

SOUSVIDETOOLS

WATER BATHS



USER GUIDE / BENUTZERHANDBUCH / GEBRUIKERSHANDLEIDING / INSTRUKCJA
OBŚLUGI / NOTICE D'UTILISATION / MANUALE D'ISTRUZIONI / MANUAL DE
INSTRUCȚIUNI / ГИД ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

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

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

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



Keep these instructions with the appliance.

Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.

Bewaar deze handleiding bij het apparaat.

Zachowaj instrukcję urządzenia.

Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.

Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.

Tento návod si odložte so spotřebičom.

Хранить руководство вместе с устройством.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.

For indoor use only.

Nur zur Verwendung im Innenbereich.

Alleen voor gebruik binnenshuis.

Do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Pour l'usage à l'intérieur seulement.

Destinato solo all'uso domestico.

Doar pentru uz la interior.

Использовать только в помещениях.

Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.

SAFETY REGULATIONS

- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt 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.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- Warning! Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the power cord is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- 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.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is designed only for cooking vacuum-sealed food at a precisely controlled temperature. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Use the appliance only as described in this manual.
- This appliance should be operated by trained kitchen personnel of restaurants, canteens or bar, etc.
- During removal of the lid steam can escape. Caution: danger of burns!
- Never use this appliance without water.
- Water can be hot at draining; Caution: danger of burns!
- Always allow the appliance to cool down before cleaning.
- Only use water. Do not use oil or fat in the container.
- Risk of splashing! Slowly immerse the food into the water.
- Attention! Do not fill water over MAX level.
- Do not open the lid of the appliance while it is under operation. Heat and steam will come out.
- Do not heat up the appliance without water. The appliance must be turned on after water is poured into the container.
- Do not pour hot water into plastic containers. The containers may deform or even melt.
- The tap can be hot during draining. Caution: danger of burns!
- Sous vide appliance with content can be very heavy (over 20 kg!). Caution: place only on a stable surface!
- The appliance should only be used with the supplied stainless steel lid and spacer with 4 compartments for item 225295 & 6 compartments for item 225998 respectively.

SOUS VIDE

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

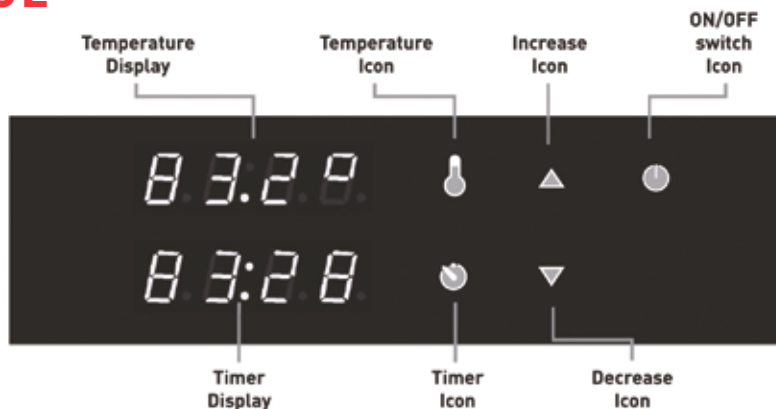
PREPARATIONS BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 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.



Important: For item 225998 (GN 1/1), please install & fix the drain tap to the appliance before use.

USE



1 Operation: SET TEMPERATURE

- 1.1 Fill the container with (hot) water and make sure that the water will not come over the edge on the inner mark (groove) of the water tank. Remember that placing food in the water will also raise the water level – it should still not pass aforementioned groove. Water should be filled up to the Max Mark no matter the amount of food you are going to put into the water bath for cooking
- 1.2 Connect the power plug to a suitable electrical power outlet
- 1.3 Press the ON/OFF Icon.
- 1.4 Then blue LED in the ON/OFF Icon is ON. The upper Temperature display will show the last SET TEMPERATURE. The lower display will show the appliance is in standby mode (---).

NOTE The appliance beeps once for a short time

- 1.5 Press INCREASE/DECREASE Icon, the lower display will show, the heating element is switched ON. At this moment, The Temperature Display will show the ACTUAL TEMPERATURE. The lower Timer Display will show the last set time.

- 1.6 Now, press the Temperature Icon, the upper display will show the previous SET TEMPERATURE. Lower display will show °C for 1 ~ 2 seconds. And then show the time.
- 1.7 Then, press the INCREASE/DECREASE Icon to adjust the SET TEMPERATURE within this 1 ~ 2 Seconds. The SET TEMPERATURE range is 45°C ~ 90°C. Press once for +0,1°C / -0,1°C. Press and hold for +1,0°C / -1,0°C.
- 1.8 When stop to press INCREASE/DECREASE Icon, the SET TEMPERATURE will be stored automatically.
- 1.9 The Temperature Icon will blink until the SET TEMPERATURE is reached. After reaching the SET TEMPERATURE, the Temperature Icon lamp will turn off and a short beep sound will be heard and keep stay of within a range of +0,5°C / -0,5°C. If the Actual Temperature over the SET TEMPERATURE about 1°C, the Temperature Display will show "H0t".

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

2 Operation: SET TIMER

- 2.1 During cooking, you can activate the TIMER function.
- 2.2 Press TIME Icon to set the TIMER. The upper display will show "t". Then, press INCREASE/ DECREASE Icon within 1 ~ 2 seconds to set the TIMER. Press once for + 5,0 min / - 5,0 min. And the lower display will show the "SET TIMER". And start count down after few seconds.
- 2.3 The ":" will blink until 00:00 and "END" will be blinked continuously. Two short beep sound will be heard and the "Timer Icon" will also light off.

NOTE When the TIMER finish counting, the power of the appliance doesn't switch OFF. The water tank will continue to operate and keep the temperature stable.

- 2.4 You can also press Timer Icon to start count down from 00:00 in ascending order by pressing the Timer Icon once for 2 ~ 3 seconds. Press again to cancel this function.

NOTE Time in count down can be adjusted all time

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

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

3 Switch it OFF

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

Closing the lid

After you set the time and temperature and put vacuumed food in the water tank, you need to close the lid. To position the lid correctly on the tray, open the vent valve first. Only then you can position the lid correctly. As soon as the lid closes well, close the vent valve. Put the vacuumed pouch into the water when the water has reached the target temperature for cooking. If you use more bags, put them in the rack and be sure that all pouches are completely submerged.

Opening the lid

To remove the lid the vent valve should be opened first, because low air pressure under the lid will keep it in place. Warning: steam can escape. Caution: risk of burns.

After use

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

NOTE Drain tap function is available for item 225998 only.

Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.
- Clean the ventilation slots (if applicable) with the vacuum cleaner.
- Always remove the water after use to prevent limescale deposits.
- Dry the inside of the water tank with a dry soft cloth.
- Ensure that no limescale forms at the bottom of the water tank.

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.

NOTE Always follow the HACCP guidelines

SPECIFICATIONS

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Input Voltage	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Power	600W	400W
Working space	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimension	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Temperature Range	45 - 90°C ± 0.1°C	45 - 90°C ± 0.1°C
Timer range	1 min to 99 hrs	1 min to 99 hrs
Drain tap	Yes	No

NOTE Technical specification is subjected to change without prior notification.

WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

DISCARDING & ENVIRONMENT

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.

SICHERHEITSREGELN

- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Gefahr eines Stromschlags! Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen! Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- Warnung: Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- Warnung! Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!

- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- 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.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

SPEZIELLE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Das Gerät darf nur zum Kochen vakuumverpackter Lebensmittel in einer genau kontrollierten Temperatur verwendet werden. Die Nichteinhaltung dieser Anleitung kann zur schweren Beschädigung des Geräts oder zur Lebensgefahr führen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den in der Anleitung enthaltenen Informationen.
- Das Gerät darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal in der Küche in Restaurants, Kantinen, Bars (usw.) bedient werden.
- Beim Abnehmen des Deckels kann Dampf entweichen. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals ohne Wasser.
- Das Wasser kann beim Ablassen heiß sein. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Vor der Reinigung des Geräts muss man abwarten, bis es völlig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur das Wasser im Gerät. Gießen Sie weder Öl noch andere Fette.
- Es besteht die Spritzgefahr! Tauchen Sie langsam die Nahrungsmittel im Wasser ein.
- Achtung! Füllen Sie das Gerät mit Wasser nicht über den MAXIMALEN Füllstand.
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Nach dem Öffnen entweichen heiße Luft und Dampf.
- Heizen Sie nicht das Gerät ohne Wasser auf. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem Sie das Wasser gegossen haben.
- Gießen Sie kein heißes Wasser in die Kunststoffbehälter. Sie können deformiert oder geschmolzen werden.
- Der Ablasshahn kann sich beim Wasserablassen erhitzen. Achtung: Verbrennungsgefahr!
- Das Sous-Vide-Gerät kann mit Inhalt sehr schwer (über 20 kg!) sein. Achtung: Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Arbeitsfläche!
- Das Gerät sollte nur mit den mitgelieferten 4 Edelstahlinsätzen und dem Deckel beim Modell 225295 oder mit 6 Edelstahlinsätzen beim Modell 225998 verwendet werden.

SOUS VIDE

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 SousVideTools 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 dauerende Zubereitungsinstellung verbessern sogar deutlich die Zartheit während der Geschmack nahezu komplett erhalten bleibt.

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

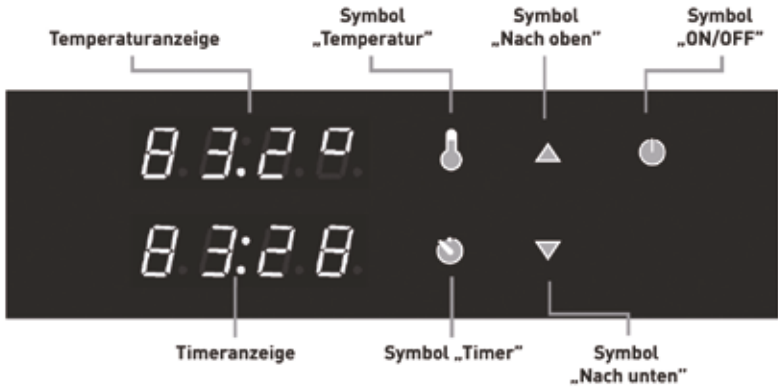
VORBEREITUNG DER INBETRIEBNAHME

- 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.



Wichtig: Bei Artikel 225998 (GN 1/1) muss der Ablasshahn vor dem Gebrauch am Gerät installiert und befestigt werden.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG



1 Tätigkeit: TEMPERATUREINSTELLUNG

- 1.1 Füllen Sie den Behälter mit (heißem) Wasser und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die Kante der Markierung (Vertiefung) am Behälter nicht übersteigt. Denken Sie daran, dass das Wasser durch die Zugabe der Produkte steigt - sein Stand sollte also nicht über die Vertiefung hinaustreten. Gießen Sie das Wasser bis zum maximalen Füllstand ein, unabhängig vom Volumen des für die Zubereitung im Gerät bestimmten Essens.
- 1.2 Schließen Sie den Stecker an die entsprechende Steckdose an.
- 1.3 Drücken Sie das Symbol „ON/OFF“.
- 1.4 Die blaue Diode des Symbols „ON/OFF“ schaltet sich ein. Im oberen Teil des Temperaturdisplays wird eine zuletzt eingestellte SOLLTEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Displays wird die Information darüber angezeigt, dass das Gerät im Standby-Modus ist (----).

NOTE Gerät emittiert einen kurzen Signalton.

- 1.5 Drücken Sie das Symbol „Nach oben“/„Nach unten“, im unteren Teil des Displays wird die Information darüber angezeigt, dass das Heizelement eingeschaltet ist. Im Temperaturdisplay wird dann die IST-TEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Temperaturdisplays wird der letzte Wert der Solltemperatur angezeigt.
- 1.6 Drücken Sie jetzt das Symbol „Temperatur“ - im oberen Teil des Displays wird eine zuletzt eingestellte SOLLTEMPERATUR angezeigt. Im unteren Teil des Displays wird °C für 1-2 Sekunden angezeigt. Dann erscheint die Zeit.
- 1.7 Drücken Sie das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“, um den Wert der SOLLTEMPERATUR einzustellen. Der Wert der SOLLTEMPERATUR ist im Bereich 45°C - 90°C einstellbar. Drücken Sie das Symbol einmalig, um die Temperatur um +0,1°C / -0,1°C erhöhen/senken. Drücken Sie das Symbol und halten Sie es gedrückt, um die Temperatur um +0,1°C / -0,1°C erhöhen/senken.
- 1.8 Wenn der Nutzer das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“ nicht mehr drückt, wird der Wert der SOLLTEMPERATUR automatisch gespeichert.
- 1.9 Das Symbol „Temperatur“ wird so lange blinken, bis das Gerät die SOLLTEMPERATUR erreicht. Nach dem Erreichen der SOLLTEMPERATUR erlischt die Diode des Symbols „Temperatur“ und das Gerät emittiert einen kurzen Signalton - die Temperatur bleibt im Bereich +0,5°C / -0,5°C der SOLLTEMPERATUR. Wenn die IST-TEMPERATUR um ca. 1°C höher als die SOLLTEMPERATUR ist, wird im Temperaturdisplay die Meldung „HOT“ („HEISS“) angezeigt.

ACHTUNG Gibt es kein Wasser im Behälter und will der Nutzer die Versorgung gemäß den Schritten 1.3 - 1.7 einschalten, dann wird das Einschalten der Versorgung durch die thermische Absicherung des Gerätes verhindert. Im oberen Teil des Temperaturdisplays wird die Meldung E2 angezeigt. Im unteren Teil des Temperaturdisplays wird ---- angezeigt. Das Gerät emittiert einen langen Signalton. Die Deaktivierung des Warnsignals kann nur durch das Ausschalten des Gerätes erfolgen.

2 Tätigkeit: TIMEREINSTELLUNG

- 2.1 Beim Kochvorgang kann der Nutzer die TIMER- Funktion (TIMER) aktivieren.
- 2.2 Drücken Sie das Symbol „TIME“ (ZEIT), um den TIMER einzustellen. Im oberen Teil des Displays wird das Symbol „t“ angezeigt. Drücken Sie dann das Symbol „NACH OBEN“/„NACH UNTEN“ innerhalb von 1-2 Sekunden, um den TIMER-Wert einzustellen. Durch das einmalige Drücken des Symbols wird die Zeit um +5,0 Min. / -5,0 Min. geändert. Im unteren Teil des Displays wird die Meldung „TIMEREINSTELLUNG“ angezeigt. Nach einigen Sekunden beginnt die Zählung der Sollzeit.
- 2.3 Der Doppelpunkt „:“ im Display wird so lange blinken, bis die Meldung „00:00“ erscheint. Danach wird die Meldung „END“ („ENDE“) angezeigt, die permanent blinken wird. Das Gerät emittiert zwei kurze Signaltöne und das Symbol „Timer“ schaltet sich aus.

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

- 2.4 Der Nutzer kann auch das Symbol „Timer“ 1 Mal für 2-3 Sekunden drücken, um die aufsteigende Zählung vom Wert 00:00 zu beginnen. Um auf diese Funktion zu verzichten, drücken Sie wieder das Symbol „Timer“.

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

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

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

3 AUSSCHALTEN

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

Schließen des Deckels

Nachdem die Zeit und Temperatur eingestellt sind, schließen den Deckel. Um den Deckel zu schließen, öffnen Sie das Luftablassventil und drücken den Deckel auf das Gerät. Sobald der Deckel dicht geschlossen ist, schließen Sie das Luftablassventil. Zum schnellen Verschließen des Wassertanks eignet sich auch das Gastronormtablett GN 1/1 mit der Artikelnummer: 804100. Achtung: VERBRENNUNGSGEFAHR 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

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. **ACHTUNG** Der Ablasshahn ist nur im Falle des Modells 225998 zugänglich.

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. 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 Stunden abhängig von Größe und Dicke.

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

Pasteurisierung

Die Lagerzeit von vakuumverpackten und gekochten Produkten kann erheblich verlängert werden, wenn Sie diese nach dem Kochen schnell abkühlen. Hierzu empfehlen wir entweder den SousVideTools 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.

ACHTUNG Halten sie auf jedenfall die haccp richtlinien ein.

TECHNISCHE ANGABEN

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Eingangsspannung	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Leistung	600W	400W
Betriebsraum	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Abmessungen	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Temperaturbereich	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Timerbereich	1 Min. bis zu 99 St.	1 Min. bis zu 99 St.
Ablasshahn	Ja	Nein

ACHTUNG Die technische Spezifikation kann sich ohne Vorankündigung ändern.

GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichend Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten. Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen. Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Gevaar van elektrische schokken! Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat! Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- Waarschuwing! Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- Waarschuwing! Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.
- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- 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.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN

- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het garen van vacuüm verpakt voedsel bij een precies gecontroleerde temperatuur. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat moet worden gebruikt door getraind keukenpersoneel in restaurants, kantines, bars, etc.
- Bij het verwijderen van de deksel kan stoom ontsnappen. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Gebruik dit apparaat nooit zonder water.
- Het water kan bij het aftappen heet zijn; Pas op: verbrandingsgevaar!
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik alleen water. Gebruik geen olie of vet in de container.
- Spatgevaar! Dompel het voedsel langzaam onder in het water.
- Let op! Niet vullen met water tot boven het MAX-niveau.
- Open het deksel van het apparaat niet tijdens gebruik. Er zal hitte en stoom vrijkomen.
- Verwarm het apparaat niet zonder water. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld nadat er water in de pan is gegoten.
- Giet geen heet water in plastic containers. De containers kunnen vervormen of zelfs smelten.
- De kraan kan tijdens het aftappen heet zijn. Pas op: verbrandingsgevaar!
- Het Sous vide-toestel kan met inhoud zeer zwaar zijn (zwaarder dan 20kg!) Pas op: Uitsluitend plaatsen op een voldoende stabiele ondergrond!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde roestvaststalen deksel en 4 vaks inzet voor item 225295 & 6 vaks inzet voor item 225998.

SOUS VIDE

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 SousVideTools sous vide toestel is dat, vanwege de hoge precisie thermostaat (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 SousVideTools 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 SousVideTools sous vide toestel 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 SousVideTools sous vide toestel bespaart u werk. U kunt direct marinade en/of kruiden aan de vacuümzakken toevoegen voordat het bereid wordt.

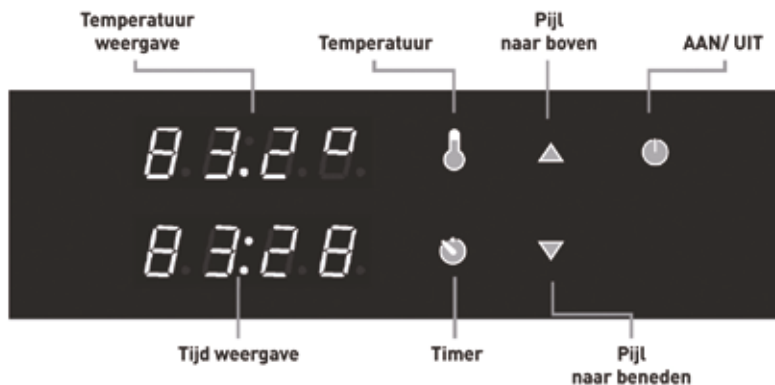
INGEBRUIKNAME

- 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.



Belangrijk: Installeer de aftapkraan voor gebruik bij 225998 (GN 1/1).

GEBRUIK



1 Gebruik: TEMPERATUUR INSTELLEN

- 1.1 Vul de waterpan met (heet) water en zorg ervoor dat het water niet boven de markering (richel) uitkomt. Houd er rekening mee dat het waterpeil stijgt als er voedsel in de pan wordt gedaan en dat het water ook dan niet boven de richel mag uitkomen. Het water moet ongeacht de hoeveelheid te bereiden voedsel uitkomen op het niveau van de richel
- 1.2 Steek de stekker in een geschikt elektrisch stopcontact
- 1.3 Druk op het pictogram AAN/UIT.
- 1.4 De blauwe LED achter het pictogram AAN/UIT zal nu branden. Het bovenste schermpje (temperatuurweergave) toont de laatst INGESTELDE TEMPERATUUR. Het onderste schermpje toont dat het apparaat in de standbymodus (----) staat.

OPMERKING Het apparaat laat één keer een korte pieptoon klinken

- 1.5 Druk op het pictogram Pijl naar boven/ Pijl naar beneden, het onderste schermpje toont dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Het schermpje met de temperatuurweergave toont op dit moment ACTUELE TEMPERATUUR. Het onderste schermpje (tijdweergave) toont de laatst ingestelde tijd.

- 1.6 Druk nu op het pictogram Temperatuur, het bovenste schermje toont de eerder INGESTELDE TEMPERATUUR. Het onderste schermje toont °C voor 1 ~ 2 seconden en daarna de tijd.
- 1.7 Druk daarna binnen deze 1 ~ 2 seconden op het pictogram VERHOOG/VERLAAG om de INGESTELDE TEMPERATUUR aan te passen. Het bereik voor de INGESTELDE TEMPERATUUR is 45°C ~ 90°C. Druk één keer voor +0,1°C / -0,1°C. Houd ingedrukt voor +1,0°C / -1,0°C.
- 1.8 Als u stopt met het drukken op het pictogram VERHOOG/VERLAAG zal de INGESTELDE TIJD automatisch worden opgeslagen.
- 1.9 Het pictogram Temperatuur knippert tot de INGESTELDE TEMPERATUUR is bereikt. Na het bereiken van de INGESTELDE TEMPERATUUR, zal het lampje van het pictogram TEMPERATUUR uitschakelen en zal er een korte pieptoon klinken en blijft de temperatuur binnen een bereik van +0,5°C / -0,5°C. Als de actuele temperatuur ongeveer 1°C hoger is dan de INGESTELDE TEMPERATUUR, zal het schermje met de temperatuurweergave de tekst "HOT" tonen.

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

2 Gebruik: TIMER INSTELLEN

- 2.1 Gedurende het kookproces, kan de TIMER-functie worden gebruikt.
- 2.2 Druk op het pictogram TIME om de TIMER in te stellen. Het bovenste schermje toont "t". Druk daarna binnen 1 ~ 2 seconden op het pictogram VERHOOG/VERLAAG om de TIMER in te stellen. Druk een keer voor + 5,0 min / - 5,0 min. Het onderste schermje toont de "INGESTELDE TIMER". En het aftellen begint na een paar seconden.
- 2.3 De ":" knippert tot 00:00 wordt bereikt en daarna zal de tekst "END" continu knipperen. Er klinken twee korte pieptonen en daarna zal het lampje van het timerpictogram ook uitschakelen.

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

- 2.4 U kunt ook één keer voor 2 ~ 3 seconden op het pictogram Timer te drukken om omhoog te tellen vanaf 00:00. Druk nogmaals om deze functie te annuleren.

OPMERKING De timer kan tijdens het aftellen op elk moment worden aangepast

- Door tijdens het aftellen op het pictogram Timer te drukken, kan het aftellen worden gepauzeerd en wordt de resterende tijd getoond
- Op dit moment kunt u de resterende tijd ook aanpassen Als het water in de waterpan tijdens het gebruik helemaal is verdampt, zal de oververhittingsbeveiliging van het apparaat in werking treden en de stroomtoevoer worden uitgeschakeld. Het bovenste schermje (temperatuurweergave) toont de melding E2. Het onderste schermje (tijdweergave) toont ----, en er klinkt een lange pieptoon. Dit waarschuwingssignaal kan alleen worden uitgeschakeld door het apparaat uit te schakelen.

3 UITSCHAKELLEN

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

Sluiten van de deksel

Nadat u de timer en de temperatuur heeft ingesteld en gevacuumeerd 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 ontluchtingsklepje open te zetten. Dan pas kunt u de deksel sluitend plaatsen. Zodra de deksel goed sluit, dient u het ontluchtingsklepje dicht te doen.

Openen van de deksel

Als de deksel wordt geopend dient eerst het ontluichtingsklepje te worden geopend. Doet u dit niet dan is de deksel vacuüm gezogen en kunt u deze niet verwijderen. Waarschuwing: er kan stoom ontsnappen! Pas op verbrandingsgevaar.

Na gebruik

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

OPMERKING: Aftapkraanfunctie is alleen beschikbaar voor item 225998.

Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek en eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.
- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Verwijder na gebruik altijd het water uit de bak om kalkafzetting te voorkomen.
- Zorg dat er geen kalkafzetting op de bodem van de bak onstaat.
- Droog de binnenkant van de waterbak af met een zachte droge doek.

BASISPRINCIPES VAN SOUS VIDE KOKEN

Vacuüm verpakken

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

OPMERKING Volg te allen tijde de HACCP richtlijnen

TECHNISCHE SPECIFICATIES

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Voltage	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Wattage	600W	400W
Binnenmaat	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Afmetingen	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Temperatuur bereik	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Timer capaciteit	1 min to 99 hrs	1 min to 99 hrs
Aftapkraan	Ja	Nee

OPMERKING Technische specificaties zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande berichtgeving

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.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia! Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Ostrzeżenie: Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładaj urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i sznur zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub sznur przekażać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy sznur zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać sznur z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za sznur.
- Zabezpieczyć sznur zasilający (lub przedłużający) przez przypadkowym wyłączeniem z kontaktu. Sznur prowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- Ostrzeżenie! Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za sznur.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym i łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu sznura odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz ze sznurem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

SPECJALNE PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności zapakowanej próżniowo, w dokładnie kontrolowanej temperaturze. Nie przestrzeganie tej instrukcji może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zagrożenia życia.
- Z urządzenia korzystaj zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel w kuchni w restauracji, stołówce, barze i innych punktach zbiorowego żywienia.
- Podczas zdejmowania pokrywy może wydobywać się para. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Nigdy nie używaj urządzenia bez wody.
- Spuszczana z urządzenia woda może być gorąca. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- W urządzeniu używaj wyłącznie wody. Nie wlewaj oleju ani innych tłuszczów.
- Niebezpieczeństwo powstania rozbryzgów! Powoli zanurz żywność w wodzie.
- Uwaga! Nie wypełniaj urządzenia wodą powyżej wskazanego poziomu MAKSYMALNEGO.
- Nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia. Po otwarciu ze środka urządzenia wydobędzie się gorące powietrze i para.
- Nie podgrzewaj urządzenia bez wcześniejszego wiania wody. Włączaj urządzenie wyłącznie po nalaniu wody.
- Nie nalewaj gorącej wody do plastikowych pojemników. Mogą one ulec zdeformowaniu lub stopieniu.
- Podczas spuszczenia wody kurek może być gorący. Uwaga: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Urządzenie do gotowania w próżni (sous vide) wraz z zawartością może być bardzo ciężkie (ponad 20 kg!). Uwaga: urządzenie należy umieścić wyłącznie na stabilnej powierzchni!
- Urządzenia należy używać wyłącznie z dołączonymi 4 przekładkami ze stali nierdzewnej oraz pokrywą w przypadku modelu 225295 lub z 6 przekładkami w przypadku modelu 225998.

SOUS VIDE

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

Zaletą urządzenia sous vide firmy SousVideTools 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 SousVideTools 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 SousVideTools 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 SousVideTools 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.



Uwaga: W modelu 225998 (GN 1/1), przed użyciem zainstalować oraz przykręcić kurek spustowy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI



1 Czynność: NASTAWIENIE TEMPERATURY

- 1.1 Napełnij zbiornik wodą (gorącą) upewniając się, czy poziom wody nie wykracza poza krawędź oznaczenia (zagłębienia) na zbiorniku. Należy pamiętać, że umieszczenie żywności w wodzie spowoduje podniesienie jej poziomu - nie powinien on wykraczać poza zagłębienie. Wodę należy nalewać maksymalnie do oznaczonego poziomu, niezależnie od objętości jedzenia, jakie ma być przygotowane w urządzeniu.
- 1.2 Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- 1.3 Następnie naciśnij ikonkę „ON/OFF”.
- 1.4 Niebieska dioda ikonki „ON/OFF” włączy się. W górnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ostatnia wartość TEMPERATURY ZADANEJ. W dolnej części na wyświetlaczu pojawi się informacja, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania (----).

UWAGA Urządzenie wyemituje jeden krótki sygnał dźwiękowy.

- 1.5 Następnie naciśnij ikonkę „W górę”/ „W dół”, w dolnej części na wyświetlaczu pojawi się informacja, że element grzewczy jest włączony. W tej chwili wyświetlacz temperatury pokaże TEMPERATURĘ RZECZYWISTĄ. W dolnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ostatnia wartość zadanej temperatury.

- 1.6 Teraz naciśnij ikonkę Temperatury - w górnej części wyświetlacza pojawi się poprzednia TEMPERATURA ZADANA. W dolnej części wyświetlacza na 1-2 sekundy pojawi się °C. Następnie pojawi się czas.
- 1.7 W tym czasie naciśnij ikonkę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, aby ustawić wartość TEMPERATURY ZADANEJ. Wartość TEMPERATURY ZADANEJ można regulować w zakresie 45 °C - 90 °C. Aby podwyższyć/obniżyć temperaturę o +0,1°C / -0,1°C, ikonkę należy nacisnąć jednokrotnie. Aby podwyższyć/obniżyć temperaturę o +1,0°C / -1,0°C, ikonkę należy nacisnąć i przytrzymać.
- 1.8 Jeśli użytkownik przestanie naciskać ikonkę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, wartość TEMPERATURY ZADANEJ zostanie automatycznie zapamiętana.
- 1.9 Ikonka „Temperatura” będzie migać do momentu osiągnięcia przez urządzenie TEMPERATURY ZADANEJ. Po osiągnięciu TEMPERATURY ZADANEJ, dioda ikonki „Temperatura” zgaśnie i urządzenie wyemituje krótki sygnał dźwiękowy - temperatura pozostanie w zakresie +0,5°C / -0,5°C TEMPERATURY ZADANEJ. Jeśli TEMPERATURA RZECZYWISTA jest wyższa o ok. 1°C niż TEMPERATURA ZADANA, na wyświetlaczu temperatury pojawi się informacja „HOT” („GORĄCE”).

UWAGA Jeśli w zbiorniku nie ma wody, a użytkownik chce włączyć zasilanie wykonując kroki 1.3 - 1.7, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia uniemożliwia włączenie zasilania. W górnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się komunikat E2. W dolnej części na wyświetlaczu temperatury pojawi się ----. Rozlegnie się również długi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał ostrzegawczy, użytkownik może jedynie wyłączyć urządzenie.

2 Czynność: NASTAWIENIE TIMERA

- 2.1 W trakcie procesu gotowania użytkownik może aktywować funkcję TIMER (TIMER).
- 2.2 Naciśnij ikonkę „TIME” (CZAS), aby ustawić TIMER. W górnej części na wyświetlaczu pojawi się symbol „t”. Następnie w czasie 1-2 sekund naciśnij ikonkę „W GÓRĘ”/„W DÓŁ”, aby ustawić wartość TIMER. Jednokrotne naciśnięcie ikonki zmienia czas o + 5,0 min / - 5,0 min. W dolnej części wyświetlacza pojawi się komunikat „NASTAWIENIE TIMER”. Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie zadanego czasu.
- 2.3 Dwukropek “:” na wyświetlaczu będzie migał do momentu pojawienia się komunikatu „00:00”. Następnie pojawi się komunikat „END” („KONIEC”), który będzie migał przez cały czas. Urządzenie wyemituje dwa krótkie sygnały dźwiękowe i ikonka „Timer” wyłączy się.

UWAGA Po zakończeniu odliczania przez TIMER zasilanie urządzenia nie wyłącza się. Kąpiel wodna pracuje nadal i utrzymuje stałą temperaturę.

- 2.4 Użytkownik może również nacisnąć raz na 2- 3 sekundy ikonkę „Timer”, aby rozpocząć odliczenie od wartości 00:00 rosnąco. Aby zrezygnować z tej funkcji, należy ponownie nacisnąć ikonkę „Timer”.

UWAGA Czas zadany może zostać wyregulowany w dowolnym momencie podczas odliczania.

- Jeśli użytkownik przycisnie ikonkę „Timer” podczas odliczania, odliczanie zostanie zawieszona, a na wyświetlaczu pokazany zostanie czas, jaki pozostał do końca.
- W tym momencie użytkownik może regulować wartość czasu zdanego. Jeśli podczas pracy urządzenia cała woda w kąpieli wodnej wyparuje, wówczas zabezpieczenie termiczne urządzenia wyłącza zasilanie. W górnej części na wyświetlaczu pojawi się komunikat E2. W dolnej części na wyświetlaczu pojawi się ----. Rozlegnie się również długi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał ostrzegawczy, użytkownik może jedynie wyłączyć urządzenie.

3 WYŁĄCZENIE

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

Zamykanie pokrywy

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

zbiornik z wodą, można użyć tacy GN 1/1 razem z pokrywą o kodzie 804 100. Uwaga: ryzyko oparzenia! Włożyć zapakowaną próżniowo żywność do wody, gdy osiągnie ona docelową temperaturę gotowania. W przypadku przygotowywania większej liczby worków z żywnością, należy użyć 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.

UWAGA Kurek spustowy występuje tylko w wersji 225998.

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 schładzance 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 poszuka w internecie podstawowych przepisów do przygotowania żywności metodą sous vide, a następnie dostosować je do własnych oczekiwań.

UWAGA Należy zawsze przestrzegać przepisów HACCP.

DANE TECHNICZNE

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Napięcie wejściowe	230 V~ 50 Hz 2	30 V~ 50 Hz
Moc	600W	400W
Przeźreń robocza	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Wymiary	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Zakres temperatur	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Zakres timera	1 min do 99 h	1 min do 99 h
Kurek spustowy	Tak	Nie

UWAGA Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon). Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia. Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.

RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- 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.
- Risque d'électrocution! Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- N'utilisez jamais l'appareil endommagé! Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- Avertissement: N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettent pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- 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.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

- L'appareil est conçu uniquement à la cuisson des aliments emballés sous vide, à une température précisément contrôlée. Le non-respect des instructions peut entraîner des dommages à l'appareil ou un risque mortel.
- Utilisez l'appareil conformément à son usage prévu dans le présent mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé uniquement par le personnel qualifié de la cuisine du restaurant, de la cantine, dans un bar ou d'autres points d'alimentation collective.
- Lors de la suppression de la vapeur peut s'échapper du couvercle. Attention : risque de brûlures !
- N'utilisez jamais cet appareil sans eau.
- L'eau peut être chaude au drainage ; Attention : risque de brûlures
- Avant le nettoyage laissez l'appareil refroidir complètement.
- N'utilisez que de l'eau. Ne versez pas de l'huile ou d'autres graisses.
- Risque d'éclaboussures ! Immergez lentement la nourriture dans l'eau.
- Attention ! Ne remplissez pas l'appareil avec de l'eau au-dessus du niveau MAXIMAL indiqué.
- N'ouvrez jamais le couvercle de l'appareil pendant son fonctionnement. Après l'ouverture de l'air chaud et de la vapeur sortent de l'intérieur de l'appareil.
- Ne chauffez pas l'appareil sans verser l'eau. Démarrez l'appareil uniquement après avoir versé de l'eau.
- Ne versez pas de l'eau chaude dans des récipients en plastique. Ils peuvent être déformés ou fondus.
- Le robinet peut être chaud pendant la vidange. Attention : risque de brûlures !
- L'appareil sous vide avec le contenu peut être très lourd (plus de 20 kg !). Attention : posez le dispositif uniquement sur une surface stable !
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec 4 panneaux en inox et le couvercle (modèle 225295) ou 6 panneaux (modèle 225998).

SOUS VIDE

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 SousVideTools, 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 SousVideTools 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 SousVideTools. 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.

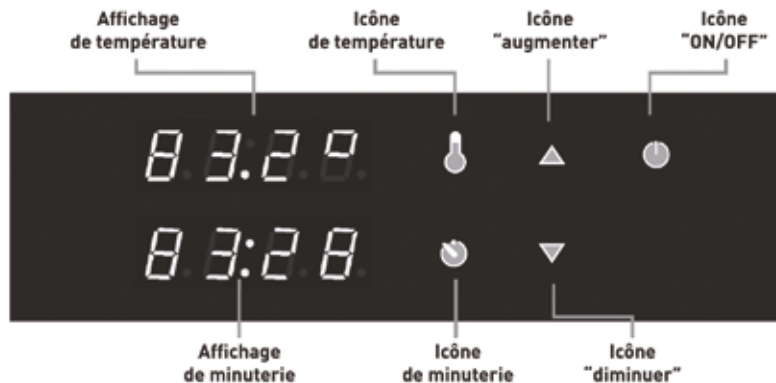
La machine sous vide SousVideTools vous permet d'économiser du travail. Vous pouvez mariner et / ou ajouter dures épices aux sacs en plastiques sous vide, avant la préparation.

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 feuillet 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.

⚠ Pour la référence 225998 (GN1/1), merci d'installer et fixer le robinet sur l'appareil avant utilisation.

CONSEILS D'UTILISATION



1 Fonction : REGLAGE DE TEMPERATURE

- 1.1 Remplissez le réservoir avec de l'eau (chaude) et assurez-vous que l'eau ne dépasse pas le bord de la marque intérieure (rainure) du réservoir. Il faut tenir compte que lorsque la nourriture se trouve dedans, le niveau de l'eau va augmenter - il ne doit pas dépasser la rainure. L'eau doit être versée au maximum jusqu'au niveau indiqué, quel que soit le volume de la nourriture préparée dans l'appareil.
- 1.2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique.
- 1.3 Ensuite appuyez sur icône „ON/OFF”.
- 1.4 La diode bleue de l'icône „ON/OFF” s'allume. Dans la partie supérieure de l'écran d'affichage la valeur de la dernière TEMPERATURE DE CONSIGNE sera affichée. Dans la partie inférieure de l'écran d'affichage l'information que l'appareil est en mode veille sera affichée (---).

ATTENTION L'appareil émet un signal sonore court.

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

- 1.6 Maintenant appuyez sur l'icône de la Température – dans la partie supérieure de l'écran la dernière TEMPERATURE DE CONSIGNE sera affichée. Dans la partie inférieure de l'écran le symbole °C apparaît pendant 1 à 2 secondes. Ensuite le temps sera affiché.
- 1.7 Maintenant appuyez sur l'icône „EN HAUT”/”EN BAS” pour régler la TEMPERATURE DE CONSIGNE. La valeur de la TEMPERATURE DE CONSIGNE peut être réglée dans la plage de 45 °C à 90°C. Pour augmenter/abaisser la température de +0,1°C / -0,1°C, appuyez une fois sur l'icône. Pour augmenter/abaisser la température de +1,0°C / -1,0°C, appuyez sur l'icône et maintenez.
- 1.8 Lorsque l'utilisateur arrête d'appuyer l'icône „EN HAUT”/”EN BAS” la valeur de la TEMPERATURE DE CONSIGNE est automatiquement enregistrée.
- 1.9 L'icône „Température” clignote jusqu'à ce que l'appareil atteigne la TEMPERATURE DE CONSIGNE. Après avoir atteint la TEMPERATURE DE CONSIGNE, la diode de l'icône „Température” s'éteint et l'appareil émet un signal sonore court – la température reste dans la plage de +0,5°C / -0,5°C de la TEMPERATURE DE CONSIGNE. Si la TEMPERATURE REELLE est supérieure d'environ 1°C à la TEMPERATURE DE CONSIGNE, l'écran affiche l'information „HOT” („CHAUD”).

REMARQUE Si dans le réservoir il n'y a pas d'eau et l'utilisateur veut allumer l'appareil en suivant les étapes 1.3 à 1.7, le dispositif de protection thermique empêche le démarrage de l'appareil. Dans la partie supérieure de l'écran le message E2 est affiché. Dans la partie inférieure de l'écran de température le symbole ---- est affiché. Un signal sonore long sera aussi émis. Pour éteindre le signal sonore, l'utilisateur ne peut que d'éteindre l'appareil.

2 Fonction : REGLAGE DE MINUTERIE

- 2.1 Pendant le processus de cuisson, l'utilisateur peut activer la fonction de MINUTERIE (TIMER).
- 2.2 Appuyez sur l'icône „TIME” (TEMPS) pour régler la MINUTERIE. Dans la partie supérieure de l'écran le symbole „t” sera affiché. Ensuite appuyez sur l'icône „EN HAUT”/”EN BAS” pendant 1 à 2 secondes pour régler la MINUTERIE. En appuyant une fois sur l'icône le temps est changé de + 5,0 min / - 5,0 min. Dans la partie inférieure de l'écran le message „REGLAGE DE LA MINUTERIE” est affiché. La décompte du temps de consigne commence automatiquement après quelques secondes.
- 2.3 Le deux-points “:” sur l'écran clignote jusqu'à ce que le message „00:00” apparaît. Ensuite le message „END” („FIN”) apparaît qui clignote tout le temps. L'appareil émet deux signaux sonores courts et l'icône „Minuterie” s'éteint.

ATTENTION Après avoir terminé le décompte par la MINUTERIE l'alimentation de l'appareil n'est pas coupée. Le bain d'eau continue à fonctionner et maintient la température stable. 2.4 L'utilisateur peut également appuyer sur l'icône „Minuterie” une fois pendant 2 à 3 secondes pour commencer le décompte à partir de la valeur 00:00 en haut. Pour annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur l'icône „Minuterie”.

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

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

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

3 ARRÊT DE TRAVAIL

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

Fermeture de couvercle

Après réglage de la minuterie et de la température et après avoir mise la nourriture vacuée dans le récipient, mettez le couvercles sur le bassin. Afin de poser le couvercle correctement sur le bassin, ouvrez le clapet de

ventilation. C'est le seul moyen pour poser le couvercle entièrement. Une fois le couvercle se referme, fermez le clapet de ventilation. Pour une fermeture rapide et facile du bassin, vous pouvez aussi utiliser le couvercle GN 1/1 avec la référence 804100. Attention: risque de brûlures! Placez le(s) sac(s) sous vide dans l'eau lorsque l'eau atteint la température de consigne. Si vous avez des sacs multiples, utilisez la grille afin de vous assurez que les sacs sont complètement sous la 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.

ATTENTION Le robinet de vidange n'est présent que dans la version 225998.

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 récureur. 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.

ATTENTION Suivez toujours les directives HACCP

DONNÉES TECHNIQUES

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Tension à l'entrée	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance	600W	400W
Espace de manoeuvre	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensions	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Plage de températures	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Plage de minuterie	De 1 min à 99 h	De 1 min à 99 h
Robinet de vidange	Oui	Non

ATTENTION Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

GARANTIE

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

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

RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait. Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type de matériau considéré.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- Pericoli di scosse elettriche! Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi soli da personale qualificato.
- Non usare l'apparecchio danneggiato! L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- Attenzione: Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- Attenzione! Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta
- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti imballati sotto vuoto ad una temperatura controllata. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare i danni all'apparecchio o il rischio alla vita.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in conformità con l'uso descritto nel presente manuale.
- L'apparecchio può essere utilizzato unicamente da personale qualificato in cucina nel ristorante, nella mensa, nel bar e in altri punti di alimentazione collettiva.
- Nel sollevare il coperchio può fuoriuscire vapore. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Non usare mai l'apparecchio senza acqua.
- Nel far defluire l'acqua, questa può risultare bollente. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Prima della pulizia lasciare l'apparecchio raffreddare completamente.
- Utilizzare solo l'acqua. Non versare olio o altri grassi.
- Pericolo di spruzzi! Immergere lentamente il cibo nell'acqua.
- Attenzione! Non riempire l'apparecchio con acqua al di sopra del livello MASSIMO indicato.
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio. Dopo l'apertura l'aria calda e il vapore tirano fuori.
- Non riscaldare l'apparecchio senza versare l'acqua. Avviare l'apparecchio solo dopo aver versato l'acqua.
- Non versare acqua calda in contenitori di plastica. Essi possono essere deformati o fusi.
- Il rubinetto di scarico può scaldarsi durante il defluire dell'acqua. Attenzione: pericolo di ustioni!
- Questo apparecchio, compreso il suo contenuto, è molto pesante (più di 20 kg!). Attenzione: disporre l'apparecchio sempre su un piano di lavoro piano e stabile!
- L'apparecchio è da utilizzare con 4 distanziali in acciaio inox e il coperchio (modello 225295) o 6 distanziali (modello 225998).

SOUS VIDE

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 SousVideTools 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 SousVideTools 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 SousVideTools 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 SousVideTools si può risparmiare lavoro. Proprio perché è possibile aggiungere p. es. salse marinate oppure erbe aromatiche nel sacchetto sottovuoto prima della cottura.

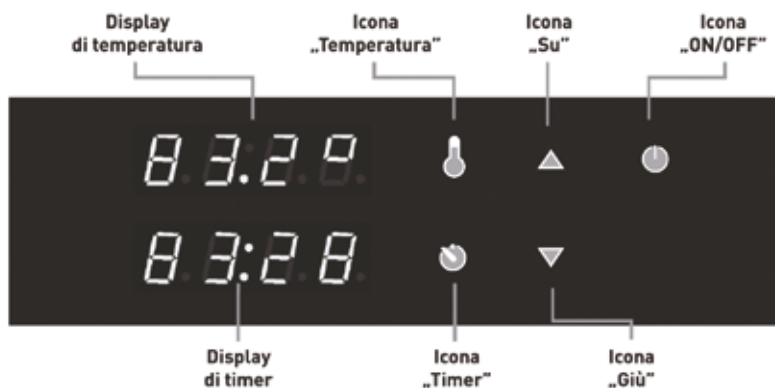
PREPARAZIONE ALLA MESSA IN SERVIZIO

- 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.



Importante: Per articolo 225998 (GN 1/1) si prega di installare e fissare il rubinetto di scarico all'apparecchio prima dell'uso.

ISTRUZIONI D'USO



1 Funzione: IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- 1.1 Riempire il contenitore con acqua (calda) ed assicurarsi che il livello dell'acqua non superi il limite indicato (intaglio) sul contenitore. Occorre tener conto che il livello dell'acqua si aumenterà dopo aver messo in prodotto nell'acqua- quindi l'acqua non deve mai superare l'intaglio. Riempire con acqua sempre fino al livello massimo indicato, nonostante le dimensioni del prodotto da preparare nell'apparecchio.
- 1.2 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 1.3 Poi premere l'icona „ON/OFF“.
- 1.4 La spia blue dell'icona „ON/OFF“ si accende. Nella parte superiore del display di temperatura sarà indicato l'ultimo valore della TEMPERATURA IMPOSTATA. Nella parte inferiore del display l'informazione che l'apparecchio è in modalità standby (----) sarà indicata.

ATTENZIONE L'apparecchio emette un segnale acustico breve.

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

- 1.6 Premere l'icona di Temperatura - nella parte superiore del display la TEMPERATURA IMPOSTATA precedente apparisce. Nella parte inferiore del display il simbolo °C apparisce per 1 a 2 secondi. Poi il tempo sarà indicato.
- 1.7 A quel tempo premere l'icona „GIÙ”/”SU” per impostare il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA. Il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA può essere regolato tra 45 °C e 90 °C. Per aumentare/abbassare la temperatura di +0,1°C / -0,1°C, premere l'icona una volta. Per aumentare/abbassare la temperatura di +1,0°C / -1,0°C, premere l'icona e mantenerla premuta.
- 1.8 Se l'utente smette di premere l'icona „GIÙ”/”SU” il valore della TEMPERATURA IMPOSTATA viene automaticamente registrato.
- 1.9 L'icona di „Temperatura” lampeggerà fino a raggiungere la TEMPERATURA IMPOSTATA. Dopo aver raggiunto la TEMPERATURA IMPOSTATA la spia dell'icona „Temperatura” si spegne e l'apparecchio emette un segnale acustico breve - la temperatura rimane nell'intervallo di +0,5°C / -0,5°C DELLA TEMPERATURA IMPOSTATA. Se LA TEMPERATURA EFETTIVA è più alta di circa 1°C dalla TEMPERATURA IMPOSTATA, il display di temperatura visualizzerà il messaggio „HOT” („CALDO”).

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

2 Attività: IMPOSTAZIONE DEL TIMER

- 2.1 Durante il processo di cottura, l'utente può attivare il TIMER (TIMER).
- 2.2 Premere l'icona „TIME” (TEMPO) per impostare il TIMER. Nella parte superiore del display il simbolo „t” sarà visualizzato. Poi premere per 1 a 2 secondi l'icona „GIÙ”/”SU” per impostare il valore del TIMER. Premendo una volta l'icona si cambia il tempo di + 5,0 min./ - 5,0 min. Nella parte inferiore del display il messaggio „IMPOSTAZIONE DEL TIMER” sarà visualizzato. Dopo qualche secondo il countdown del tempo impostato comincerà
- 2.3 Il simbolo di due punti “:” sul display lampeggia fino a quando il messaggio „00:00” apparisce. Poi il messaggio „END” („FINE”) sarà visualizzato che lampeggia tutto il tempo. L'apparecchio emette due segnali acustici brevi e l'icona „Timer” si spegne.

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

- 2.4 L'utente può anche premere una volta per 2 a 3 secondi l'icona „Timer”, per cominciare il countdown dal valore 00:00 in giù. Per cancellare occorre premere ancora una volta l'icona „Timer”.

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

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

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

3 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

Chiusura del coperchio

Dopo aver impostato il tempo di cottura e la temperatura procedere a chiudere il coperchio. Per chiudere il coperchio aprire la valvola di scarico d'aria e premere il coperchio sull'apparecchio. Non appena il coperchio è chiuso ermeticamente, la valvola di scarico d'aria si socchiude. Per la chiusura rapida del serbatoio d'acqua si presta perfettamente anche un vassoio rettangolare Gastronorm GN 1/1 che presenta il codice articolo 804100.

Una volta che è stata raggiunta la temperatura dell'acqua impostata, immettere l'alimento da cuocere sottovuoto nell'acqua. Per preparare più alimenti da cuocere sottovuoto bisogna collocare il supporto fornito nel serbatoio d'acqua prima che questa sia bollente e 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. **ATTENZIONE** Il rubinetto di scarico è presente solo nella versione 225998.

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.

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 SousVideTools 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.

ATTENZIONE OSSERVARE ASSOLUTAMENTE LE DISPOSIZIONI HACCP

DATI TECNICI

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Tensione d'ingresso	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Potenza	600W	400W
Spazio di lavoro	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensioni	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Valori di temperatura	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Valori di timer	Da 1 min a 99 h	Da 1 min a 99 h
Rubinetto di scarico	Sì	No

ATTENZIONE Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostituzione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino. In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

SMALTIMENTO & AMBIENTE

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili. Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.

REGULI DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- 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.
- Pericol de electrocutare! Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- Nu utilizați niciodată un aparat defect! Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- Avertisment! Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Avertisment! Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriiți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.
- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriiți întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

INSTRUCȚIUNI SPECIALE DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat este destinat exclusiv preparării produselor alimentare în vid, la o temperatură exactă controlată. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală.
- Utilizați aparatul doar în conformitate cu indicațiile din acest manual.
- Acest aparat trebuie utilizat de către personalul de bucătărie instruit din restaurante, cantine sau baruri etc.
- La ridicarea capacului poate scăpa abur. Atenție: pericol de arsuri!
- Nu utilizați niciodată acest aparat fără apă.
- Apa care se goleşte poate fi clocotită; Atenție: pericol de arsuri!
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Utilizați numai apă. Nu puneți ulei sau grăsime în container.
- Risc de împuşcare! Introduceți ușor alimentele în apă.
- Atenție! Aveți grijă ca apa să nu depășească nivelul MAX.
- Nu deschideți capacul aparatului în timp ce acesta funcționează. Este posibil să iasă căldură și aburi.
- Nu încălziți aparatul fără ca acesta să conțină apă. Aparatul trebuie pornit după ce a fost adăugată apă în rezervor.
- Nu turnați apă fierbinte în rezervorul de plastic. Rezervorul se poate deforma sau chiar topi.
- Robinetul poate fi fierbinte în timpul golirii. Atenție: pericol de arsuri!
- Aparatul sub vid poate fi foarte greu când este plin (peste 20 kg!). Atenție: așezați aparatul doar pe suprafețe stabile!
- Aparatul va fi folosit numai cu capacul din oțel inox livrat și cu separatorul cu 4 compartimente la modelul 225295, respectiv cu 6 compartimente la modelul 225998.

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 SousVideTools 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 presupunerii 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 SousVideTools 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.

SousVideTools 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 SousVideTools sous vide vă ajută să economisiți din muncă. Puteți adăuga direct hranei marinată/plante aromatice înaintea preparării.

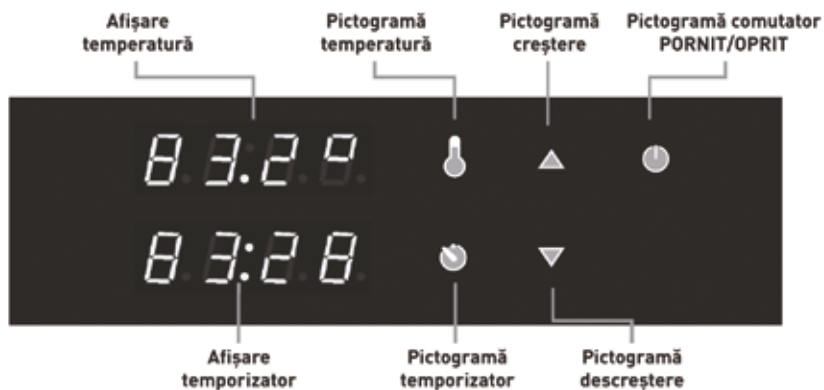
PREGĂTIREA PENTRU PRIMA SA UTILIZARE

- Verificați ca aparatul să nu fie avariata. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție (dacă 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.



Important: Pentru articolul 225998 (GN1/1), instalați și fixați robinetul de scurgere la aparat înainte de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



1 Utilizare: SETAREA TEMPERATURII

- 1.1 Umpleți recipientul cu apă (fierbinte) și asigurați-vă că apa nu depășește marginea marcajului interior (șanț) al bazinului de apă. Țineți minte că introducerea alimentelor în apă va crește nivelul acesteia – cu toate acestea nu trebuie să depășească șanțul menționat anterior. Apa trebuie să atingă marcajul maxim, indiferent de cantitatea de alimente pe care urmează să o introduceți în baia de apă pentru gătit
 - 1.2 Introduceți ștecherul într-o priză electrică adecvată
 - 1.3 Apăsăți pe butonul PORNIT/OPRIT.
 - 1.4 LED-ul albastru al butonului PORNIT/OPRIT va trece în poziția PORNIT. Afișajul de temperatură superior va afișa ULTIMA TEMPERATURĂ SETATĂ. Afișajul inferior va afișa că aparatul este în starea de așteptare (---).
- NOTĂ** Aparatul va emite un semnal sonor scurt
- 1.5 Apăsăți pe butonul creștere/ descreștere, afișajul inferior va afișa faptul că încălzitorul este PORNIT. În acest moment, afișajul de temperatură va afișa TEMPERATURA EFECTIVĂ. Afișajul inferior de timp va afișa ultima oră setată.

- 1.6 Acum apăsați pe pictograma de Temperatură iar afișajul superior va afișa TEMPERATURA SETATĂ anterior. Afișajul inferior va afișa °C timp de 1 ~ 2 secunde. Apoi se arată ora.
- 1.7 Apoi apăsați pictograma CREȘTE/DESCREȘTE pentru a ajusta temperatura în 1 ~ 2 secunde. Intervalul de SETARE A TEMPERATURII este de 45 °C ~ 90 °C. Apăsați o dată pentru +0,1°C / -0,1°C. Țineți apăsat pentru +1,0°C / -1,0°C.
- 1.8 În momentul în care opriți apăsarea pe pictograma CREȘTE/DESCREȘTE, TEMPERATURA SETATĂ se stochează automat în memorie.
- 1.9 Pictograma de Temperatură va începe să clipească în momentul în care TEMPERATURA SETATĂ se atinge. După ce se atinge TEMPERATURA SETATĂ, lampa pictogramei de Temperatură se stinge și se aude un bip scurt iar temperatura se va menține cu o toleranță de +0,5°C / -0,5°C. Dacă temperatura efectivă este peste TEMPERATURA SETATĂ cu aproximativ 1°C, afișajul de temperatură va afișa „Hot” (fierbinte).

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

2 Utilizare: SETARE TEMPORIZATOR

- 2.1 În timpul gătitului puteți activa funcția TEMPORIZATOR.
- 2.2 Apăsați pictograma TIMP pentru a seta TEMPORIZATORUL. Afișajul superior va afișa „t”. APOI APĂSAȚI PICTOGRAMA crește/descrește timp de 1 ~ 2 secunde pentru a seta TEMPORIZATORUL. Apăsați o dată + 5,0 min / - 5,0 min. Afișajul inferior va afișa “SETARE TEMPORIZATOR”. Numărătoarea inversă va începe după câteva secunde.
- 2.3 Semnul „:” va clipi până când 00:00 și „END” („Sfârșit”) vor clipi continuu. Se vor auzi două bipuri scurte iar pictograma „Temporizator” se va stinge.

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

- 2.4 Puteți apăsa și pictograma Temporizator pentru a începe numărătoarea de la 00:00 în ordine ascendentă, prin apăsarea pictogramei Temporizator timp de 2 ~ 3 secunde. Apăsați din nou pentru a anula această funcție.

NOTĂ Timpul poate fi reglat oricând în timpul numărătoării inverse

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

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

3 OPRIREA aparatului

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

Închiderea capacului

După setarea timpului și temperaturii și plasarea hrănilor etanșate la vid în apa bazinului, trebuie să închideți capacul. Pentru a poziționa corect capacul pe cuvă, deschideți mai întâi supapa de aerisire. Numai apoi puteți poziționa corect capacul. De îndată ce capacul se închide cum trebuie, închideți supapa de aerisire. Pentru a închide ușor/ repede bazinul de apă puteți utiliza de asemenea cuva GN 1/1 cu numărul de articol 804100. Atenție: pericol de arsuri! Plasați punga etanșată la vid în apă în momentul în care apa a atins temperatura ideală pentru preparare. În cazul în care utilizați mai multe punți, 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.

NOTĂ Funcția de robinet de golire este disponibilă doar la modelul 225998.

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.

NOTĂ Urmați întotdeauna instrucțiunile HACCP

SPECIFICAȚII

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Tensiune de intrare	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Putere	600W	400W
Spațiu de lucru	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensiune	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Interval de temperatură	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Interval temporizator	1 min - 99 ore	1 min - 99 ore
Robinet de scurgere	Da	Nu

NOTĂ Specificația tehnică poate fi modificată fără preaviz.

GARANȚIE

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța). Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment. Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipientele corespunzătoare.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждение, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Опасность поражения током! Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой. Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- Предупреждение: не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- Предупреждение! Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

КОНКРЕТНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи, упакованной в вакууме при полностью контролируемой температуре. Несоблюдение этой инструкции может привести к серьезным травмам или угрозе жизни.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в этом руководстве.
- Устройство предназначено для использования квалифицированным персоналом кухни ресторана, столовой, бара и других предприятий общественного питания.
- При снятии крышки с устройства может выходить пар. Внимание: риск ожогов!
- Никогда не пользуйтесь прибором без воды.
- Вода, которая сливается из прибора, может быть горячей. Внимание: риск ожогов!
- Перед очисткой оставьте устройство, чтобы оно полностью остыло.
- В устройстве используйте только воду. Не заливайте масло или другие жиры.
- Опасность разбрызгивания! Медленно погружайте пищу в воду.
- Внимание! Не заполняйте устройство водой выше указанного МАКСИМАЛЬНОГО уровня.
- Не открывайте крышку во время работы устройства. После открытия крышки изнутри устройства выйдет горячий воздух и пар.
- Не нагревайте прибор без заливки воды. Включайте устройство только после заливки воды.
- Не наливайте горячую воду в пластиковые контейнеры. Они могут деформироваться или расплавиться.
- Во время слива воды кран может быть горячим. Внимание: риск ожогов!
- Устройство для приготовления пищи в вакууме (sous vide) вместе с содержанием может быть очень тяжелым (более 20 кг!). Внимание: устройство должно находиться на устойчивой поверхности!
- Устройством следует пользоваться исключительно с приложенными 4 перегородками из нержавеющей стали и крышкой для модели 225295 или с 6 перегородками для модели 225998.

SOUS VIDE

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

Преимущество устройства sous vide компании SousVideTools – это очень точный термостат (с точностью до 0,5°C), что позволяет легко и искусно приготавливать пищу. Средней прожарки стейк, приготовленный по методу sous vide, будет прожарен равномерно по всей поверхности. Соответствующая установка времени и температуры гарантирует идеальную прожарку стейка, а процесс приготовления не требует участия персонала кухни. Благодаря тому, что еда приготавливается в вакуумных герметических мешках, она не теряет своего вкуса или питательной ценности, сохраняет естественный цвет, остаётся нежной и сочной. Некоторые настройки устройства, когда время подготовки пищи будет продлено, позволяют улучшить мягкость пищи при сохранении её вкуса. Устройство sous vide компании SousVideTools позволяет экономить время. Пищу можно подготовить заранее, перед приходом большого числа гостей в ресторан. При соответствующих настройках, работа устройства не требует внимания персонала, а это обозначает готовку пищи без проблем.

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

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

ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Проверьте, что устройство не повреждено. В случае каких-либо повреждений, немедленно свяжитесь со своим поставщиком и до этого времени НЕ пользуйтесь устройством.
- Удалите полностью упаковку и защитную плёнку (если имеется).
- Протрите устройство тёплой водой и мягкой тканью.
- Если не предусмотрено по другому, поставьте устройство на ровной и стабильной поверхности.
- Обеспечьте необходимое пространство вокруг устройства для вентиляции.
- Установите устройство так, чтобы обеспечить хороший доступ к вилке.



Важно: Для модели 225998 (GN 1/1) перед использованием необходимо установить и закрепить спусковой кран.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 Действие: УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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

- 1.6 Теперь нажмите на значок Температуры – в верхней части индикатора покажется предыдущая ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА. В нижней части индикатора в течение 1-2 секунд появится °C. После этого появится время.
- 1.7 В это время нажимайте на значок „ВВЕРХ“/“ВНИЗ”, чтобы установить значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. Значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ можно регулировать в пределе 45 °C - 90 °C. Для повышения / понижения температуры на +0,1°C / -0,1°C, нажмите на значок один раз. Для повышения / понижения температуры на +1,0°C / -1,0°C, нажмите на значок и придержите его.
- 1.8 Если вы прекратите нажимать на значок „ВВЕРХ“/“ВНИЗ”, значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ автоматически сохранится.
- 1.9 Значок „Температура“ будет мигать пока устройство не достигнет ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. После достижения ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, диод значка „Температура“ погаснет и устройство издаст короткий звуковой сигнал - температура будет оставаться в пределах +0,5°C / -0,5°C ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. Если ИСТИННАЯ ТЕМПЕРАТУРА выше прим. на 1°C, чем ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, на индикаторе температуры появится сообщение „НОТ“ („ГОРЯЧО“).

ВНИМАНИЕ Если в резервуаре нет воды, а потребитель хочет включить питание, выполняя шаги 1.3 - 1.7, тогда термическая защита устройства отключит электропитание. В верхней части на индикаторе температуры появится сообщение E2. ВВ нижней части на индикаторе температуры появится ----. Вы услышите также длинный звуковой сигнал. Единственный способ отключить предупреждение - это выключение устройства.

2 Действие: УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

- 2.1 В процессе приготовления пищи, вы можете включить функцию ТАЙМЕРА (TIMER).
 - 2.2 Нажмите на значок „TIME“ (ВРЕМЯ), чтобы установить ТАЙМЕР. В верхней части на индикаторе появится символ „t“. Затем, в течение 1-2 секунд, нажимайте на значок “ ВВЕРХ”/“ВНИЗ ”, чтобы установить значение ТАЙМЕРА. Одноразовое нажатие на значок изменяет время на + 5,0 мин / - 5,0 мин. В нижней части индикатора появится сообщение „УСТАНОВКА ТАЙМЕРА“. Через несколько секунд, начнётся отсчет заданного времени.
 - 2.3 Двоеточие “:” на индикаторе будет мигать до тех пор, пока не увидите сообщение „00:00“. Затем появится сообщение „END“ („КОНЕЦ“), которое будет мигать все время. Устройство издаст два коротких звуковых сигнала и значок „Timer“ выключится.
- ВНИМАНИЕ** После окончания отсчета ТАЙМЕРОМ, питание устройства не отключается. Водяная баня продолжает работать и поддерживает постоянную температуру.
- 2.4 Вы можете также дважды нажать на 2 - 3 секунды на значок „Timer“, чтобы начать отсчет от значения 00:00 по возрастанию. Для того, чтобы отменить эту функцию, следует еще раз нажать значок „Timer“.

ВНИМАНИЕ Заданное время можно изменять в любой момент во время отсчета.

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

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

3 ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- 3.1 Для выключения устройства следует один раз нажать значок „ON/OFF“

Закрытие крышки

После установки времени и температуры, а также размещения пищи в вакуумной упаковке в контейнере с водой, закройте крышку. Для правильного положения крышки, сначала откройте вентиляционный клапан на крышке. Только тогда можно правильно установить крышку. После правильного закрытия крышки, закройте вентиляционный клапан на крышке. Для лёгкого и быстрого закрытия контейнера с водой, воспользуйтесь подносом GN 1/1 вместе с крышкой с кодом 804 100. Внимание: риск ожогов! Поставьте пищу в вакуумной упаковке в воду, когда она достигнет необходимой температуры для варки. В случае подготовки большого количества мешков с едой, разместите их в контейнере, используя прокладки, помня о том, чтобы мешки были полностью погружены.

Открытие крышки

Для того, чтобы снять крышку, сначала следует открыть вентиляционный клапан, т.к. низкое давление воздуха под крышкой будет её удерживать на месте. Предупреждение: следите за выходящим паром. Внимание: риск ожогов.

После использования

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

Внимание Спускной кран присутствует только в варианте 225998.

Чистка и обслуживание

- Перед чисткой всегда отключайте устройство из сети.
- Внимание: Никогда не погружайте устройство в воду или другую жидкость!
- Протрите наружную сторону устройства влажной тканью (используйте раствор воды и мягкое моющее средство).
- Никогда не используйте абразивные моющие средства или абразивные материалы. Не пользуйтесь острыми предметами. Не пользуйтесь бензином или растворителями. Протирайте устройство влажной тряпкой или жидкостью для мытья посуды. Не пользуйтесь абразивными материалами.
- Очищайте вентиляционные отверстия с помощью пылесоса.
- Всегда спускайте воду после использования, чтобы избежать отложение накипи.
- Высушите внутреннюю полость резервуара сухой, мягкой салфеткой.
- Проверьте, не отложилась ли накипь на дне контейнера.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ СПОСОБОМ SOUS VIDE

Вакуум-упаковки

Пищу всегда следует упаковывать в вакууме, по крайней мере, в мешках без воздуха (они не могут всплывать на поверхность воды), чтобы нагретая вода имела непосредственный контакт с пищей через мешок. Специи и маринады можно добавлять заранее к приготовленным продуктам, чтобы они впитали и сохранили сочность и аромат.

Варка

Большое значение для конечного результата имеет правильная температура. В случае мяса и рыбы минимальная температура должна составлять 54°C, чтобы предотвратить рост бактерий. Указанное в рецепте время – это всегда минимальное время для приготовления блюда. Толщина продукта также имеет важное значение для всего процесса приготовления.

Некоторые примеры приготовления блюд способом sous vide:

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

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

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

Пастеризация

Срок хранения приготовленных продуктов, упакованных в вакуумной упаковке, может быть намного больше, если их быстро охладить после варки (например, в аппарате шоковой заморозки или в чаше с кусочками льда). После приготовления пищи, её можно хранить при температуре 2°C даже три недели. Обратите внимание, что минимальное время/температура используется, чтобы убить бактерии, которые зависят от типа приготавливаемого продукта. Лучше всего для безопасности поискать в Интернете основные рецепты для приготовления пищи способом sous vide, а затем адаптировать их по своему вкусу.

ВНИМАНИЕ Следует всегда соблюдать ХАССП

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Входное напряжение	230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц
Мощность	600W	400W
Рабочее пространство	530x325x(H)200мм	353x325x(H)200мм
Размеры	540x335x(H)290мм	363x335x(H)290мм
Диапазон температур	45 - 90°C ± 0,1°C	45 - 90°C ± 0,1°C
Диапазон таймера	1 мин. до 99 час.	1 мин. до 99 час.
Спускной кран	Да	Нет

ВНИМАНИЕ Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ГАРАНТИЯ

Любая неподелка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию. Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό που προορίζεται και για τον οποίο σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκλήθηκε από λανθασμένο χειρισμό και ακατάλληλη χρήση.
- Διατηρήστε τη συσκευή και την ηλεκτρική πρίζα μακριά από το νερό και οποιαδήποτε άλλα υγρά. Στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, βγάλτε αμέσως το φις από την πρίζα και αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής σε κάποιον πιστοποιημένο τεχνικό. Σε περίπτωση που οι συγκεκριμένες οδηγίες δεν τηρηθούν, είναι πιθανό να προκύψουν συνθήκες απειλητικές για τη ζωή.
- Ποτέ μην προσπαθήσετε οι ίδιοι να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Ελέγχετε τακτικά το φις και το καλώδιο για τυχόν βλάβες. Εάν παρατηρηθεί βλάβη στο φις ή στο καλώδιο, δώστε τα για επισκευή σε πιστοποιημένη εταιρεία επισκευών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί πτώση ή άλλη βλάβη με οποιοδήποτε άλλο τρόπο. Αν χρειαστεί, δώστε τη για έλεγχο και επισκευή σε πιστοποιημένη εταιρεία επισκευών.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Αυτό είναι πιθανό να οδηγήσει σε συνθήκες απειλητικές για τη ζωή.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα, και διατηρήστε το μακριά από ανοιχτή φλόγα. Για να βγάλετε το φις από την πρίζα, να τραβάτε μόνο το φις και ποτέ το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει περίπτωση κανείς να τραβήξει κατά λάθος το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) και ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει σε αυτό.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε αρχικά.
- Πάντα να προσέχετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα παιδιά δεν καταλαβαίνουν ότι η λανθασμένη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να είναι επικίνδυνη. Συνεπώς, ποτέ μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν οικιακές ηλεκτρικές συσκευές χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να βγάζετε το φις από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, καθώς επίσης και πριν να την καθαρίσετε.
- Προειδοποίηση! Όσο το φις βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν βγάλετε το φις από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναγράφονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά τη χρήση, βγάζοντας το φις από την πρίζα.
- Πάντα να βγάξετε το φις από την πρίζα όταν γεμίζετε ή καθαρίζετε τη συσκευή.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμφωνεί με τους ισχύοντες εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή που έχουν έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός και εάν τηρούν υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής από άτομο που φέρει την ευθύνη για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή που έχουν έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εκτός και εάν τηρούν υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και αντιλαμβάνονται τους κινδύνους που υφίστανται. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίτηρηση.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο είτε από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για μαγειρέμα τροφίμων συσκευασμένων εν κενώ με έλεγχο ακρίβειας θερμοκρασίας. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή πρέπει να χειρίζεται από εκπαιδευμένο προσωπικό κουζίνας σε εστιατόριο, καντίνες, μπαρ κ.λπ.
- Κατά την αφαίρεση του καπακιού μπορεί να εξέλθει ατμός. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή χωρίς νερό.
- Το νερό μπορεί να είναι καυτό κατά την αποστράγγιση. Προσοχή: κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο νερό. Μη χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος στο δοχείο.
- Κίνδυνος πιστοίλισματος! Να βυθίζετε αργά την τροφή μέσα στο νερό.
- Προσοχή! Μη γεμίζετε νερό πάνω από το σημείο μέγιστης στάθμης MAX.
- Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Θα εξέλθει θερμότητα και ατμός.
- Μη θερμαίνετε τη συσκευή χωρίς νερό. Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία αφού βάλετε νερό μέσα στο δοχείο.
- Μη ρίχνετε ζεστό νερό σε πλαστικά δοχεία. Τα δοχεία μπορεί να παραμορφωθούν ή ακόμα και να λιώσουν.
- Η κάνουλα μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά την εξαγωγή νερού. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Η συσκευή Sous vide μαζί με το περιεχόμενο μπορεί να είναι πολύ βαριά (πάνω από 20 kg!). Προσοχή: Να τοποθετείται μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια!
- Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το παραδοτέο ανοξείδωτο καπάκι και το διαχωριστικό με 4 τμήματα για το προϊόν 225295 & 6 τμήματα για το προϊόν 225998 αντίστοιχα.

SOUS VIDE

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

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

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

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

- Ελέγξτε τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση οποιασδήποτε βλάβης, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας αμέσως και ΜΗΝ χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και την προστατευτική μεμβράνη (εάν υπάρχει).
- Καθαρίστε τη συσκευή με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός και αν ορίζεται διαφορετικά.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός κενός χώρος γύρω από τη συσκευή για λόγους αερισμού.
- Τοποθετήστε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ούτως ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φως ανά πάσα στιγμή.



Σημαντικό: Στο προϊόν 225998 (GN 1/1), εγκαταστήστε και στερεώστε τη βρύση εκκένωσης στη συσκευή πριν από τη χρήση.

ΧΡΗΣΗ



1 Λειτουργία: ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- 1.1 Γεμίστε το δοχείο με (ζεστό) νερό. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δε θα υπερβεί σημείο μέγιστης στάθμης (MAX) του δοχείου νερού. Θυμηθείτε ότι η τοποθέτηση τροφίμων στο νερό θα αυξήσει επίσης τη στάθμη του νερού - και πάλι δεν πρέπει να υπερβαίνει την προαναφερόμενη μέγιστη στάθμη. Το νερό θα πρέπει να φτάνει το σημάδι μέγιστης στάθμης (MAX) ανεξαρτήτως της ποσότητας φαγητού που πρόκειται να βάλετε στο νερό για μαγείρεμα.
- 1.2 Συνδέετε το βύσμα ηλεκτρικού ρεύματος σε μία κατάλληλη πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος.
- 1.3 Πατάτε το εικονίδιο ON/OFF.
- 1.4 Τότε το μπλε LED στο εικονίδιο ON/OFF είναι ON. Το πάνω μέρος της οθόνης θερμοκρασίας δείχνει την τελευταία ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία αναμονής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Από τη συσκευή ακούγεται ένας σύντομος ήχος μπιπ, μία φορά.
- 1.5 Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι ενεργοποιημένο (ON). Αυτή τη στιγμή η οθόνη θερμοκρασίας δείχνει την ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. Το κάτω μέρος της οθόνης χρονομέτρου δείχνει την τελευταία ρύθμιση ώρας.

- 1.6 Τώρα, πατήστε το εικονίδιο θερμοκρασίας, το πάνω μέρος της οθόνης δείχνει την προηγούμενη ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Το κάτω μέρος της οθόνης δείχνει °C για 1 ~ 2 δευτερόλεπτα, και μετά εμφανίζεται η ώρα.
- 1.7 Μετά, πιέζετε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ για να προσαρμοστεί η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ εντός αυτών των 1 ~ 2 δευτερολέπτων. Το εύρος ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ είναι 45°C ~ 90°C. Πατήστε μια φορά για +0,1°C / -0,1°C. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για +1,0°C / -1,0°C.
- 1.8 Όταν σταματήσετε για να πατήσετε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ, η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ αποθηκεύεται αυτόματα.
- 1.9 Το εικονίδιο θερμοκρασίας αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Αφού επιτευχθεί η ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, η λυχνία του εικονιδίου θερμοκρασίας απενεργοποιείται, ακούγεται ένα σύντομο μπιπ και παραμένει εντός εύρους +0,5°C / -0,5°C. Εάν η πραγματική θερμοκρασία βρίσκεται πάνω από τη ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ κατά περίπου 1°C, στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται «Ζεστό».

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

2 Λειτουργία: ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

- 2.1 Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ.
- 2.2 Πατήστε το εικονίδιο ΩΡΑ για να ρυθμίσετε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ. Το πάνω μέρος της οθόνης δείχνει «t» (χρονομέτρο) Στη συνέχεια πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ εντός 1 ~ 2 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ. Πατήστε μία φορά για + 5,0 min / - 5,0 min. Το κάτω μέρος της οθόνης θα δείξει «ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ». Και ξεκινήστε την αντίστροφη μέτρηση μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- 2.3 Το «t» θα αναβοσβήνει μέχρι το 00:00 και το «ΤΕΛΟΣ» θα αναβοσβήνουν συνεχώς. Θα ακουστούν δύο σύντομα μπιπ και θα σβήσει και το «Εικονίδιο Χρονομέτρου». Σημείωση: Όταν το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ τελειώσει την καταμέτρηση, δεν απενεργοποιείται η συσκευή. Το δοχείο νερού θα συνεχίσει να λειτουργεί και θα διατηρήσει τη θερμοκρασία σταθερή.
- 2.4 Μπορείτε επίσης να πατήσετε το εικονίδιο του χρονομέτρου για να ξεκινήσετε την αντίστροφη μέτρηση από το 00:00 σε φθίνουσα σειρά πατώντας το εικονίδιο χρονομέτρου μία φορά για 2 ~ 3 δευτερόλεπτα. Πατήστε πάλι για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Ο χρόνος σε αντίστροφη μέτρηση μπορεί να προσαρμοστεί οποιαδήποτε στιγμή

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

Αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το νερό τελειώσει, η θερμική προστασία της συσκευής θα διακόψει την τροφοδοσία. Στην πάνω ένδειξη θερμοκρασίας θα εμφανιστεί το E2. Στην κάτω ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί ----. Θα ακουστεί ένας παρατεταμένος ήχος. Μόνο τότε μπορεί ο χρήστης να απενεργοποιήσει τη συσκευή για να σταματήσει τον προειδοποιητικό ήχο.

3 Απενεργοποίηση συσκευής OFF

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

Κλείσιμο καπακιού

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία και βάλτε το φαγητό σε κενό στο δοχείο νερού, χρειάζεστε να κλείσετε το καπάκι. Για να τοποθετήσετε σωστά το καπάκι στο δίσκο, ανοίγετε πρώτα τη βαλβίδα εξαερισμού. Μόνο τότε μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά το καπάκι. Μόλις το καπάκι έχει κλείσει σωστά, κλείστε τη βαλβίδα εξαερισμού. Βάζετε τη σακούλα σε κενό στο νερό όταν το νερό έχει φτάσει τη θερμοκρασία στόχο για το μαγείρεμα. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες σακούλες, τις βάζετε στη σχάρα και βεβαιώνετε ότι όλες οι σακούλες βρίσκονται εντελώς κάτω από το νερό.

Άνοιγμα καπακιού

Για να αφαιρέσετε το καπάκι θα πρέπει πρώτα να ανοίξετε τη βαλβίδα εξαερισμού, επειδή η χαμηλή πίεση αέρα κάτω από το καπάκι θα το διατηρήσει στη θέση του. Προσοχή: μπορεί να διαφύγει ατμός. Προσοχή: Κίνδυνος εγκαυμάτων.

Μετά τη χρήση

Βγάξτε το νερό από το δοχείο πατώντας την κάνουλα και την περιστρέψτε κατά $\frac{1}{4}$ προς τα αριστερά. Κλείνετε και πάλι την κάνουλα πατώντας την και περιστρέφοντας την κατά $\frac{1}{4}$ προς τα δεξιά. Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο βγαίνει ελαφρώς προς τα έξω, κάτι που υποδεικνύει ότι η κλειδαριά ασφαλείας έχει ενεργοποιηθεί.

Σημείωση Η λειτουργία στρόφιγγας αποστράγγισης είναι διαθέσιμη μόνο για το προϊόν 225998.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Πάντα να αφαιρείτε το φιλ από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό της συσκευής.
- Προσοχή: Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό!
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί (νερό με ήπιο απορρυπαντικό).
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή διαβρωτικά προϊόντα. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλυτικά! Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό εφόσον απαιτείται. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά.
- Καθαρίζετε τα ανοίγματα αερισμού (εφόσον υφίστανται) με την ηλεκτρική σκούπα.
- Να μετακινείτε πάντα το νερό μετά τη χρήση για να εμποδίσετε τη δημιουργία αλάτων.
- Στεγνώστε το εσωτερικό του δοχείου νερού με ένα στεγνό μαλακό πανί.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν σχηματίζονται άλατα στον πάτο του δοχείου νερού.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SOUS VIDE

Συσκευασία σε κενό

Το φαγητό θα πρέπει πάντα να συσκευάζεται σε κενό ή σε κάθε περίπτωση να είναι συσκευασμένο σε πλαστική σακούλα χωρίς αέρα (χωρίς πλευστότητα) έτσι ώστε το ζεστό νερό να έχει άμεση επαφή με τα τρόφιμα μέσω του πλαστικού. Μπαχαρικά και μαρινάδες μπορούν να προστεθούν προκαταβολικά έτσι ώστε να απορροφηθούν από τα τρόφιμα και να διατηρηθούν οι χυμοί και οι γεύσεις. Το καλύτερο είναι να χρησιμοποιείτε έναν θάλαμο συσκευασίας κενού. Η οικονομικότερη λειτουργική εναλλακτική είναι να χρησιμοποιείτε αεροστεγείς σακούλες με φερμουάρ από τις οποίες έχει αφαιρεθεί με συμπίεση ο αέρας παρόλο που τα αποτελέσματα αυτής της μεθόδου μπορεί να μην είναι ικανοποιητικά.

Μαγείρεμα

Η σωστή θερμοκρασία είναι μεγάλης σημασίας για το τελικό αποτέλεσμα. Για το κρέας και το ψάρι η ελάχιστη θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 54°C προκειμένου να αποφευχθεί η ανάπτυξη βακτηριδίων. Οι χρόνοι είναι πάντα ελάχιστοι χρόνοι. Το πάχος του προϊόντος επηρεάζει έντονα ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μερικά παραδείγματα:

Μπριζόλα: Λίγο ψημένη $54-56^{\circ}\text{C}$, Μέτρια ψημένη $56-58^{\circ}\text{C}$, Καλοψημένη $58-64^{\circ}\text{C}$ σε χρόνο 1 έως 4 ώρες.

Φρουί γλασέ: $55-58^{\circ}\text{C}$ για περίοδο τουλάχιστον 20 ωρών και μπορεί να φτάσει έως και τις 60 ώρες ανάλογα με το πάχος.

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

Παστερίωση

Ο χρόνος αποθήκευσης προϊόντων συσκευασμένων σε κενό τα οποία έχουν μαγειρευτεί, μπορεί να παραταθεί σημαντικά εάν κρυσώσουν άμεσα μετά το μαγείρεμα (με συσκευή ταχείας ψύξης ή σε λεκάνη με παγάκια). Εάν αποθηκευτούν στους 2°C μπορούν να αποθηκευτούν έως και 3 εβδομάδες μετά την προετοιμασία. Λάβετε υπόψη ότι οι ελάχιστοι χρόνοι/ ελάχιστες θερμοκρασίες εφαρμόζονται για να εξοντωθούν τα βακτηρίδια, τα οποία εξαρτώνται σημαντικά από το προϊόν. Είναι πιο ασφαλές για τα τρόφιμα να βρίσκετε βασικές συνταγές sous vide στο διαδίκτυο και να τις μεταβάλετε προσεκτικά όπως επιθυμείτε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Λάβετε υπόψη ότι πρέπει πάντα να τηρούνται οι οδηγίες HACCP.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

	225998 GN1/1	225295 GN2/3
Τάση εισόδου	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Ισχύς	600W	400W
Χώρος εργασίας	530x325x(Y)200mm	353x325x(Y)200mm
Διαστάσεις	540x335x(Y)290mm	363x335x(Y)290mm
Εύρος θερμοκρασίας	45 - 90°C ± 0.1°C	45 - 90°C ± 0.1°C
Εύρος χρονόμετρου	1 min έως 99 ώρες	1 min έως 99 ώρες
Στρόφιγγα	Ναι	Όχι

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Οι τεχνικές προδιαγραφές είναι υποκείμενες σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και εμφανίζεται εντός ενός χρόνου μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Στο τέλος της διάρκειας ζωής της συσκευής, απορρίψτε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις κατευθυντήριες γραμμές που ισχύουν τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως το πλαστικό και τα κουτιά, στα κατάλληλα σημεία απόρριψης.



sousvidetools.com

HEADQUARTERS

Central Barn, Claughton Business Park,
Hornby Road, Claughton, Lancaster, LA2 9JX

0800 678 5001

01524 770 060

enquiries@sousvidetools.com

www.sousvidetools.com