detergente. 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.

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 bagno-maria con cubetti di ghiaccio. Ad una temperatura di max. 2° C questi prodotti possono essere conservati

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

IT

Dati tecnici

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tensione d'ingresso	230 ~VAC 50 Hz	230 ~VAC 50 Hz
Potenza	600W	400W
Spazio di lavoro	530 x 325 x H200mm	353 x 325 x H200mm
Dimensioni	540 x 335 x H290mm	363 x 335 x H290mm
Valori di temperatura	45 - 90°C ± 0,1°	45 - 90°C ± 0,1°
Valori di timer	Da 1 min a 99 h	Da 1 min a 99 h

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 sostituzione 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 & Ambiente

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regulat ștecherul și cablul ca acestea să nu fie avariate. Dacă ștecherul și cablul sunt avariate, acestea trebuie reparate de către o firmă de reparații autorizată.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparat, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Asigurați-vă ca nici un obiect ascuțit sau fierbinte să nu intre în contact cu cablul și feriți-l de foc. Pentru a scoate ștecherul din priză, întotdeauna prindeți cu mâna priza și nu scoateți niciodată din priză prinzând de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage de cablu în mod accidental (sau cablul prelungitor) sau să se împiedice de cablu.
- Acest aparat este folosit doar în scopul pentru care a fost produs.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească electrocasnice fără supraveghere.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză atunci când aparatul nu este folosit sau înainte de curățare.
- Avertizare! Cât timp ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de curent.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acelea furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul la o sursă de electricitate cu voltajul și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Evitați supraîncărcarea.
- Opriti aparatul după utilizare, scoțând ștecherul din priză.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză când umpleți sau curățați aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheați de o persoană responsabilă care are instrucțiunile cu privire la utilizarea corectă a aparatului.
- Acest produs poate fi folosit de către copii cu vârstă minimă de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să primească instrucțiuni de folosire în siguranță a aparatului și doar dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de copii fără supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un sistem special furnizat de producător sau de agentul de service al acestuia.□

RO



Instrucțiuni speciale de siguranță

- În timpul îndepărtării capacului pot ieși aburi. Atenție: pericol de arsuri!
- A nu se utiliza niciodată acest aparat fără apă.
- Apa poate fi fierbinte în timpul scurgerii; Atenție: pericol de arsuri!
- Gura de scurgere poate fi fierbinte în timpul scurgerii. Atenție: pericol de arsuri!
- Aparatul Sous vide cu conținut poate fi foarte greu (peste 20 kg!). Atenție: a se plasa numai pe o suprafață stabilă!
- Aparatul de vidat trebuie folosit doar cu grilajul din oțel inoxidabil format din 6 compartimente și capacul.

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.

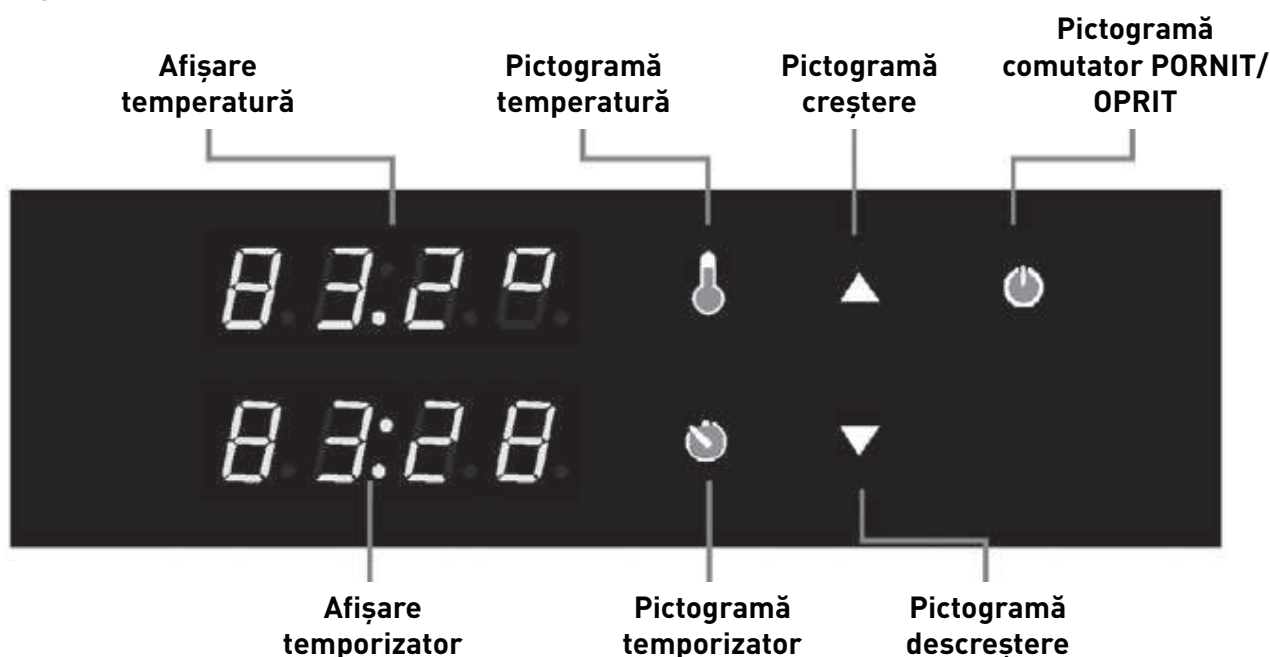
Mașina de gătit Hendi sous vide vă ajută să economisiți timp. Puteți prepara hrana înaintea orelor de vârf. În cazul în care setările sous vide sunt corecte nu se necesită acordarea atenției pe parcursul funcționării. Preparare fără efort.

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.

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 (daca este cazul).
- 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.



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 acestora – 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 în priză.
- 1.3 Apăsăți pe butonul PORNIT/OPRIT.
- 1.4 LED-ul butonului PORNIT/OPRIT va trece în poziția PORNIT. Afișajul pentru Temperatură și Temporizator indică 4 linii orizontale. Aparatul este în starea de așteptare. **NOTĂ!** aparatul va emite un semnal sonor scurt
- 1.5 Utilizatorul trebuie să apese butonul Temperatură pentru activarea puterii. **NOTĂ!** aparatul va emite un semnal sonor mai lung
- 1.6 La apăsarea pe butonul Temperatură, elementul de încălzire trece în poziția PORNIT. În acest moment, Afișajul pentru Temperatură indică fie TEMPERATURA implicită (dacă aparatul este folosit pentru prima dată), fie ultima TEMPERATURĂ setată. Aparatul va începe să funcționeze.
- 1.7 Utilizatorul poate regla TEMPERATURA cu ajutorul butoanelor CREȘTEȚI și DESCREȘTEȚI.
- 1.8 Când aparatul este în funcțiune, lumina albastră a butonului TEMPERATURĂ este aprinsă. Afișajul pentru TEMPERATURĂ indică TEMPERATURA SETATĂ și TEMPERATURA PROPRIU-ZISĂ a apei în mod alternativ.
- 1.9 Când TEMPERATURA PROPRIU-ZISĂ a apei atinge TEMPERATURA SETATĂ, se emite un semnal sonor timp de 10 secunde în următorul mod. **NOTĂ!** Acum, becul de Indicare a Temperaturii emite o lumină constantă.

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. Butonul TEMPERATURĂ și butonul TEMPORIZATOR vor emite semnale luminoase intermitente pentru a alerta utilizatorul. Pentru a opri semnalul de avertizare, utilizatorul trebuie să OPREASCĂ aparatul.



2. Utilizare: SETAREA TEMPORIZATORULUI (TEMPORIZATOR [1])

- 2.1 În timpul procesului de gătit, utilizatorul poate activa funcția TEMPORIZATOR (TEMPORIZATOR [1]) prin apăsarea pe butonul TEMPORIZATOR.
- 2.2 La apăsarea pe butonul TEMPORIZATOR, afișajul pentru TEMPORIZATOR va indica 0:00.
- 2.3 Utilizatorul poate regla valoarea TEMPORIZATORULUI cu ajutorul butoanelor CREȘTEȚI și DE-SCREȘTEȚI.
- 2.4 Odată setat TIMPUL, LED-ul albastru al butonului TEMPORIZATOR este PORNIT și emite o lumină albastră constantă.
- 2.5 După setarea TEMPORIZATORULUI, acesta va începe cronometrarea inversă în mod automat.
- 2.6 Cronometrarea este inversă, ceea ce înseamnă că numărătoarea se va face de la TIMPUL SETAT către ZERO.
- 2.7 Când TempORIZatorul termină cronometrarea, aparatul va emite un semnal sonor timp de 10 secunde. **NOTĂ!** Când TEMPORIZATORUL termină cronometrarea, aparatul nu trece în poziția OPRIT, baia de apă continuând să funcționeze și să mențină temperatura stabilă.

NOTĂ!

Timpul poate fi reglat oricând în timpul numărătorii inverse

- Dacă în timp ce TempORIZatorul cronometrează, utilizatorul apasă pe butonul TempORIZator, cronometrea se oprește și va fi indicat timpul rămas
- Acum, utilizatorul poate regla valoarea TempORIZatorului
- Sau utilizatorul poate apăsa de două ori pe butonul TempORIZator și acesta va reveni la valoarea 0:00

3. Utilizare: TEMPORIZATOR [2]

- 3.1 După ce TEMPORIZATORUL [1] a terminat cronometrarea. Dacă utilizatorul nu OPREȘTE TEMPORIZATORUL sau alimentarea cu energie a aparatului, TEMPORIZATORUL [2] va începe numărătoarea.
- 3.2 În timp ce TEMPORIZATORUL [2] cronometrează, LED-ul albastru al butonului TEMPORIZATOR emite o lumină albastră intermitentă.
- 3.3 TEMPORIZATORUL [2] începe numărătoarea în ordine crescătoare, și anume, începe numărătoarea de la ZERO și continuă până ce utilizatorul OPREȘTE TEMPORIZATORUL sau alimentarea cu energie a aparatului.

NOTĂ!

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. Butoanele TEMPERATURĂ și TEMPORIZATOR vor lumina intermitent și vor emite un semnal de alarmă sonor pentru a alerta utilizatorul. Pentru a opri semnalul de avertizare, utilizatorul trebuie să OPREASCĂ aparatul. Utilizatorul poate reseta TempORIZatului 1 oricând, chiar dacă TempORIZatorul 2 a început cronometrarea

4. OPRIREA aparatului

- 4.1 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 $\frac{1}{4}$ la stânga. Închideți gura de scurgere apăsând-o și rotind-o $\frac{1}{4}$ la dreapta. Asigurați-vă că butonul se ridică ușor, acest lucru indică faptul că este activată închiderea de siguranță.

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 aspirator.
 - Eliminați întotdeauna apa după utilizare pentru a preveni depunerile de calcar.
 - Uscăți 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

Specificații

RO

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tensiune de intrare	230 ~VCA 50 Hz	230 ~VCA 50 Hz
Putere	600W	400W
Spațiu de lucru	530 x 325 x H200mm	353 x 325 x H200mm
Dimensiune	540 x 335 x H290mm	363 x 335 x H290mm
Interval de temperatură	45 - 90°C ± 0.1°	45 - 90°C ± 0.1°
Interval temporizator	1 min - 99 ore	1 min - 99 ore

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 bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate.

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 sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы HENDI. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Необходимо систематически проверять состояние штепсельной вилки и кабеля на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения таковых нужно обращаться в службу сертифицированного сервиса для устранения повреждений.
- Нельзя пользоваться оборудованием, которое упало, или было повреждено иным способом. В таком случае оборудование следует осмотреть и обратиться в службу сертифицированного сервиса для устранения возможных повреждений.
- Нельзя проводить ремонт оборудования самостоятельно. Это может привести к угрозе здоровью и жизни обслуживающего персонала!
- Следует удостовериться в том, что провод не касается острых и горячих предметов и, кроме того, следует оберегать его от открытого огня. Если нужно вытащить штепсельную вилку из розетки, нужно тянуть за вилку, а не за провод.
- Нужно сделать все возможное, чтобы нельзя было даже случайно вытащить вилку из розетки, зацепиться за неправильно расположенный провод или удлинитель, споткнуться и упасть.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Необходимо следить за работой оборудования.
- Дети не понимают, что неправильное использование электрооборудования опасно. Нельзя допускать, чтобы дети пользовались электрооборудованием без присмотра взрослых.
- Перед каждой чисткой оборудования, или отключением на продолжительное время, штепсельную вилку следует вытащить из розетки.
- Предупреждение! Если вилка остается в розетке – это означает, что оборудование остается под напряжением.
- Перед тем, как вытащить вилку из розетки, оборудование следует выключить.
- Нельзя тащить оборудование за провод электропитания.
- Нельзя использовать никаких нештатных, не поставленных вместе с оборудованием устройств.
- Агрегат нужно подключать к электросети, которой параметры – напряжение и частота – соответствуют параметрам, указанным на щитке агрегата.
- Оборудование нельзя перегружать.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- Электропроводка должна соответствовать требованиям общегосударственных и местных норм.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Устройство могут обслуживать дети старше 8 лет, лица с ограниченными двигательными способностями, восприятия или умственными способностями, а также лица, не имеющие знаний или опыта,



если они находятся под контролем или соответственно обучены относительно безопасной эксплуатации и осведомлены о возможных угрозах. Чистку и обслуживание устройства не могут выполнять дети без присмотра взрослых. Устройство не предназначено для игры.

- Если шнур питания поврежден, его следует заменить специальным шнуром или комплектом, имеющимся в наличии у производителя или в авторизованном сервисе.

Конкретные правила по технике безопасности

- 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!
- 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, негорючей поверхности!
- Устройство следует использовать исключительно с приложенными 6 перегородками из нержавеющей стали и крышкой.

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 приготавливать 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 приготавливается 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, позволяют 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 экономите 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).
- 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.





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 значок „ON/OFF“.
- 1.4 Загорается диод значка „ON/OFF“. На индикаторе температуры и таймера появляются 4 горизонтальные тире. Устройство находится в режиме ожидания. **ВНИМАНИЕ!** Устройство издает звуковой сигнал.
- 1.5 Для включения питания, нажмите на значок „Температура“. **ВНИМАНИЕ!** Устройство издает длинный звуковой сигнал.
- 1.6 После нажатия значка „Температура“, включается нагревательный элемент. В это время индикатор температуры отображает или условную ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ (если устройство используется первый раз), или последнюю ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ. Устройство приступает к работе.
- 1.7 Вы можете настроить ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ с помощью значков „ВВЕРХ“ и „ВНИЗ“.
- 1.8 Когда устройство работает, включен голубой диод значка „ТЕМПЕРАТУРА“. Индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ показывает попеременно ЗАДАННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ и ИСТИННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ воды.
- 1.9 Когда ИСТИННАЯ ТЕМПЕРАТУРА воды достигнет значения ЗАДАННОЙ, устройство издает звуковой сигнал в течение 10 секунд следующим образом.
Внимание: в этот момент диод, указывающий температуру, горит и не мигает.

ВНИМАНИЕ!

Если в резервуаре нет воды, а потребитель хочет включить питание, выполняя шаги 1.3 - 1.7, тогда термическая защита отключит электропитание.

Значки „ТЕМПЕРАТУРА“ и „ТАЙМЕР“ предупредительно мигают.

Единственный способ отключить предупреждение – это выключение устройства.



2. Действие: УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (ТАЙМЕР [1])

- 2.1 В процессе приготовления пищи, потребитель может включить функцию ТАЙМЕРА (ТАЙМЕР [1]), нажав на значок „ТАЙМЕР“.
- 2.2 При нажатии на значок „ТАЙМЕР“, индикатор ТАЙМЕРА показывает 0:00.
- 2.3 Потребитель может изменять значение ТАЙМЕРА с помощью значков „ВВЕРХ“ и „ВНИЗ“.
- 2.4 После установки ТАЙМЕРА включен голубой диод значка „ТАЙМЕР“ и он светится голубым непрерывным светом.

- 2.5 После установки ТАЙМЕРА начинается автоматический отсчет.
- 2.6 ТАЙМЕР отсчитывает по убывающей, т.е. отсчитывает от ЗАДАННОГО ВРЕМЕНИ до НУЛЯ.
- 2.7 Когда ТАЙМЕР окончит отсчет, устройство издаст звуковой сигнал в течение 10 секунд
- ВНИМАНИЕ!** После окончания отсчета Таймером, питание устройства не отключается, водяная баня продолжает работать и поддерживает постоянную температуру.

ВНИМАНИЕ!

Заданное время можно изменять в любой момент во время отсчета.

- Если потребитель нажмет значок „Таймер“ во время отсчета, отсчет будет приостановлен, а на индикаторе будет указано время, оставшееся до конца.
- В этот момент потребитель может изменять значение заданного времени.
- Потребитель может также дважды нажать на значок „Таймер“, тогда оно будет сброшено до 0:00.

3. Действие: ТАЙМЕР [2]

- 3.1 После окончания отсчета Таймером [1], если потребитель не выключит ТАЙМЕРА или питания устройства, ТАЙМЕР [2] начинает отсчет.
- 3.2 Во время, когда ТАЙМЕР [2] отсчитывает, мигает голубой диод значка „ТАЙМЕР“.

- 3.3 ТАЙМЕР [2] отсчитывает по нарастающей, т.е. начинает отсчитывать с НУЛЯ вверх до момента выключения ТАЙМЕРА или питания устройства потребителем.

ВНИМАНИЕ!

Если во время работы устройства, вся вода в водяной бане испарится, тогда термическая защита устройства отключит питание.

Значки „ТЕМПЕРАТУРА“ и „ТАЙМЕР“ предупредительно мигают.

Единственный способ отключить предупреждение - это выключение устройства.

Потребитель может изменять установки (или сбрасывать) Таймера 1 в любое время, даже, когда Таймер 2 продолжает отсчет.

4. ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- 4.1 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.

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.

Для лёгкого и быстрого закрытия контейнера с



Открытие крышки

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

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 бактерий. 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.

Рыба:
Время приготовления намного короче. Рекомендуется поиск информации в Интернете, незначительные изменения в настройках температуры оказывают существенное влияние на результаты. Требуется провести испытания.

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 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

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 в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. 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.

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды
Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации. Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.

Технические данные

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Входное напряжение	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Мощность	600W	400W
Рабочее пространство	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Размеры	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Диапазон температур	45 - 90°C ± 0.1°C	45 - 90oC ± 0.1°C
Диапазон таймера	1 min to 99 hrs	1 min to 99 hrs



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania

Tel: +40 268 320330

Fax: +40 268 320335

Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2801 5019

Fax: + 852 2801 5057

Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment

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.