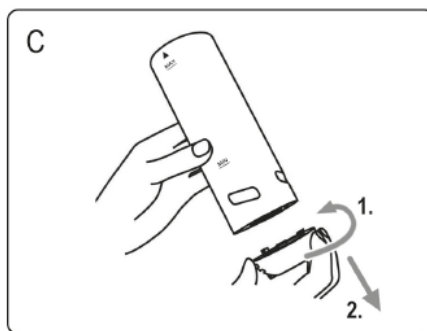
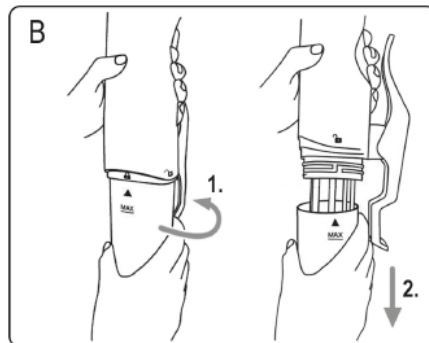
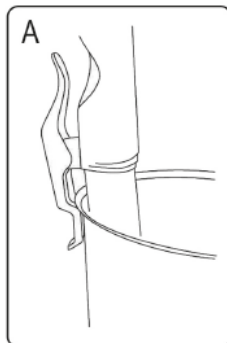
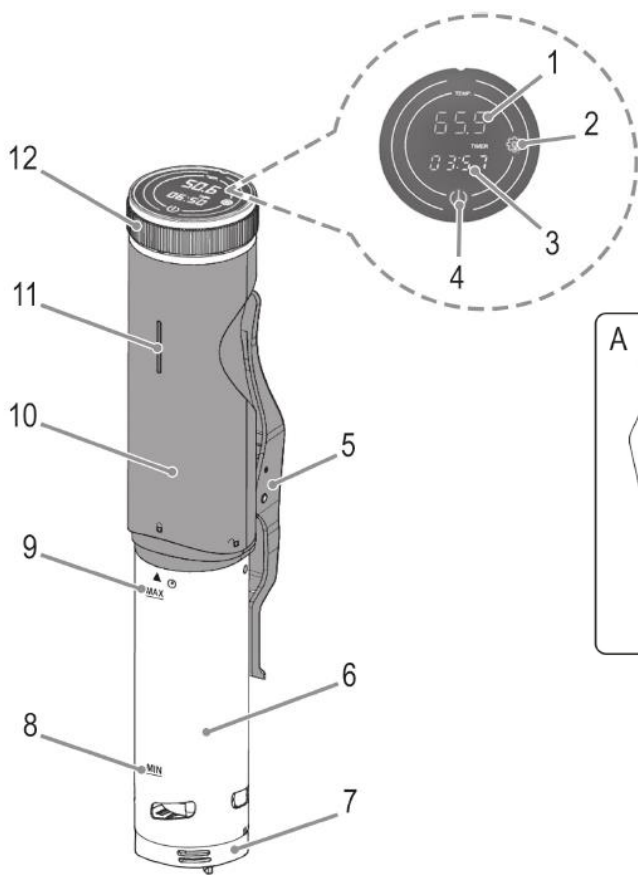






Dansk Vejledning

Sous Vide PC-SV1126





1. Temperatur display
2. Knap  med indikator lys
3. Tid indikator
4. Knap  med indikator lys
5. Beslag til fastgørelse til gryde
6. Varme enhed
7. Beskyttelse
8. Markering af min. vandstand (minimum af vand)
9. Markering af Max vandstand (maksimum af vand)
10. Motorhus
11. Strøm indikator
12. Justering af tid / temperatur.



Læs venligst disse instrukser inden brug af produktet

Udpakning:

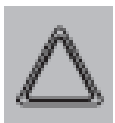
Tag enheden ud af kassen og jern alle klips, karton, papir og film fra enheden. Check at pladerne er intakte og check enheden for evt. transport skader.

Enheden er til indendørs brug i private hjem (ikke professionelt brug). Ved brug til andet end det som er omtalt i denne vejledning kan betyde at man vil kunne brænde sig eller komme til skaden på anden måde. Garantien dækker ikke såfremt enheden ikke er benyttet til det formål den er lavet til.

Sikkerhed:



Dette er ikke legetøj og børn bør derfor ikke have adgang til produktet uden der er en voksen til stede. Efter operation vil enheden kunne være meget varm og det anbefales derfor at man holde i toppe af produktet, så man ikke brænder sig.



Kom ikke selve motordelen af produktet under vand.

Generelle sikkerhedsinstruktioner

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før man sætte apparatet i drift og hold instrukser, herunder garanti og hvis det er muligt, kassen med intern pakning i garantiperioden. Hvis du give denne enhed til andre mennesker, skal du også videregive denne brugsanvisning.

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug og til det påtænkte formål. Apparatet er ikke egnet til kommerciel brug. Brug den ikke udendørs. Hold det væk fra varmekilder, direkte sollys, fugtighed (aldrig i nærheden af enhver væske) og skarpe kanter. Må ikke bruge apparatet med våde hænder. Hvis apparatet er fugtigt eller vådt, skal du tage strømmen væk og tørre det med det samme.
- Ved rengøring eller opbevaring, sluk for apparatet og træk stikket ud af stikket (træk i stikket, ikke i ledningen) når apparatet ikke bruges, og fjern vedhæftede tilbehør.
- Brug ikke maskinen uden opsyn. Hvis du forlader rummet, bør du altid slukke enheden. Tag stikket ud af stikket.
- Apparatet og netledningen skal regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader. Hvis der konstateres beskadigelse må apparatet må ikke anvendes.

Forsøg ikke at reparere apparatet på egen hånd. Kontakt altid en autoriseret tekniker for at undgå at man udsættes for fare. Defekte kabler må kun udskiftes af producenten, vores kundeservice eller ved kvalificeret person og med et kabel af samme type.

- Brug kun originale reservedele.
- For at sikre dine børns sikkerhed, bør du holde al emballage (plastikposer, æsker, polystyren osv.) uden for deres rækkevidde.

Tilsigtet brug

Det er beregnet til brug i private husholdninger og lignende. Apparatet er kun til anvendes som beskrevet i brugermanualen. Brug ikke apparatet til noget andet formål. Enhver anden brug som det ikke er beregnet til kan resultere i skader eller personskader. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som skyldes forkert brug.



- Lad ikke børn lege med produktet eller kassen det blev leveret i.
- Produktet du vil brug sammen med denne enhed skal kunne bruges ved høj varme og skal stå på en plan overflade, brug ikke plastik beholdere.
- Vandstanden skal være mellem minimum og maksimum

- Brug kun enheden når den er monteret på en beholder (gryde) som står på en plan overflade.
- Flyt ikke enheden når den er under brug
- Benyt kun enheden når den er korrekt samlet
- Forlad ikke enheden uden opsyn i flere timer af gangen og forlad ikke huset når den er i brug
- Dette produkt kan benyttes af personer på 8 år eller ældre, såfremt de har fået den nødvendige instruktion og som forstår hvilken risiko der kan være.
- Rengøring af enheden bør ikke foretages af personer under 8 år.
- Hold apparatet og ledningen væk fra børn under 8 år
- Børn må ikke lege med apparatet
- Apparatet kan betjenes af personer med nedsat bevægelse eller andet såfremt de er blevet givet den nødvendige instruktion først på en sikker måde og hvor de forstår risikoen.
- Forsøg ikke selv at reparere produktet selv, altid kontakt teknisk support fra producenten.

Anvendelse

Produktet er produceret til brug i normal husholdning, det er ikke produceret til brug følgende steder:

- Professionelle køkkener, butikker, kontorer.
- I virksomheder
- I hoteller, motel eller andre steder hvor der produceres mad til mange mennesker (industri)
- Bed & Breakfasts

Udpakning af apparatet

1. Fjern apparatet fra indpakningen
2. Fjern pap og folie fra apparatet
3. Fjern filmen fra displayet på toppen af enheden.
4. Hvis der mangler dele eller produktet ser skadet ud bør du kontakte salgsstedet og ikke tage det i brug

Der vil kunne være "støv" fra produktionen og vi anbefaler derfor at man renser produktet inden brug

Fakta

Sous vide tilberedning (Fransk sous "under", vide "vakuum") er en metode for tilberedning af kød, fisk og grønsager ved brug af lave temperaturer. Fødevarerne kommes i en vakuum pose og vakuum pakkes før de nedsænkes i vandet og "koges" ved en konstant temperatur på mellem 45 til 90 grader.

Med denne tilberedningsmetode, bliver fødevarerne pasteuriseret og holdbarheden forlænges.

OBS:

Pasteuriseret fødevarer bør spises med det samme eller kølet ned og fryses. Mad tilberedt med Sous Vide er ikke egnet for immunsvækkede personer.

Vakuum:

Vakuum bevarer den originale smag og aroma fra maden. Når du tilføjer ingredienser som krydderier eller urter til posen, vil smagen blive mere intensiv.

- Brug kun folieposer, der er specielt velegnet til vakuum og som er varmebestandige.
- Hold området hvor poserne er svejset sammen tørt og ren. Undgå rynker på posen. Sørg for at poserne ikke lækker.
- Du kan købe vakuum maskiner i en specialforretninger.

Fra vores produktsortiment anbefaler vi vakuum maskinerne PC-VK 1080 og de tilhørende poser.

- Vakuum maskine PC-VK 1080
- Poser størrelse 22 x 30 cm
- Poser størrelse 28 x 40 cm
- Folie ruller, størrelse 28 cm x 6 m

Instruktion ved brug

Lokation

Placer den gryde du vil benytte på en plan overflade og som kan tåle en høj temperatur. Sørg for at selve enheden og kablet ikke placeres direkte på en varm overflade som fx et komfur.

Strøm

Før strøm tilsluttes, sikre at du har den korrekte strøm i strømstikket og som passer til enheden. Tilslut kun apparatet til en godkendt og sikker stikkontakt.

Funktions knapper

Knapperne på apparatet er "touch" knapper, forsigtig tryk på markeringerne med en finger for at benyttes funktionen.



Tænd / sluk knap / start opvarmningen / stop proces. For at stoppe eller slukke, tryk på ikonet og hold for en periode på 3 sekunder



For at skifte mellem vandtemperatur, tid, minutter.

Når enheden er tændt vil hver funktions knap bekræfte med en Bip lyd

Benyt beslaget til at monterer enheden på en gryde. Gryden bør have en kapacitet på mellem 6 og 15 Liter, for at sikre den optimale fastgørelse på gryden og denne bør være mindst 15 cm høj. (se billede A side 2)

Vandstand

Fastgør Sous vide enheden til gryden og kom maden i. Fyld vand på og op til Max. punktet som vist på enheden, dette sikre at temperatur udsvingningen bliver mellem +/- 1 grad.

Sørg for at manden i gryden altid er under vand. Såfremt der er luft i posen så maden ikke holder sig under vandet kan man placere en form for vægt som sikrer at maden forbliver under vand under tilberedningen. Kommer vandstanden under MIN, vil man høre en bip lyd og enheden vil slukke og i displayet vil der stå "EE 1" så sørg derfor at holde vandstanden mellem MIN og MAX området. Skulle enheden slukke ned på grund af lav vandstand, vil man skulle starte helt forfra.

Indstilling af tid

Tiden afhænger af tykkelsen af maden og tiden vil kunne variere alt efter hvor meget der er i vakuum posen og hvad for noget mad der er i. Derfor er følgende tider også kun en guideline og bør justeres ud fra ens egen smag. Bemærk at benyttes frossen mad, bør tiden forhøjes med min. 20% og fordoble såfremt der er tale om fx kød.

Kød – Temperatur 58 – 62 grader C

Tykkelse	Tid i minutter
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

Kylling – Temperatur 63 – 65 grader C

Tykkelse	Tid i minutter
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

Grønsager – Temperatur 80 – 85 grader C



Produkt	Tid i minutter
Kartofler	40
Asparges	25
Rod grønsager	70
Sprøde grønsager	70




Fisk – Temperatur 55-58 grader C


Tykkelse	Tid i minutter
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

NB: Såfremt strømmen bliver fjernet vil enheden nulstille sig og man skal begynde forfra.

Brug

1. Tilslut enheden på en brugbar gryde
2. Placer maden i gryden
3. Kom varmt vand i gryden for at begrænse opvarmningstiden
4. Tryk  knappen for at starte enheden. En bip lyd vil høres og temperatur indukatoren vil blinke
5. Drej på hjulet for at indstille den ønskede temperatur.
6. Bekræft din indstilling ved at trykke på  knappen. Time indstilling starter med at blinke.
7. Indstil antal timer ved at dreje på hjulet.

- 8 . Bekræft ved at trykke på  knappen. Minut visningen starter med at blinke og  blinker
9. Benyt hjulet til at indstille antal af minutter.
- 10 . Tryk på  knappen. Den nuværende vandtemperatur vises. Enheden starter med at varme op. Strømindikator lampen lyser blå.
11. Når den indstillede vandtemperatur er opnået hører man 2 bip lyde. Tiden i displayet vil blinke og tiden vil begynde at tælle nedad.
12. Du hører en bip lyd når tiden er afsluttet og i displayet vil der stå ” END” enheden slukker herefter automatisk. Fjern herefter ledningen fra strømstikket.

NB: Ønsker du at afslutte operationen inden den er færdig, kan dette gøres ved at trykke på  knappen og holde den ned i 3 sekunder.

Det er muligt at holde maden varm efter tilberedning, dette kan gøres ved at sætte enheden på 55 grader og holde det varmt indtil det skal bruges, det anbefales dog at man ikke holder det længere end følgende (se tabel for indikation)

<u>Mad</u>	<u>Max timer</u>
Kød	6-10 timer
Fugl	2-3 timer
Fisk	1 time
Grønsager	2 timer

Server maden efter tilberedning

Du kan servere den tilberedte mad efter den har været under Sous Vide

Ide: Kom kød efter Sous Vide på en varm pande (gerne støbejernspande) ved høj varme og olie / smør og luk kødet og giv det det stegeoverflade max 1 min på hver side.

Opbevaring af fødevarer fra Sous vide

Køl det ned i isvand til 5 grader i en pose (vandbadet bør indeholde 50% is) herefter kan det fryses ned i en fryser og holdes i op til 5 dage. Ønsker du at benytte allerede frosne madvarer som har været i en Sous vide, bør du komme det i 55 grader varmt vand, for bagefter at arbejde videre med det efterfølgende.

Rengøring

- Altid sluk for enheden før rengøring og vent til enheden er kølet ned.
- Kom aldrig hele enheden under vand da dette kan føre til strøm stød og enheden kan blive ødelagt.
- Ved rengøring benyt aldrig slibende rensmiddel

Rengøring af hovedenheden

- Rengør med en opvredet klud med en lille smule opvaskemiddel og tør efterfølgende med en tør klud

Rengøring af varmeenheden

- For grundig rengøring af enheden, fjern venligst "varme enheden" (nr. 6 side 2)
- Drej enheden mod "☐" og fjern den fra motorenheden. (Se Fig. B side 2)
- Fjern beskyttelses enheden (Se Fig C. side 2)
- Rengør disse enheder i varmt vand og tør dem inden det samles igen.

Ved samling af enheden sikre at  og  står ud for hinanden.

Afkalkning

- Afkalk med jævne mellemrum.
- Frekvensen af afkalkning afhænger af hårdheden af vandet og hvor ofte apparatet anvendes.
- Brug ikke eddike, men et tilgængelig afkalkning middel grundlag af citronsyre. Brug kun de mængder der er angivet i vejledningen.

1. Sæt apparatet på en passende gryde.
2. Fyld gryden op med varmt vand og tilsæt et afkalkningsmiddel.
3. Indstil temperaturen og timeren som beskrevet i "Brug" sektionen.

- Indstil den maksimale temperatur.
- Indstil timeren til et par minutter.

4. Gentag processen, om nødvendigt, indtil kalken er fuldstændig opløst.

Opbevaring

- Rengør enheden som beskrevet.
- Vi anbefaler, at du opbevarer enheden i sin oprindelige emballage, når det ikke skal anvendes i en længere periode.
- Opbevar altid enheden ved et godt ventileret og tørt sted uden for børns rækkevidde.

Data

Model:.....PC-SV 1126
Strøm:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Forbrug:.....800 W
Sikkerheds Klasse:.....I
Circulations pumpe:.....8 liters pr min. max.
Temperatur:..... 0 to 90 °C max.
Temperatur stabilitet:.....± 0,1 °C
Gryde højde fra :..... 15 cm eller højere
Vægt:..... Ca. 1.18 kg

Bortskaffelse af den gamle enhed:

Gamle elektriske og elektroniske apparater er ofte indeholder stadig værdifulde materialer. Imidlertid også de også indeholde skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktionalitet og sikkerhed. Hvis det blev sat i den ikke-genanvendeligt affald eller er blevet håndteret forkert, vil det kunne være til skade for menneskers sundhed og miljø. Derfor skal du ikke smide din gamle enhed i en alm. affalds container under nogen omstændigheder, men afleverer den på en miljøstation i din kommune, så delene kan blive rigtigt håndteret.

