

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



## SOUS VIDE GÉPEKHEZ



**Basic**  
**Professional**  
**Delux**



**inox-bázis**  
**Rozsdamentes KONYHATECHNOLÓGIA**

Inox-Bázis Kft., HU-9090 Pannonhalma, Arany János utca Központi Major

## BEVEZETŐ

---

Köszönjük hogy Ferrara Forni terméket választott, amely kifejezetten a nagykonyhák igényeire szabva lett kifejlesztve. A készülék az összes biztonságtechnikai előírásnak megfelel, így rendeltetésszerű használata közben nem merülhet fel balesetveszély. A készülék alkotóelemei az élelmiszeripari használatnak és előírásoknak megfelelően lettek kiválasztva. A készülék gyártása során nem került rákkeltő anyag (mint pl. azbeszt, berillium, stb.) vagy radioaktív anyag felhasználásra.

A gyártó cég fenntartja magának a jogot, hogy végrehajtsa a szükségesnek vélt technikai változtatásokat a gép fejlesztése érdekében. A készülék megfelelő alapbeállításokkal üzemel. Általában nem szükséges, nem ajánlott ezektől eltérni. Amennyiben mégis szükségesnek tartja a beállítások megváltoztatását, azokat csak saját felelősségre teheti meg.

Figyelem: A garancia csak akkor érvényesíthető, ha a készüléket rendeltetésszerűen használták, megfelelően karbantartották és rendszeresen tisztították! A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból és a nem szakember által végzett karbantartási, javítási munkákból adódó károkért, sem a nem eredeti pótalkatrészek megfelelő működéséért.

Használat előtt figyelmesen olvassa el jelen útmutatót.

## A KÉSZÜLÉKEK LEÍRÁSA

---

A Ferrara Sous Vide készülékeknek három típusa létezik: Basic, Professional, Delux. A Professional és a Delux változat elérhető GN1/1 és GN2/1 méretben is.

### BASIC GN1/1

*Sous-Vide GN 1/1 - BASIC Ferrara-Forni*

*Termék ID: 07060000004*

*Cikkszám: SV1/1-BASIC*

27 literes statikus, belső fűtőszálas belépő változat nagykonyhai használatra tervezve. A Ferrara Sous Vide eszközei kivétel nélkül a magas minőségi színvonalukról ismertek. A Ferrara Basic ugyan egy belépő szintű készülék a gyártó palettáján, de a készülék 2500 Wattos teljesítményével, és pontos mikroprocesszoros vezérlésű hőfok szabályzásával mindenkép a minőségi mezőny élvonalában helyezkedik el. Egyszerűen kezelhető, felhasználóbarát kialakítású vízálló tömített folyadék kristályos kijelzőjével, valamint rendkívül tartós nyomógombos vezérlőjével mindig elégedett ügyfeleket mondhatunk a magunkénak. A sülyeszett felprogramozott mikroprocesszoros vezérlő kialakításának, és rendkívül informális Magyar menü rendszerének köszönhetően, használata az egyik legergonomikusabbá, a legkönnyebben vezérelhetővé teszi a piacon. A jól szabályozott erőteljes teljesítményének köszönhetően percek alatt eléri a beállított, kívánt hőmérsékletet, és azt a hőmérsékletet stabilan, pontosan megtartja. Tartozékok: 1 db. GN 1/1 fedő, , és 1 db. kivehető perforált tartó rács

#### **Technikai adatok:**

Maximum vízmennyiség: 27 Liter

Hőtartomány: 20°C-95°C

Hőtartási pontosság: 0,5 °C

Beállítható maximális idő: 48 óra

Statikus hőmérséklet elosztás

Méretei: 530x330x385 mm  
Feszültség: 240V  
Teljesítmény: 2500 Watt  
Lekerekített belső sarkok.  
Csúszásmentes, állítható magasságú lábak.  
Garancia: 1 év  
Súlya: 12 Kg.

## **PROFESSIONAL GN1/1**

*Sous-Vide GN 1/1 - PROFESSIONAL Ferrara-Forni*

*Termék ID: 07060000005*

*Cikkszám: SV1/1-PRO*

27 literes belső vízkeringetési rendszerrel szerelt, belső fűtőszálas profi változat nagykonyhai használatra tervezve. A Ferrara Sous Vide eszközei kivétel nélkül a magas minőségi színvonalukról ismertek. A Ferrara professional egy minden sous vide főzési igényt kielégítő készülék. Az egyik legnépszerűbb termék a gyártó palettáján. A készülék 2500 Wattos teljesítményével, és pontos mikroprocesszoros vezérlésű hőfok szabályzásával mindenképp a minőségi mezőny élvonalában helyezkedik el. Egyszerűen kezelhető, felhasználóbarát kialakítású vízállóra szerelt folyadék kristályos kijelzőjével, valamint rendkívül tartós nyomógombos vezérlőjével, hosszú élettartamra készültek. Ennek köszönhetően számos elégedett ügyfelet mondhatunk a magunkénak. A süllyesztett felprogramozott mikroprocesszoros vezérlő kialakításának, és rendkívül informális Magyar menü rendszerének köszönhetően, használata az egyik legergonomikusabbá, a legkönnyebben vezérelhetővé teszi a piacon. A jól szabályozott erőteljes teljesítményének köszönhetően percek alatt eléri a beállított, kívánt hőmérsékletet, és azt a hőmérsékletet stabilan, pontosan megtartja. Tartozékok: 1 db. GN 1/1 fedő, és 1 db. kivehető perforált tartó rács.

### **Technikai adatok:**

Maximum vízmennyiség: 27 Liter  
Hőtartomány: 20°C-95°C  
Hőtartási pontosság: 0,2 °C  
Belső vízkeringetési rendszerrel szabályozott, pontos hő elosztás  
Beállítható maximális idő: 48 óra  
Méretei: 530x330x385 mm  
Feszültség: 240V  
Teljesítmény: 2500 Watt  
Lekerekített belső sarkok.  
Csúszásmentes, állítható magasságú lábak.  
Garancia: 1 év  
Súlya: 12 Kg.

## **PROFESSIONAL GN2/1**

*Sous-Vide GN 2/1 - PROFESSIONAL Ferrara-Forni*

*Termék ID: 07060000008*

*Cikkszám: SV2/1-PROF*

52 literes belső vízkeringetési rendszerrel szerelt, belső fűtőszálas profi változat nagykonyhai használatra tervezve. A Ferrara Sous Vide eszközei kivétel nélkül a magas minőségi színvonalukról ismertek. A Ferrara professional egy minden sous vide főzési igényt kielégítő készülék. Az egyik

legnépszerűbb termék a gyártó palettáján. A készülék 3600 Wattos teljesítményével, és pontos mikroprocesszoros vezérlésű hőfok szabályzásával mindenkép a minőségi mezőny élvonalában helyezkedik el. Egyszerűen kezelhető, felhasználóbarát kialakítású vízállóra szerelt folyadék kristályos kijelzőjével, valamint rendkívül tartós nyomógombos vezérlőjével, hosszú élettartamra készültek. Ennek köszönhetően számos elégedett ügyfelet mondhatunk a magunkénak. A süllyesztett felprogramozott mikroprocesszoros vezérlő kialakításának, és rendkívül informális Magyar menü rendszerének köszönhetően, használata az egyik legergonomikusabbá, a legkönnyebben vezérelhetővé teszi a piacon. A jól szabályozott erőteljes teljesítményének köszönhetően percek alatt eléri a beállított, kívánt hőmérsékletet, és azt a hőmérsékletet stabilan, pontosan megtartja. Tartozékok: 1 db. GN 2/1 fedő, és 1 db. kivehető perforált tartó rács

**Technikai adatok:**

Maximum vízmennyiség: 52 Liter

Hőtartomány: 20°C-95°C

Hőtartási pontosság: 0,2 °C

Belső vízkeringetési rendszerrel, szabályozott, pontos hő elosztás

Beállítható maximális idő: 48 óra

Méretei: 650x530x385 mm

Feszültség: 240V

Teljesítmény: 3600 Watt

Lekerekített belső sarkok.

Csúszásmentes, állítható magasságú lábak.

Garancia: 1 év

Súlya: 24 Kg.

## **DELUX GN1/1**

*Sous-Vide GN 1/1 - DELUX Ferrara-Forni*

*Termék ID: 07060000006*

*Cikkszám: SV1/1-DELUX*

27 literes belső vízkeringetési rendszerrel, külső boilerrel szerelt DeLuxe változat nagykonyhai használatra tervezve. A külső boilernek köszönhetően a legpontosabban szabályozható víz hőmérséklet érhető el, oly módon, hogy a lekerekített sarkú 27 literes sous vide kád ezáltal teljes terjedelmében használható ki. A belső fűtőszál, és a ronerrel szerelt változattal ellentétben, a főző térből nem veszik el hasznos tér. A hőmérséklet pedig még annál is pontosabb lesz. A Ferrara Sous Vide eszközei kivétel nélkül a magas minőségi színvonalukról ismertek. A Ferrara professional egy minden sous vide főzési igényt kielégítő készülék. Az egyik legnépszerűbb termék a gyártó palettáján. A készülék 2500 Wattos teljesítményével, és pontos mikroprocesszoros vezérlésű hőfok szabályzásával mindenkép a minőségi mezőny élvonalában helyezkedik el. Egyszerűen kezelhető, felhasználóbarát kialakítású vízállóra szerelt folyadék kristályos kijelzőjével, valamint rendkívül tartós nyomógombos vezérlőjével, hosszú élettartamra készültek. Ennek köszönhetően számos elégedett ügyfelet mondhatunk a magunkénak. A süllyesztett felprogramozott mikroprocesszoros vezérlő kialakításának, és rendkívül informális Magyar menü rendszerének köszönhetően, használata az egyik legergonomikusabbá, a legkönnyebben vezérelhetővé teszi a piacon. A jól szabályozott erőteljes teljesítményének köszönhetően percek alatt eléri a beállított, kívánt hőmérsékletet, és azt a hőmérsékletet stabilan, pontosan megtartja. Tartozékok: 1 db. GN 1/1 fedő, és 1 db. kivehető perforált tartó rács

**Technikai adatok:**

Maximum vízmennyiség: 27 Liter

Hőtartomány: 20°C-95°C  
Hőtartási pontosság: 0,2 °C  
Belső vízkeringetési rendszerrel, beépített boilerrel szabályozott, rendkívül pontos hő elosztás  
Beállítható maximális idő: 48 óra  
Méretei: 530x330x385 mm  
Feszültség: 240V  
Teljesítmény: 2500 Watt  
Lekerekített belső sarkok.  
Csúszásmentes, állítható magasságú lábak.  
Garancia: 1 év  
Súlya: 24 Kg.

## **DELUX GN2/1**

*Sous-Vide GN 2/1 - DELUX Ferrara-Forni*

*Termék ID: 07060000007*

*Cikkszám: SV2/1-DELUX*

52 literes belső vízkeringetési rendszerrel, külső boilerrel szerelt DeLuxe változat nagykonyhai használatra tervezve. A külső boilernek köszönhetően a legpontosabban szabályozható vízhőmérséklet érhető el, oly módon, hogy a lekerekített sarkú 52 literes sous vide kád ezáltal teljes terjedelmében használható ki. A belső fűtőszál, és a rónérrel szerelt változattal ellentétben, a főző térből nem veszik el hasznos tér. A hőmérséklet pedig még annál is pontosabb lesz. A Ferrara Sous Vide eszközei kivétel nélkül a magas minőségi színvonalukról ismertek. A Ferrara professional egy minden sous vide főzési igényt kielégítő készülék. Az egyik legnépszerűbb termék a gyártó palettáján. A készülék 3600 Wattos teljesítményével, és pontos mikroprocesszoros vezérlésű hőfok szabályzásával mindenképp a minőségi mezőny élvonalában helyezkedik el. Egyszerűen kezelhető, felhasználóbarát kialakítású vízállóra szerelt folyadék kristályos kijelzőjével, valamint rendkívül tartós nyomógombos vezérlőjével, hosszú élettartamra készültek. Ennek köszönhetően számos elégedett ügyfelet mondhatunk a magunkénak. A süllyesztett felprogramozott mikroprocesszoros vezérlő kialakításának, és rendkívül informális Magyar menü rendszerének köszönhetően, használata az egyik legergonomikusabbá, a legkönnyebben vezérelhetővé teszi a piacon. A jól szabályozott erőteljes teljesítményének köszönhetően percek alatt eléri a beállított, kívánt hőmérsékletet, és azt a hőmérsékletet stabilan, pontosan megtartja. Tartozékok: 1 db. GN 2/1 fedő, , és 1 db. kivehető perforált tartó rács

### **Technikai adatok:**

Maximum vízmennyiség: 52 Liter  
Hőtartomány: 20°C-95°C  
Hőtartási pontosság: 0,2 °C  
Belső vízkeringetési rendszerrel, beépített boilerrel szabályozott, rendkívül pontos hő elosztás  
Beállítható maximális idő: 48 óra  
Méretei: 650x530x385 mm  
Feszültség: 240V  
Teljesítmény: 3600 Watt  
Lekerekített belső sarkok.  
Csúszásmentes, állítható magasságú lábak.  
Garancia: 1 év  
Súlya: 26 Kg.

## BEÜZEMELÉS

---

A készülékek használatához és üzembe helyezéséhez a következők szükségesek:

- általános képzettség és technikai hozzáértés, a használati utasításban leírtak értelmezése és követése
- a legfontosabb biztonsági és higiéniai ismeretek.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE: Figyeljen arra, hogy a készülék tökéletesen vízszintbe kerüljön. A vízszintes pozíció biztosítja a megfelelő működést. A vízszintes pozíciót az állítható lábak segítségével érheti el. Hagyjunk üres helyet a készülék háta mögött, hogy szellőz biztosított legyen. Ne helyezzük a készüléket hőforrás közelébe vagy napsugárzásnak kitett helyre.

FIGYELEM: Az első használatba vétel előtt ajánlatos a készüléket langyos vízzel, puha rongy segítségével áttörölni.

## ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

---

Az elektromos csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség és frekvencia megegyezik-e az elektromos hálózat értékeivel. Az elektromos hálózati vezeték dugasza az előírásoknak megfelelően földelt típusú.

Ha karbantartási és javítási munkálatok miatt el kell távolítani a burkolatot, vagy kivenni egyes biztonsági berendezéseket, előtte feltétlenül áramtalanítsa a készüléket (húzza ki a dugvillát)!

## Biztonsági intézkedések

---

1. Olvassa el teljességében a kezelési útmutatót a gép használata előtt.
2. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. A gép teteje, valamint a tető fogói felmelegedhetnek főzés közben, hőálló kesztyű használata javasolt.
3. Az elektromos védelem érdekében ne merítse el vízben a konnektor zsinórját, dugóját, vagy a Sous Vide egységet.
4. Gyerekek vagy szakképzést nem kapott személyek ne használják ezt a berendezést. Gyerekek közelében a gép szigorú felügyeletet igényel. Tartsa gyerekek elérésén kívül.
5. Tartsa a Sous Vide egységet, vagy kábelét távol forró felületektől, sütőtől, nyílt lángtól, stb.
6. Húzza ki az elektromos hálózathoz, amikor a gép nincs használat alatt vagy tisztítja. Engedje, hogy a gép kihűljön, mielőtt leengedi a vizet vagy alkatrészt cserél. Ne merítse el a gépet vízben vagy bármilyen más folyadékban.
7. Ne használja ezt a gépet szabad ég alatt.
8. Ne használjon semmilyen alkatrészt vagy csatlakozót a Forgalmazó engedélye nélkül. Ilyen eszközök tüzet vagy elektromos kisülést okozhatnak.
9. Ne használja a készüléket semmire a rendeltetésszerű felhasználásán kívül.
10. Ne használja a készüléket, ha elejtette, vagy sérültnek tűnik. Ne használja a készüléket, ha sérült az elektromos hálózati csatlakozója, vagy bármilyen meghibásodás után.
11. Ne próbálja meg működtetni (melegíteni) a gépet a minimálisan szükséges mennyiségű víz nélkül.
12. Vigyázzon, nehogy túltöltse a gépet; vegye figyelembe a behelyezendő étel vízkiszorítását, amikor a vízmennyiséget felügyeli. A vízmennyiség nem haladhatja meg a behelyezett étellel együtt a MAX vízszint-mérőt.
13. Elővigyázatosság szükséges, amikor forró vizet tartalmazó eszközt mozgatunk vagy helyezünk arrébb, ide értve a Sous Vide készüléket is. Mindig hagyja, hogy az egység kihűljön, mielőtt kiüríti.

14. Elővigyázatosan nyissa fel a tetőt, amikor a víz forró, mert a tető belső része is forró. Használjon hőálló kesztyűt, amikor kinyitja a tetőt és döntse meg, hogy a lecsapódott forró víz visszacsorogjon a tartályba.

15. A használat végén kapcsolja ki a készüléket, majd kikapcsolás után húzza ki a konnektorból.

16. Ezt az eszközt nem korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyeknek vagy sütő/főző tapasztalattal nem rendelkezőknek szánták.

## **BEKAPCSOLÁS, PROGRAMOZÁS**

---

Be/Ki kapcsoló: a készülék hátulján található.

A kijelző felépítése:

Jobb felső sarok: Menü gomb

Jobb alsó sarok: Start gomb

Bal felső sarok: érték növelése gomb

Bal alsó sarok: érték csökkentése gomb



**Programozás:**

1. Nyomja meg egyszer a Menü gombot. A kijelzőn feltűnik a három állítható érték: a hőfok, a hiszterézis és az idő.
2. Először a hőfok jele villog. Ezt állíthatja be elsőként, a plusz és a mínusz gombok segítségével. Ha kész, nyomja meg a Menü gombot. A beállított érték rögzül és a menü tovább lép a következő érték beállítására (hiszterézi).
3. Másodszor a hiszterézis állítható be. Ez a hőmérséklet különbséget jelenti, amit a készülék figyel a beállított értékhez képest, ilyen mértékben fogja tartani azt. A készülék gyári beállítása 0,1°C, ettől nem ajánlatos eltérni. A kívánt értéket a Menü gombbal rögzítheti.
4. Harmadik lépésként az időt lehet beállítani, ameddig a készülék üzemel. Az időtartomány 0-96 óra között változtatható a plusz és a mínusz gomb segítségével. Az értéket a Menü gomb megnyomásával rögzítheti.
5. Miután végig ért a menüpontokon, a Menü gomb újabb megnyomásával megjelenik egy kis ajtóra hasonlító ikon, ilyenkor a gép elindítható a Start gomb segítségével.
6. A ciklus végén a készülék automatán kikapcsol.
7. Ha valamiért szükségessé válik, a gép a ciklus közben a Menü gomb megnyomásával megállítható.

## **A GÉP HASZNÁLATA**

---

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a Sous Vide gépben van víz, mielőtt használja. A vízszint ne legyen alacsonyabb, mint a gép aljában lévő rács. Vigyázzon, nehogy túltöltse a gépet; vegye

figyelembe a behelyezendő étel vízkiszorítását, a víz magassága a behelyezett étellel együtt sem érheti el a készülék fedelét.

- Megfelelően illessze a gépbe az elektromos hálózati kapcsolót, majd a konnektorba is. Amikor a gép áram alatt van, a kijelző felfénylik.
- Helyezze a vákuumtasakba a vákuumozott ételt, majd helyezze a gépbe. Tegye a gépre a fedőt.
- Állítsa be a főzési időt és hőmérsékletet a gombok segítségével.
- Nyomja meg a „START” gombot, hogy elindítsa a főzést.
- Amikor a gép eléri a beállított időt, automatikusan leáll. Ha valamilyen okból a ciklusidő alatt meg szeretné állítani a készüléket, nyomja meg az Menü gombot.

## **FOLYAMATOS KARBANTARTÁS, A MŰSZAKI ÁLLAPOT MEGÓVÁSA**

A folyamatos és szakszerű karbantartás meghosszabbítja készüléke élettartamát, és garantálja a biztonságos használatot.

**FIGYELEM: GARANCIA CSAK FOLYAMATOSAN KARBANTARTOTT, ÉS RENDSZERESEN TISZTÍTOTT KÉSZÜLÉKEK ESETÉN ÉRVÉNYESÍTHETŐ!**

**FIGYELEM:** Minden tisztítási és karbantartási munka előtt áramtalanítsa a gépet.

Tisztítás kívülről A következők betartását ajánljuk:

- Tisztítószer: szappanos vízzel vagy a felület megóvására alkalmas speciális tisztítószerrel. Ne használjon maró, savas vagy lúgos anyagokat.
- Tisztítóeszköz: rongy vagy szivacs.
- Gyakoriság: ajánlott minden használat után.

Ne merítse a gépet vízbe vagy bármilyen folyadékba tisztítás céljából sem!

Ne használjon koptató vagy kemény tisztítószereket a gép tisztítására.

Ne helyezze a Sous Vide gépet mosogatógépbe



