

Sous-vide system

225448, 225264



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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

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

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

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



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




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



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

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Это оборудование предназначено для коммерческого использования.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
-  **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 частота, 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 обеспечения 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 содержимым 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 225264 или с 6 перегородками для модели 225448.

Назначение устройства

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи, упакованной в вакууме при полностью контролируемой температуре. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

RU

Монтаж заземления

Устройство для приготовления пищи в вакууме – это устройство I класса защиты. Прибор должен быть абсолютно заземлен. В случае короткого замыкания, заземление снижает риск поражения электрическим током за счет отводящего

провода. Устройство оснащено заземляющим проводом с вилкой с заземляющим контактом. Не вставляйте вилку в контакт, если устройство не установлено надлежащим образом и не заземлено.

Устройство sous vide компании HENDI

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

Преимущество устройства sous vide компании HENDI – это очень точный термостат (с точностью до 0,5°C), что позволяет легко и искусно приготавливать пищу. Средней прожарки стейк, приготовленный по методу sous vide, будет прожарен равномерно по всей поверхности. Соответствующая установка времени и температуры гарантирует идеальную прожарку стейка, а процесс приготовления не требует участия персонала кухни. Благодаря тому, что еда приготавливается в вакуумных герметических мешках, она не

теряет своего вкуса или питательной ценности, сохраняет естественный цвет, остаётся нежной и сочной. Некоторые настройки устройства, когда время подготовки пищи будет продлено, позволяют улучшить мягкость пищи при сохранении её вкуса.

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

Благодаря устройству sous vide компании HENDI Вы экономите деньги. Sous vide уменьшает усадку пищи, которая, таким образом, будет также более сочной. Поскольку во время приготовления



пищи, она подвергается пастеризации, её можно хранить дольше в течение трёх недель, чем пищу, приготовленную традиционным способом.

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

Подготовка перед первым использованием

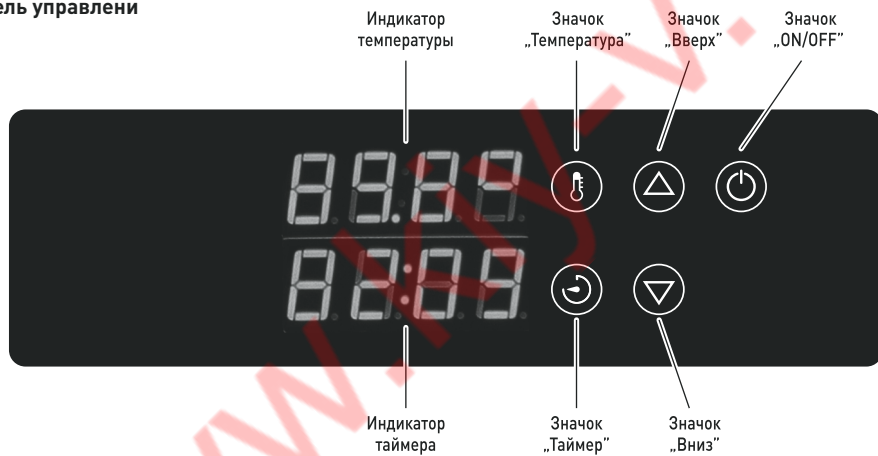
- Проверьте, что устройство не повреждено. В случае каких-либо повреждений, немедленно свяжитесь со своим поставщиком и до этого времени НЕ пользуйтесь устройством.
- Удалите полностью упаковку и защитную плёнку (если имеется).
- Протрите устройство тёплой водой и мягкой тканью.
- Если не предусмотрено по другому, поставьте

устройство на ровной и стабильной поверхности.

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

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

Панель управления



1. Действие: УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1.1 Залейте в резервуар воду (горячую) убедившись, что уровень воды не превышает отметки (выемки) в резервуаре. Следует помнить, что размещение пищи в воде приведет к повышению уровня – он не должен выходить за пределы выемки. Воду следует наливать максимально до отметки уровня, независимо от объема пищи, которая должна быть приготовлена в устройстве.

1.2 Подключите сетевую вилку в розетку.

1.3 Нажмите на значок „ON/OFF“.

1.4 Загорится голубой диод значка „ON/OFF“. В верхней части индикатора температуры появится последнее значение ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. В нижней части индикатора

появится сообщение, что устройство находится в режиме ожидания (---). ВНИМАНИЕ! Устройство издаст один короткий звуковой сигнал.

1.5 Нажмите на значок „Вверх“/ „Вниз“, в нижней части индикатора появится сообщение, что включен нагревательный элемент. В это время, индикатор температуры покажет ИСТИННУЮ температуру. В нижней части индикатора температуры появится последнее значение заданной температуры.

1.6 Теперь нажмите на значок Температуры – в верхней части индикатора покажется предыдущая ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

В нижней части индикатора в течение 1-2



секунд появится °С. После этого появится время.

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

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

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

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

После достижения ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ пиктограмма температуры выключается, и температура сохраняется в диапазоне +0,5°С / -0,5°С. Если ИСТИННАЯ ТЕМПЕРАТУРА выше прим. на 1°С, 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. В нижней части на индикаторе температуры появится ----. Вы услышите также длинный звуковой сигнал. Единственный способ отключить предупреждение - это выключение устройства.

2. Действие: УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

Заданное время можно изменять в любой момент во время отсчета.

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

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

3. ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

Закрытие крышки

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

Для лёгкого и быстрого закрытия контейнера с водой, воспользуйтесь подносом GN 1/1 вместе

с крышкой с кодом 804 100. **Внимание:** риск ожогов!

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

Открытие крышки

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

Предупреждение: следите за выходящим паром. **Внимание:** риск ожогов.

После использования

Слейте воду из контейнера, нажимая кран и поворачивая его на $\frac{1}{4}$ оборота влево. Для того, чтобы закрутить кран, следует его повернуть на $\frac{1}{4}$ оборота вправо. Убедитесь в том, что кнопка немного вы-

пает – это означает, что предохранитель включен.

Внимание: Спускной кран присутствует только в варианте 225448.

Защита от перегрева

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

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

Чистка и обслуживание

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

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



Основные принципы приготовления пищи способом sous vide

Вакуум-упаковки

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

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

Варка

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

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

Некоторые примеры приготовления блюд способом sous vide:

Стейк:

- С кровью 54-56° 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.

RU

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°С даже три недели. Обратите внимание, что

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

Следует всегда соблюдать ХАССП



Технические данные

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

Внимание: Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Гарантия

Любая неполадка 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 законо-

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

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

Утилизация и защита окружающей среды

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

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

RU





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

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

Find Hendi on internet:

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

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

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