







# Návod k použití



## Zařízení na pomalé vaření SYSTEM SOUS-VIDE

Dříve, než uvedete tento přístroj do provozu, je nutno si pečlivě a pozorně pročíst tento návod k použití.

 <b>READ MANUAL</b>	Uschovejte prosím tento návod k použití v dosahu přístroje.	
 <b>INDOOR</b>	Přístroj je určený jen k použití ve vnitřních prostorech.	
 <b>FOOD CONTACT</b>	  	

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

děkujeme vám, že jste si zakoupili přístroj společnosti Hendi. Seznamte se prosím podrobně s tímto návodem dříve, než uvedete přístroj do provozu, aby tak bylo zamezeno jeho případnému poškození vlivem nesprávné obsluhy. Zvláštní pozornost je přitom nutné věnovat bezpečnostním pravidlům, která se musejí bezpodmínečně dodržovat.

### **Bezpečnostní pravidla**

- Nesprávná obsluha přístroje může mít za následek závažná poškození přístroje i vážná poranění personálu.
- Přístroj se smí používat výhradně k účelu, pro který byl vyrobený. Výrobce neručí za případné škody, které by byly způsobeny nesprávnou obsluhou přístroje.
- Nepřipusťte kontakt přístroje a zástrčky proudu s vodou nebo s nějakou jinou tekutinou. Když by přístroj náhodně spadl do vody, neprodleně vysuňte zástrčku z napájecí zásuvky a nechte přístroj přezkoušet oprávněným odborníkem. Při nedodržení těchto uvedených bezpečnostních předpisů vzniká nebezpečí ohrožení života.
- Nikdy se nepokoušejte otevírat samostatně skříň přístroje.
- Nezasunujte do skříně přístroje žádné předměty.
- Nedotýkejte se zástrčky přístroje mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pravidelně kontrolujte, zda není zástrčka případně poškozená. Poškozenou zástrčku nebo přírodní kabel nechte neprodleně opravit v oprávněné odborné dílně.
- Přístroj již dále nepoužívejte, když spadne nebo byl jiným způsobem poškozený. Nechte přístroj přezkoušet pracovníky oprávněné opravářské odborné dílny a v případě potřeby opravit.
- Nepokoušejte se přístroj sami opravovat. V tomto případě vzniká nebezpečí ohrožení života.
- Nepřibližujte se s kabelem k ostrým a horkým předmětům, stejně jako k otevřenému ohni. Při vysunutí zástrčky z napájecí zásuvky vždy vytahujte přímo zástrčku a nevysunujte ji uchopením kabelu.
- Zajistěte, aby se (prodlužovací) kabel omylem neuvolnil a nevznikla možnost přes něj klopýtnout.
- Tento přístroj se smí používat výhradně k účelu, ke kterému byl původně navržený.
- V průběhu obsluhy na přístroj stále dohlížejte.
- Děti nejsou schopné poznat nebezpečí, jež vyplývá z nesprávného použití elektrických přístrojů. Nenechávejte z toho důvodu děti nikdy obsluhovat bez řádného dohledu přístroj pro domácnost!
- Vytáhněte zástrčku z napájecí zásuvky vždy, když se přístroj nepoužívá a rovněž před každým jeho čištěním.
- Nebezpečí! Když se nachází zástrčka v napájecí zásuvce, je do přístroje přiváděno síťové napětí.
- Před vysunutím zástrčky z napájecí zásuvky vždy přístroj vypněte.
- Nikdy nepřenášejte přístroj uchopením kabelu.
- Nepoužívejte žádné přidavné pomocné prostředky, které nebyly dodané společně s přístrojem.
- Přístroj se smí připojovat výhradně na zásuvku, jejíž hodnoty napětí a frekvence odpovídají údajům, které jsou uvedené na typovém štítku přístroje.
- Musí se zamezit jakémukoliv přetížení.
- Přístroj se musí po každém použití vypnout, když se vysune zástrčka z napájecí zásuvky.
- Před doplňováním přístroje nebo jeho čištěním se musí vždy vytáhnout zástrčka z napájecí zásuvky.
- Připojení k napájení elektrickým proudem a provedení instalace musí odpovídat všem platným národním a regionálním předpisům.
- Tento přístroj není vhodný pro použití osobami (toto platí rovněž pro děti) se sníženými pohybovými nebo smyslovými schopnostmi, sníženou duševní schopností nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, leda by byl stále zajištěn při používání přístroje náležitý dohled nebo byly tyto osoby důkladně instruovány pracovníkem, který je zodpovědný za jejich bezpečnost.
- Přístroj nesmí používat děti mladší než 8 roků a osoby s omezeným vnímáním nebo sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi, a dále s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně stále nedohlíží zodpovědná osoba nebo nejsou pro bezpečnou obsluhu přístroje poučeny a tím souvisejícím ohrožením porozumí. Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru dospělé osoby. Přístroj není vhodný k použití jako hračka.
- Pokud by se poškodil přírodní napájecí vodič přístroje, musí se nahradit speciálním vodičem nebo konstrukčním prvkem, tato zařízení jsou k dispozici u výrobce nebo u autorizovaného servisního střediska.

### **Specifické bezpečnostní pokyny**

- Při odebírání víka přístroje může unikat pára. Pozor: HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍM!
- Nikdy nepoužívejte tento přístroj bez naplněné vody.
- Voda může být při vypouštění z přístroje velmi horká. Pozor: HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍM!
- Vypouštěcí kohout přístroje se může při vypouštění vody ohřát na velmi vysokou teplotu. Pozor: HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍM!
- Tento přístroj je s naplněným obsahem velmi těžký (více než 20 kg!). Pozor: postavte přístroj vždy na rovnou a stabilní pracovní plochu!
- Přístroj se musí používat vždy jen se společně dodanými 6 kusy vložek z ušlechtilé oceli a s víkem s odvodušňovacím ventilem a s víkem.

### **Přístroj na pomalé vaření Hendi Sous Vide**

Sous Vide je metoda vaření pro ve vakuovém sáčku zabalené maso, ryby nebo zeleninu ve vodní lázni. Pomocí přesně seřiditelné teploty dosáhnete vždy neměnné vysoké kvality výsledků přípravy.

Velkou předností přístroje pro pomalé vaření Hendi Sous Vide je přesný termostat (nastavitelný na 0,5 °C), pomocí něhož můžete připravit bez námahy potraviny zcela bezvadně.

Když připravujete steaky s tímto přístrojem Sous Vide, bude steak upravený na stupeň medium od jednoho konce k druhému. Nevzniká žádné dohadování nebo problémy při určování potřebného načasování. V případě, že jste správně nastavili čas a teplotu, bude steak připraven zcela bezvadně a nemusíte se o přístroj v průběhu celé doby přípravy žádným způsobem starat.

Vlivem toho, že jsou produkty v průběhu doby přípravy uzavřeny ve vakuu, zůstávají jak chuť, tak i živné hodnoty v připravovaném zboží zcela zachované. Zpracovávané zboží tímto způsobem přípravy velmi zkréhne. Určité déle trávající nastavení přípravy zlepšit dokonce zcela zřetelně křehkost, zatímco chuť zůstává téměř beze změny zachována.

Přístroj Hendi Sous Vide vám ušetří spoustu času. Můžete připravovat pokrmy před dobami špičkového provozu. V případě, že jsou všechna individuální nastavení správná, nemusíte svému přístroji věnovat v průběhu procesu přípravy žádnou pozornost. Výsledek: Snadné vaření!

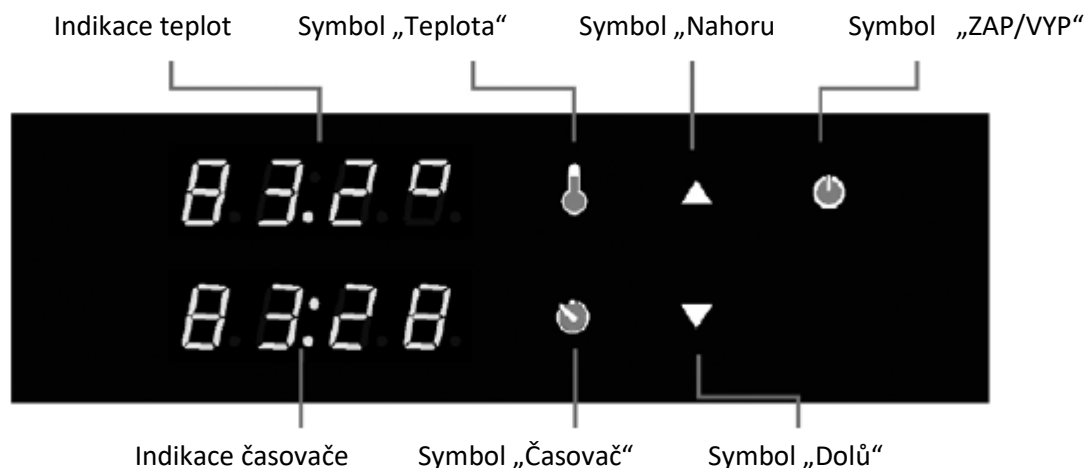
Přístroj Hendi Sous Vide vám ušetří mnoho peněz. Pokrm se pomocí vakua chrání před ztrátou vody a tím se méně smrdí. Vlivem pasterizace se mohou potraviny uchovávat až o tři týdny déle, než běžně vařené potraviny.

Přístroj Hendi Sous Vide vám ušetří mnoho práce. Do vakuového sáčku můžete například před vařením vložit marinády nebo bylinky.

### **Příprava před uvedením do provozu**

- Zkontrolujte přístroj, zda není nějakým způsobem poškozený. V případě poškození přístroje se ihned spojte se svým dodavatelem a přístroj NEPOUŽIJTE.
- Odstraňte z přístroje celý obal a případně existující ochrannou fólii.
- Omyjte přístroj s použitím vlažné vody a měkké utěrky.
- Postavte přístroj ve vodorovné poloze, pokud není uvedeno jinak.
- Okolo přístroje by měl být k dispozici dostatečný volný prostor.
- Instalujte přístroj takovým způsobem, aby bylo možné kdykoliv vysunout zástrčku z napájecí zásuvky.

## Pokyny k obsluze přístroje



### NASTAVENÍ TEPLoty

- 1.1 Naplňte nádobu (horkou) vodou a zajistěte, aby úroveň hladiny vody nepřesahovala hranu značky (vyhloubení) na nádobě. Mějte na zřeteli, že se hladina vody přidáním produktu zvýší - její úroveň by tedy neměla vystoupit přes vyhloubení. Nalévejte vodu maximálně až k označené hraně okraje, nezávisle na objemu pokrmu, určeného pro přípravu v přístroji.
- 1.2 Zasuňte zástrčku do napájecí zásuvky.
- 1.3 Stiskněte symbol „ZAP/VYP“.
- 1.4 Zapne se dioda symbolu „ZAP/VYP“. Na indikaci teploty a časovače se objeví 4 horizontální čárky. Přístroj je v pohotovostním režimu. POZOR! Přístroj vydá krátký signální zvuk.
- 1.5 Pro zapnutí napájení stiskněte symbol „Teplota“. POZOR! Přístroj vydá dlouhý signální zvuk.
- 1.6 Po stisknutí symbolu „Teplota“ se zapne topný prvek přístroje. Na teplotním displeji se zobrazí buď předem nastavená POŽADOVANÁ TEPLota (když se přístroj použije poprvé), nebo naposled programovaná POŽADOVANÁ TEPLota. Přístroj se uvede do provozu.
- 1.7 Uživatel může nastavit POŽADOVANOU TEPLotu pomocí symbolu „NAHORU“ nebo „DOLŮ“.
- 1.8 Když je přístroj v provozu, je zapnutá modrá dioda symbolu „Teplota“. Na DISPLEJI TEPLoty se střídavě zobrazuje POŽADOVANÁ TEPLota a SKUTEČNÁ TEPLota vody.
- 1.9 Jakmile SKUTEČNÁ TEPLota vody dosáhne POŽADOVANOU HODNOTU, vydá přístroj signální zvuk v trvání 10 sekund. POZOR! V tomto okamžiku je dioda zobrazující teplotu zapnutá a neblíká.

### POZOR!

V případě, že v nádobě není žádná voda a uživatel chce zapnout přístroj podle kroků 1.3 - 1.7, potom bude zapnutí napájení zamezeno tepelným jištěním přístroje. Pro varování blikají symboly „TEPLota“ a „ČASOVAČ“. Varování se může deaktivovat jen vypnutím přístroje.

## **NASTAVENÍ ČASOVAČE (ČASOVAČ [1])**

- 2.1 V průběhu postupu vaření může uživatel aktivovat funkci ČASOVAČE (ČASOVAČ [1]) stisknutím symbolu „ČASOVAČ“.
- 2.2 Po stisknutí symbolu „ČASOVAČ“ se zobrazí na DISPLEJI ČASOVAČE hodnota 0:00.
- 2.3 Uživatel může nastavit hodnotu ČASOVAČE pomocí symbolu „NAHORU“ nebo „DOLŮ“.
- 2.4 Po nastavení ČASOVAČE je zapnutá modrá dioda symbolu „ČASOVAČ“ a bliká. Její světlo svítí modře a stále.
- 2.5 Po nastavení ČASOVAČE probíhá automatické počítání.
- 2.6 ČASOVAČ počítá sestupně, to znamená od POŽADOVANÉ DOBY až k NULE.
- 2.7 Po skončeném počítání ČASOVAČEM vydá přístroj signální zvuk v trvání 10 sekund. POZOR! Po skončeném počítání pomocí ČASOVAČE se napájení přístroje proudem nevypne, vodní lázeň zůstává dále v provozu a zachovává trvalou teplotu.

### **POZOR!**

Požadovanou dobu je možno v libovolném okamžiku při počítání nastavit.

- Když stiskne uživatel v průběhu počítání symbol „Časovač“, bude počítání přerušeno a na displeji se zobrazí ještě zbývající doba.
- V tomto okamžiku může uživatel nastavit hodnotu požadované doby.
- Dvojitým stisknutím symbolu „Časovač“ se vynuluje časovač na hodnotu 0:00.

## **ČASOVAČ [2]**

- 3.1 Po skončeném počítání ČASOVAČE [1], když uživatel ČASOVAČ nebo napájení přístroje proudem nevypne, začne s počítáním ČASOVAČ [2].
- 3.2 Zatímco POČÍTAČ [2] počítá, bliká modrá dioda symbolu „ČASOVAČ“.
- 3.3 POČÍTAČ [2] počítá vzestupně, to znamená od NULY nahoru až k vypnutí ČASOVAČE nebo až do přerušování napájení přístroje uživatelem.

### **POZOR!**

Když se během provozu přístroje veškerá voda ve vodní lázni odpaří, tepelné jištění přístroje vypne napájení přístroje proudem. Pro varování blikají symboly „TEPLOTA“ a „ČASOVAČ“. Deaktivování varování se může provést jen vypnutím přístroje. Uživatel může nastavení časovače 1 v jakémkoliv okamžiku změnit (nebo zavést), i když pokračuje časovač 2 v počítání dále.

## **VYPNUTÍ**

- 4.1 K vypnutí přístroje stiskněte jednou tlačítko „ZAP/VYP“.

### **Zavření víka přístroje**

Po skončeném nastavení času a teploty zavřete víko přístroje. Pro zavření víka otevřete výpustný ventil vzduchu a přitiskněte víko na přístroj. Jakmile je víko těsně zavřené, zavřete výpustný ventil vzduchu.

K rychlému zavření vodního tanku je vhodný také gastronomický podnos GN 1/1 s číslem výrobku: 804100. Pozor: HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍM!

Jakmile se dosáhne nastavené teploty vody, vložte do vody ve vakuu zabalené zboží. Pokud byste si přáli připravit větší počet ve vakuu zabaleného zboží, dejte do tanku s vodou společně dodaný držák, dříve než je voda horká a vložte vařené kusy do držáku.

### **Otevírání víka**

Pro odebrání víka otevřete nejdříve výpustný ventil vzduchu, abyste vyrovnali podtlak v přístroji. Tento podtlak přisává víko přístroje.

**VAROVÁNÍ:** při otevření ventilu může z přístroje unikat horká pára. **POZOR: HROZÍ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍM!**

### **Po použití přístroje**

K vypuštění vody po použití přístroje stiskněte výpustný kohout a k jeho otevření jej otočte o 1/4 směrem doleva. K zavření výpustného kohoutu jej opět přitlačte a otočte o 1/4 směrem doprava do výchozí polohy. Přesvědčte se, zda se výpustný kohout aretoval. Před plněním vody do přístroje zajistěte, aby byl výpustný kohout zavřený.

### **Ochrana proti přehřátí**

Tento přístroj je vybavený ochranou proti přehřátí. Když se přístroj nedopatřením zapne bez obsahu vody, dojde k přehřátí. V tomto případě se displej kompletně vypne, avšak zelená kontrolka Zap-Vyp zůstane svítit. Aby se přístroj opět znovu připravil k novému provozu, musí nejprve zcela vychladnout.

### **Čištění a údržba přístroje**

- Před každým čištěním přístroje vytáhněte v každém případě zástrčku z napájecí zásuvky.
- Pozor: Neponořujte přístroj do vody nebo do jiné tekutiny!
- Skříň vyčistěte s použitím vlhké utěrky (voda s mírným mycím prostředkem).
- Nepoužívejte v žádném případě agresivní čisticí nebo prostředky či přípravky k drhnutí. - Nepoužívejte pro čištění ostré nebo špičaté předměty - Nepoužívejte benzin a žádná rozpouštědla! Vyčistěte přístroj pomocí vlhké utěrky a případně mycího prostředku. Nepoužívejte žádné abrazivní materiály.
- Případné větrací otvory vyčistěte pomocí vysavače prachu.
- Po každém použití přístroje odstraňte všechnu vodu, abyste zamezili usazování vodního kamene.
- Vysušte tank pomocí vhodné utěrky.
- Před uvedením do provozu odstraňte případné usazeniny vápna v tanku.

### **Základy používání přístroje Souse Vide**

#### **Vakuování**

Vkládejte pokrm do přístroje vždy vakuovaný. Pokud nebyl vzduch ze sáčku dokonale vysátý, získá upravovaný pokrm vztlak a nebude z toho důvodu rovnoměrně upravený.

K vařenému pokrmu je možné přidat do vakuového sáčku koření a marinády. Tím mohou být tyto přípravky optimálním způsobem vařeným zbožím přijaty, a mohou tak nejlépe vyvinout své šťávy a aroma. K vakuování používejte nejvhodněji vakuový komorový přístroj (výrobek Hendi číslo: 970355).

Jako nejlevnější funkční alternativu můžete použít také vzduchotěsně uzavíratelné plastové sáčky, ze kterých vzduch kompletně vytlačíte. Tato metoda má však za určitých okolností ten nedostatek, že na konci se projeví vždy rozdílné výsledky vaření.

#### **Příprava**

Pro získání konečného výsledku mají velmi velký význam správná nastavení teploty. Optimální nastavení pro vlastní potřebu najdete nejlépe několikanásobným vyzkoušením a uložením těchto vhodných nastavení. Velmi velký vliv na výsledky vaření mají také tloušťka a konsistence použitých produktů.

Pro maso a ryby by se měly použít teploty nejméně 54 °C, aby se tak zamezilo růstu bakterií. Dále uvádíme některé příklady přípravy, přičemž však jsou nutné také experimenty, aby vám napomohly k vašim individuálně optimálním konečným výsledkům vaření.

### **Příklady:**

Steak:

- anglický 54 - 56 °C

- médium 56 - 58 °C

- dobře propečený: 58 - 64 °C při době přípravy závislé na tloušťce v trvání 1 - 4 hodiny.

Pečeně:

- 55 - 58 °C pro dobu přípravy v trvání 20 - 60 hodin v závislosti na velikosti a tloušťce.

Ryby:

Doby vaření jsou znatelně kratší. Na konečný výsledek vaření mají velký vliv i nepatrné změny nastavení teploty. Experimentování je nezbytně nutné. Doporučujeme používat rešerše uváděné na internetu, neboť tam existuje množství rozsáhlých (bezplatných) zdrojů, které poskytují detailní informace\*.

### **Pasterizace:**

Dobu skladování vakuově zabalených a vařených produktů je možno značně prodloužit, když se toto zboží po uvaření rychle ochladí. K tomu doporučujeme používat buď Hendi šokový zmrazovač s číslem výrobku 232156 nebo vodní lázeň naplněnou ledovými kostkami. Při teplotě max. 2 °C můžete skladovat produkty až po dobu 3 týdnů od přípravy. Respektujte přitom, že musíte v každém případě dodržovat minimální doby a teploty, které jsou nutné pro usmrcení bakterií. Nejspolehlivější metodou k tomu je, když se informujete na internetu přidavně o vaření pomocí přístroje Sous Vide a na začátku použijete jen recepty, které jsou určeny pro tento přístroj Sous Vide a ty potom postupně budete přizpůsobovat vašim požadavkům.

V KAŽDÉM PŘÍPADĚ PŘESNĚ DODRŽUJTE SMĚRNICE PŘEDPISŮ HACCP

### **Technické údaje**

	225448   GN1/1	225264   GN2/3
Vstupní napětí	230 ~VAC 50 Hz	230 ~VAC 50 Hz
Výkon	600 W	400 W
Provozní prostor	530 x 325 x V 200 mm	353 x 325 x V 200 mm
Rozměry	540 x 335 x V 200 mm	363 x 335 x V 200 mm
Rozsah teploty	45 - 90 °C ± 0,1°	45 - 90 °C ± 0,1°
Rozsah časovače	1 min. až 99 hod.	1 min. až 99 hod.

### **Záruka**

Všechny závady nebo nedostatky, které budou zjištěny v době jednoho roku od data nákupu, a jež nepříznivě ovlivňují funkčnost přístroje, budou odstraněny cestou bezplatné opravy, resp. výměny za předpokladu, že byl přístroj používán a udržován způsobem, který odpovídá postupům uvedeným v návodu k jeho obsluze a nebyl ani úmyslně porušený, ani jiným způsobem nesprávně použitý. Vaše práva, vyplývající z příslušných zákonů, přitom zůstanou zachována. V záruční lhůtě vyžadovaná reklamace musí obsahovat údaj o místě a datumu nákupu a v příloze doklad o nákupu (např. pokladní blok).

V souladu s naší politikou stálého dalšího vývoje našich výrobků si vyhrazujeme provádět změny na výrobku, na jeho obalu a na dokumentovaných technických datech bez předcházejícího oznámení.

### **Likvidace a ochrana životního prostředí**

Po skončení své doby životnosti se musí přístroj zlikvidovat odpovídajícím způsobem v souladu se všemi platnými směrnici.



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.  
Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, Nizozemí  
Tel: +31 (0)317 681 040  
Fax: +31 (0)317 681 045  
Email: info@hendi.eu

Společnost Hendi na internetu:  
[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu) [www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Změny a tiskové chyby jsou vyhrazeny.

(C) 2015 Hendi BV Rhenen - Nizozemí

Datum: 18-08-2015