

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



SOUS-VIDE
készülék
225448
használati útmutató



Olvassa el, és a készülék közelében őrizze meg jelen használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

SOUS-VIDE készülék

Kedves Vásárló,

Kérem, figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. A következő oldalon azokat az üzembe helyezési, karbantartási és használati utasításokat találhatja, melyek biztosítják a berendezés tökéletes működését, és a lehető leghosszabb élettartamot. Kérjük az előírt utasítások szigorú betartását.

Biztonsági előírások

- A készülék helytelen vagy téves használata komolyan károsíthatja a készüléket vagy megsebesítheti a használóját.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget azokért a sérülésekért, amiket helytelen vagy téves használat okozott.
- A készüléket és a csatlakozót tartsa távol víztől és más folyékony anyagtól. Ha véletlenül bele esne, a készülék a vízbe azonnal húzza ki a konnektorból és ellenőriztesse a készüléket egy szervizessel. Ha ezt az utasítást nem követi, az megrövidítheti a készülék élettartamát és életveszélyes helyzetbe sodorhatja magát.
- Soha ne próbálja a burkolatot megbontani saját kezűleg.
- A készülék burkolatába ne helyezzen semmi tárgyat.
- Ne használja a gépet vizes (nedves) kézzel.
- Gyakran ellenőrizze a csatlakozót és a vezetéket az esetleges sérülések miatt és ha szükséges javítani tegye ezt a kijelölt szervizessel.
- Ne használja a készüléket miután leesett vagy más módon megsérült. Ha szükséges ellenőriztesse és javítsa a kijelölt szervizessel.
- Ne próbálja a gépet saját kezűleg megszerelni a készüléket. Ez megrövidítheti a gép élettartamát és életveszélyes helyzetbe sodorhatja magát.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a kábel nem érintkezik éles vagy forró tárggyal és tartsa távol nyílt lángtól.
- Használat közben mindig tartsa szemmel a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyerekeket a gép közelében.
- A készülék kizárólag ételek készítésére alkalmas.
- Figyelem: mindig húzza ki a csatlakozót az aljzatból, mielőtt tisztítani szeretné.
- Figyelem! Mindaddig, míg a dugó az aljzatban van, addig a készülék az áramforráshoz csatlakozik.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a csatlakozót kihúzza az aljzatból.
- Soha ne szállítsa a készüléket a vezetéken.
- Ne használjon olyan kiegészítőket, amelyek nem a készülék tartozékai.
- Kerülje a túlterhelést. A készülék elektromos adatai megtalálhatóak a gép hátoldalán.
- Az elektromos csatlakozásnak meg kell felelni a vonatkozó nemzetközi és helyi szabályoknak.
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, szellemi mentális képességű személyek, gyerekek, valamint tapasztalattal nem rendelkező személyek.
- Javasoljuk, hogy olyan gázpalackot használjon, melynek kapacitása több mint 10 kg.

Különleges biztonsági intézkedések:

- A fedő eltávolítása során gőz távozhat. Figyelem: égési sérülést okozhat!
- **Ne használja a készüléket víz nélkül!**
- A víz leeresztése során az forró lehet. Figyelem: égési sérülést okozhat!
- A csap forró lehet, a víz leeresztése során. Figyelem: égési sérülést okozhat!
- A sous-vide készülék tartalommal együtt nagyon nehéz lehet (akár 20 kg). Csak stabil felületre helyezze.
- A készüléket csak a tartozékként kapott fedővel és 6 db mellékelt távtartóval használja.

HENDI sous-vide eszköz

A sous-vide egy módszer, az ételek főzésére, lezárt, műanyag vákuum zacskóban, pontosan szabályozott hőmérsékleten, a folyamatos magas színvonalú eredményért.

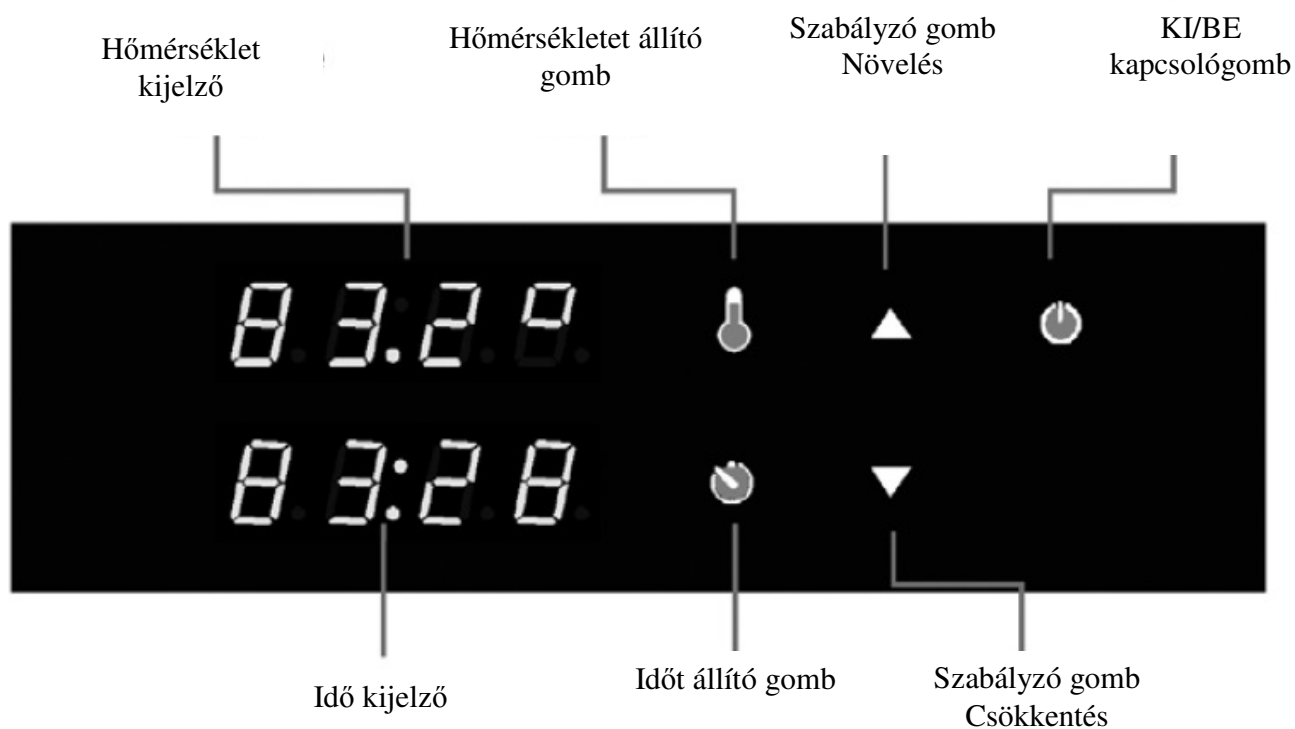
Nagy előnye a HENDI sous-vide készüléknek a nagy pontosságú termosztát (0,5°C), így az élelmiszer könnyedén lesz tökéletes. Ha például steaket készít a sous-vide készülékben közepesen sültre (medium rare), akkor az a közepétől a széléig közepesen sült lesz. Nincs találgatás vagy kritikus időzítés. A steak tökéletes lesz, ha Ön beállítja megfelelően az időt és a hőmérsékletet, működés közben nem kell figyelemmel kísérni. Mivel az étel vákuum alatt fő, megakadályozza a tápérték és íz veszítést, így az étel ízletes, puha és szaftos marad.

A HENDI sous-vide készülékkel időt takarít meg. A csúcsidő előtt el lehet készíteni az ételt. Ha a készülék beállításai megfelelőek, akkor nem szükséges különösebb figyelem a működés közben. A HENDI sous-vide készülékkel pénzt takaríthat meg. Az étel kevésbé zsugorodik, nem veszíti el a nedvesség tartalmát, mint a hagyományos sütés során. A sous-vide készülékben készült ételeket hosszabb ideig el lehet tartani biztonságosan, mint a hagyományosan készült ételeket.

Előkészületek az első használat előtt:

- Ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen. Ha bármilyen sérülést lát, forduljon a forgalmazóhoz.
- Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.
- Tisztítsa meg a készülék puha nedves ruhával.
- Helyezze a készüléket stabil sík felületre.
- Ellenőrizze, hogy van-e elegendő hely a készülék szellőzéséhez.
- Helyezze a készüléket úgy, hogy a konnektor elérhető legyen.

Használat:



1. Művelet: HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

1.1 Töltse fel a tartályt (forró) vízzel és bizonyosodjon meg arról, hogy a víz nem folyik túl a belső tartály jelölésén (hornyán). Vegye figyelembe, hogy amikor behelyezi az élelmiszert a vízbe, az emelni fogja a vízszintet – ami ekkor sem lépheti túl a fent nevezett szintet. A víz maximum a Max Mark (maximum szint) szintig tölthető, függetlenül az élelmiszer mennyiségétől, amit a vízbe helyeznek főzés céljából.

1.2 Az elektromos kábel csatlakoztatása a hálózathoz

1.3 Nyomja meg az ON/OFF (KI/BE) Ikont.

1.4 A LED iaz ON/OFF Ikonon világít. A Hőmérséklet és az Idő kijelzők 4 vízszintes vonalat mutatnak. A készülék készenlétben van.

FIGYELEM! A készülék egy alkalommal rövid hangjelzést ad.

1.5 A felhasználónak meg kell nyomnia a Hőmérséklet ikont, hogy áram alá helyezze a készüléket. FIGYELEM! A készülék egy hosszabb hangjelzést ad.

1.6 Amikor a Hőmérséklet ikont megnyomják, a fűtőelem bekapcsol. Ekkor a Hőmérséklet kijelző vagy az alapértelmezett BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLETET mutatja (ha ez az első használat), vagy az előző BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLETET. A művelet elkezdődik.

1.7 a FELHASZNÁLÓ BEÁLLÍTHATJA A beállított hőmérsékletet AZ Ikon fel, és az Ikon le gombokkal.

1.8 Amikor a készülék működik, a kék lámpa a HŐMÉRSÉKLET ikonnál világít. A HŐMÉRSÉKLET kijelző a BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLETET és a víz PILLANATNYI HŐMÉRSÉKLETÉT mutatja váltakozva.

1.9 Amikor a PILLANATNYI HŐMÉRSÉKLET eléri a BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLETET egy riasztó hangjelzés hallható 10 másodpercig a következő módon.

FIGYELEM! Ekkor a Hőmérséklet kijelző lámpája BE van kapcsolva és nem villog.

FIGYELEM!

Ha nem tesz vizet a víztartályba és megpróbálja bekapcsolni az áramot az 1.3-tól 1.7-ig leírtak szerint, a készülék hőkapcsolója meg fogja ezt akadályozni. A HŐMÉRSÉKLET ikon és az IDŐ ikonja villogni fognak, hogy figyelmeztessék a felhasználót. Ezt a figyelmeztetést csak a készülék kikapcsolásával lehet megszüntetni.

2. Művelet: AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA ([1] IDŐZÍTŐ)

2.1 A főzés közben a felhasználó aktiválhatja az IDŐZÍTŐ funkciót ([1] IDŐZÍTŐ) úgy, hogy megnyomja az IDŐZÍTŐ ikont.

2.2 Amikor megnyomják az IDŐZÍTŐ ikont, az IDŐZÍTŐ a 0.00 értéket mutatja.

2.3 A felhasználó beállíthatja az IDŐ értékét az INCREASE & DECREASE (FEL&LE) ikonokkal.

2.4 Amikor az IDŐ-t beállították, a kék LED folyamatosan világít.

2.5 Amikor az IDŐZÍTŐT beállították, az automatikusan elkezd visszaszámlálni.

2.6 Az Időzítő visszaszámlál, azaz a BEÁLLÍTOTT IDŐ-től visszafelé nulláig.

2.7 Amikor az IDŐZÍTŐ befejezi a visszaszámlálást, a készülék 10 másodperces hangjelzést ad.

FIGYELEM! Amikor a visszaszámlálás befejeződött a készülék nem kapcsol KI, a vízfürdő továbbra is működésben van, és szinten tartja a hőmérsékletet.

FIGYELEM!

A visszaszámlálás időtartamát bármikor be lehet állítani.

- A visszaszámlálás alatt, ha a felhasználó megnyomja az Időzítő ikonját, a visszaszámlálás leáll, és a maradék idő kerül kijelzésre.
- Ekkor a felhasználó beállíthatja az Időzítő értékét.
- Vagy a felhasználó megnyomhatja az Időzítő ikonját kétszer, amikor is az Időzítő a 0.00 értéket vesz fel.

3. IDŐZÍTŐ működtetése: ([2] IDŐZÍTŐ)

3.1 Amikor az [1] IDŐZÍTŐ befejezte a visszaszámlálást, ha a felhasználó nem kapcsolja KI az IDŐZÍTŐT, vagy nem kapcsolja ki a készüléket, a [2] IDŐZÍTŐ elkezd visszaszámlálni.

3.2 Amikor a [2] IDŐZÍTŐ visszaszámlál a kék LED az IDŐZÍTŐ ikonon villog.

3.3 A [2] IDŐZÍTŐ növekvő irányban számlál, azaz nullától felfelé, amíg a felhasználó ki nem kapcsolja az időzítőt, vagy a készüléket.

FIGYELEM!

Ha a működés során kifogy a víz a vízfürdőből, a hőkapcsoló kikapcsolja a készüléket. A HŐMÉRSÉKLET és az IDŐZÍTŐ ikonok villogni fognak, hogy figyelmeztessék a felhasználót. A felhasználó csak a készülék Kikapcsolásával állíthatja le ezt a figyelmeztetést. A felhasználó bármikor beállíthatja az 1 Időzítőt.

4. Kikapcsolás

4.1 A kikapcsolás az ON/OFF (KI/BE) ikon egyszeri megnyomásával történik.

A fedél lezárása

Miután beállították az időt és a hőmérsékletet és behelyezték a vákuumozott élelmiszert a víztartályba, le kell csukni a fedelet. A fedél tálcára történő helyes elhelyezéséhez, először nyissa meg a légtelenítő szelepet. Csak ezután lehet helyesen elhelyezni a fedelet.

Amint a fedél megfelelően lecsukódik, zárja el a légtelenítő szelepet.

Helyezze a vákuumozott zacskót a vízbe amikor a víz hőmérséklet elérte a főzési értéket. Ha több zacskót használ, helyezze azokat a tartóra, és bizonyosodjon meg arról, hogy az összes zacskó teljesen elmerül.

A fedél felnyitása

A fedél levételéhez először ki kell nyitni a légtelenítő szelepet, mert az alacsony nyomás a fedél alatt nem teszi lehetővé a fedél felnyitását. Figyelem: gőz szökhet el! Égési sérülések veszélye!

Használat után

Engedje ki a vizet a tartályból úgy, hogy megnyomja a csapot és elfordítja azt ¼-vel balra. A csapot úgy lehet elzárni, hogy ismét megnyomja és elfordítja ¼-vel jobbra. Bizonyosodjon meg arról, hogy kattant egyet, ami azt jelenti, hogy a biztonsági zár működésbe lépett.

Túlmelegedés elleni védelem

Ez a készülék fel van szerelve maximális védelemmel a túlmelegedés ellen. Ha a készülék véletlenül víz nélkül kerül használatra, akkor túlmelegedhet.

Ebben az esetben a kijelző kikapcsol teljesen, de a zöld gomb bekapcsolva marad.

Ahhoz, hogy a készülék újra működőképes legyen, hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Ezután töltsé fel a tartályt vízzel és újra tudja használni. Az utoljára beprogramozott beállítások tárolódtak a memóriában.

Tisztítás és karbantartás

- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból tisztítás előtt.
- Várjon, amíg a készülék kihűl, mielőtt megkezdene a tisztítást.
- Vigyázat: soha ne merítse be a készüléket vízbe, vagy bármilyen más folyadékba!
- Tisztítsa meg a készülékkülsejét nedves textildarabbal (víz, és kímélő mosogatószer)
- Soha ne használjon agresszív tisztítószert, sűrűlőszert. Ne használjon éles vagy hegyes tárgyat. Ne használjon benzint vagy oldószert.

- Mindig távolítsa el a vizet a vízkőlerakódás megakadályozása érdekében.

A Sous-vide főzés alapelvei

Vákuum csomagolás:

Az étel legyen minden esetben vákuum csomagolva, műanyag tasakban, levegő nélkül (nincs felhajtó erő), hogy a felmelegített víz egy közvetlen kapcsolatba legyen a műanyag zacskón keresztül.

Fűszereket és pácokat előre lehet az ételhez adni, így azok felszívódnak és az ízek jól megmaradnak. A legjobb, ha belső kamrás vákumgépet használ.

A megfelelő hőmérséklet igen nagy jelentőséggel bír a végeredmény tekintetében.

A húshoz és halhoz a minimális hőmérsékletnek 54 °C-nak kell lenni annak érdekében, hogy megakadályozza a baktériumok elszaporodását. Az idő mindig a minimum időt jelenti. A termék vastagsága nagyban befolyásolja a főzési folyamatot.

Néhány példa:

Steak: angolosan süttött: 54-56 °C, közepesen süttött: 56-58 °C, jól átsüttött: 58-64 °C, időben 1-4 óra.

Cukrozott gyümölcs: 55-58 °C, legalább 20 óra, de elérheti a 60 órát is, vastagságtól függően.

Halak: a halak főzési ideje lényegesen rövidebb, kísérletezés feltétlenül szükséges. Javasoljuk a kutatást az interneten, ahol több forrás áll rendelkezésre.

Pasztörözés

A tárolási idő a vákuum csomagolt ételekre, amelyek meg lettek főzve, jelentősen megnő, ha gyorsan a főzés után lehűtjük (sokkoló hűtő vagy a medencébe jég). Ha 2 °C-on tároljuk, akkor akár 3 héttel az előállítás utániig tárolhatjuk. Ne feledje a minimális idő/hőmérséklet szabályt betartani (amely nagymértékben függ a terméktől), hogy a baktériumok elpusztuljanak. Az interneten talál számos sous-vide receptet, melyet az Ön kívánságai szerint módosíthat.

Mindig kövesse a HACCP irányelveket!

Garancia

A vásárlás napjától számított 1 évig érvényes a garancia a szalamanderre, a társaságunk által a garanciafüzetben és a weboldalunkon található üzleti feltételekben meghatározott garanciális feltételek betartása mellett.

Ártalmatlanítás, környezet

Élettartama végén, a készüléket az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa. A csomagoló anyagokat, mint műanyag, fa és papír, a megfelelő konténerbe helyezze!