



HURAKAN

SOUS VIDE COOKER HURAKAN HKN-SV15



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	12
ESPAÑOL	ES	17
FRANÇAIS	FR	22
ITALIANO	IT	27
LATYSŠSKI	LV	32
LIETUVIŠKAS	LT	37
POLSKI	PL	42
РУССКИЙ	RU	47

EAC CE

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und eventuelle Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gaststättenbetrieben vorgesehen und dient zur Zubereitung von Delikatessen nach Sous-vide-Technologie (Vakuumgaren).

SICHERHEIT UND WARTUNG

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die folgenden Anweisungen und Empfehlungen sorgfältig durch.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit den Händen. Verwenden Sie einen Griff.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Zweck, für den es bestimmt ist.
- Verwenden Sie das Gerät bei beschädigten Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie nur geerdete Kabel. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen, müssen Sie es vom Stromnetz trennen.
- Messen Sie die Wassertemperatur nur anhand der auf dem Display angezeigten Daten oder mit einem externen Thermometer. Fassen Sie das Wasser niemals mit den Händen an.
- Tragen Sie den Tauchthermostat nach Gebrauch mit Vorsicht - einige Teile des Geräts können noch heiß sein.
- Wenn auf das Oberteil des Geräts Wasser gelangt, schalten Sie es aus und trocknen Sie es, bevor Sie es wieder verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerquellen oder glühenden Gegenständen.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät stromlos ist und seine Teile ausreichend kühl sind, um diese berühren zu können.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, muss es alle 20 Einsätzen oder nach 100 Betriebsstunden gereinigt werden.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen mit einer Umgebungstemperatur von mindestens 10 Grad Celsius verwendet werden.
- Um das Gerät zu entkalken, geben Sie eine schwache Lösung aus Wasser und Essigsäure in den Behälter. Dann schalten Sie das Gerät ein. Schalten Sie das Gerät nach 20 Minuten aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie den Thermostat kurz abkühlen. Wenn das Gerät noch heiß ist, tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie es zuerst auf Raumtemperatur abkühlen. Diese Schritte verlängern die Lebensdauer Ihres Geräts.

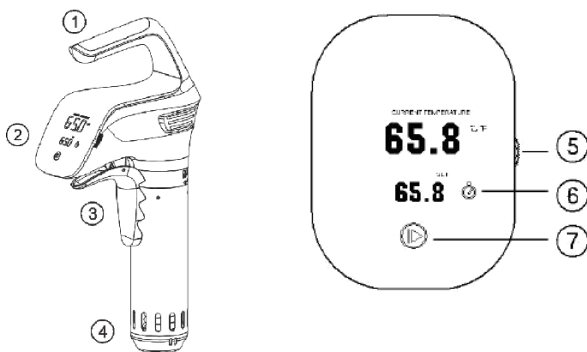
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

HAUPTMERKMALE UND VORTEILE

- Der ergonomische Griff ist einfach und bequem zu bedienen und zu tragen.
- Die universelle Klemmvorrichtung ermöglicht die Befestigung dieser an Behältern verschiedener Formen.
- Das Bedienfeld ist wasserfest.
- Das durchdachte Design schützt die Hände vor möglichen Dampfverbrennungen.
- Temperatur-Messgenauigkeit $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Geeignet für den Einsatz in der Gastronomie und zu Hause.

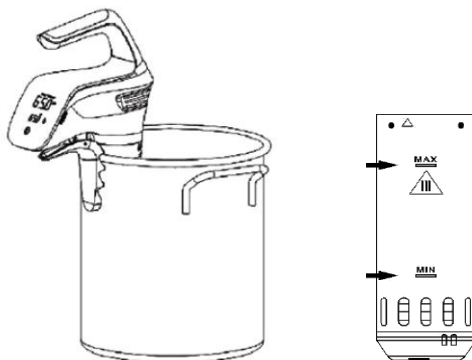
HAUPTGRUPPEN UND KOMPONENTEN

1. Griff
2. Bedienfeld
3. Andruckvorrichtung
4. Schutzkappe
5. Regler
6. Modustaste
7. Start/Stopp-Taste



BETRIEB

- 1. Auswahl des richtigen Behälters.** Wählen Sie den geeigneten Behälter, in dem Sie kochen möchten. Stellen Sie sicher, dass der Behälter die richtige Größe für das Gerät und die Produkte hat. Die maximale Behältergröße - 18 L. Die empfohlene Behältertiefe - 10 cm.
- 2. Anschließen des Thermostats an Behälter.** Stellen Sie das Gerät auf die Behälterwand. Befestigen Sie den Thermostat mit der einstellbaren Klemmvorrichtung sicher am Behälter. Mit der Klemmvorrichtung können Sie die Tauchtiefe des Thermostats einstellen und an die Wandstärke des Behälters anpassen. Stellen Sie vor Arbeitsbeginn sicher, dass das Gerät fest sitzt.
- 3. Füllen des Behälters mit Wasser.** Füllen Sie den Behälter mit Wasser entsprechend dem Füllanzeiger am Thermostat. Der Wasserstand sollte zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.



Wichtig: Kontrollieren Sie den Wasserstand. Tauchen Sie das Gerät nicht unter das Höchstniveau. Setzen Sie das Gerät nicht auf einen Herd oder im Ofen ein. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, müssen Sie es sofort von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie den Thermostat nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln. Jedes Produkt muss vor dem Gebrauch vakuumverpackt werden.

Es ist strengstens verboten, destilliertes Wasser zu verwenden!!!

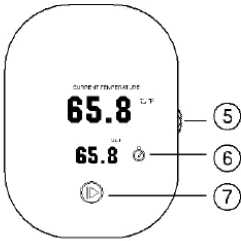
4. Stromanschluss.

Schließen Sie die Stromversorgung an und stellen Sie sicher, dass die Verbindung sicher ist.

5. Einstellen / Vorgabe von Parametern in Grad Celsius oder Fahrenheit. Um die gewünschte Temperaturmessskala (°C oder °F) zu wählen und einzustellen, drücken Sie die Modustaste (6) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.



6. Temperatureinstellung "Set Temp": Stellen Sie vor dem Start die gewünschte Wassertemperatur mit dem Regler (5) ein. Bei langsamen Drehen des Reglers, beträgt der Temperatureinstellschritt 0,1 Grad. Bei schnellen Drehen des Reglers, beträgt der Temperatureinstellschritt 3 Grad.



7. Zeiteinstellung "Set Time": Drücken Sie die Modustaste (6) und drehen Sie dann den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit des Thermostats ein. Bei langsamen Drehen des Reglers, beträgt der Timereinstellschritt 1 Minute. Bei schnellen Drehen des Reglers, beträgt der Timereinstellschritt 30 Minuten.



8. Zubereitung Drücken Sie die Taste "Start", um das Gerät in Betrieb zu setzen. Der Thermostat heizt auf und zirkuliert das Wasser.
Um das Gerät abzustellen, halten Sie die Taste "Start" 2-3 Sekunden lang gedrückt.

GRAFISCHE DISPLAY-ELEMENTE

Das Display zeigt die aktuelle Wassertemperatur, die voreingestellte Temperatur und Timer an.

	Startanzeige
	Timeranzeige
	Wahltaste für Temperaturmessskala °C oder °F

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Wenn sich der Thermostat nicht einschaltet:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter in Position "An" ist. Beim Einschalten des Geräts sollte das LCD funktionieren.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-SV15
Maximale Einstellzeit des Timers, h	99:59
Pumpendurchsatz, l/min	8,2
Minimaler Wasserstand, cm	6,35
Spannung, V	220
Leistung, kW	0,85
Temperaturbereich, °C	25~99,9
Abmessungen (B/T/H), mm	87x90x380

LUGUPEETUD KLIENDID!

Olete ostnud professionaalse seadme. Enne kui hakkate sellega töötama, lugege kindlasti see kasutusjuhend läbi ja hoidke seda kogu tööperioodi vältel.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusaega ja väldite teenindavate töötajate võimalikke vigastusi.

Loodame, et meie soovitusel hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

OTSTARVE

See seade on mõeldud kasutamiseks ühiskondlikes toitlustusettevõtetes ja seda kasutatakse hõrgutiste valmistamiseks vaakumküpssetuse abil.

OHUTUS JA TEENIDAMINE

- Enne esmakordset kasutamist lugege hoolikalt läbi allpool olevad juhised ja soovitusel.
- Ärge puudutage kätega kuumi pindu. Kasutage käepidet.
- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kasutage kahjustatud toitejuhtmega seadet.
- Kasutage ainult maandusega juhtmeid. Pikendusjuhtmete kasutamine on keelatud.
- Enne seadme veest väljavõtmist tuleb see välja lülitada ja toiteallikast lahti ühendada.
- Mõõtki veetemperatuuri ainult ekraanil kuvatavate andmete alusel või välise termomeetri abil. Ärge kunagi puudutage vett kätega.
- Pärast kasutamist teiselaldage sukeltermostaati ettevaatlikult - mõned seadme osad võivad endiselt kuumaks jääda.
- Kui vedelik satub seadme ülaossa, lülitage seade välja ja kuivatage see enne uuesti kasutamist.
- Ärge kasutage seadet lahtiste tuleallikate või hõõguvate esemete läheduses.
- Enne puhastamist veenduge, et seade pole voolu all ja selle osad on katsumiseks piisavalt jahedad.
- Seadme eluea pikendamiseks tuleb seda puhastada iga 20 kasutuskorra või 100 töötunni järel.
- Seadet võib kasutada ainult siseruumides, mil keskkonna temperatuur on vähemalt 10 kraadi Celsiuse järgi.
- Seadme puhastamiseks katlakivist valage mahutisse nõrk vee ja äädikhappe lahus. Järgmisena käivitage seade. 20 minuti pärast lülitage toide välja, lahutage seade toiteallikast ja laske sel veidi seista, et termostaat maha jahtuks. Kui seade on endiselt kuum, ärge pange seda külma vette. Laske esmalt toatemperatuurini jahtuda. Need sammud pikendavad teie seadme eluiga.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.

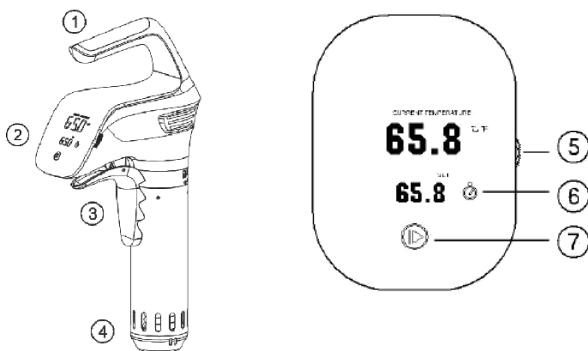
PEAMISED OMADUSED JA EELISED

- Ergonoomiline käepide on lihtne ning seda on mugav kasutada ja teiselaldada.
- Mitmekülgne klambriseade võimaldab selle kinnitada erikujuliste nõude külge.
- Juhtpaneelil on veekindel alus.

- Peensusteni läbimõeldud ehitus kaitseb käsi võimaliku aurupõletuse eest.
- Temperatuuri mõõtmise täpsus $\pm 0,1$ °C.
- Sobib kasutamiseks ühiskondlikes toidlustusettevõtetes ja kodustes tingimustes.

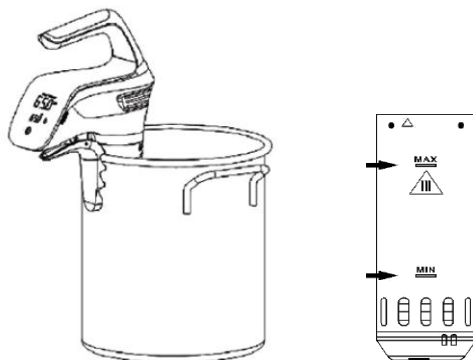
PÕHISÕLMED JA -OSAD

1. Käepide
2. Juhtpaneel
3. Klambriseade
4. Kaitsekate
5. Seadur
6. Režiiminupp
7. Start/Stop-nupp



KASUTAMINE

1. **Õige nõu valimine.** Valige söögi tegemiseks sobiv nõu. Veenduge, et nõu oleks paraja suurusega, et see sobiks nii seadme kui ka toiduainetega. Nõu suurim maht on 18 liitrit. Nõu soovitatav sügavus on 10 cm.
2. **Termostaadi ühendamise nõuga.** Paigutage seade nõu külgselja külge. Kohandatud klambriseadme abil kinnitage termostaat kindlalt nõu külge. Klambriseade võimaldab seada termostaadi paigutuse kõrgust ja kohandada seda nõu seina paksusega. Enne töö alustamist veenduge, et seade oleks korralikult kinnitatud.
3. **Nõu täitmine veega.** Täitke nõu veega vastavalt termostaadi tasemele. Veetase peaks jääma märkide MIN ja MAX vahele.



Tähtis! Jälgige veetaset. Ärge laske seadet suurimast tasemest madalamale. Ärge asetage seadet köögipliidile ega küpsetusahju. Seadme vette kukkudes tuleb see viivitamatult toitevõrgust lahti ühendada. Termostaadi kasutamine toiduainetega otsekokkupuutes on keelatud. Enne kasutamist tuleb iga toode vaakumpakendada.

Destilleeritud vee kasutamine on rangelt keelatud!!!

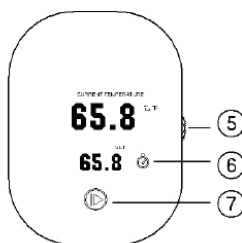
4. Toite ühendamine.

Ühendage toide ja veenduge, et ühendus on kindel.

5. **Parameetrite seadmine Celsiuse või Fahrenheiti kraadides.** Vajaliku temperatuurimõõtmise skaala (°C või °F) valimiseks ja seadmiseks vajutage alla režiiminupp (6) ja hoidke nii 3 sekundit.



6. **Temperatuuri seadmine "Set Temp":** enne alustamist seadke seaduri (5) abil vajalik veetemperatuur. Seadurit aeglaselt pöörates on temperatuuri seadesammuks 0,1 kraadi. Seadurit kiiresti pöörates on temperatuuri seadesammuks 3 kraadi.



7. Aja seadmine "Set Time": vajutage režiiminuppu (6), seejärel keerake seadurit toiduvalmistamise aja pikendamiseks või lühendamiseks. Seadke termostaadi vajalik tööaeg. Seadurit aeglaselt pöörates on taimeri seadesammuks 1 minut. Seadurit kiiresti pöörates on taimeri seadesammuks 30 minutit.



8. Toiduvalmistamine Seadme käivitamiseks vajutage nuppu „Start“. Termostaat hakkab vett soojendama ja käivitab selle ringluse.

Töö lõpetamiseks tuleb vajutada ja hoida 2-3 sekundit all nuppu "Start".

EKRAANI GRAAFILISED OSISED

Ekraanil kuvatakse jooksev veetemperatuur, eelseadistatud temperatuur ja aja taimer.

	Töö alustamise näit
	Taimeri peatumise näit
	Temperatuuriskaala valikunupp (°C või °F).

VIGADE PARANDAMINE

Kui termostaat ei lülitu sisse:

- Veenduge, et seade oleks kindlalt vooluvõrguga ühendatud.
- Kontrollige toitejuhtme terviklikkust. Ärge kasutage kahjustatud toitejuhtmega seadet.
- Veenduge, et toitelüliti on asendis "Sees". Seadme sisselülitamisel peaks LCD-ekraan töötama.

SPETSIFIKATSIOONID

<i>Mudel</i>	HKN-SV15
Taimeri pikim seadeaeg, t	99 t 59 min
Pumba töökiirus, l/min.	8,2
Vee madalaim tase, cm	6,35
Pinge, V	220
Võimsus, kW	0,85
Temperatuurivahemik, °C	25~99,9
Välismõõtmed (L/S/K), mm	87 x 90 x 380

HELLO!

You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate and you must keep it for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

CORRECT USE

This equipment is intended for use in public catering enterprises and is used for the preparation of specialty foods using sous vide technology.

SAFETY AND MAINTENANCE

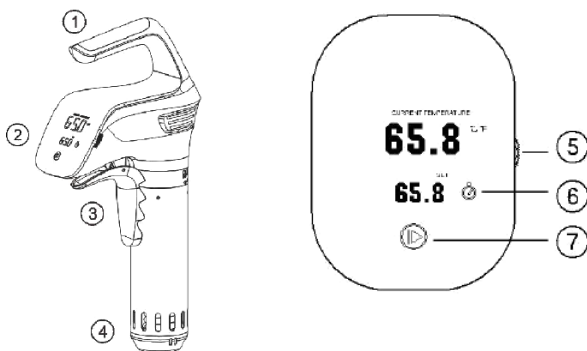
- Please read the following instructions and recommendations carefully before using for the first time.
- Do not touch hot surfaces with your hands. Use the handle.
- Use this device only for the purposes for which it is intended.
- Do not use the device if the power cord is damaged.
- Use only grounded wiring. Do not use extension cords.
- Before removing the device from the water, switch it off and unplug it from the mains.
- Measure the water temperature only using the data shown on the display or on an external thermometer. Never touch the water with your hands.
- After use, carry the immersion thermostat with care, as some parts of the unit may still be hot.
- If liquid enters the top of the unit, turn off the power and dry it before using again.
- Do not use the device near open flames or hot objects.
- Before cleaning, make sure the unit is de-energized and the parts are cool to the touch.
- To extend the service life of the device, it must be cleaned after every 20 uses or after 100 hours of operation.
- The device can only be used indoors, with an ambient temperature of at least 10 degrees Celsius.
- To remove limescale from the unit, make up a weak solution of water and acetic acid and pour it into the container. Next, run the device. Turn off the power after 20 minutes, disconnect the unit from the mains and leave the unit for a while so that the thermostat can cool down. If the device is still hot, do not put it in cold water. Let it cool down to room temperature first. Taking these steps will extend the service life of your device.
- Keep the device out of reach of children.

KEY FEATURES AND BENEFITS

- The ergonomic handle makes it simple and convenient to use and carry.
- The multipurpose hold-down device allows it to be attached to a wide variety of container shapes.
- The control panel has a waterproof base.
- The well-thought design protects hands from possible steam burn.
- The accuracy of temperature measurement is $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Suitable for use in public catering enterprises and at home.

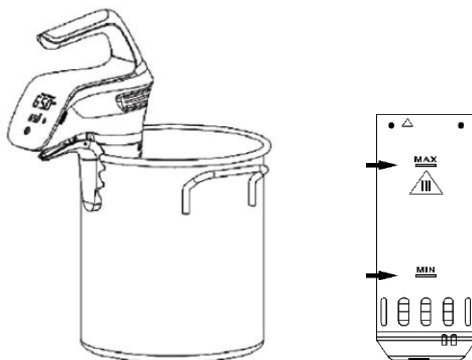
KEY PARTS AND COMPONENTS

1. Handle
2. Control panel
3. Hold-down device
4. Protective cover
5. Regulator
6. Mode switch button
7. Start/Stop button



OPERATION

- 1. Selecting the appropriate container.** Select the appropriate container in which you wish to cook. Make sure that the container is of the right size to accommodate both the device and the products. Maximum container capacity is 18 L. The recommended depth of the container is 10 cm.
- 2. Connecting the thermostat to the container.** Place the device on the side of the container. Use the adjustable hold-down device to secure the thermostat to the container. The hold-down device allows both to adjust the thermostat's seating depth and to the wall thickness of the container. Make sure that the device is well secured before you start operation.
- 3. Filling the container with water.** Fill the container with water in correlation to the level on the thermostat. The water level must be between MIN and MAX.



Important! keep an eye on the water level. Do not lower the device below the maximum level. Do not place the device on a stove or in an oven. If the device falls into the water, disconnect it from the mains immediately. Do not use the thermostat in direct contact with the products. Each product must be placed in vacuum packaging before use.

Never use distilled water!

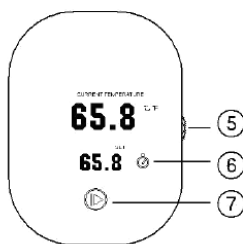
4. Connecting the power supply.

Connect the power supply and make sure the connection is secure.

5. Setting/adjusting parameters in degrees Celsius or Fahrenheit. To select and set the desired temperature measuring scale (°C or °F), press and hold the mode switch button (6) for 3 seconds.



6. Setting the temperature ("Set Temp"): set the required water temperature before starting using the regulator (5). When the regulator is turned slowly, the temperature setting increment is 0.1 degrees. When the regulator is turned quickly, the temperature setting increment is 3 degrees.



7. Setting the time ("Set Time"): press the mode switch button (6), then turn the regulator to increase or decrease the cooking time. Set the required operating time for the thermostat. When the regulator is turned slowly, the timer setting increment is 1 minute. When the regulator is turned quickly, the timer increment is 30 minutes.



8. Cooking. Press the "Start" button to start the device. The thermostat will begin to heat the water and start its circulation. To stop operation, press and hold the "Start" button for 2-3 seconds.

DISPLAY GRAPHIC ELEMENTS

The display shows the current water temperature, the preset temperature and the timer.

	Start indication
SET 	Timer setting indication
CURRENT TEMPERATURE 	Button for selecting the temperature scale °C or °F.

TROUBLESHOOTING

If the thermostat does not turn on:

- Make sure that the device is connected to the power supply securely.
- Check the integrity of the power cord. Do not use the device if the power cord is damaged.
- Make sure that the power switch is in the On position. The LCD display must be operational when the device is switched on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

<i>Model</i>	HKN-SV15
Maximum timer setting time, h	99h 59min.
Pump speed, l/min.	8.2
Minimum water level, cm	6.35
Voltage, V	220
Power, kW	0.85
Temperature range, °C	25～99.9
Overall dimensions (W / D / H), mm	87x90x380

ESTIMADOS SEÑORES,

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán posibles lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

Este equipo está destinado al uso en establecimientos de restauración y se utiliza para la preparación de productos selectos con la ayuda de la tecnología su-vid.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

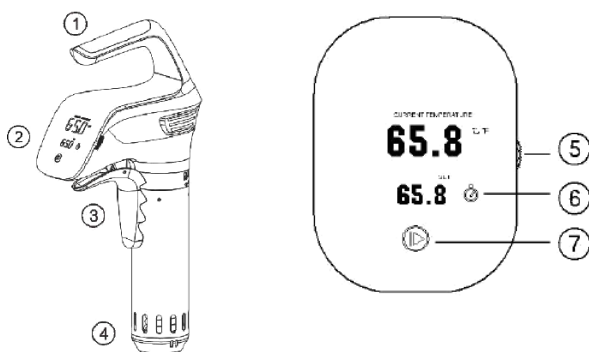
- Lea atentamente las siguientes instrucciones y recomendaciones antes de utilizarlo por primera vez.
- No toque las superficies calientes con las manos. Utilice el asa.
- Utilice este dispositivo sólo para los fines para los que ha sido diseñado.
- No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado.
- Utilice únicamente cableado con conexión a tierra. No utilice cables de extensión.
- Antes de retirar el dispositivo del agua, desconéctelo y desenchúfelo de la red eléctrica.
- Mida la temperatura del agua solo orientándose por los datos que aparecen en la pantalla o con ayuda de un termómetro externo. Nunca toque el agua con las manos.
- Después de su uso, retire el termostato de inmersión con cuidado, ya que algunas partes del dispositivo pueden estar aún calientes.
- Si ingresa líquido en la parte superior de la unidad, apague la unidad y séquela antes de volver a usarla.
- No utilice el dispositivo cerca de llamas abiertas u objetos calientes.
- Antes de realizar la limpieza, asegúrese de que el dispositivo no esté bajo tensión y de que las piezas estén lo suficientemente frías como para tocarlas.
- Para prolongar la vida útil del dispositivo, éste debe limpiarse cada 20 usos o cada 100 horas de funcionamiento.
- El dispositivo solo puede utilizarse en interiores, con una temperatura ambiente de al menos 10 grados centígrados.
- Para eliminar las calcinaciones del dispositivo, vierta una solución ligera de agua y ácido acético en un recipiente. A continuación, inicie el dispositivo. Después de 20 minutos desconecte la corriente, desconecte la unidad de la red eléctrica y déjelo fuera por unos minutos para que el termostato se enfríe. Si el dispositivo está aún caliente, no lo coloque en agua fría. Deje que se enfríe primero a temperatura ambiente. Estos pasos prolongarán la vida útil de su dispositivo.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS CLAVE

- El asa ergonómica es simple y cómoda de usar durante el transporte.
- El dispositivo de sujeción universal permite su fijación a una gran variedad de formas de recipientes.
- El panel de control posee una base impermeable.
- El diseño detallado protege las manos de posibles quemaduras por el vapor.
- Precisión de la medición de la temperatura $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.
- Adecuado para su uso en el sector de la restauración y en el hogar.

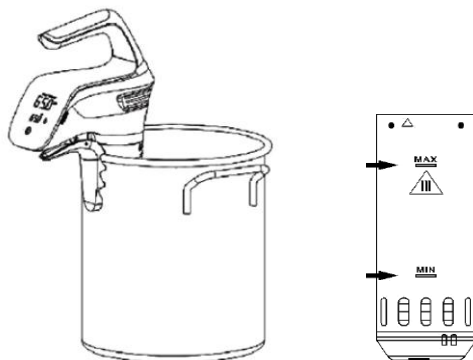
PRINCIPALES UNIDADES Y COMPONENTES

1. Manilla
2. Panel de control
3. Dispositivo de sujeción
4. Cobertura de protection
5. Regulador
6. Botón de conmutación de modos
7. Botón "Inicio/parada"



OPERACIÓN

- 1. Seleccione el recipiente correcto.** Seleccione el recipiente apropiado en el que desea cocinar. Asegúrese de que el recipiente es adecuada para acomodar tanto el dispositivo como los productos. La capacidad máxima es de 18 litros. La profundidad recomendada del recipiente es de 10 cm.
- 2. Coloque el termostato en el recipiente.** Coloque el dispositivo en la parte lateral del recipiente. Utilice el dispositivo de sujeción ajustable para fijar el termostato al recipiente. El dispositivo de sujeción también permite ajustar la profundidad de ubicación del termostato y ajustarlo al grosor de la pared del recipiente. Asegúrese de que el dispositivo esté bien fijado antes de empezar a usarlo.
- 3. Llenado del recipiente con agua.** Llene el recipiente con agua, correlacionándolo con el nivel del termostato. El nivel del agua debe estar entre las marcas MIN y MAX.



Importante: controle el nivel de agua. No baje el dispositivo por debajo del nivel máximo. No coloque el dispositivo sobre la estufa o en el horno. Si el dispositivo ha caído al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica. No utilice el termostato en contacto directo con los productos. Cada producto debe ser envasado al vacío antes de usar el dispositivo.

¡Nunca utilice agua destilada!

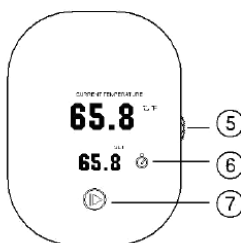
4. Conexión a la red eléctrica.

Conecte la fuente de alimentación y asegúrese de que la conexión sea segura.

5. **Ajuste de parámetros en grados Celsius o Fahrenheit.** Para seleccionar y ajustar la escala de medición de temperatura deseada (°C o °F), mantenga pulsado el botón de conmutación de modos (6) durante 3 segundos.



6. **Ajuste de temperatura "Set Temp":** antes de empezar a utilizar el dispositivo, ajuste la temperatura necesaria del agua con ayuda del regulador (5). Si gira lentamente el regulador, el paso de ajuste de temperatura será de 0,1 grados. Si gira rápidamente el regulador, el paso de ajuste de la temperatura será de 3 grados.



7. Ajuste del tiempo "Set Time": pulse el botón de conmutación de modos (6) y, a continuación, gire el regulador para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo necesario de funcionamiento del termostato. Si gira lentamente el regulador, el paso de ajuste del temporizador será de 1 minuto. Si gira rápidamente el regulador, el paso de ajuste del temporizador será de 30 minutos.



8. Preparación. Pulse el botón "Start" para poner en marcha el dispositivo. El termostato comenzará a calentar el agua y a hacerla circular. Para detener el funcionamiento, pulse y mantenga pulsado el botón "Start" durante 2-3 segundos.

ELEMENTOS GRÁFICOS DE LA PANTALLA

La pantalla muestra la temperatura actual del agua, la temperatura preestablecida y el temporizador.

	Visualización del inicio del funcionamiento
	Visualización de la configuración del temporizador
	Botón para seleccionar la escala de temperatura °C o °F.

ELIMINACIÓN DE FALLAS

Si el termostato no se enciende:

- Asegúrese de que el dispositivo esté bien conectado a la red eléctrica.
- Compruebe la integridad del cable de alimentación. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "On" (Encendido). La pantalla LCD debe estar operativa cuando el dispositivo está encendido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-SV15
Tiempo máximo de ajuste del temporizador, h	99 h 59 min
Velocidad de operación de la bomba, l/min.	8,2
Nivel mínimo de agua, cm	6,35
Voltaje, V	220
Potencia, kW	0,85
Rango de temperatura, °C	25~99,9
Dimensiones (ancho / profundidad / altura), mm	87x90x380

MESDAMES ET MESSIEURS!

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures possibles au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

FONCTION

Cet équipement est destiné aux entreprises d'alimentation collective et est utilisé pour la préparation de produits délicats à l'aide de la technologie sous-vide.

SÉCURITÉ ET ENTRETIEN

- Veuillez lire attentivement les instructions et recommandations ci-dessous avant la première utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes avec vos mains. Utilisez la poignée.
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation est endommagé.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation mis à la terre. Il est interdit d'utiliser des rallonges.
- Avant de retirer l'appareil de l'eau, il faut l'éteindre et débrancher du secteur.
- Mesurez la température de l'eau uniquement en vous guidant par les données affichées sur l'écran ou en utilisant un thermomètre externe. Ne touchez jamais l'eau avec vos mains.
- Après l'utilisation, portez le thermostat submersible avec précaution car certaines parties de l'appareil peuvent toujours rester chaudes.
- Si du liquide a pénétré dans la partie supérieure de l'appareil, coupez l'alimentation et séchez-le avant de la réutiliser.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à proximité des sources de feu ouvertes et des objets incandescents.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est hors tension et que ses parties sont suffisamment refroidies pour être touchées.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, il doit être nettoyé après 20 utilisations ou 100 heures de fonctionnement.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur, avec une température ambiante d'au moins 10 degrés Celsius.
- Pour détartrer l'appareil, versez une solution faible d'eau et d'acide acétique dans le récipient. Ensuite, démarrez l'appareil au travail. Après 20 minutes, coupez l'alimentation, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir brièvement pour que le thermostat refroidisse. Si l'appareil est encore chaud, ne le placez pas dans de l'eau froide. Laissez-le d'abord refroidir à

la température ambiante. Ces précautions prolongeront la durée de vie de votre appareil.

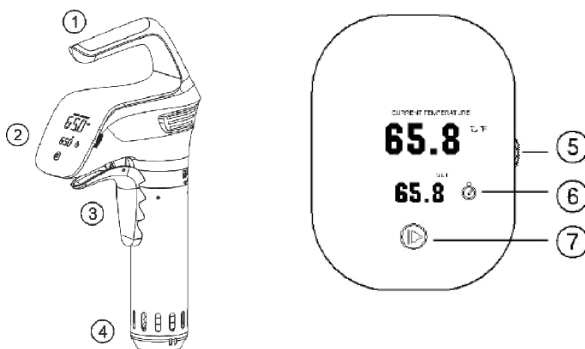
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- La poignée ergonomique est simple et confortable à utiliser et à transporter.
- Le presseur polyvalent permet de le fixer sur des récipients d'une grande variété de formes.
- Le panneau de commande a une base imperméable à l'eau.
- La conception cohérente dans les moindres détails du thermostat protège vos mains d'une éventuelle brûlure à la vapeur.
- Précision de mesure de température est de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Le thermostat est susceptible d'être utilisé dans des entreprises d'alimentation collective et à la maison.

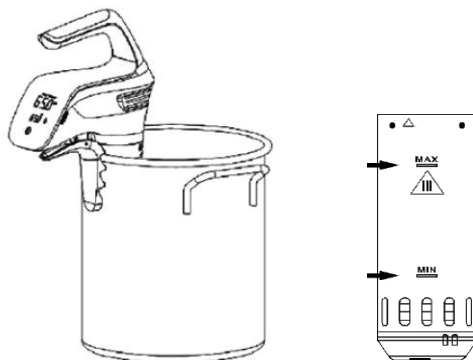
UNITES ET COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Poignée
2. Panneau de commande
3. Presseur
4. Coffret de protection
5. Régulateur
6. Bouton de commutation des modes de fonctionnement
7. Bouton "Marche/Arrêt"



UTILISATION

- 1. Choix d'un récipient convenable.** Choisissez un récipient convenable dans lequel vous allez cuisiner. Assurez-vous que le récipient est de la taille appropriée pour tenir à la fois le thermostat et les aliments à cuire. La taille maximale du récipient est de 18 l. La profondeur recommandée du récipient est de 10 cm.
- 2. Le placement du thermostat à l'intérieur du récipient.** Placez le thermostat sur la paroi du récipient. Fixez fermement le thermostat sur le récipient à l'aide d'un presseur ajustable. Le presseur permet d'ajuster la profondeur d'immersion du thermostat et s'adapte à l'épaisseur de la paroi du récipient. Assurez-vous que l'appareil est bien fixé avant de commencer la cuisson.
- 3. Remplissage du récipient d'eau.** Remplissez le récipient d'eau en le corrélant avec le niveau sur le thermostat. Le niveau d'eau doit être compris entre les marque MIN et MAX.



Important: surveillez le niveau d'eau. Ne laissez pas descendre l'appareil en dessous du niveau maximum. Ne placez pas l'appareil sur la cuisinière ou dans le four. Si l'appareil est tombé dans l'eau, vous devez le débrancher immédiatement du secteur. Il est interdit d'utiliser le thermostat en contact direct avec les aliments. Chaque produit doit être placé dans un emballage sous vide avant utilisation.

L'utilisation de l'eau distillée est strictement interdite!!!

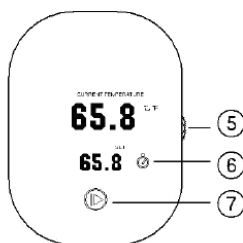
4. Branchement de l'alimentation.

Branchez l'alimentation et assurez-vous que la connexion est fiable.

5. Réglage/ajustage des paramètres en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour sélectionner et régler l'échelle de mesure de température souhaitée (°C ou °F), appuyez sur le bouton de changement de mode (6) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



6. Réglage de la température "Set Temp": avant de commencer, réglez la température de l'eau souhaitée à l'aide du régulateur (5). Si l'on tourne le régulateur lentement, l'incrément de réglage de la température est de 0,1 degré. Si l'on tourne le régulateur rapidement, l'incrément de réglage de la température est de 3 degré.



7. Réglage du temps "Set Time": appuyez sur le bouton de changement de mode (6) , puis tournez le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Réglez le temps de fonctionnement du thermostat. Si l'on tourne le régulateur lentement, l'incrément de réglage de la minuterie est de 1 minute. Si l'on tourne le régulateur rapidement, l'incrément de réglage de la minuterie est de 30 minute.



8. Préparation. Appuyez sur le bouton "Marche" pour démarrer l'appareil. Le thermostat commencera à chauffer l'eau et à la faire circuler. Pour arrêter le travail, appuyez et maintenez le bouton "Marche" pendant 2 à 3 secondes.

ÉLÉMENTS GRAPHIQUES DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

L'écran affiche la température de l'eau actuelle, la température pré-réglée et les indications de la minuterie.

	Affichage du début de fonctionnement
	Affichage du temps réglé de la minuterie
	Bouton de sélection de l'échelle de température °C ou °F.

EFFACEMENT DES DEFAUTS

Si le thermostat ne démarre pas:

- Assurez-vous que l'appareil est fiablement connecté au secteur.
- Vérifiez l'intégrité du cordon d'alimentation. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position "March". Après le démarrage de l'appareil, l'écran LCD doit s'allumer.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-SV15
Temps maximum de réglage de la minuterie, h	99 h 59 min
Vitesse de travail de la pompe, l/min.	8,2
Niveau d'eau minimum, mm	6,35
Tension, V	220
Puissance, kW	0,85
Plage de température, °C	25~99,9
Dimensions (L / P / H), mm	87x90x380

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare con essa, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

FUNZIONE

Questo apparecchio è destinato all'uso in esercizi di ristorazione pubblica e viene utilizzato per la preparazione di prodotti gourmet con tecnologia di cottura sotto vuoto (sous vide).

SICUREZZA E MANUTENZIONE

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta leggere attentamente le istruzioni e le raccomandazioni seguenti.
- Non toccare le superfici calde con le mani. Usare la maniglia.
- Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Utilizzare solo i cablaggi con messa a terra. Non utilizzare prolunghe.
- Prima di rimuovere il dispositivo dall'acqua, è necessario spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione.
- Misurare la temperatura dell'acqua solo facendo riferimento ai dati mostrati sul display o usando un termometro esterno. Non toccare mai l'acqua con le mani.
- Dopo l'uso, trasportare con cura il termostato ad immersione - alcune parti del dispositivo potrebbero rimanere calde.
- Se il liquido penetra nella parte superiore del dispositivo, spegnere l'alimentazione e asciugarlo prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a fonti di fuoco o ad incandescenza aperte.
- Prima della pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia diseccitato e che le sue parti siano sufficientemente fredde per essere toccate.
- Per prolungare la vita utile del dispositivo è necessario pulirlo ogni 20 utilizzi o dopo 100 ore di funzionamento.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti chiusi, con una temperatura ambiente di almeno 10 gradi Celsius.
- Per pulire il dispositivo dal calcare versare una soluzione debole di acqua e acido acetico nel contenitore. Quindi avviare il dispositivo. Dopo 20 minuti spegnere l'alimentazione, scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo brevemente per consentire al termostato di raffreddarsi. Se il dispositivo è ancora caldo non metterlo in acqua fredda. Lasciarlo raffreddare prima a temperatura ambiente. Questi provvedimenti prolungheranno la vita utile del dispositivo.

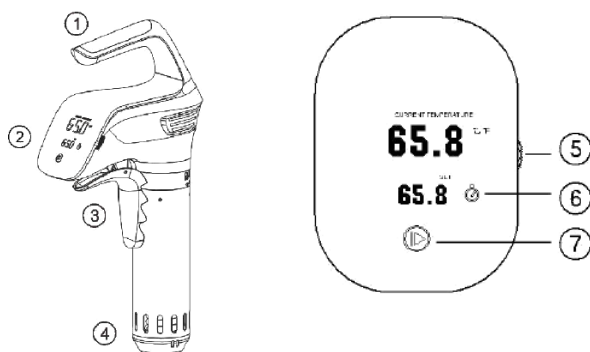
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI E BENEFICI

- La maniglia ergonomica è semplice e comoda da usare e trasportare.
- Il dispositivo di serraggio universale consente di fissarlo su contenitori di varie forme.
- Il pannello di controllo ha una base impermeabile.
- Il design ponderato protegge le mani da eventuali scottature provocate dal vapore.
- Precisione di misura della temperatura $\pm 0,1$ °C.
- Adatto per l'uso in esercizi di ristorazione e a casa.

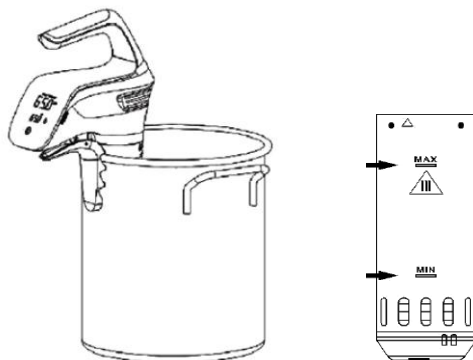
GRUPPI E COMPONENTI PRINCIPALI

1. Maniglia
2. Pannello di controllo
3. Gruppo di pressione
4. Cofano di protezione
5. Regolatore
6. Pulsante di selezione delle modalità
7. Pulsante On/Off



USO

- 1. Scelta di recipiente giusto.** Scegliere un recipiente giusto per la cottura. Assicurarsi che il recipiente abbia le dimensioni giuste per adattarsi sia al dispositivo che agli alimenti. Capacità massima del recipiente è 18 l. La profondità consigliata del recipiente è 10 cm.
- 2. Collegamento del termostato al recipiente.** Posizionare il dispositivo sul lato del recipiente. Utilizzando il dispositivo di serraggio regolabile, fissare saldamente il termostato al recipiente. Il dispositivo di bloccaggio consente di regolare la profondità del termostato e s adatta allo spessore della parete del recipiente. Assicurarsi che il termostato sia ben fissato prima di iniziare il lavoro.
- 3. Riempimento del recipiente con acqua.** Riempire il recipiente con acqua correlandola con il livello sul termostato. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i segni MIN e MAX.



Importante: controllare il livello dell'acqua. Non abbassare il termostato al di sotto del livello massimo. Non collocare l'apparecchio sul piano cottura o nel forno. Se il dispositivo cade in acqua bisogna scollegarlo immediatamente dall'alimentazione. Non utilizzare il termostato a contatto diretto con gli alimenti. Tutti gli alimenti devono essere confezionato sottovuoto prima dell'uso.

È severamente vietato l'uso di acqua distillata!!!

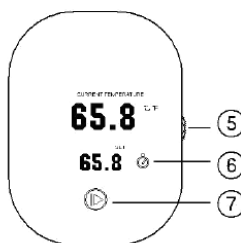
4. Collegamento di alimentazione.

Collegare l'alimentazione e assicurarsi che la connessione sia sicura.

5. Regolazione / impostazione dei parametri in gradi Celsius o Fahrenheit. Per selezionare e impostare la scala di misurazione della temperatura desiderata (°C o °F) tenere premuto il pulsante modalità (6) per 3 secondi.



6. Impostazione della temperatura "Set Temp": prima di iniziare impostare la temperatura dell'acqua richiesta utilizzando il regolatore (5). Quando il regolatore è ruotato lentamente il passo di regolazione della temperatura è di 0,1 gradi. Quando il regolatore viene ruotato rapidamente, il passo di regolazione della temperatura è di 3 gradi.



7. Impostazione del tempo «Set Time»: premere il pulsante modalità (6), quindi ruotare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Impostare il tempo richiesto di funzionamento del termostato. Quando il regolatore è ruotato lentamente il passo di regolazione del timer è 1 minuto. Quando il regolatore viene ruotato rapidamente, il passo di regolazione del timer è 30 minuti.



8. Cottura. Premere il pulsante "On" per avviare il dispositivo. Il termostato inizierà a riscaldare l'acqua e inizierà la sua circolazione.

Per interrompere il funzionamento tener premuto il pulsante "On" per 2-3 secondi.

ELEMENTI DEL DISPLAY GRAFICO

Il display mostra la temperatura attuale dell'acqua, la temperatura preimpostata e il timer.

	Indicazione dell'inizio di funzionamento
	Indicazione dell'impostazione del timer
	Pulsante di selezione della scala di temperatura °C o °F.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il termostato non si accende:

- Accertarsi che il dispositivo sia collegato saldamente all'alimentazione.
- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione. Non utilizzare il dispositivo con un cavo di alimentazione danneggiato.
- Accertarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione ON. Quando il dispositivo si accende il display LCD dovrebbe funzionare.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-SV15
Tempo massimo di impostazione del timer, h	99ore 59minuti
Velocità di funzionamento della pompa, l/min.	8,2
Livello minimo dell'acqua, cm	6,35
Alimentazione, V	220
Potenza, KW	0,85
Range di temperatura, °C	25~99,9
Dimensioni d'ingombro (L / P / A), mm	87x90x380

GODĀTAIS KLIENT!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīsties ar šo tehnisko pasi un saglabāji to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no iespējamām traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atvieglos jūsu darbu ar iekārtu.

PIELIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek izmantota delikatesu gatavošanai, izmantojot Sous Vide tehnoloģiju.

DROŠĪBA UN APKOPE

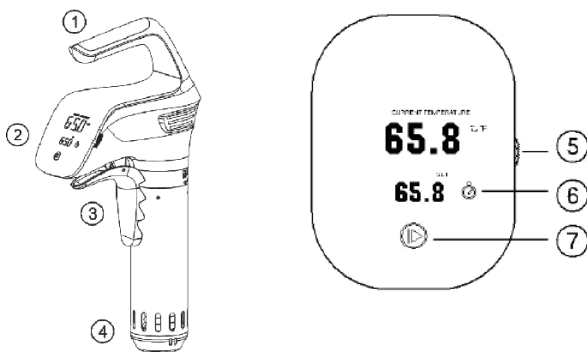
- Pirms pirmās izmantošanas reizes rūpīgi iepazīstieties ar tālāk sniegtajiem norādījumiem un ieteikumiem.
- Nepieskarieties ar rokām karstām virsmām. Izmantojiet rokturi.
- Šo iekārtu izmantojiet tikai tiem mērķiem, kam tā ir paredzēta.
- Iekārtu aizliegts lietot, ja ir bojāts barošanas vads.
- Izmantojiet tikai iezemētu elektroinstalāciju. Aizliegts izmantot pagarinātājus.
- Pirms iekārtas izņemšanas no ūdens tā jāizslēdz un jāatvieno no barošanas tīkla.
- Ūdens temperatūru izmēriet, tikai orientējoties uz datiem, kas attēloti displejā, vai ar ārējā termometra palīdzību. Nekādā gadījumā nepieskarieties ūdenim ar rokām.
- Pēc izmantošanas iegremdējamo termostatu pārvietojiet, ievērojot piesardzību, — dažas iekārtas detaļas joprojām var joprojām būt karstas.
- Ja iekārtas augšdaļā ir iekļuvusi šķidrums, izslēdziet barošanu un pirms turpmākās izmantošanas nožāvējiet.
- Iekārtu aizliegts izmantot atklātas liesmas avotu un nokaitētu priekšmetu tuvumā.
- Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka iekārta ir atslēgta no barošanas avota un tās daļas ir pietiekami atdzisušas, lai tām varētu pieskarties.
- Lai pagarinātu iekārtas kalpošanas laiku, tā jātīra pēc katrām 20 izmantošanas reizēm vai pēc 100 darba stundām.
- Iekārtu drīkst izmantot tikai telpā, kurā temperatūra nav zemāka par 10 grādiem pēc Celsija.
- Lai iekārtu attīrītu no katlakmens, tvertnē ielejiet vāju etiķskābes šķīdumu ūdenī. Pēc tam ieslēdziet iekārtu. Pēc 20 minūtēm izslēdziet barošanu, atvienojiet iekārtu no barošanas tīkla un neilgu laiku ļaujiet termostatom atdzist. Ja iekārta vēl ir karsta, neievietojiet to aukstā ūdenī. Vispirms ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai. Šīs darbības ļaus pagarināt jūsu iekārtas kalpošanas laiku.
- Iekārtu uzglabāji bērniem nepieejamā vietā.

GALVENĀS ĪPATNĪBAS UN PRIEKŠROCĪBAS

- Ergonomiskais rokturis ir vienkāršs un ērti lietojams izmantošanas un pārvietošanas laikā.
- Universālā piespiedējierīce ļauj nostiprināt to visdažādāko formu traukos.
- Vadības panelim ir mitrumizturīga pamatne.
- Līdz sīkumiem pārdomātā konstrukcija aizsargā rokas pret iespējamo applaucēšanos ar tvaiku.
- Temperatūras mērījumu precizitāte: $\pm 0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Piemērota izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un mājāsaimniecībā.

GALVENIE MEZGLI UN KOMPONENTI

1. Rokturis
2. Vadības panelis
3. Piespiedējierīce
4. Aizsargapvalks
5. Regulators
6. Režīmu pārslēgšanas poga
7. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

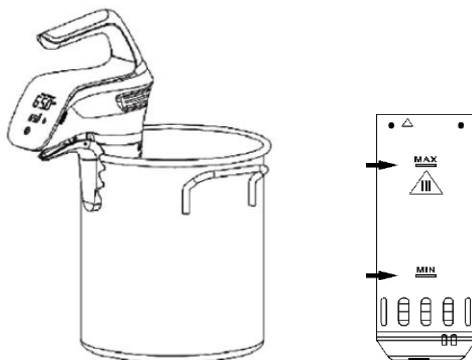


EKSPLUATĀCIJA

1. Pareiza trauka izvēle. Izvēlieties atbilstošu trauku, kurā gatavosiet ēdienu. Izmantojiet atbilstoša izmēra trauku, lai tajā varētu ievietot gan iekārtu, gan produktus. Maksimālais trauka tilpums — 18 l. Ieteicamais trauka dziļums — 10 cm.

2. Termostata piestiprināšana traukam. Uzlieciet iekārtu uz trauka sienīņas. Ar pielāgojamas iekārtas piespiedējierīces palīdzību droši nostipriniet termostatu uz trauka. Piespiedējierīce ļauj iestatīt termostata dziļumu un pielāgoties trauka sienīņas biezumam. Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, ka iekārta ir kārtīgi nostiprināta.

3. Trauka piepildīšana ar ūdeni. Traukā iepildiet ūdeni atbilstoši uz termostata norādītajam līmenim. Ūdens līmenim jābūt starp atzīmēm “MIN” un “MAX”.



Svarīgi atcerēties! Sekojiet ūdens līmenim. Nenolaidiet iekārtu zemāk par maksimālo līmeni. Iekārtu nenovietojiet uz virtuves plīts vai cepeškrāsnī. Ja iekārta ir iekritusi ūdenī, tā uzreiz jāatslēdz no barošanas tīkla. Termostatu aizliegts izmantot tiešā saskarē ar produktiem. Pirms izmantošanas katram produktam jābūt ievietotam vakuumpakojumā.

Kategoriski aizliegta destilēta ūdens izmantošana!!!

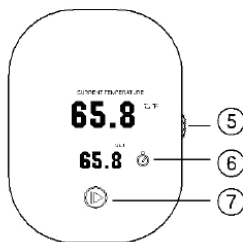
4. Barošanas pieslēgšana.

Pieslēdziet barošanu un pārbaudiet, vai savienojums ir drošs.

5. Parametru pielāgošana/iestatīšana — grādi pēc Celsija vai Fārenheita. Lai izvēlētos vajadzīgo temperatūras mērīšanas skalu (°C vai °F), nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu režīmu pārslēgšanas pogu (6).



6. Temperatūras iestatīšana — “Set Temp”: pirms darba sākšanas iestatiet vajadzīgo temperatūru, izmantojot regulatoru (5). Lēni grozot regulatoru, temperatūras iestatīšanas solis ir 0,1 grāds. Ātri grozot regulatoru, temperatūras iestatīšanas solis ir 3 grādi.



7. Laika iestatīšana — “Set Time”: nospiediet režīmu pārslēgšanas pogu (6), pēc tam pagrieziet regulatoru, lai pagarinātu vai saīsinātu gatavošanas laiku. Iestatiet vajadzīgo termostata darba laiku. Lēni grozot regulatoru, taimera iestatīšanas solis ir 1 minūte. Ātri grozot regulatoru, taimera iestatīšanas solis ir 30 minūtes.



8. Gatavošana. Nospiediet ieslēgšanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu. Termostats sāks sildīt ūdeni un palaidīs tā cirkulāciju.

Lai apturētu darbu, jānospiež un 2–3 sekundes jātur nospiesta ieslēgšanas poga.

DISPLEJA GRAFIKAS ELEMENTI

Displejā tiek parādīta esošā ūdens temperatūra, priekšiestatītā temperatūra un taimeris.

	Darba sākšanas indikācija
	Taimera iestatīšanas indikācija
	Temperatūras skalas (°C vai °F) izvēles poga.

DEFEKTU NOVĒRŠANA

Ja termostatu nevar ieslēgt:

- Pārliedzinieties, vai iekārta ir droši pieslēgta barošanas tīklam.
- Pārbaudiet, vai nav bojāts barošanas vads. Aizliegts lietot iekārtu ar bojātu barošanas vadu.
- Pārliedzinieties, vai barošanas slēdzis ir pozīcijā “Ieslēgts”. Ieslēdzot iekārtu, LCD displejam jādarbojas.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

<i>Modelis</i>	HKN-SV15
Maksimālais taimera iestatījums, h	99 h 59 min
Sūkņa darbības ātrums, l/min	8,2
Minimālais ūdens līmenis, cm	6,35
Spriegums, V	220
Jauda, kW	0,85
Temperatūras diapazons, °C	25~99,9
Gabarītizmēri (P / G / A), mm	87x90x380

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamasi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite galimų aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

PASKIRTIS

Šis prietaisas skirtas naudoti viešojo maitinimo įstaigose ir naudojamas gaminti delikatesnius produktus pagal "Sous Vide" technologiją.

SAUGA IR PRIEŽIŪRA

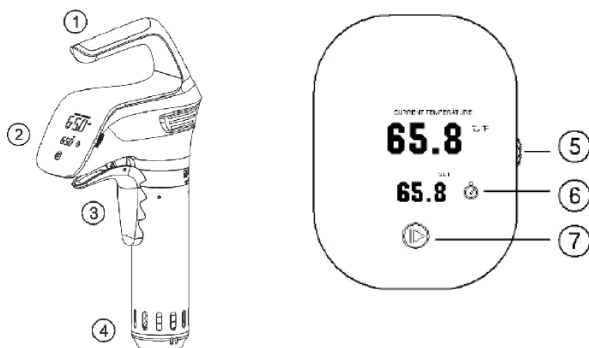
- Prieš pirmą kartą naudojant atidžiai perskaitykite žemiau pateiktas instrukcijas ir rekomendacijas.
- Nelieskite rankomis karštų paviršių. Laikykite už rankenos.
- Šį įrenginį naudokite tik tam tikslui, kuriam jis yra skirtas.
- Draudžiama naudoti prietaisą su pažeistu elektros maitinimo laidu.
- Naudokite tik įžemintus laidus. Draudžiama naudoti ilgiklius.
- Prieš išimdami prietaisą iš vandens, jį reikia išjungti ir atjungti nuo elektros maitinimo tinklo.
- Matuokite vandens temperatūrą tik remdamiesi ekrane rodomais duomenimis arba naudodamiesi išoriniu termometru. Niekada nelieskite vandens rankomis.
- Po naudojimo atsargiai nešiokite panardinamąjį termostatą - kai kurios prietaiso dalys gali būti karštos.
- Jei į viršutinę prietaiso dalį pateko skysčio, prieš vėl naudodami, atjunkite elektros maitinimą ir išdžiovinkite jį.
- Draudžiama naudoti prietaisą šalia atvirų ugnies šaltinių ir įkaitusių daiktų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo ir jo dalys pakankamai atvėso, kad jas galima būtų liesti.
- Siekiant prailginti prietaiso naudojimo laiką, jį reikia valyti kas 20 naudojimo kartų arba po 100 eksploatavimo valandų.
- Prietaisą galima naudoti tik patalpose, kuriose temperatūra yra ne mažiau 10 laipsnių Celsijaus.
- Norėdami išvalyti prietaisą nuo kalkių, įpilkite į konteinerį silpno vandens ir acto rūgšties tirpalo. Tada paleiskite prietaisą veikti. Po 20 minučių išjunkite prietaisą, atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo ir trumpam palikite, kad termostatas atvėstų. Jei prietaisas vis dar karštas, nemerkite jo į šaltą vandenį. Pirmiausia palaukite, kol jis atvės iki kambario temperatūros. Tokie veiksmai prailgins jūsų prietaiso tarnavimo laiką.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PAGRINDINĖS SAVYBĖS IR PRIVALUMAI

- Ergonomiška rankena yra paprasta ir patogi naudoti bei nešioti.
- Universalus spaustukas leidžia jį tvirtinti ant įvairių formų talpų.
- Atsparus vandeniui valdymo skydelio pagrindas.
- Smulkiai apgalvota konstrukcija apsaugo rankas nuo galimo nudegimo garais.
- Temperatūros matavimo tikslumas $\pm 0,1^\circ \text{C}$.
- Galima naudoti viešojo maitinimo įstaigose ir namuose.

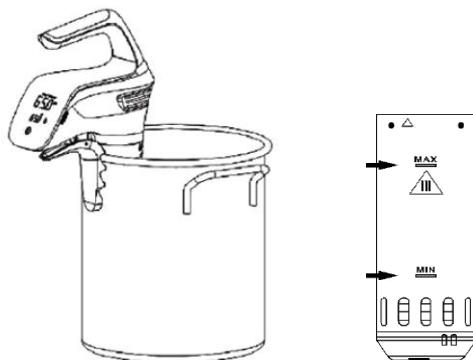
PAGRINDINIAI MAZGAI IR DETALĖS

1. Rankena
2. Valdymo panelis
3. Spaustukas
4. Apsauginis gaubtas
5. Regulatorius
6. Režimų nustatymo mygtukas
7. "Start/Stop" mygtukas



NAUDOJIMAS

1. **Kaip išsirinkti tinkamą indą.** Pasirinkite tinkamą indą, kuriame ketinate gaminti. Įsitikinkite, kad indas yra tinkamo dydžio, į jį tilps ir prietaisas, ir produktai. Didžiausia indo talpa yra 18 litrų. Rekomenduojamas indo gylis yra 10 cm.
2. **Kaip pritvirtinti termostatą prie indo.** Pridėkite prietaisą prie indo sienelės. Reguliuojamo spaustuko pagalba patikimai pritvirtinkite termostatą prie indo. Spaustuku galima nustatyti ir termostato panardinimo gylį, jis taip pat prisitaiko prie indo sienelės storio. Prieš įjungdami, įsitikinkite, kad prietaisas gerai pritvirtintas.
3. **Kaip įpilti į indą vandens.** Įpilkite į indą vandens atsižvelgiant į termostato lygį. Vandens lygis turėtų būti tarp MIN ir MAX žymenų.



Svarbu: stebėkite vandens lygį. Nenuleiskite prietaiso žemiau maksimalaus lygio. Nedėkite prietaiso ant viryklės ar orkaitės. Jei prietaisas nukrito į vandenį, iš karto išjunkite jį iš elektros maitinimo tinklo. Draudžiama naudoti termostatą, jei jis tiesiogiai susiliečia su maistu. Prieš naudojimą kiekvienas produktas turi būti sudėtas į vakuuminę pakuotę.

Griežtai draudžiama naudoti distiliuotą vandenį!!!

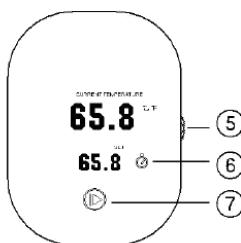
4. Kaip prijungti prie elektros tinklo.

Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir įsitikinkite, kad jungtis yra patikima.

5. **Kaip nustatyti parametrus Celsijaus arba Farenheito laipsniais.** Norėdami pasirinkti ir nustatyti norimą temperatūros matavimo skalę (°C arba °F), paspauskite ir palaikykite 3 sekundes režimo mygtuką (6).



6. **Temperatūros nustatymas "Set Temp":** iš pradžių nustatykite reikiamą vandens temperatūrą naudodami reguliatorių (5). Lėtai sukdami reguliatorių temperatūros nustatymo žingsnis yra 0,1 laipsnio. Greitai sukdami reguliatorių temperatūros nustatymo žingsnis yra 3 laipsniai.



7. Kaip nustatyti laiką "Set Time": paspauskite režimo perjungimo mygtuką (6), tada pasukite rankenėlę, kad prailgintumėte arba sutrumpintumėte gaminimo laiką. Nustatykite reikiamą termostato veikimo laiką. Lėtai sukdami reguliatorių laikmačio nustatymo žingsnis yra 1 minutė. Greitai sukdami reguliatorių laikmačio nustatymo žingsnis yra 30 minučių.



8. Gaminimas. Paspauskite mygtuką „Start“, kad prietaisas pradėtų veikti. Termostatas pradės šildyti vandenį ir inicijuos jo cirkuliavimą. Norėdami sustabdyti darbą, 2-3 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką „Start“.

GRAFINIAI EKRANO ELEMENTAI

Ekrane rodoma dabartinė vandens temperatūra, nustatyta temperatūra ir laikmatis.

	Veikimo pradžios indikacija
	Laikmačio nustatymo indikacija
	Temperatūros skalės mygtukas °C arba °F.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei termostatas neįsijungia:

- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo šaltinio.
- Patikrinkite, ar nėra pažeistas elektros laidas. Draudžiama naudoti prietaisą su pažeistu elektros laidu.
- Įsitikinkite, kad elektros maitinimo jungiklis yra įjungtoje padėtyje. Kai įjungiame prietaisą, skystųjų kristalų ekranas turi veikti.

TECHNINIAI PARAMETRAI

<i>Modelis</i>	HKN-SV15
Maksimalus laikmačio nustatymo laikas, val	99val 59min
Siurblio veikimo greitis, l/min.	8,2
Minimalus vandens lygis, mm	6,35
Įtampa, V	220
Galia, kW	0,85
Temperatūrų diapazonas, °C	25~99,9
Gabaritiniai matmenys (P / G / A), mm	87x90x380

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dokonałicie Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Zanim zaczniesz z nim pracować, koniecznie zapoznaj się z aktualnym Paszportem urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia, jak również uniknąć obrażeń personelu obsługującego.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

PRZEZNACZENIE

Sprzęt ten przeznaczony jest do użytku w zakładach żywienia zbiorowego i służy do przygotowywania produktów delikatesowych z wykorzystaniem technologii Sous Vide.

BEZPIECZEŃSTWO I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami i zaleceniami.
- Nie dotykaj gorących powierzchni rękoma. Użyj uchwytu.
- Urządzenie należy używać wyłącznie do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Stosować należy wyłącznie okablowanie uziemione. Nie wolno korzystać z przedłużaczy.
- Przed wyjęciem urządzenia z wody należy je odłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej.
- Zmierzyć temperaturę wody tylko na podstawie danych wyświetlanych na wyświetlaczu albo za pomocą termometru zewnętrznego. Nigdy nie dotykaj wody rękami.

Po użyciu należy ostrożnie przenieść termostat zanurzeniowy – niektóre części urządzenia mogą być jeszcze gorące.

Jeśli ciecz dostanie się do górnej części urządzenia, należy wyłączyć zasilanie i wysuszyć je przed ponownym użyciem.

- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu ognia otwartego lub gorących przedmiotów.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, a jego części ostudzone na tyle, że bezpiecznie mógłbyś do niego dotykać.
- W celu przedłużenia okresu żywotności urządzenia, należy je czyścić po każdych 20 użyciach lub po 100 godzinach pracy.
- Urządzenie może być używane tylko w pomieszczeniach, o temperaturze otoczenia, co najmniej 10 stopni Celsjusza.
- Aby usunąć kamień z urządzenia, należy wlać do pojemnika słaby roztwór wody i kwasu octowego. Następnie uruchom urządzenie. Po 20 minutach należy wyłączyć zasilanie, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz pozostawić je na krótko do ostygnięcia termostatu. Jeśli urządzenie jest jeszcze bardzo gorące nie należy umieszczać go w zimnej wodzie. Najpierw niech ostygnie do temperatury pokojowej. Te kroki wydłużą żywotność urządzenia.

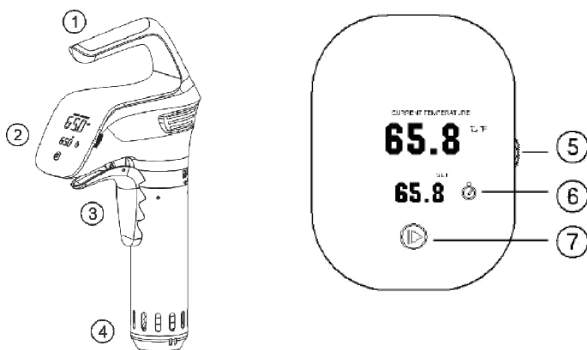
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

CECHY KLUCZOWE I ZALETY

- Ergonomiczny uchwyt jest prosty i wygodny w obsłudze i transporcie.
- Uniwersalne urządzenie mocujące pozwala na mocowanie go do różnych kształtów pojemników.
- Kontrolny panel sterowania posiada podstawę wodoodporną.
- Przemysłana w szczegółach konstrukcja chroni ręce przed ewentualnymi oparzeniami parowymi.
- Dokładność pomiaru temperatury $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.
- Nadaje się do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego i w domu.

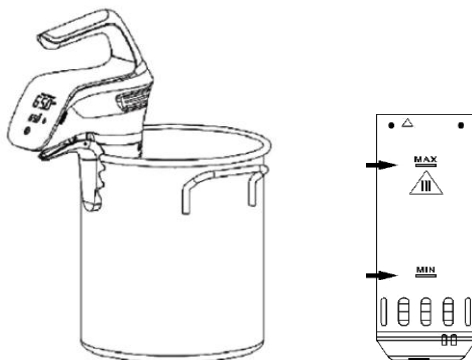
WĘZŁY GŁÓWNE I KOMPONENTY

1. Uchwyt
2. Kontrolny panel sterowania
3. Urządzenie dociskowe
4. Osłona ochronna
5. Sterownik
6. Przycisk przełączania trybu pracy
7. Przycisk "Start/Stop"



EKSPLUATACJA

1. **Wybór właściwej pojemności.** Wybierz odpowiedni pojemnik, w którym chcesz gotować. Upewnij się, że pojemnik ma odpowiedni rozmiar, aby pomieścić zarówno urządzenie, jak i produkty. Maksymalna pojemność – 18 l. Zalecana głębokość pojemnika – 10 cm.
2. **Podłącz termostat do pojemnika.** Umieść urządzenie na burcie naczynia. Za pomocą regulowanego urządzenia zaciskowego należy dobrze przymocować termostat do zbiornika. Zacisk umożliwi również regulację głębokości osadzenia termostatu i dostosowanie jego do grubości ścianki naczynia. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że urządzenie jest dobrze zabezpieczone.
3. **Napełnij zbiornik wodą.** Wypełnij zbiornik wodą, stosunkowo do poziomu na termostacie. Poziom wody powinien mieścić się między oznaczeniami MIN i MAX.



Ważne: należy zwracać na poziom wody. Nie wolno opuszczać urządzenia poniżej poziomu maksymalnego. Nie należy umieszczać urządzenia na kuchence lub na piekarniku. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast odłączyć jego od sieci zasilającej. Nie wolno używać termostatu w bezpośrednim kontakcie z żywnością. Każdy produkt musi być zapakowany próżniowo przed użyciem.

Zabrania się użycia wody destylowanej!

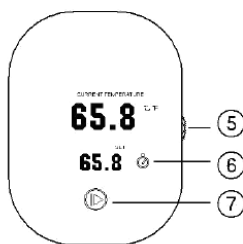
4. Podłączenie zasilania.

Podłączyć zasilanie i upewnić się, że połączenie jest bezpieczne.

5. Ustawianie/regulacja parametrów w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita. W celu wyboru i ustawienia żądanej skali temperatury (°C lub °F), naciśnij i przytrzymaj przycisk przełączenia trybu (6) i trzymaj jego przez 3 sekundy.



6. Ustawienie temperatury "Set Temp": przed rozpoczęciem korzystania należy ustawić żądaną temperaturę wody na regulatorze (5). Regulator w czasie obracania się powoli ma krok ustawiania temperatury 0,1 stopnia. Jeżeli regulator obraca się szybko, krok ustawiania temperatury wynosi 3 stopnie.



7. Ustawianie czasu "Set Time": Naciśnij przycisk przełączenia trybu (6), a następnie obróć pokrętkę, w celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu gotowania. Ustaw wymagany czas pracy termostatu. Regulator w czasie obracania się powoli ma krok ustawienia timera 1 minutę. W przypadku szybkiego obracania się regulatora, czas ustawiany wynosi 30 minut.



8. Przygotowanie. Naciśnij przycisk "Start", aby uruchomić urządzenie. Termostat zacznie podgrzewać wodę i włączy cyrkulację. Aby zatrzymać pracę, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk "Start" przez 2-3 sekundy.

ELEMENTY GRAFICZNE WYŚWIETLACZA

Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wody, temperaturę zadaną ustawianą i timera pracy.

	Wyświetlacz rozpoczęcia pracy
	Wyświetlacz ustawień timera
	Przycisk do wyboru skali temperatur °C lub °F.

DIAGNOSTYKA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli termostat nie włącza się:

- Upewnij się, że urządzenie jest bezpiecznie podłączone do sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy przewód zasilający jest nienaruszony. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Sprawdź, czy przelącznik zasilania znajduje się w pozycji "Włączono". Wyświetlacz LCD powinien działać po włączeniu urządzenia.

DANE TECHNICZNE

<i>Model</i>	HKN-SV15
Maksymalny czas ustawienia timera, godz.	99godz. 59min.
Prędkość pracy pompy, l/min.	8,2
Minimalny poziom wody, cm	6,35
Napięcie, V	220
Moc, kW	0,85
Zakres temperatur, °C	25~99,9
Wymiary urządzenia (S/ G/ W), mm	87x90x380

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления деликатесных изделий с помощью технологии су-вид.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с нижеприведенными инструкциями и рекомендациями.
- Не трогайте руками горячие поверхности. Используйте ручку.
- Используйте данное устройство только в целях, для которых оно предназначено.
- Запрещено использовать устройство, если шнур питания поврежден.
- Используйте проводку только с заземлением. Запрещено использовать удлинители.
- Перед извлечением устройства из воды, его необходимо отключить и отсоединить от сети питания.
- Измеряйте температуру воды, только ориентируясь на данные, отображаемые на дисплее, или с помощью внешнего термометра. Никогда не дотрагивайтесь до воды руками.
- После использования переносите погружной термостат с осторожностью - некоторые детали устройства все еще могут оставаться горячими.
- Если в верхнюю часть устройства попала жидкость, отключите питание и высушите его до того, как снова использовать.
- Запрещено использовать устройство вблизи открытых источников огня и раскаленных предметов.
- Перед проведением очистки убедитесь, что устройство обесточено, а его части достаточно остыли, чтобы дотрагиваться.
- Для продления срока жизни устройства его необходимо чистить после каждых 20 использований или через 100 часов работы.
- Пользоваться устройством можно только в помещении, с температурой окружающей среды не ниже 10 градусов Цельсия.
- Для очистки устройства от накипи налейте в контейнер слабый раствор воды и уксусной

кислоты. Далее запустите устройство в работу. Через 20 минут отключите питание, отсоедините устройство от сети питания и оставьте его ненадолго, чтобы термостат остыл. Если устройство еще горячее, не помещайте его в холодную воду. Пусть оно сначала остынет до комнатной температуры. Данные шаги продлят срок службы Вашего устройства.

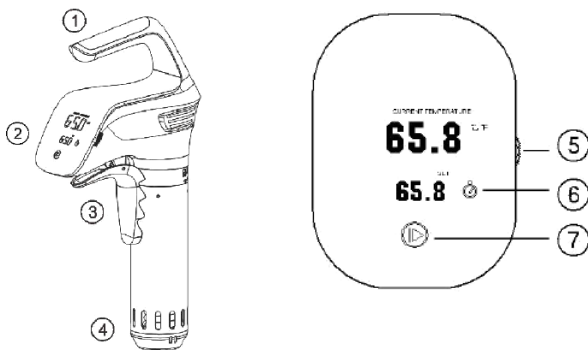
- Храните устройство в недоступном для детей месте.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Эргономичная ручка проста и удобна при использовании и переноске.
- Универсальное прижимное устройство позволяет его закреплять на емкостях самых разнообразных форм.
- Контрольная панель имеет влагозащищенную основу.
- Продуманная в мелочах конструкция защищает руки от возможного ожога паром.
- Точность измерения температуры $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Подходит для использования на предприятиях общественного питания и в домашних условиях.

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И КОМПОНЕНТЫ

1. Ручка
2. Контрольная панель
3. Прижимное устройство
4. Защитный кожух
5. Регулятор
6. Кнопка переключения режимов
7. Кнопка «Старт/Стоп»

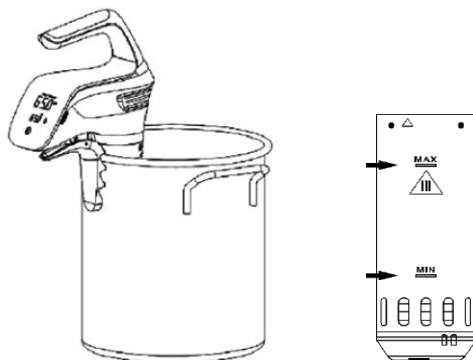


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выбор правильной емкости. Подберите соответствующую емкость, в которой Вы собираетесь готовить. Убедитесь, что емкость подходящего размера, чтобы вместить и само устройство и продукты. Максимальный размер емкости 18л. Рекомендуемая глубина емкости – 10 см.

2. Подсоединение термостата к емкости. Разместите устройство на боковой стенке емкости. С помощью подстраиваемого прижимного устройства надежно закрепите термостат на емкости. Прижимное устройство позволяет настроить и глубину посадки термостата и подстраивается под толщину стенки емкости. Убедитесь, что устройство хорошо закреплено перед тем, как приступить к работе.

3. Наполнение емкости водой. Заполните емкость водой, соотнося ее с уровнем на термостате. Уровень воды должен быть между отметками MIN и MAX.



Важно: следите за уровнем воды. Не опускайте прибор ниже максимального уровня. Не размещайте устройство на кухонной плите или в духовом шкафу. Если устройство упало в воду, необходимо его сразу же отключить от сети питания. Запрещено использование термостата в прямом контакте с продуктами. Каждый продукт должен быть помещен в вакуумную упаковку перед использованием.

Категорически запрещается использование дистиллированной воды!!!

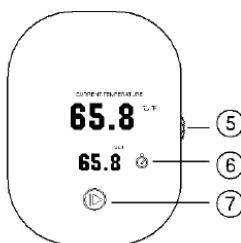
4. Подключение питания.

Подключите питание и убедитесь в надежности соединения.

5. **Настройка/установка параметров в градусах Цельсия или Фаренгейта.** Для выбора и установки необходимой шкалы измерения температуры ($^{\circ}\text{C}$ или $^{\circ}\text{F}$), нажмите кнопку переключения режимов (6) и удерживайте ее в течение 3 секунд.



6. **Установка температуры «Set Temp»:** перед началом установите необходимую температуру воды, используя регулятор (5). При медленном вращении регулятора шаг установки температуры составляет 0,1 градус. При быстром вращении регулятора шаг установки температуры составляет 3 градуса.



7. Установка времени «Set Time»: нажмите кнопку переключения режимов (6), далее поверните регулятор для увеличения или уменьшения времени приготовления. Установите необходимое время работы термостата. При медленном вращении регулятора шаг установки таймера составляет 1 минуту. При быстром вращении регулятора шаг установки таймера составляет 30 минут.



8. Приготовление. Нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить устройство в работу. Термостат начнет нагревать воду и запустит ее циркуляцию.

Для остановки работы необходимо нажать и удерживать кнопку «Старт» в течение 2-3 секунд.

ГРАФИЧЕСКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ

На дисплее отображается текущая температура воды, предустановленная температура и таймер времени.

	Индикация начала работы
	Индикация установки таймера
	Кнопка выбора температурной шкалы °C или °F.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если термостат не включается:

- Убедитесь, что устройство надежно подключено к сети питания.
- Проверьте целостность шнура питания. Запрещено пользоваться устройством с поврежденным шнуром питания.
- Убедитесь, что переключатель питания находится в положении «Включено». При включении устройства ЖК-дисплей должен работать.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<i>Модель</i>	HKN-SV15
Максимальное время установки таймера, ч	99ч 59мин
Скорость работы помпы, л/мин.	8,2
Минимальный уровень воды, см	6,35
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,85
Температурный диапазон, °C	25~99,9
Габаритные размеры (Ш / Г / В), мм	87x90x380