



Transportabel lavtemperaturkoger **SOUS VIDE**

Bruger- og vedligeholdelsesvejledning



INDHOLD	SIDE
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Specifikationer	4
Relevante oplysninger	4
Primær funktion	5
Installation	5
Delbeskrivelse	6
Betjening	7
Rengøring / Vedligehold	8
Problemløsning	9
Vakuumentilberedning	10

GEM DISSE VEJLEDNINGER

Denne vejledning indeholder relevante sikkerhedsoplysninger for vedligeholdelse, brug og betjening af dette produkt. Manglende overholdelse af disse vejledninger kan føre til alvorlig personskade. Hvis du ikke forstår indholdet i denne vejledning, skal du informere din tilsynsførende. Betjen ikke dette udstyr, før du har læst og forstået indholdet i denne vejledning. Når du bruger enhver type hårde hvidevarer, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler, herunder følgende:

VIGTIGE SIKKERHEDS OPLYSNINGER

- 1.- For at undgå eventuelt elektrisk stød, må kablet, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Indsæt ikke skruetrækkere eller metaldele i apparatet.
- 2.- Brug IKKE det elektriske apparat, hvis arbejdspladsen er fugtig eller våd, eller hvis du skal arbejde i regnvejr. Hvis du bruger en elektronisk enhed med våde hænder eller står i vand, kan du få elektrisk stød.
- 3.- Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en anden person autoriseret af producenten. Hvis det håndteres af uautoriseret personale, bortfalder garantien med øjeblikkelig virkning.
- 4.- Lad ikke kablet hænge ud over bordet eller køkkenbordet, eller komme i kontakt med varme overflader.
- 5.- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget.
- 6.- Sluk apparatet, før du skifter tilbehør eller andre dele, der bevæger sig under brug.
- 7.- For at afbryde apparatet, vent til motoren stopper og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- 8.- Lad den ikke køre uden opsyn. Sørg for, at motoren stopper helt, før du afmonterer dele. Træk stikket ud efter hvert brug.
- 9.- Undgå kontakt med bevægelige dele. Vær yderst opmærksom under rengøring.
- 10.- Lad ikke børn bruge dette apparat. Hold altid øje med apparater, når de anvendes i nærheden af børn.
- 11.- Dette apparat er ikke beregnet til personer (inklusive børn) der ikke er oplært i brugen af apparatet, eller som har begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, medmindre det bruges i overensstemmelse med brugervejledningen. Børn skal holdes under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.
- 12.- Brug kun dette apparat til det tiltænkte formål, og som beskrevet i denne vejledning. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten.
- 13.- BORTSKAFFELSE AF APPARATET: Dette produkt må ikke bortskaffes som husholdningsaffald. På grund af brug af elektriske og elektroniske komponenter, er separat indsamling heraf nødvendig, i overensstemmelse med bestemmelsen RD 208/2005 for separat indsamling af elektriske produkter.

VIGTIGE TEKNISKE SPECIFIKATIONER

MODEL :	69192
SPÆNDING:	220-240V/50Hz
EFFEKT:	1.500 W.
HASTIGHED:	6 Lt./min
KAPACITET:	10 ~ 20 Lt.
TEMPERATUR:	5°C ~ 99°C
PRÆCISION:	0,1°C / 0,1°F
MÅL:	14x14x33 cm
VÆGT:	1,93 Kg

RELEVANTE OPLYSNINGER

Garantioplysninger

Denne vejledning indeholder vejledninger til installation, funktion og sikkerhed af den bærbare lavtemperaturkoger. Vi anbefaler, at alle vejledninger for sikkerhed, funktion og installation læses før installation og ibrugtagning.

Den bærbare lavtemperaturkoger er et produkt, der er fremstillet efter omfattende udforskning og praktisk afprøvning af produktet. De anvendte materialer er blevet udvalgt for at opnå længere levetid, et flot design og en optimal ydeevne.

Hver enhed kontrolleres grundigt inden forsendelse.

VIGTIGT! Opbevar disse vejledninger til senere brug. Hvis enheden skifter ejer, skal du sørge for denne vejledning følger med udstyret.



ADVARSEL!

- 1.- Tilslut den bærbare lavtemperaturkoger til en stikkontakt med en passende spænding, størrelse og konfiguration. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal du kontakte en elektriker for at fastslå den korrekte spænding og størrelse for at installere en passende stikkontakt.
- 2.- For at undgå skade, sluk på afbryderen, træk stikket ud af strømforsyningen, og lad den køle af, inden du udfører vedligeholdelse.
- 3.- For korrekt og sikker drift skal enheden være placeret inden for en rimelig afstand fra vægge og brændbare materialer.
- 4.- Efterlad mindst 31 cm frigang for det forreste område for, at fremme korrekt og sikker drift.
- 5.- For at undgå personskaade eller beskadigelse af apparatet, må du ikke trække i apparatets kabel.



ADVARSEL!

FORHOLDSREGLER

- 1.- Placer enheden på en overflade i den rigtige højde, i et praktisk område.
Før placering af apparatet, skal der tages højde for at apparatet eller dets indhold ikke falder ned ved et uheld, og at overfladen er stærk nok til at understøtte apparatets vægt.
- 2.- Placer ikke andre genstande oven på den bærbare lavtemperaturkoger, det kan beskadige enheden eller forårsage personskaade.
- 3.- Når enheden installeres, skal du sikre at den ikke er tilsluttet til strømforsyningen. Ellers kan det medføre personskaade.
- 4.- For at undgå skader på apparatet eller personskaade må du aldrig anvende den bærbare lavtemperaturkoger uden vand. Brug aldrig apparatet uden væske, da dette kan forårsage permanent skade.
- 5.- Enheden er ikke vandtæt. For sikker og korrekt betjening placeres apparatet indendørs, hvor den omgivende temperatur er mindst 21 °C og maksimum 29 °C.
- 6.- Anbring ikke den bærbare lavtemperaturkoger i et område, der udsættes for høje temperaturer eller fedtstoffer fra kogeplader, frituregryder osv. Høje temperaturer kan beskadige apparatet.
- 7.- Visse overflader på apparatet vil blive varme. Vær forsigtig når du rører disse, for at undgå personskaade.
- 8.- Hold vandstanden inden for de angivne MAX og MIN grænser
- 9.- Hvis apparatet overopheder, vil det ophøre med at fungere. Lad det køle ned i nogle få minutter før det tages i brug igen.

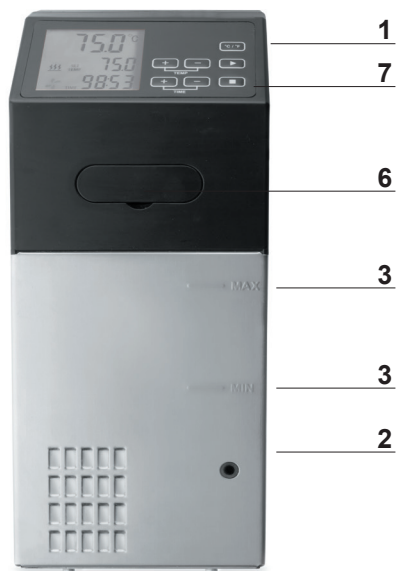
HOVEDFUNKTION

Vakuum tilberedning af måltider ved lave temperaturer.

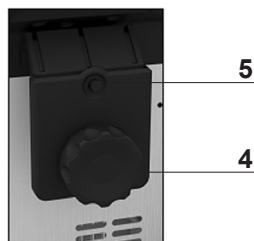
INSTALLATION

- 1.- Åbn den store kasse. Fjern alle emballagematerialer og det beskyttende overtræk på enheden. Tag alt tilbehør og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2.- Rengør alle dele, der vil komme i kontakt med fødevarer i sæbevand og lad dem tørre.

DELBESKRIVELSE



- 1.- TÆND/SLUK knap
- 2.- Hoveddel
- 3.- Vandstandsmarkering (MIN - MAX)
- 4.- Breddejustering
- 5.- Højdejustering
- 6.- Låg (Resetknappen er indeni)
- 7.- Kontrolpanel

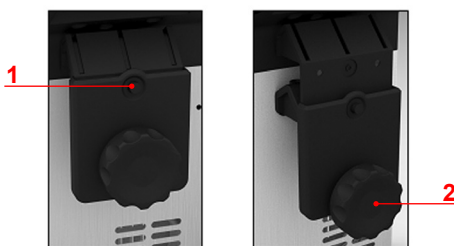


- 1.- °C / °F knap: Ændrer måleenhed
- 2.- TEMP knap: Vælge den ønskede temperatur
- 3.- TIME knap: Programmer tilberedningstiden
- 4.- START knap: Start arbejds cyklus
- 5.- CANCEL knap: Annuller arbejds cyklus
- 6.- Nuværende temperatur
- 7.- Ønsket temperatur
- 8.- Tid
- 9.- Varme til eller fra
- 10.- Cirkulationsindikator



BETJENING

- 1.- Vælg et kar i korrekt størrelse til at tilberede maden.
- 2.- Placer den bærbare lavtemperaturkoger på kanten af karret og juster den til tykkelsen af karret. Drej knappen (2) med uret for at stramme og mod uret for at løsne.
- 3.- Hæld vand i karret og juster højden af den bærbare lavtemperaturkoger, så vandstanden kan holdes mellem MIN og MAX.
Brugshøjden af den bærbare lavtemperaturkoger kan justeres afhængig af højden på karret og vandet som bruges i hvert tilfælde.
For at gøre dette, tryk på knappen (1) og flyt kogerens op eller ned for at justere til den ønskede højde.



- 4.- Læg det vakuumerede mad i karret.
- 5.- Forbind strømkablet til et strømstik på 220-240 V / 50 Hz og tryk på TÆND/SLUK knappen for at tænde maskinen.
- 6.- Vælg måleenheden ved at trykke på “°C/°F” knappen
- 7.- For at programmere kogningen, tryk på “TIME” knappen og vælg kogetiden
NOTE: Mens apparatet justeres, viser displayet den valgte arbejdstid og mens apparatet arbejder vises den resterende tid.
- 8.- Tryk med det samme på “TEMP” knappen for at vælge arbejdstemperaturen.
- 9.- Tryk på START” knappen for at begynde processen.
- 10.- Hvis du trykker på “CANCEL” knappen kan du standse processen på et hvilket som helst tidspunkt.
- 11.- Når processen afsluttes vil maskinen afgive en hørbar brummen.
Tryk på “CANCEL” knappen for at standse maskinen.
- 12.- Fjern maden fra karret

NOTE: Hvis displayet viser beskeden E01, fyld da mere vand i karret, da vandstanden er for lav til at maskinen kan virke.

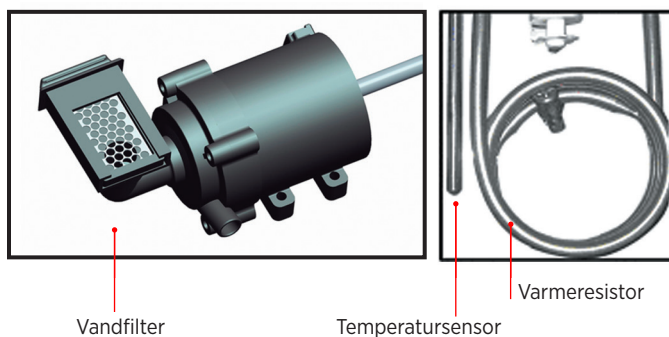
GENSTART

På grund af indvendig overophedning kan Sous-vide Tårnet holde op med at virke.

Lad det afkøle i nogle øjeblikke, åben låget på forsiden af maskinen og tryk på "reset" knappen for at genstarte maskinen.

RENGØRING/VEDLIGEHOLD

- 1.- Før du påbegynder rengøring bør du sikre dig at apparatet er koblet fra og har stuetemperatur.
- 2.- Anvend ikke slibende produkter eller metalsvampe, da dette kan skade overfladen af apparatet
- 3.- Hvis apparatet ikke anvendes i lange perioder, opbevar det på et sted fri for fugt og med god ventilation.
- 4.- Genbrug ikke vandet i karret til flere processer. Nogle mineraler kan sætte sig fast på de indre dele af apparatet.
- 5.- Når pumpens ydeevne begynder at aftage, fjern da filteret på bagsiden af apparatet med vand, eddike for at fjerne overskydende kalk og urenheder som kan produceres ved brug.
- 6.- Vi anbefaler at disse dele rengøres for hver ca. 100 arbejdstimer.



VIGTIGT!: For at undgå at overskydende vand siver ind i maskinen efter hvert brug, er det vigtigt at den opbevares oprejst.

PROBLEMLØSNING

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	1. Strømskikket er ikke tilsluttet 2. Tænd/Sluk knappen er slukket 3. Problem fra strømforsyningen	1. Sæt stikket i, tænd maskinen 2. Tænd for Tænd/Sluk knappen 3. Check om andre apparater virker som de skal
Vandets temperatur øges ikke	1. Ønskede temperatur er under eller nær vand-temperaturen 2. Ønskede varmetid er for kort	1. Check indstillingen 2. Forlæng varmetiden
Vandet opvarmes fortsat efter den ønskede temperatur er nået	1. Programmet er forkert 2. Temperatursensoren er i stykker 3. Cirkulatoren roterer ikke	1. Genstart på TÆND/SLUK knappen 2. Skal repareres af en specialist 3. Skal repareres af en specialist
E01 står på displayet	1. Maskinen er ikke sat i vandet 2. Vandstanden er for lav	1. Sæt maskinen i vandet og tænd den igen 2. Tilføj mere vand. Vær sikker på at vandstanden er mellem MIN og MAX
Maskinen er sat til og tændt, men der vises intet på LCD Displayet	1. TÆND/SLUK knappen er slukket 2. Maskinen er overophedet 3. Maskinen er i stykker	1. Tænd for TÆND/SLUK knappen 2. Åben plasticcoveret foran på maskinen og tryk på "Reset" knappen. 3. Skal repareres af en specialist
Pumpen larmer	1. Der er luft i pumpen 2. Der er skidt i pumpen	1. Efter karret er fyldt, ryst da apparatet for at få luften ud gennem propellen i pumpen 2. Rengør apparatet og pumpen som beskrevet i manualens afsnit herom eller bed en specialist om at rense apparatet.

VAKUUMTILBEREDNING

Iblandt de vigtigste nye cateringteknikker er vakuumtilberedning og vakuumopbevaring. Fordelene ved disse teknikker er velegnede til hvert køkkens behov: Sparer tid, sparer omkostninger, bedre organiseret personale og længere holdbarhed på produkter, samtidig med at de opretholder deres hygiejniske og organoleptiske kvaliteter. Det er nogle af de vigtigste fordele, der lover stor succes og er en ny måde at opbevare mad på. Vakuumtilberedning giver en madlavningsteknik, der vender traditionelle ideer på hovedet. Efter at have vænnet sig til vores produkt, vil du nyde den forbedrede kontrol af fødevarer, både hvad angår madlavning og opbevaring.

Hvad er Vakuumtilberedning?

Vakuumtilberedning er, når produkter gennemgår en vakuumeringsproces og udsættes for temperaturer, der aldrig overstiger 100°C. På grund af trykforskellen kan vandets kogepunkt nås ved en lav temperatur. Temperaturen trænger lineært ind i produktets midte, hvilket betyder, at der ingen luftmolekyler er, og der opstår ikke en radial reaktion. Derfor er behandlingen og resultaterne opnået med produktet perfekt kontrolleret.

En simpel måde at forklare Vakuumtilberedning på er, at i stedet for at lave mad ved 130°C i en relativt kort periode, som det er traditionelt, tilberedes mellem 65°C og 99°C i længere perioder afhængigt af hvilken type mad det er og dets vægt. Kort sagt er det langsom tilberedning ved lav temperatur. I en konventionel ovn tilberedes et stykke kød ved 200°C, hvilket får det ydre til at blive sprødt. Imidlertid overstiger temperaturen inden i kødstykket sjældent 50°C. Derfor er det kun nødvendigt at have en temperatur lig med eller lidt over 65°C for at tilberede mad. Denne teknik undgår også, at kødet tørrer ud og bliver sejt på grund af overtilberedning.

ASPEKTER, SOM SKAL OVERVEJES VED VAKUUMTILBEREDNING

Vakuumopbevaring og vakuumtilberedning kan ikke praktiseres med rudimentært udstyr. Denne procedure tillader ikke middelmådighed og kræver, at råmaterialerne er yderst friske. Det involverer langsom madlavning ved lave temperaturer, hvor kontrollen kun er pålidelig, når man arbejder med meget præcise ovne, der har maksimal respekt for renlighed under hele processen.

- 1.- Hold alt hygiejnisk i faserne fra emballering af rå eller kogte fødevarer med vakuum og til vakuumtilberedning. Dette indebærer perfekt rengøring af produkter, beholdere, arbejdsområder samt hygiejne og renlighed af de mennesker, der udfører disse opgaver.
- 2.- Anvend kvalitet, og fuldstændigt friske råvarer. Hvis den anvendte mad ikke er meget frisk, betyder det, at der er flere bakterier i starten af processen, hvilket betyder at det endelige produkt også har flere bakterier.
- 3.- Vakuumér perfect 99% af tiden
- 4.- Tilbered produktet ved hurtigt at opnå den ønskede temperatur, for at komme forbi farezonen hurtigst muligt (mellem +10°C and + 65°C).
- 5.- Afkøl hurtigt alle tilberedte produkter til under +10°C. Dette bør gøres inden for 90 minutter.
- 6.- Overvåg altid personalets helbred, hygiejne og beklædning. Genbrug aldrig poser, der har været anvendt til forsegling af andre produkter (meget farligt).

7.- Påtegn poserne med dato for produktion og sidste holdbarhed.

8.- Opbevar de færdige produkter på køl ved temperature mellem 0°C and +2°C, og overhold denne temperatur indtil genopvarmning og servering.

9.- For at vende tilbage til serveringstemperaturen, skal der arbejdes hurtigt for at nå en temperature på over +65°C på under 90 minutter, i den inderste del af produktet i henhold til anbefalingerne fra sundhedsmyndighederne.

10.- Den maksimale tilladte tid til opbevaring af et frisk produkt er fra 6 til 21 dage i henhold til henstillinger fra sundhedsmyndighederne. Denne tid er naturligvis større ved opbevaring af frosne fødevarer under -18°C.

11.- For at vakuumforsegle varme fødevarer, udfør en delvis vakuumering. På denne måde undgår du at atmosfærisk tryk falder for meget, og du vil reducere risikoen for kogning.

12.- Før vakuumforsegling af animalske produkter skal de først være døde. Dette gælder hovedsagelig for fisk og skaldyr. For eksempel ville det være en alvorlig fejl at vakuumere rå muslinger i deres skaller og ikke koge dem straks. Levende dyr vil kvæles, når de bliver frataget ilt og vil dø og hurtigt begynde at nedbrydes.

HURTIG NEDKØLING

Hurtig afkøling er et af de vigtigste punkter i vakuumeringsprocessen. Alle de forholdsregler, der tages, tjener intet formål, hvis vi ikke, når tilberedningen er færdig, får temperaturen under 10°C på mindre end 2 timer.

Mikroorganismer udvikles let ved temperaturer, der svinger mellem 10°C og 65°C, og denne fare accentueres mellem 35°C og 45°C. At komme ud af denne zone (65°C - 10°C) på mindre end 2 timer betyder, at der ikke er tid nok til mikrobiel spredning.

Metoder til hurtig afkøling:

Direkte kontakt med meget koldt vand

Dette er den mest effektive metode derhjemme. Det indebærer nedsækning af posen i vand med is. Hvis vandet indeholder salt, kan temperaturer på 5 °C nås uden at vandet fryser.

Tvungen luftkøling

Dette er det traditionelle system i køleskabe, hvor kølegas cirkulerer under tryk gennem en spole. Dette afkøler luften inde i kabinettet eller kammeret. Der er en ventilator inde i kabinettet, der fordeler temperaturen inden for miljøet jævnt.

