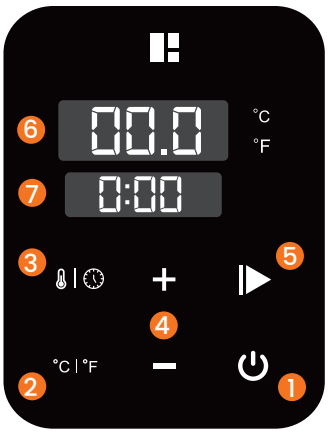
Heinzelmann
CHEF-S
HMCS01

KURZANLEITUNG

www.heinzelmannpro.com

CE RoHS



1. Ein/Aus ⏻
Diese Taste drücken, um das Gerät zu aktivieren und in den Stand-by-Modus zu gelangen; zeigt Display (6) die aktuelle Temperatur an. Display (7) zeigt die Garzeit des letzten Garvorgangs an.

2. Taste zum Einstellen der Temperatureinheit °C/°F
„°C/°F“ drücken, um die Temperatureinheit des Geräts zu wählen.

3. 3. Einstellen der Temperatur, Zeit 🌡 | 🕒
🌡 | 🕒 drücken, um zwischen dem Temperatur-Display (6) und dem Zeit-Display (7) zu wechseln.

4. Einstelltasten + -
🌡 | 🕒 drücken, um die Temperatur- oder Zeiteinstellung auszuwählen, und dann die Tasten „+“ und „-“ verwenden.

5. Start/Stopp-Taste ▶
>Einmal drücken, das Gerät startet daraufhin.
>Ein Signalton zeigt an, dass die eingestellte . Solltemperatur erreicht ist..
>Ein zweites Mal drücken, der Countdown startet. („ 0:00 “ blinkt.)
>Ein drittes Mal drücken, das Gerät stoppt und kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

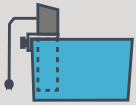
6. Temperatur-Display
Display zeigt die aktuelle Gartemperatur an.

7. Zeit-Display
Im Stand-by-Modus wird die eingestellte Zeit angezeigt. Im Betriebsmodus wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Bitte prüfen Sie regelmäßig auf www.heinzelmannpro.com/de/instruction-manual, ob eine aktualisierte Bedienungsanleitung vorhanden ist.

SIE BENÖTIGEN:

Sous Vide Beutel

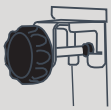

Behälter

Zutaten

VORBEREITUNG

BEHÄLTER FÜLLEN

- Topf oder Behälter bis zu einem. Füllstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ mit Wasser füllen.
- Auf eine hitzebeständige Oberfläche oder einen Untersetzer, entfernt von den Kanten der Arbeitsplatte stellen.

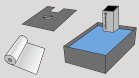


CHEF-S BEFESTIGEN

- Hintere Schraube der Heinzelmann CHEF-S Klemme lösen.
- Klammer auf den Rand Ihres Behälters setzen.
- Die hintere Schraube anziehen, sodass sie fest an der Wand des Behälters anliegt.

ANSCHLIESSEN

- Heinzelmann CHEF-S mit einer Steckdose verbinden.
- Lebensmittel in einen sous vide beutel. geben und den Beutel ins Wasser legen.

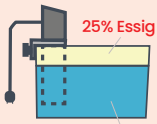


KONSTANTE TEMPERATUR / VERRINGERUNG DES TEMPERATURVERLUSTS

- Decken Sie das Becken ab, um den Wärmeverlust durch die Verdunstung an der Wasseroberfläche zu verringern.

REINIGUNG

①



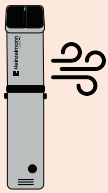
80°C (176°F)

3 Stunden (03:00)

②

Leitungswasser verwenden, um das Heizelement und andere Komponenten sorgfältig zu reinigen.

③



Abtrocknen und wieder zusammensetzen