

SOUS-VIDE SYSTEM



Item: 225264
225448

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.



Cher client,

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

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- 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) transmettre 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.

FR



- 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

FR

- 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 225264) ou 6 panneaux (modèle 225448).

Mise à la terre

L'appareil pour la cuisson sous vide est un appareil de la Ière classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. L'appareil est équipé d'un

conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

Introduction machine à sous vide Hendi

Sous vide est un procédé d'aliment emballé dans des sacs sous vide en plastique, qui est cuite dans un bain d'eau à une température contrôlée avec précision de telle sorte que la texture de l'aliment n'est pas affectée.

Un grand avantage de la machine sous vide Hendi, c'est que, en raison du thermostat de haute précision (0,5 ° C), les aliments peuvent être cuits parfaitement, sans aucun tracas. Si vous préparez des steaks dans la machine sous vide, par exemple à demi cuit, le steak sera complètement demi cuit de bord à bord. Pas besoin de deviner le temps de cuisson ou d'un timing parfait. Votre steak sera demi cuit parfaitement si la bonne température est ajustée. Et entre temps pas besoin de vous en occuper. Parce que la nourriture est cuite emballée sous vide, on prévient la perte de saveur et de nutriments. La nourriture reste très savoureuse, tendre et juteuse. Le cuisson prolongée rend la viande plus douce, sans perte de saveur.

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

Vous faites des économies avec le sous vide Hendi. Le volume de l'aliment reste plus intacte et ne rétrécit pas comme cela se produit pendant la cuisson normale. Si la pasteurisation des aliments est possible, vous pouvez prolonger la conservation de la nourriture jusqu'à 3 semaines.

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

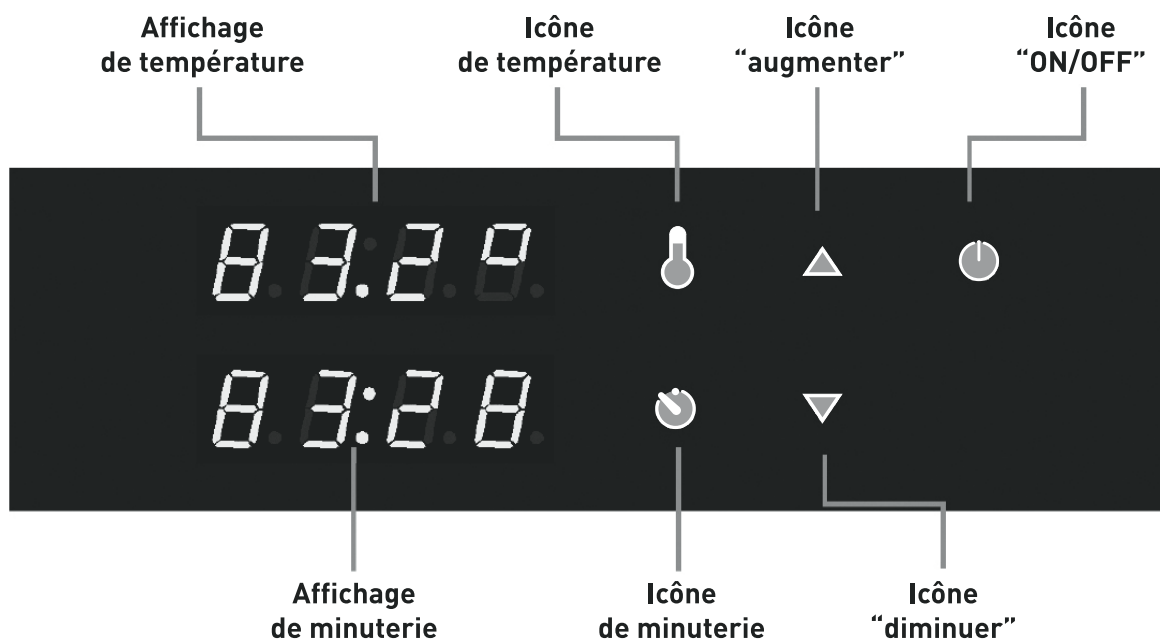
FR

Préparation avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- En ce qui concerne des appareils aux fentes de ventilation, veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment. Important: pour la référence 225448 (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 40 °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 d'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” apparait. Ensuite le message „END” („FIN”) apparait 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 apparait 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 apparait. Dans la partie inférieure de l'écran le symbole ---- apparait. 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 le surface de l'eau.



Ouverture du couvercle

Ouvrez le clapet de ventilation avant d'ouvrir le couvercle. Si cette option est omise, le couvercle sera aspire sous vide et vous ne pourriez pas l'enlever.

Avertissement: La vapeur peut s'échapper! Méfiez-vous des brûlures.

Après utilisation

Vous laissez échapper l'eau en appuyant le robinet et de le tourner 1/4 de tour vers le gauche. Ensuite vous refermez le robinet en l'appuyant de de le tourner ¼ de tour vers la droite. Assurez-vous que le bouton se soulève légèrement et se trouve donc dans la position de verrouillage de sécurité.

Attention: Le robinet de vidange n'est présent que dans la version 225448.

Protection contre la surchauffe.

Cet appareil est équipé avec une protection contre la surchauffe. Si, par exemple, par hasard, le dispositif est active sans eau, cela sera surchauffé. Le panneau d'affichage s'éteindra complètement, mais l'interrupteur vert restera allumé. Pour faire refon-

ctionner l'appareil, laissez-le refroidir complètement. Ensuite vous pouvez remplir le bassin avec de l'eau et le reactiver. Les dernières positions pré-réglées restent en mémoire.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de matériaux abrasif.

- Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspirateur.
 - Enlevez toujours l'eau après utilisation afin d'éviter les dépôts de calcaire.
 - Séchez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux et sec.
 - Veillez à ce qu'aucun dépôt de calcaire se forme au fond du réservoir d'eau.
-

Notions de base de la cuisson sous vide

Emballage sous vide:

Il faut que le produit soit toujours sous vide, ou en tout cas emballé dans un sac en plastique sans air ambiant (pas de flottabilité), de telle sorte que l'eau chauffée est en bon contact avec le produit à cuire. Ajoutez des épices, des marinades à l'avance, de sorte que les additions sont bien absorbés par le

produit et, en sens inverse, le jus et les saveurs du produit ne sont pas perdus. C'est préférable d'utiliser une machine d'emballage sous vide avec une chambre intérieure. Pour réduire les coûts, on peut aussi utiliser sacs refermables en plastique, où l'air est expulsé.

Cuisson:

La température correcte et le bon temps de cuisson est d'une grande importance pour le résultat final. Pour la viande et le poisson il faut une température

minimale de 54 ° C degrés dans l'ordre pour empêcher les bactéries de se développer.

Les durées sont toujours des durées minimum, quelques exemples:

Steak:

- Bleu 54-56 ° C
- Moyen de 56 à 58 ° C
- Bien fait 58-64 ° C avec une durée de 1 à 4 heures

Viande braisée:

- 55-58 ° C pour une durée d'au moins 20 heures et peut atteindre jusqu'à 60 heures selon l'épaisseur.

Poisson:

Les temps de cuisson sont considérablement réduits. Des changements mineurs à la température ont une influence majeure sur le résultat. L'expérimentation est certainement nécessaire. Consultez Internet, vous serez étonné de la quantité d'informations vous y pouvez trouver.

Pasteurisation:

La durée de conservation des produits emballés sous vide qui sont cuits, peut être considérablement prolongée si elles sont refroidies rapidement après la cuisson (avec un refroidisseur de choc ou dans un bassin avec des glaçons). Dans ce cas le produit peut être stocké à 2 °C jusqu'à 3 semaines après la

préparation. Notez qu'il y a des durées et des températures minimales qui s'appliquent à l'élimination des bactéries et qui sont fortement tributaires du produit. Voir plus d'informations sur l'Internet et expérimentez vous-même.

Suivez toujours les directives HACCP

Données techniques

	225448 GN1/1	225264 GN2/3
Tension à l'entrée	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance	600W	400W
Espace de manœuvre	530x325x(H)200mm	353x325x(H)200mm
Dimensions	540x335x(H)290mm	363x335x(H)290mm
Plage de températures	40 - 90°C ± 0,1°C	40 - 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

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 du matériau considéré.

FR

