

PROFI  COOK®

Dansk Vejledning

Sous Vide PC-SV1112



1. Markering af Max – max vandstand
2. Låg
3. Håndtag
4. Motorhus
5. Kontrol panel
6. Display
7. Tang
8. Holder





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 står på en plan overflade.
- Flyt ikke enheden når den er under brug
- Benyt kun enheden når den er korrekt samlet og når der er vand i enheden.
- 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 enheden 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 "bløde touch" knapper, forsigtig tryk på knapperne med en finger for at benyttes funktionen.

	Tænd / sluk knap
Timer/Temp	Indstil den ønskede temperatur & tid
-	Reducer temperatur / tiden
+	Øge temperaturen / tiden
°F/°C	Skift mellem de forskellige temperatur muligheder
Start / Stop	Start opvarmningen; start tiden / stop det hele

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

Vandkvantitet:

- Fyld altid beholderen med fødevarer og vand op til MAX punktet i gryden, dette er med til at udsvinget i temperaturen i vandet er på max +/- 1 C.
- Mad i en forseglede pose skal altid være dækket af vand.
- 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 sikre at maden forbliver under vand under tilberedningen.

Brug af holder:

Det er muligt at komme op til 3 forseglede poser i holderen af gangen, dette sikre at der altid er vand omkring alle poserne.

Indstilling af temperaturen

- For at skifte mellem °F/°C hold knappen nede i ca 5 sek.
- Benyt knapperne - / + for at vælge temperaturen mellem 45° – 90° (115°- 195° F)
- Hold knapperne - / + inde for at skifte hurtigt.
- Bekræft dit valg ved at trykke på knappen TIMER/TEMP.

Indstilling af tid

- Når du trykker på knapperne - / + hurtigt, vil tiden skifte med 0,5 time af gangen, fra 2 til 72 timer og med interval af 1 minut så længe tiden er under 2 timer.
- Holdes knappen inde - / + vil tiden skifte hurtigere.
- Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/STOP

Tiden afhænger af tykkelsen af maden og tiden vil kunne varieres 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**Fisk – Temperatur 55-58 grader C**

Produkt	Tid I minutter	Tykkelse	Tid i minutter
Kartofler	40	10 mm	10
Asparges	25	20 mm	20
Rod grønsager	70	30 mm	30
Sprøde grønsager	70	40 mm	40
		50 mm	50
		60 mm	60

NB: skulle strømmen forsvinde mens man tilbereder maden og skulle den komme tilbage indenfor 30 min. husker maskinen indstillingen, går der længere end 30 min. skal tid og temperaturen indstilles igen.

Brug:

1. Læg den forseglede pose med mad i apparatet.
2. Fyld varmt vand i apparatet for at reducere opvarmningstiden.
3. Vigtigt: Luk låget for at sikre en konstant og jævn temperatur.
4. Tænd enheden. Displayet viser forudindstillet: 056 ° C temperatur og 08:00 timer
Temperaturdisplayet blinker.
5. Indstil den ønskede temperatur.
6. Indstil tilberedningstiden.
7. Tryk på START / STOP-knappen. Den nuværende vandtemperatur vises. Apparatet begynder at opvarme vandet.
8. En bip tone lyder, når den indstillede temperatur er opnået. Timervisningen blinker. Temperaturen opretholdes. Tryk på START / STOP-knappen for at starte den indstillede tilberedningstid. Timeren starter en nedtælling. Tidsvisningen blinker.
9. Du hører en bip lyd ved afslutningen af tiden. Det belyste displayet slukker. Enheden slukke automatisk.

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 den 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

Opbevaring

- Rengør enheden som beskrevet. Rul strømkablet sammen.
- 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 1112
Strøm:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Forbrug:.....520 W
Sikkerheds Klasse:.....I
Kapacitet:.....Max 6 liter.
Vægt:..... Ca. 2.85 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-genanvendelige 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 almindelig affalds container under nogen omstændigheder, men afleverer den på en miljøstation i din kommune, så delene kan blive rigtigt håndteret.

