

Gebruiksaanwijzing

User instructions

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Instrukcja obsługi

Instrucțiunile utilizatorului

Manual de utilizare



Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi
Cititi cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso

GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

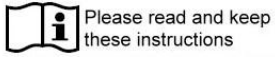
INSTRUCȚIUNILE UTILIZATORULUI

ISTRUZIONI PER L'USO



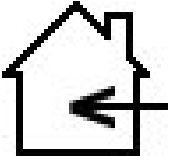
H E N D I

FOOD SERVICE EQUIPMENT



Please read and keep these instructions

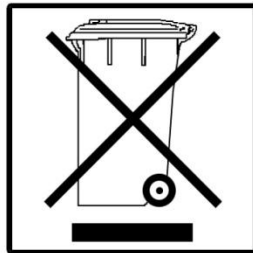
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Păstrați maualul de utilizare alături de aparat.
Conservare il presente manuale nei pressi dell'apparecchio.



Alleen voor gebruik binnenshuis.
For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Numai pentru uz casnic.
Solo ad uso interno.

CE

E



Nederlands

Geachte klant,

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

Veiligheidsvoorschriften

- 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 komt. 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.
- 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 elektrische 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.

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.

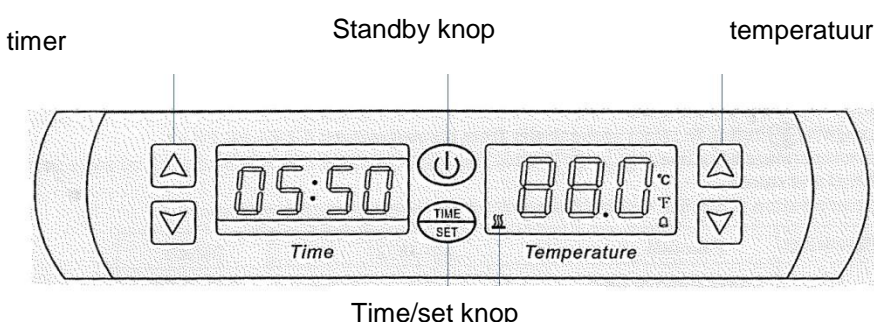
De Hendi sous vide bespaart u geld. Het volume van het voedsel blijft beter intact en zal niet zo krimpen zoals gebeurt bij normaal koken. Als pasteurisatie van het voedsel mogelijk is, kunt u de houdbaarheid van het voedsel tot wel 3 weken verlengen.

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.

Gebruik



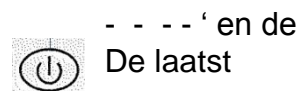
1. Vul de bak met (warm) water en zorg dat het water niet over de rand aan de binnenmarkering (gleuf) van de bak komt. Houd rekening met het volume van de plaatsen producten en pas hier de hoeveelheid water op aan.
2. Zet het apparaat via de groene aan-/uitschakelaar aan de achterzijde aan.

LET OP: Vul de bak inclusief de te garen producten nooit boven de vullijn. Het product dient altijd volledig onder water te staan. Vul de bak tot de maximumindicatie en zorg ervoor dat er verhoudingsgewijs voldoende water in de bak is ten opzichte van de hoeveelheid te garen product(en). Wanneer u te veel product(en) (te weinig water) in de bak doet, zal de temperatuur van het water te veel gaan schommelen en zal daardoor het garing proces worden verstoord.



Start/stop (stand-by) knop

Het apparaat staat standaard in de stand-by mode. In het display verschijnt' werkelijke watertemperatuur. Activeer het apparaat met de stand-by knop. opgeslagen tijd en de werkelijke watertemperatuur zullen worden getoond.



Time/set knop

Druk de time/set knop 1 keer in en de uren zullen gaan knipperen. Met behulp van de ▲ of ▼ neer toetsen kunt u de tijd aanpassen. Druk nogmaals op de time/set knop en de minuten gaan knipperen, druk op ▲ of ▼ neer en de minuten kunnen worden aangepast. Wacht enkele seconden en de tijd staat geprogrammeerd of druk twee keer op de stand-by knop. Als u de ▲ of ▼ knop ingedrukt houdt, zal de tijd snel verspringen. Bij één keer drukken, verspringt de tijd stap voor stap.

Deze timer dient als wekkerfunctie. Nadat de timer is afgelopen klinkt drie keer een waarschuwingssignaal. Dit signaal zal om de vijf minuten worden herhaald.

De warmhoudfunctie blijft onverminderd van kracht totdat het apparaat via de groene aan-/uitschakelaar aan de achterkant wordt uitgezet (volledig uit), of als de start/stop toets één keer wordt ingedrukt (terug naar stand-by). Deze timer is puur als wekker/reminder functie te gebruiken.

Wanneer u de time/set button 3 seconden ingedrukt houdt, zal de timer teruggaan naar 00:00. Wanneer de timer op deze manier op 00:00 wordt ingesteld, zal het alarm ophouden met het afgeven van het waarschuwingssignaal. De vooraf ingestelde (geprogrammeerde) tijd blijft in het geheugen beschikbaar en zal opnieuw verschijnen bij het stoppen en opnieuw starten van het toestel.

Wilt u de timer functie niet gebruiken, schakel deze dan uit door de tijd op 00:00 in te stellen. Druk hiervoor de time/set knop 1 seconde in en zet met de ▲ of ▼ knoppen de timer op 00:00. Na enkele seconden zal de uren/minuten weergave stoppen met knipperen en zal de nieuwe tijd in het geheugen opgeslagen zijn.

Temperatuurknop

Druk 1 keer op ▲ of ▼, de laatst ingestelde temperatuur verschijnt in het display. Deze knippert en is dan te wijzigen via de pijl op /neer knoppen. Druk 1 keer en de temperatuur zal met 0.1 C verspringen, houd de toets ▲ of ▼ ingedrukt en de temperatuur gaat versneld naar boven/beneden. Zolang het apparaat opwarmt, brandt links onderin het display het oranje lampje .



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 ontluchtungsklepje open te zetten. Dan pas kunt u de deksel sluitend plaatsen. Zodra de deksel goed sluit, dient u het ontluchtungsklepje 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 gevacuümde 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 ontluchtungsklepje te worden geopend. Doet u dit niet dan is de deksel vacuüm gezogen en kunt u deze niet verwijderen. **Waarschuwing:** er kan stoom ontsnappen! Pas op verbrandingsgevaar.

Na gebruik

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

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

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 her afsluitbare plastic zakken gebruiken, waar de lucht uit wordt geperst.

Garen:

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

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

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

Enkele voorbeelden:

Biefstuk:

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

Sukade:

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

Vis:

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

Pasteuriseren:

De bewaartijd van producten die vacuüm verpakt gegaard zijn, kunnen aanzienlijk worden verlengd mits zij na bereiding snel worden teruggekoeld (met een shock koeler of in een basin met ijsklontjes). Als zij bij 2 °C worden bewaard kan dit tot wel 3 weken na bereiding. Let wel dat er minimumtijden/-temperaturen gelden voor het doden van bacteriën, die sterk afhankelijk zijn van het product. Kijk meer informatie op het internet en experimenteer zelf.

⇒ Volg te allen tijde de HACCP richtlijnen

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

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

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.

Voor meer technische informatie en conformiteitsverklaringen zie www.hendi.eu

English

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety instructions 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 it was intended and designed for. 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.
- 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 electrical 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.

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 improvement in tenderness while keeping flavor.

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

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

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

Preparations before using for the first time

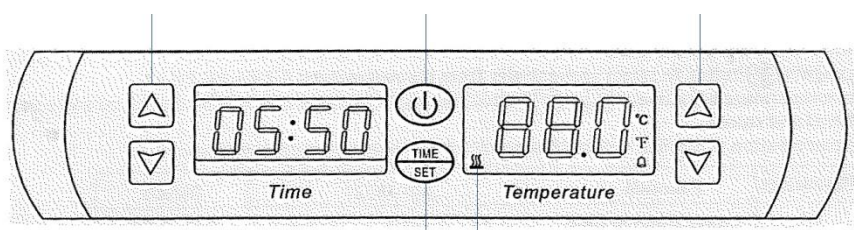
- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Place the appliance on a level 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.

Use

Increase/decrease
timer button

Standby button

Increase/decrease
temperature button




Time/set button

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.
2. Switch on the appliance by the green on/off switch on the back.

NOTE: Never allow the water level to pass above the marking. The products should always remain entirely covered by the water. Make sure the ratio between water and food is suitable, we recommend to err on the side of caution (when in doubt, remove food and add water). If there is too little water in the container the water will not circulate enough, preventing the diffusion of heat, causing food to be undercooked.



Start/stop (standby) button

By default the appliance is the standby mode. You will see '----' in the display and the current water temperature will be displayed. Activate the appliance by the standby button  The last saved time and the current water temperature will be displayed.

Time/set button

Press the time/set button once. The hours will flash. Press the time adjustments buttons ▲ or ▼ to adjust the hours. Press the time/set button again. The minutes will flash. Press the time adjustments buttons ▲ or ▼ to adjust the minutes. Wait several seconds and the time will be stored or press the standby button twice.

If you keep pressure on the buttons ▲ or ▼, the time will change rapidly. If you just press the button a single time, the time will move step by step.


This timer functions as an alarm clock. After the timer has ended, a warning signal beeps 3 times. This signal will be repeated every 5 minutes.

The heating function will remain in effect until the appliance is switched off on the back by the green on/off switch (completely off) or if the standby button is pressed once (back to standby). This timer is only to be used as an alarm/reminder function.

When you keep pressure on the time/set button for 3 seconds, the timer will go back to 00:00. When the timer is set at 00:00 in this way, the alarm will stop beeping. The preset (programmed) time will be available in the memory and will appear again when the appliance is started or stopped.

Would you rather not use the timer? Switch it off by setting the time to 00:00. To do this press the time/set button for 1 second and press the ▲ or ▼ buttons to set the time to 00:00. After a few seconds the hours/minutes display will stop flashing and the new time will be saved.

Set temperature

Press the temperature adjustment buttons ▲ or ▼ once, the display will show the last set temperature and flashes. Press the ▲ or ▼ button again to adjust the temperature. The temperature is changed by 0.1°C increments. Keep the button pressed and the temperature will move rapidly forwards or backwards. As long as the appliance is heating up, the orange indicator in the lower left corner will be lit .

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.

To easily/quickly close the water tank you can use the GN 1/1 tray with article number 804100 as well. Caution: danger of burns!

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 $\frac{1}{4}$ to the left. You close the tap again by pushing it and turn it $\frac{1}{4}$ to the right. Make sure that the button pops up slightly, this indicates the safety lock is engaged.

Overheat protection

This appliance is equipped with a maximum protection against overheating. If the appliance is accidentally without water, it will overheat. The display will switch off completely but the green on/off switch will remain on. To get the appliance in operation again, you have to let it cool down completely. Then fill the appliance with water and you are able to re-use it. The last preset settings will be stored in memory.

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 (e.g. receipt).

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

Discarding & Environment

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.

For technical information and Declarations of Conformity see www.Hendi.eu.

Deutsch

Sehr geehrte(r) Kunde/in!

Herzlichen Dank für den Kauf dieses Hendi Geräts. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen.

Sicherheitsvorschriften

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu schweren Beschädigungen 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.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Den Stecker unverzüglich abziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen. **Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.**
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Geräts zu öffnen.
- Keine Gegenstände in das Gerät einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden 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.
- Das Gerät nicht eigenständig reparieren. **Es 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 versehentlich gelöst wird und dass man nicht darüber stolpern kann.
- 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, wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose, mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz, angeschlossen werden.
- 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.

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 Edelstahlinsatz und dem Deckel mit Entlüftungsventil und Deckel verwendet werden.

Hendi Sous Vide Gerät

Sous Vide ist eine Garmethode für in Vakuumbbeutel 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 Zubereitung sehr zart. Einige länger dauernde 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 Vakuumbbeutel geben.

Vorbereitung der Inbetriebnahme

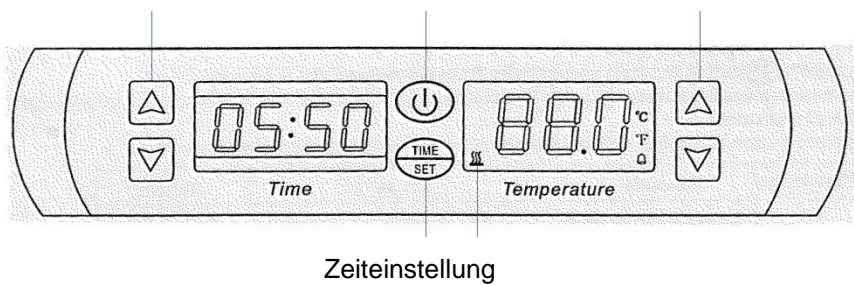
- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät **NICHT**.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät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

Betrieb

Zeiteinstellungen
Länger/Kürzer

Stand-by Knopf

Temperatureinstellung
Höher/Niedriger





1. Füllen Sie den Behälter mit heißem Wasser und stellen Sie sicher, dass Sie nur Wasser einfüllen bis zu der Markierung MAX im inneren des Tanks. Denken Sie daran, dass das Wasser durch die Zugabe des Gargutes steigen wird.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter an der Rückseite des Gerätes ein.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Wasser-Niveau niemals über die Markierung „MAX-FILLED“ hinaustritt. Die Produkte sollten stets vollständig mit Wasser bedeckt sein. Es sollte immer auf das richtige Verhältnis zwischen Wasser und Nahrung bestehen. Entfernen Sie im Zweifelsfall lieber Wasser bzw. Lebensmittel. Ist zu wenig Wasser im Behälter, kann das Wasser nicht ideal zirkulieren und verhindert somit die Wärmediffusion, was Einfluss auf die Garergebnisse haben kann.



Start/Stop- StandBy Schalter

Standartmäßig ist das Gerät im Standbymodus. Am Display erscheint '----' und die aktuelle Wassertemperatur wird angezeigt. Schalten Sie das Gerät durch drücken des  Ein-
Ausschalters ein. Das Gerät zeigt nun die Uhrzeit und die Wassertemperatur  an.

Zeiteinstellungen

Drücken Sie die TIME / SET-Taste einmal. Nun blinken die Stunden. Drücken Sie die Tasten ▲ bzw ▼ um die Stunden einzustellen. Drücken Sie die TIME / SET-Taste erneut und die Minuten blinken welche Sie mit ▲ bzw ▼ einstellen können. Warten Sie nun einige Sekunden oder drücken Sie 2x die Standby-Taste, und die Zeiteinstellungen werden übernommen.


Sie auf den Tasten ▲ bzw ▼ bleiben, ändern Sie die Zeit schnell, durch einmaliges Drücken der Tasten ▲ bzw ▼ ändern Sie die Zeit schrittweise.

Der Timer funktioniert wie ein Wecker. Nachdem der Timer abgelaufen ist, ertönt ein 3 maliger Signalton. Dieser Signalton wiederholt sich alle 5 Minuten. Solange Sie das Gerät nicht Ausschalten oder in den Standby-Modus wechseln, heizt das Gerät weiter. Dieser Timer ist nur als Alarm/Erinnerungsfunktion angedacht.

Wenn Sie die Taste TIME / SET 3 Sekunden gedrückt halten, wird der Timer auf 00:00 zurückgesetzt. Die letzte programmierte Zeit im Speicher wird nach dann wieder beim nächsten einschalten angezeigt.

Möchten Sie den Timer nicht verwenden? Sie können den Timer ausschalten, indem Sie 1 Sekunde auf den TIME / SET Knopf drücken. Stellen sie nun mittels ▲ bzw ▼ manuell die Zeit auf 00:00. Nach ein paar Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und der Timer ist deaktiviert.

Temperatureinstellungen

Drücken Sie die Temperatureinstellungstasten ▲ bzw ▼ einmal. Daraufhin erscheint im Display die zuletzt eingestellte Temperatur und blinkt. Nun können Sie mit ▲ bzw ▼ die Temperatur schrittweise um 0,1°C ändern. Indem Sie auf einer ▲ bzw ▼ Taste bleiben, läuft die Temperatur schneller. Solange das Gerät aufheizt, leuchtet die Anzeige  in der linken unteren Ecke.

Schließen des Deckels

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

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

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.

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: VERBRENNUNGSGEFAHR.

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.

Basics für Souse Vide

Vakuuieren

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

Gewürze und Marinaden können in den Vakuumbbeutel 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 Vakuumkammergerät zum vakuumieren (Hendi Artikel Nummer: 970355).

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

Zubereitung

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

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 Minuten 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.

Garantie

Jeder Defekt, der die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzumutbar benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkenntnissetzung zu ändern.

Entsorgung & Umwelt

Am Ende der Lebensdauer des Geräts bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen.

Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons nach den entsprechenden nationalen Vorschriften.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.eu.

Français

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.

Consignes 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.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage correct des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques 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.

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

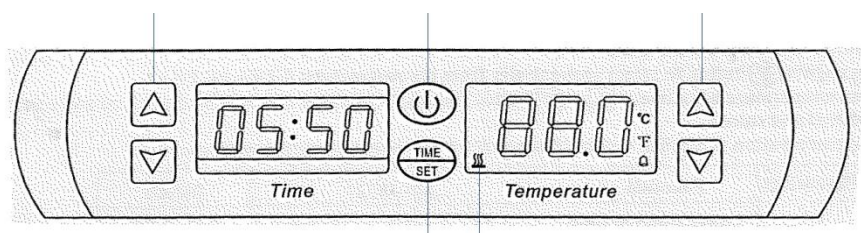
- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et **N'UTILISEZ PAS** l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil 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.

Utilisation

timer

veilleuse

température



Bouton Time/set

1. Remplissez le récipient avec de l'eau (chaude) et assurez-vous que l'eau n'est pas sur le bord de la marque intérieure (rainure) du bassin. Tenez compte du volume des produits et ajustez la quantité d'eau.
2. Activez l'appareil par l'interrupteur vert qui se trouve à l'arrière.

ATTENTION: Ne remplissez jamais (les produits à cuire inclus) au dessus de la ligne de remplissage. Le produit doit toujours être inondée. Remplissez le bassin à l'indication MAX et veillez qu'il y a de l'eau relativement suffisante dans le récipient par rapport à la quantité de produit(s) à cuire.



Lorsque il y a trop de produit (s) (trop peu d'eau) dans le réservoir, la température de l'eau basculera trop dans le processus de cuisson, et perturbera le processus de cuisson

Bouton marche/arrêt

Le dispositif est standard en mode veille. L'écran de l'eau. Activez l'appareil avec le bouton start / stop . et la température réelle de l'eau seront affichés.



affiche "----" et la température réelle Le temps de cuisson sauvegardé et

Bouton time/set


Appuyez sur la touche TIME / SET 1 fois et les heures clignotent. Utilisez la touche ▲ ou ▼ pour diminuer les touches pour régler l'heure. Appuyez sur le bouton TIME / SET et les minutes clignotent, appuyez sur ▲ ou ▼ bas et les minutes peuvent être ajustés. Attendez quelques secondes et le temps sera programmé ou appuyez deux fois sur le bouton start / stop.

Cette minuterie sert comme un réveil. Après la minuterie a expiré trois fois un signal d'avertissement retentit. Ce signal sera répété toutes les cinq minutes. La fonction de garder au chaud reste en vigueur jusqu'à ce que le dispositif est éteint (complètement éteint), par l'interrupteur marche / arrêt vert, situé à l'arrière ou si le bouton start / stop est pressée une fois (revenir en mode veille). Cette minuterie fonctionne purement comme une alarme / fonction de rappel.

Si vous appuyez le bouton TIME / SET pendant 3 secondes, la minuterie reviendra à 00:00. Lorsque la minuterie est réglée à 00:00 de cette façon, l'alarme cessera de délivrer le signal d'avertissement. Le pré-réglage (programmé) de temps reste disponible dans la mémoire et réapparaît à l'arrêt et le redémarrage de l'appareil.

Ne souhaitez-vous pas utiliser la minuterie, désactivez-le en mettant le temps à 00:00. Pour ce faire, appuyez sur le bouton TIME / SET pendant 1 seconde et utilisez les boutons ▲ ou ▼ pour régler la minuterie à 00:00. Après quelques secondes, l'affichage des heures et des minutes s'arrête de clignoter et la nouvelle heure sera sauvegardée dans la mémoire.

Bouton de température

Appuyez sur ▲ ou ▼ 1 fois et la dernière température de consigne sera affichée. Cela clignote, et peut être modifier par les boutons flèche haut / bas. Appuyez une seule fois et la température va sauter à 0,1 C, maintenez la touche ▲ ou ▼ et la température va accélérer le haut / bas. Alors que le dispositif se réchauffe, le voyant orange sur le panneau de commande sera allumé. 

Fermeture de couvercle

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

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

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

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

Ouverture du couvercle

Ouvrez le clapet de ventilation avant d'ouvrir le couvercle Si cette option est omise, le couvercle sera aspire sous vide et vous ne pourriez pas l'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 le gauche. Ensuite vous refermez le robinet en l'appuyant de de le tourner ¼ de tour vers la droite. Assurez-vous que le bouton se soulève légèrement et se trouve donc dans la position de verrouillage de sécurité.

Protection contre la surchauffe.

Cet appareil est équipé avec une protection contre la surchauffe. Si, par exemple, par hasard, le dispositif est active sans eau, cela sera surchauffé. Le panneau d'affichage s'éteindra complètement, mais l'interrupteur vert restera allumé. Pour faire refonctionner l'appareil, laissez-le refroidir complètement. Ensuite vous pouvez remplir le bassin avec de l'eau et le reactiver. Les dernières positions pré-réglées 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.

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

Garantie

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).

Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

Mise au rebut & Environnement

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.

Jetez le matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans des conteneurs réservés à ce but.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.Hendi.eu.

Polski

Szanowny Kliencie,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane. 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 przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom. **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.
- 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 używane 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 ciągnij 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 urządzenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie, wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze wyjmij 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.

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

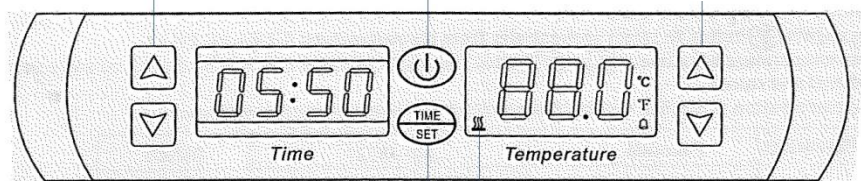
- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy niezwłocznie skontaktować się ze swoim dostawcą i do tego czasu **NIE** korzystać z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej 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.

Obsługa urządzenia

Przycisk
zwiększania/zmniejsz
ania ustawień zegara

Przycisk gotowości

Przycisk
zwiększania/zmniejsz
ania ustawień
temperatury



Przycisk godziny/zatwierdzenia

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 także spowoduje podniesienie jej poziomu – nie powinien on wykraczać poza zagłębienie.
2. Włącz urządzenie za pomocą zielonego włącznika znajdującego się z tyłu.

UWAGA: Poziom wody nie może wykraczać poza zagłębienie. Żywność powinna być zawsze całkowicie zanurzona w wodzie. Należy upewnić się, czy stosunek wody do wagi żywności jest odpowiedni, w razie wątpliwości zalecamy ostrożność. W przypadku niepewności, należy wyjąć żywność i dodać wody. Jeśli w zbiorniku jest zbyt mało wody, przepływ wody nie będzie wystarczający, co uniemożliwi przekazanie ciepła i w efekcie niedogotowanie żywności.



Przycisk start/stop (gotowości)

Domyślnie urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „----” i wyświetlona zostanie bieżąca temperatura wody. Urządzenie uruchamia się poprzez naciśnięcie przycisku gotowości.



Wyświetlony zostanie ostatni zapisany czas i bieżąca temperatura wody.

Przycisk godziny/zatwierdzenia

Naciśnij raz przycisk godziny/zatwierdzenia. Godzina będzie migać. Aby ustawić godzinę, naciskaj przyciski ▲ lub ▼. Następnie naciśnij ponownie przycisk godziny/zatwierdzenia. Minuty będą migać. Aby ustawić minuty, naciskaj przyciski ▲ lub ▼. Oczekaj kilkanaście sekund, czas zostanie zapisany. Ewentualnie naciśnij dwukrotnie przycisk gotowości.

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisków ▲ lub ▼ spowoduje szybką zmianę czasu. Jednokrotne naciśnięcie przycisku spowoduje stopniową zmianę czasu.

Urządzenie emituje również sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu trzykrotnie wyemitowany zostanie sygnał alarmu. Sygnał powtarzany będzie co 5 minut.

Funkcja podgrzewania będzie działać do momentu wyłączenia urządzenia za pomocą zielonego przełącznika znajdującego się z tyłu urządzenia (wyłączenie zasilania) lub za pomocą jednokrotnego naciśnięcia przycisku gotowości (powrót do trybu gotowości). Ten zegar służy wyłącznie jako alarm/przypomnienie.

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku godziny/zatwierdzenia przez 3 sekundy spowoduje zresetowanie zegara do 00:00. Po takim ustawieniu zegara alarm zostanie wyłączony. Zaprogramowany czas dostępny będzie w pamięci urządzenia i zostanie wyświetlony ponownie, gdy urządzenie zostanie uruchomione lub zatrzymane.

Wyłączenie zegara

Zegar można wyłączyć ustawiając czas na 00:00. Aby to zrobić, należy nacisnąć przycisk godziny/zatwierdzenia i przytrzymać przez jedną sekundę, następnie nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, by ustawić godzinę 00:00. Po kilku sekundach wyświetlacz godziny/minut przestanie migać, a nowa godzina zostanie zapisana.

Ustawianie temperatury

Naciśnij raz przyciski regulacji temperatury ▲ lub ▼, na wyświetlaczu wskazana zostanie ostatnia zadana temperatura i zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk ▲ lub ▼ ponownie, aby ustawić temperaturę. Temperaturę można zmieniać do 0,1°C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić temperaturę. W czasie rozgrzewania się urządzenia zapalona będzie pomarańczowa kontrolka w lewym dolnym rogu



Zamykanie pokrywy

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

Aby w łatwy i szybki sposób zamknąć zbiornik z wodą, można użyć tacy GN 1/1 razem z pokrywą o kodzie 804 100. Uwaga: ryzyko oparzenia!

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

Otwieranie pokrywy

Aby zdjąć pokrywę, należy najpierw otworzyć wentyl odpowietrzający, ponieważ niskie ciśnienie powietrza pod pokrywą będzie utrzymywać ją na 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 przełącznik nadal będzie włączony. 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 spuszczać wodę po użyciu, aby uniknąć odkładania się kamienia.

- Osusz wnętrze zbiornika suchą, miękką ściereczką.
- Sprawdź, czy na dnie zbiornika nie osadza się kamień.

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

Wybrane przykłady przygotowywania potraw metodą sous vide:

Stek:

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

Kandyzowane owoce:

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

Ryby:

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

Pasteryzacja:

Okres przechowywania ugotowanych produktów pakowanych próżniowo może być znacznie dłuższy, jeśli zostaną one szybko schłodzone po ugotowaniu (np. w schładzarce szokowej lub misce z kostkami lodu). Po przygotowaniu można przechowywać żywność w temperaturze 2°C nawet 3 tygodnie. Należy pamiętać, że minimalny czas/temperaturę stosuje się do zabicia bakterii, które zależą od rodzaju przygotowywanego produktu. Najbezpieczniej poszukać w internecie podstawowych przepisów do przygotowania żywności metodą sous vide, a następnie dostosować je do własnych oczekiwań.

➔ Należy zawsze przestrzegać przepisów HACCP.

Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

Utylizacja zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi w tym czasie przepisami i wytycznymi.

Materiały opakowaniowe, takie jak tworzywa sztuczne i pudła należy wyrzucić do odpowiednich pojemników.

Aby uzyskać Informacje techniczne i Deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.Hendi.pl.

Română

Stimate client,

Va multumim pentru achizitionarea acestui produs. Cititi cu atentie instructiunile urmatoare inainte de a conecta aparatul pentru a preveni avarierile ce se pot produce din cauza unei utilizari incorecte. Cititi cu atentie in special instructiunile pentru siguranta.

Masuri 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.
- 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 aparatele electrice fără să fie supravegheați.
- 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.
- Opriți 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.
- Opriți 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.

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 termostatului 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

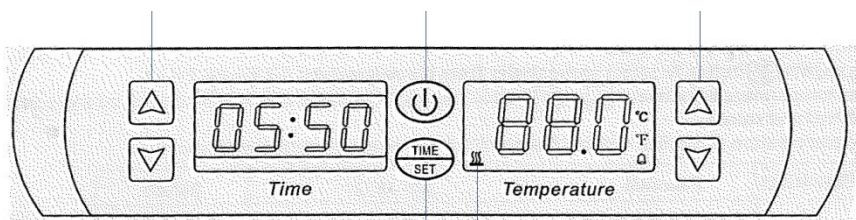
- Verificați ca aparatul să nu fie avariat. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și **NU** utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție (daca este cazul).
- Curățați aparatul cu apă caldă și cu o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață 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.

Utilizare

Buton de creștere/descrere a regulatorului de timp

Buton stare de așteptare

Buton de creștere/descrere a temperaturii



Buton de timp/setare

1. Umpleți recipientul cu apă (fierbinte) și asigurați-vă că apa nu va depăși marginea marcajului interior (șanț) al bazinului de apă. Țineți minte că plasarea hranei în apă va crește nivelul apei de asemenea – cu toate acestea nu trebuie să depășească șanțul menționat anterior.
2. Porniți aparatul de la comutatorul de culoare verde din spate.

NOTĂ: Nu permiteți ca nivelul apei să depășească marcajul. Produsele trebuie să rămână mereu acoperite de apă. Asigurați-vă că raportul dintre apă și hrană este potrivit, vă recomandăm să alegeți soluția cea mai bună (în cazul în care nu sunteți siguri, îndepărtați hrana și adăugați apă). În cazul în care este prea puțină apă în recipient apa nu va circula suficient împiedicând răspândirea căldurii și cauzând prepararea insuficientă a hranei.



Butonul de Start/stop (stare de așteptare)

În mod predefinit aparatul este în modul stare de așteptare. Veți vedea '----' pe ecran și temperatura actuală a apei va fi afișată. Activați aparatul de la butonul așteptare. Vor fi afișate ultima durată salvată și temperatura actuală a apei.



Butonul de timp/setare

Apăsați o singură dată butonul de timp/setare. Va apărea un semnal luminos intermitent pentru indicarea orelor. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ de reglare a timpului pentru a regla orele. Apăsați din nou butonul de timp/setare. Va apărea un semnal luminos intermitent pentru indicarea minutelor. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ de reglare a timpului pentru a regla minutele. Așteptați câteva secunde și durata va fi salvată sau apăsați de două ori butonul stării de așteptare. În cazul în care mențineți apăsat butoanele ▲ sau ▼, durata se va schimba rapid. În cazul în care apăsați butonul numai o singură dată, durata va avansa pas cu pas.


Acest regulator de timp funcționează ca un ceas deșteptător. După expirarea timpului, un semnal de avertizare va bipăi de 3 ori. Acest semnal se va repeta la fiecare 5 minute.

Funcția de încălzire va rămâne activă până când aparatul este oprit din spate de la comutatorul de culoare verde (oprit complet) sau în cazul în care butonul stării de așteptare este apăsat o singură dată (înapoi în starea de așteptare). Acest regulator de timp trebuie utilizat numai ca o funcție de alarmă/reamintire.

În momentul în care mențineți apăsat butonul de timp/setare timp de 3 secunde, regulatorul de timp va reveni la 00:00. În momentul în care regulatorul de timp este setat la 00:00 în acest mod, alarma se va opri din bipăit. Durata prestabilită (programată) va fi disponibilă în memorie și va apărea din nou în momentul în care aparatul este pornit sau oprit.

Ați dori să nu utilizați regulatorul de timp? Opriti-l prin setarea timpului la 00:00. Pentru a face asta apăsați timp de o secundă butonul de timp/setare și apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a seta timpul la 00:00. După câteva secunde va dispărea de pe ecran semnalul luminos intermitent pentru indicarea orelor/minutelor și noua durată va fi salvată.

Setarea temperaturii

Apăsați butoanele ▲ sau ▼ de reglare a temperaturii o singură dată, ecranul va afișa ultima temperatură setată și va apărea un semnal luminos intermitent. Apăsați butonul ▲ sau ▼ din nou pentru a regla temperatura. Temperatura este schimbată prin creșteri de 0.1°C. Mențineți apăsat butonul și temperatura va avansa rapid înainte sau înapoi. Atât timp cât aparatul este încălzit, indicatorul portocaliu din colțul stâng inferior va fi aprins .

Închiderea capacului

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

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

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

Deschiderea capacului

Pentru a îndepărta capacul, trebuie deschisă mai întâi supapa de aerisire deoarece presiunea scăzută a aerului de sub capac o va menține pe loc. **Atenție:** se pot emana aburi. **Atenție:** pericol de arsuri.

După utilizare

Scurgeți apa din recipient apăsând gura de evacuare și rotindu-o ¼ la stânga. Închideți gura de scurgere apăsând-o și rotind-o ¼ la dreapta. Asigurați-vă că butonul se ridică ușor, acest lucru 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 contondente. Nu folosiți petrol sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.
- Curățați gurile de ventilație (dacă există) cu aspiratorul.
- Eliminați întotdeauna apa după utilizare pentru a preveni depunerile de calcar.
- Uscați interiorul bazinului de apă cu o cârpă moale și uscată.
- Asigurați-vă că nu există urme de depuneri de calcar în partea inferioară a bazinului de apă.

Principii de bază ale preparării hranei cu ajutorul sous vide

Ambalarea în vid

Hrana trebuie ambalată în vid întotdeauna sau în orice caz ambalată într-o pungă de plastic fără aer (fără plutire) astfel încât ca apa încălzită să aibă contact direct cu hrana prin plastic.

Condimentele și marinadele pot fi adăugate înainte astfel încât ca acestea să poată fi absorbite de către hrană și sucurile 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

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului, ce apare în termen de un an de la cumpărarea sa, va fi corectat prin reparație gratuită sau prin înlocuirea aparatului cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și nu a fost folosit necorespunzător sau abuziv în nici un fel. Drepturile dumneavoastră nu sunt afectate . Dacă aparatul prezintă probleme în timpul garanției, declarați unde și când l-ați cumpărat și includeți dovada cumpărării (chitanța).

În conformitate cu politica noastră a dezvoltării continue a produsului, ne rezervăm dreptul de a schimba produsul, ambalajul și specificațiile din documentație fără preaviz.

Eliminare & Mediul Înconjurător

La sfârșitul perioadei de functionare a aparatului, vă rugăm să eliminați aparatul în conformitate cu reglementările și indicațiile aplicabile la acel moment.

Aruncați materialele pentru ambalare cum ar fi plastic și cutii în containerele adecvate.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

Italiano

Gentile Cliente!

La ringraziamo per avere scelto questo apparecchio Hendi. La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio, al fine di evitare eventuali danni causati da un uso improprio. Leggere con particolare attenzione soprattutto le precauzioni per la sicurezza.

Precauzioni per la sicurezza

- Un uso improprio dell'apparecchio può provocare gravi danni e addirittura ferimenti.
- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per la sua destinazione d'uso per la quale è stato prodotto. Il produttore non risponde di danni riconducibili ad un uso improprio dell'apparecchio.
- Evitare il contatto con acqua e con altri liquidi. Se ciò succede, staccare assolutamente la spina e lasciare esaminare l'apparecchio da un tecnico esperto. **In caso di mancata osservanza delle precauzioni per la sicurezza sussiste pericolo di morte.**
- Non tentare di aprire di propria iniziativa l'involucro dell'apparecchio.
- Non introdurre oggetti nell'apparecchio.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Controllare periodicamente la spina per possibili danni. Lasciare riparare eventuali spine o cavi danneggiati presso un'officina di riparazione autorizzata.
- Non utilizzare più l'apparecchio, se è caduto o se è stato danneggiato. Lasciare controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio presso un'officina di riparazione autorizzata.
- Non riparare autonomamente l'apparecchio. **Sussiste pericolo di morte.**
- Mantenere lontano il cavo da oggetti taglienti o molto caldi, nonché da fiamme scoperte. Nel staccare la spina, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che il cavo (di prolunga) non si possa staccare accidentalmente e possa causare pericolo di inciampo.
- Sorvegliare costantemente l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- I bambini non conoscono i pericoli dell'uso improprio di apparecchi elettrici. Non lasciare mai soli i bambini durante l'uso di questo elettrodomestico.
- Staccare la spina, quando l'apparecchio non viene usato e anche prima di ogni pulizia.
- **Pericolo!** Se la spina è attaccata alla presa di corrente, l'apparecchio è alimentato dalla tensione di rete.
- Spegnerne l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchio tenendolo per il cavo.
- Non impiegare ausili diversi da quelli in dotazione con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato solo ad una presa di corrente, avente tensione e frequenza corrispondenti a quelle indicati sulla targhetta
- Evitare un sovraccarico.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso, staccando la spina dalla presa di corrente.
- Prima di rabboccare o di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti a livello nazionale e regionale.
- Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone (compresi anche i bambini) affetti da limitazioni nelle capacità motorie e sensoriali, o nelle facoltà psichiche oppure con esperienza e competenza insufficienti, a meno che queste non vengano sorvegliate durante l'uso dell'apparecchio o ricevano le dovute disposizioni da una persona responsabile per la loro sicurezza.

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!

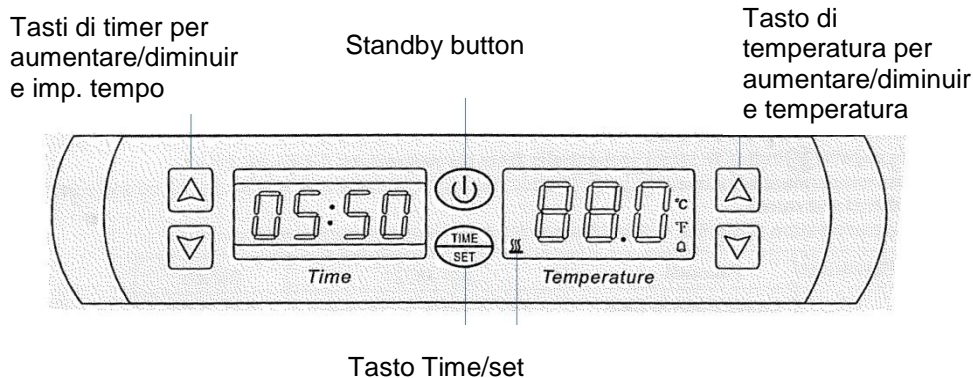
Con l'apparecchio Sous Vide Hendi si può risparmiare **denaro**. Il sottovuoto preserva i cibi dalla disidratazione che a loro volta tendono a raggrinzirsi di meno. Inoltre grazie alla pastorizzazione gli alimenti si possono conservare fino a 3 settimane più a lungo rispetto ai convenzionali alimenti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

Funzionamento




1. Riempire il contenitore con acqua calda e assicurarsi che il riempimento dell'acqua raggiunga soltanto l'indicazione MAX all'interno del serbatoio. Osservare che il livello dell'acqua aumenterà inserendo l'alimento da cuocere.
2. Accendere l'apparecchio azionando il pulsante di accensione/spegnimento sul retro dell'apparecchio.

NOTA: Osservare che il livello dell'acqua non superi mai l'indicazione "MAX-FILLED". I prodotti devono sempre essere coperti completamente dall'acqua. Prestare dunque attenzione al fatto che ci sia sempre il corretto rapporto di acqua e alimento. In caso di dubbio, rimuovere eventualmente acqua ossia cibo. Nel caso in cui la presenza di acqua nel contenitore sia ridotta, questa non riuscirà a circolare idealmente e impedirà così la diffusione di calore, che a sua volta influirà sul risultato finale di cottura.



Tasto Start/Stop - Standby

Secondo l'impostazione predefinita, l'apparecchio si trova nella modalità di standby. Sul display comparirà '---' e il valore attuale della temperatura dell'acqua. Accendere l'apparecchio mediante pressione del tasto di accensione/spegnimento . L'apparecchio indicherà ora l'orario e la temperatura dell'acqua.

3. Impostazioni di tempo


Premere il tasto TIME/SET una volta. A questo punto lampeggerà la visualizzazione del tempo. Premere i tasti ▲ ossia ▼ per impostare l'ora. Premere nuovamente il tasto TIME/SET per impostare i minuti che si possono inserire con ▲ ossia ▼. A questo punto aspettare qualche secondo oppure premere 2x il tasto di standby e le impostazioni di tempo saranno memorizzate. Tenendo premuto un tasto ▲ ossia ▼ il tempo sarà impostato velocemente, invece premendo singolarmente i pulsanti ▲ ossia ▼ il tempo sarà modificato progressivamente.

Il timer funziona come una sveglia. Dopo che il timer è scaduto, si avvertirà 3 volte un segnale acustico. Il segnale acustico si ripeterà ogni 5 minuti. Fino a quando l'apparecchio non verrà spento oppure passerà alla modalità di standby, l'apparecchio continua a scaldare. Il timer ha semplicemente la funzione di allarme/promemoria.

Se si tiene premuto il tasto TIME/SET per 3 secondi, si ripristina il timer a 00:00. L'ultimo tempo impostato nella memoria sarà visualizzata alla successiva accensione.

Qualora non si volesse utilizzare la funzione del timer, è possibile disattivarla tenendo premuto il tasto TIME/SET per 1 secondo. Pertanto impostare il tempo manualmente mediante i pulsanti ▲ ossia ▼ su 00:00. Dopo alcuni secondi l'indicazione smetterà di lampeggiare e la funzione del timer è disattivata.

Impostazione di temperatura

Premere i tasti d'impostazione della temperatura una volta mediante ▲ ossia ▼. In seguito a ciò sul display comparirà e lampeggerà l'ultima temperatura impostata. A questo punto è possibile modificare progressivamente la temperatura mediante i tasti ▲ ossia ▼ di 0,1° C. Tenendo premuto un tasto ▲ ossia ▼, il valore della temperatura scorre velocemente. Fino a quando l'apparecchio non si sia riscaldato si accende la spia  collocata nell'angolo in basso a sinistra.

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 premerlo nuovamente e rigirarlo verso destra di 1/4 nella posizione iniziale.

Assicurarsi che il rubinetto vada correttamente a incastro.

Prima di aggiungere l'acqua verificare che il rubinetto sia dovutamente chiuso.

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 spegnerà 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 detersivi o abrasivi aggressivi. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti. Non utilizzare benzina né solventi! Pulire l'apparecchio con un panno umido ed eventualmente detersivo. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Pulire le eventuali aperture per l'aerazione con l'aspirapolvere.
- Dopo ciascun impiego rimuovere l'acqua per evitare la formazione di calcare.
- Asciugare il serbatoio con un asciugamano.
- Rimuovere eventualmente i depositi di calcare presenti nel serbatoio prima della messa in funzione.

Nozioni di base per cottura sottovuoto

Mettere sottovuoto

I prodotti da cuocere nell'apparecchio devono essere sempre sottovuoto. Qualora l'aria non sia completamente fuoriuscita dal sacchetto, il prodotto potrebbe ricevere una spinta e la cottura risulterebbe non uniforme. Le erbe aromatiche e le salse marinate possono essere aggiunte al prodotto nel sacchetto sottovuoto. In questo modo possono essere assorbite in modo ottimale dall'alimento e pertanto salse e aromi si sviluppano nel modo migliore possibile. Ideale sarebbe l'impiego di confezionatrici sottovuoto (Hendi codice articolo: 970355).

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

Preparazione

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

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

Esempi:

Bistecca:

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

Arrosto:

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

Pesce:

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

Pastorizzazione

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

Garanzia

Qualsiasi difetto, influenzante negativamente il funzionamento dell'apparecchio o che si manifesti entro un anno dall'acquisto dell'apparecchio, sarà risolto gratuitamente tramite riparazione o sostituzione, a patto che l'apparecchio sia stato impiegato e mantenuto in base alle istruzioni per l'uso e non in un modo diverso o improprio. I Suoi diritti previsti dalla legge rimangono da ciò immutati. Qualora la garanzia sia valida, La preghiamo di indicare dove e quando Lei ha acquistato l'apparecchio e di allegare l'apposita ricevuta (es. scontrino della cassa).

Per il nostro obiettivo di continuare costantemente lo sviluppo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso il prodotto, la confezione e la relativa documentazione.

Smaltimento e rispetto dell'ambiente

Al termine della durata di vita dell'apparecchio, smaltirlo in modalità conforme alle disposizioni legislative e alle direttive attuali.

Smaltire il materiale di confezionamento, come plastica e cartone, secondo le relative prescrizioni nazionali.

Per informazioni tecniche e la dichiarazione di conformità consultare il sito www.Hendi.eu

Technical specifications / Technische daten / Données techniques / Parametry techniczne / Dati tecnici/ Specificații tehnice

	225448	
Netspanning / Voltage / Spannung / Tension / Napięcie / Voltaggio / Tensione	230	V
Opgenomen vermogen / Power input / Leistung / Puissance / Moc wejściowa / Potenza / Putere	600	W
Frequentie / Frequency / Frequenz / Fréquence / Częstotliwość / Frecuenza / Frecvență	50	Hz
Stroom / Current / Strom / Courant / Natężenie / Corrente / Curent		A
Temperatuur bereik / Temperature range / Temperatur Bereich / Champ de température / Zakres temperatur / Ambito di temperatura / Temperatură	45-95°C	°C
Gewicht / Weight / Gewicht / Poids / Waga / Peso / Greutate		Kg
Buitenafmetingen / Exterior dimensions / Äußere Abmessungen / Dimensions extérieures / Wymiary zewnętrzne / Dimensioni esterne / Dimensiuni externe	60x33x30	Cm
Omgevingstemperatuur / Ambient temperature / Umgebungstemperatur / Température ambiente / Temperatura otoczenia / Temperatura ambiente / Temperatură ambiantă	+10 ° C ÷ +35 ° C	°C
Beschermingsklasse / Protection class / Sichterheitsklasse / Classe de protection / Stopień ochrony / Classe di sicurezza/ Clasă protecție	IPX3	
Capaciteit / Capacity / Kapazität / Capacité /	20	L



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
www.hendi.eu
info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
www.hendi-austria.com
office@hendi-austria.com

Hendi Polska Sp. z o.o. (Poland)
ul. Magazynowa 5
62-023 Gadki
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L. (Romania)
Str. Tampei Nr. 13
Brasov 500271
Romania

Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335

www.hendi.ro
office@hendi.ro