

Sous Vide GOURMET

Sous vide stav



BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERANVISNINGER

Oversat af robot, der kan derfor forekomme skriftlige fejl.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Denne manual indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger vedrørende vedligeholdelse, brug og betjening af dette produkt. Hvis instruktionerne i denne manual ikke følges, kan det resultere i alvorlig personskade. Hvis du ikke er i stand til at forstå indholdet af denne manual, bedes du gøre din overordnede opmærksom på det. Betjen ikke dette udstyr, medmindre du har læst og forstået indholdet af denne manual.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger et apparat, skal du altid følge nogle få grundlæggende sikkerhedsretningslinjer, herunder følgende:

- 1.- For at undgå elektrisk stød må kablet, stikket eller apparatet ikke lægges i vand eller andre væsker. Stik ikke skruetrækkere eller metalgenstande ind i apparatet.
- 2.- Brug IKKE noget elektrisk udstyr, hvis arbejdsområdet er fugtigt eller vådt, eller hvis arbejdet udføres i regnvejr. Hvis du bruger en elektrisk enhed med våde hænder eller står i vand, kan du få elektrisk stød.
- 3.- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller af en anden person, der er autoriseret af producenten. Hvis apparatet håndteres af ikke-autoriserede personer, bortfalder garantien øjeblikkeligt.
4. - Lad ikke kabler hænge ned fra borde eller bordplader, og lad dem ikke komme i kontakt med varme overflader.
- 5.- Brug ikke apparater, hvis de er beskadigede.
- 6.- Sluk for apparatet, før du skifter tilbehør eller hjælpe dele, der bevæger sig, når apparatet er i brug.
- 7.- Lad ikke apparater arbejde uden opsyn. Træk stikket ud efter hver brug.

- 8.- Undgå kontakt med bevægelige dele. Vær særlig forsigtig ved rengøring af apparater.
- 9.- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- 10.- Undgå kontakt med varme dele
- 11.- Brug kun dette elektriske apparat til det formål, det er beregnet til, som beskrevet i denne vejledning. Brug ikke dele eller tilbehør uden producentens anbefaling.
- 12.- Brug kun originale reservedele.
- 13.- Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller uddannet i sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de involverede risici.
Børn må ikke lege med apparatet.
- 14.- Rengøring og vedligeholdelse udført af brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- 15.- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- 16.- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- 17.- Denne tekst er beregnet til brugere i lande uden for Europa: Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparaterne af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

18.- Producenten og sælgeren anses kun for at være ansvarlige for sikkerhed, pålidelighed og ydeevne, hvis:

A.- Maskinen anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen.

B.- Det elektriske system i det miljø, hvor maskinen anvendes, er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

19. - Dette produkt er i overensstemmelse med den internationale standard IEC 60529 - IPX7.

20.- **BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER:** Må ikke

bortskaf dette produkt som uklassificeret kommunalt affald.

På grund af brugen af elektriske og elektroniske dele skal dette produkt indsamles separat, som foreskrevet i det spanske kongelige dekret 208/2005 om separat indsamling af elektriske produkter.

VIGTIGSTE TEKNISKE SPECIFIKATIONER

MODEL:	69302	69303
SPÆNDING:	220-240V/50-60Hz	220-240V/50-60Hz
POWER:	1200 W	1200 W
HASTIGHED:	8,5 L/min	8,5 L/min
KAPACITET:	15 L	15 L
NIVEAUER AF TEMPERATUR:	20°C ~ 90°C	20°C ~ 90°C
PRÆCISION:	0,5°C	0,5°C
IPX7:	Ja (30'/1 m)	Ja (30'/1 m)
DIMENSIONER:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
VÆGT:	1,13 kg	1,13 kg



VÆRDIFULD INFORMATION

Oplysninger om garanti

Denne manual indeholder instruktioner vedrørende installation, betjening og sikkerhed af den bærbare sos vide. Vi anbefaler, at du læser alle instruktionerne vedrørende sikkerhed, betjening og installation, før du installerer og starter maskinen.

Den bærbare sous vide er et produkt, der er baseret på omfattende forskning og praktisk afprøvning. Materialerne er udvalgt med henblik på holdbarhed, et attraktivt udseende og optimal ydeevne. Hver enhed inspiceres i detaljer, før den afsendes.

VIGTIGT! Gem denne vejledning til senere brug.

Hvis enheden skifter ejer, skal du sørge for, at denne manual følger med udstyret.



ADVARSEL

- 1.- Tilslut den bærbare sous vide til en stikkontakt med passende tilslutningsspænding, størrelse og konfiguration. Hvis stikket ikke passer i stikkontakten, bedes du kontakte en autoriseret elektriker for at finde den rette spænding og størrelse og installere en passende strømforsyning.
- 2.- For at undgå skader skal du slukke for hovedafbryderen, tage stikket ud af stikkontakten og lade enheden køle af, før du udfører nogen form for vedligeholdelse.
- 3.- For at opnå tilstrækkelig sikker drift skal enheden placeres i en rimelig afstand fra vægge og brændbare materialer.

- 4.- Lad der være mindst 31 cm (12") fri plads til frontal udledning for sikker og korrekt funktion.
- 5.- Træk ikke i enhedens elkabel for at undgå personskade eller beskadigelse.

FORSIGTIG

- 1.- Placer enheden i den rette bordhøjde i et område, der er praktisk at bruge. Placeringen skal være plan for at forhindre, at enheden eller dens indhold falder ned ved et uheld, og stærk nok til at bære enhedens vægt.
- 2.- Stil ikke noget oven på den bærbare sous vide; det kan beskadige den bærbare sous vide eller udsætte personalet for mulig personskade.
- 3.- Når du sætter enheden op til drift, skal du sørge for, at der er slukket for strømmen til enheden. Hvis du ikke gør det, kan det resultere i personskade.
- 4.- For at undgå skader på apparatet eller personskader må du aldrig bruge den bærbare sous vide uden vand. Brug aldrig dette apparat uden væsker, da det kan forårsage permanent skade.
- 5.- Enheden er ikke vejrbestandig. For sikker og korrekt drift skal enheden placeres indendørs, hvor den omgivende lufttemperatur er mindst 21°C (70°F) og højst 29°C (85°F).
6. Placer ikke den bærbare sous vide i et område, der udsættes for høje temperaturer eller fedt fra grill, frituregryder osv. En for høj temperatur kan beskadige enheden.
- 7.- Nogle udvendige overflader på enheden bliver varme. Vær forsigtig, når du rører ved disse områder for at undgå skader.
- 8.- Hold vandniveauet inden for de angivne grænser MAX og MIN.
- 9.- Hvis produktet bliver overophedet, holder det op med at virke. Lad den køle af et par minutter, før du bruger den igen.

HOVEDFUNKTION

Vakuumentilberedning af måltider ved lave temperaturer

INSTALLATION

UDPAKNING

- 1.- Åbn kassen, og fjern alt emballagematerialet, enhedens beskyttelsesdæksel og dets tilbehør.
- 2.- Fjern alt tilbehør og bogens instruktioner.
- 3.- Sørg for at rengøre alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, med sæbevand og tør dem derefter.

OVERBLIK OVER DELE



- a.- HEAT-knap: til indstilling af arbejdstemperatur
- b.- ON / OFF-knap
- c.- Indikator for resterende tid/indstillet temperatur
- d.- TIME-knap: til indstilling af arbejdstiden
- e.- Indikator for aktuel temperatur



DRIFT

- 1.- Vælg en passende beholder til tilberedning af maden. Beholderens minimumshøjde skal være 17 cm (ca. en 15 liters gryde).
- 2.- Placer grydeholderen (7) på kanten af beholderen, og juster den til beholderens tykkelse. Drej stilleskruen (5) med uret for at fastgøre den korrekt.
- 3.- Juster retningen af vandcirkulationshullet ved at montere det nederste dæksel (7) i en anden retning. For at afmontere det skal du dreje det 60° med uret og trække det ned. Monter det derefter i en af de 3 tilgængelige positioner.
BEMÆRK: Afhængigt af den mad, der skal tilberedes, er cirkulationsretningen vigtig. Direkte kontakt med vandstrømmen bør undgås, når de fødevarer, der tilberedes, er sarte.
- 4.- Placer sous vide i holderen. For bedre at kunne betjene kontrolpanelet skal du placere det, så panelet vender mod brugeren.
- 5.- Hæld vand i beholderen. Husk, at vandstanden skal være mellem MIN- og MAX-mærket (3).
- 6.- Læg fødevarer, der tidligere har gennemgået en vakuumproces, i beholderen.
- 7.- Tilslut netledningen til en 220-240V / 50HZ stikkontakt.
- 8.- Hvis du vil skifte fra °C til °F, skal du trykke på ON / OFF-knappen (b) i 3 sekunder.

- 9.- TEMPERATUR: Når du trykker på knappen "HEAT" (a), skifter farven på knappen fra rød til blå, og den blinker. Flyt temperatur-/tidsregulatoren (2) for at indstille temperaturen mellem 20-90°C. Brug knappen "+" til at øge temperaturen og "-" til at reducere den. Når den er valgt, blinker touch-knapperne rødt i 3 sekunder. Når de bliver blå, er temperaturen indstillet. Knappen "HEAT" bliver blå ved denne lejlighed (permanent).
- 10.- TID: Når du trykker på knappen "TIME" (d), skifter farven på knappen fra rød til blå, og den blinker. Flyt temperatur-/tidsregulatoren (2) for at indstille tiden op til maksimalt 99 timer. Brug knappen "+" til at øge temperaturen og "-" til at sænke den. Vælg først timerne, og tryk derefter på "TIME" (d) for at vælge minutterne. Når de er valgt, blinker touch-knapperne rødt i 3 sekunder. Når de bliver blå farve, er tiden blevet indstillet. Knappen "TIME" bliver blå ved denne lejlighed (permanent).
- 11.- Tryk på ON/OFF-knappen (b), og produktet begynder at virke (knappen skifter fra rød til blå). Når vandtemperaturen på indikatoren (e) når den indstillede temperatur, begynder tiden at tælle ned. Hvis du vil annullere processen, kan du til enhver tid trykke på ON/OFF-knappen (b).
- 12.- En "bip"-lyd, der indikerer afslutningen af arbejdsprocessen, fortæller dig, at den programmerede tid er gået.



KALIBRERET

Hvis du opdager, at produktets temperaturmåling er ude af sync eller urealistisk, skal du følge nedenstående trin for at kalibrere produktet:

- 1.- Mål vandtemperaturen med et eksternt termometer, der allerede er kalibreret på forhånd for at sikre, at den måling, der skal udføres, er nøjagtig.
- 2.- Sammenlign denne værdi med den temperatur, der vises på maskinens display.
- 3.- Hvis der er en forskel på over 1°C, skal du trykke på knappen "HEAT" i 5 sekunder og gå ind i kalibreringstilstand. Brug de taktile knapper "+/-", indtil den når værdien "1.0". Tryk på ON/OFF-knappen for at bekræfte.

4.- Hvis der er en forskel på over -1°C , skal du trykke på knappen "HEAT" i 5 sekunder og gå ind i kalibreringstilstand. Brug de taktile knapper "+/-", indtil den når værdien "-1.0". Tryk på ON/OFF-knappen for at bekræfte.

5.- Når processen er færdig, kalibreres sous vide'en.

RENGØRING/VEDLIGEHOLDELSE

1.- Før du går i gang med rengøringen, skal du sørge for, at stikket er trukket ud, og at apparatet har stuetemperatur.

2.- Til rengøring må der ikke bruges slibende produkter eller metalpuder, der kan beskadige

overfladen 3.- I lange perioder, hvor enheden ikke bruges, skal den opbevares på et sted uden

fugt og i god stand
ventileret.

4.- Undgå at genbruge vand fra beholderen til flere cyklusser. Nogle mineralske stoffer kan sætte sig fast på hoveddelen og de interne enheder i produktet.

5.- Udfør en rengøringscyklus i en opløsning af vand og eddike. Tænd for produktet ved maksimal temperatur i 1 eller 2 timer.

6.- Fjern hoveddelen (6) ved at dreje den 90° mod uret og trække den ned. Varmeelementet, temperatursensoren og ventilatorakslen vil blive blotlagt. Hvis der stadig er kalkaflejringer inde i produktet, skal du bruge en børste til at rengøre det.

7. Med tiden kan der samle sig urenheder inde i det nederste dæksel (7).

Fjern den som angivet i punkt "3" i afsnittet BETJENING, og rengør den med en børste.



VIGTIG BEMÆRKNING: For at undgå, at overskydende vand trænger ind i maskinen, skal du sørge for, at den opbevares lodret efter hver brug.

LØSNING AF PROBLEMER

Problemer	Raisons	Løsning
Maskinen virker ikke	1.- Strømledningen er ikke sat ordentligt i. 2.- Tænd/sluk-knappen er slukket. 3.- Problem med strømforsyningen.	1.- Sæt stikket i, og tænd for maskinen. 2.- Tænd for afbryderen. 3.- Kontrollér, om de andre maskiner fungerer normalt.
Vandtemperaturen stiger ikke	1.- Indstil temperaturen under eller tæt på vandtemperaturen. 2.- Den indstillede opvarmningstid er for kort.	1.- Kontroller indstillingen. 2.- Forlæng opvarmningstiden.
Vandet fortsætter med at varme, når den indstillede temperatur er nået.	1.- Programmet er forkert. 2.- Temperatursensoren er ugyldig. 3.- Cirkulatoren roterer ikke.	1.- Genstart strømafbryderen. 2.- Reparerer af specialisten. 3.- Repareret af specialisten.
E1 vises på displayet.	1.- Maskinen må ikke sættes i vand. 2.- Vandstanden er for lav.	1.- Sæt maskinen i vand, og tænd for kontakten igen. 2.- Tilsæt vand, og sørg for, at vandstanden er mellem MIN- og MAX-linjen.
Maskinen tilsluttes og tændes, men der er intet display på LCD-skærmen.	1.- Tænd/sluk-knappen er slukket. 2.- Maskinen er forkert.	1.- Tænd for afbryderen. 2.- Reparerer af en specialist
Blæseren larmer	1.- Snavs i ventilatoren 2.- Hoveddelen er ikke samlet korrekt	1.- Rengør maskinen og ventilatoren som beskrevet i manualens kapitel Rengøring, eller bed en specialist om at rengøre dem. 2.- Læs instruktionerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.

VAKUUM-KOGNING

Blandt de vigtigste og mest nye cateringteknikker er vakuumentilberedning og vakuumkonservering. Fordelene ved disse teknikker er godt tilpasset ethvert køkkens behov: tidsbesparelse, omkostningsbesparelse, bedre organisering af personalet og produkter, der holder længere, samtidig med at deres hygiejniske og organoleptiske kvaliteter bevares. Det er nogle af de vigtigste fordele, som lover stor succes og en ny måde at opbevare mad på. Vakuumentilberedning er en tilberedningsteknik, der vender op og ned på traditionelle idéer. Når du har vænnet dig til vores produkt, vil du nyde den forbedrede kontrol med fødevarer, uanset om det er i forbindelse med madlavning eller konservering.

Hvad er vakuumentilberedning?

Vakuumkogning er, når produkter udsættes for en vakuump proces og udsættes for temperaturer, der aldrig overstiger 100 °C. På grund af trykforskellen kan vands kogepunkt nås ved en lav temperatur. Temperaturen trænger lineært ind i hjertet af produktet, hvilket betyder, at der ikke er nogen luftmolekyler, og at der ikke opstår en radial reaktion. Derfor er behandlingen og de resultater, der opnås med produktet, perfekt kontrolleret.

En enkel måde at forklare Vacuum Cooking på er, at i stedet for at tilberede maden ved 130 °C i relativt kort tid, som det er traditionelt, tilbereder man her maden ved mellem 65 °C og 99 °C i længere tid, afhængigt af hvilken type mad det er, og hvor meget den vejer. Kort sagt tilberedes det langsomt ved en lav temperatur. I en almindelig ovn tilberedes et stykke kød ved 200 °C, hvilket får det til at blive sprødt udenpå. Men temperaturen inde i kødstykket kommer sjældent over 50°C. Derfor er det kun nødvendigt at have en temperatur, der er lig med eller lidt højere end 65°C, for at tilberede maden. Med denne teknik undgår man også, at kødet tørrer ud og bliver hårdt af at blive overtilberedt.

ASPEKTER AT OVERVEJE VED VAKUUMENTILBEREDNING

Vakuumkonservering og vakuumentilberedning kan ikke praktiseres med simpelt udstyr. Denne procedure tillader ikke middelmådighed og kræver, at råvarerne er ekstremt friske. Det indebærer langsom tilberedning ved lave temperaturer, hvor kontrollen kun er pålidelig, når man arbejder med meget præcise ovne, der har maksimal respekt for hygiejne under hele processen.

- 1.- Sørg for, at alt er hygiejnisk i de faser, hvor rå eller tilberedte fødevarer pakkes med vakuum, og hvor de tilberedes med vakuum. Dette indebærer perfekt rengøring af produkter, beholdere, arbejdsområder samt hygiejne og renlighed hos de personer, der udfører disse opgaver.
- 2.- Brug kvalitetsråvarer, som uægtelig er friske. Hvis den mad, der bruges, ikke er særlig frisk, betyder det, at der er flere bakterier i starten af processen, hvilket betyder, at det endelige produkt også vil have flere bakterier.
- 3.- Perfekt vakuum 99% af tiden
- 4.- Tilbered produktet ved hurtigt at dreje til den ønskede temperatur for at komme forbi farezonen så hurtigt som muligt (mellem +10°C og +65°C).
- 5.- Afkøl hurtigt alle kogte produkter til under +10°C. Denne operation skal udføres på mindre end 90 minutter.
- 6.- Overvåg konstant personalets sundhed, hygiejne og påklædning. Genbrug aldrig poser, der tidligere har været brugt til at forsegle andre produkter (meget farligt).
- 7.- Mærk poserne med fremstillings- og udløbsdato.
- 8.- Opbevar de emballerede produkter i køleskabe ved en temperatur mellem 0°C og +2°C, og overhold denne temperatur, indtil de skal opvarmes og serveres.
- 9.- For at vende tilbage til serveringstemperaturen er det nødvendigt at handle hurtigt for at nå en temperatur på mere end +65°C på mindre end halvdelen time i den inderste del af produktet i henhold til sundhedsmyndighedernes anbefalinger.

- 10.- Den maksimale opbevaringstid for et frisk produkt er fra 6 til 21 dage i henhold til anbefalinger fra sundhedsmyndighederne. Denne tid er naturligvis længere, når man opbevarer frosne fødevarer under -18°C.
- 11.- Når du skal vakuumforsegle varme fødevarer, skal du foretage en delvis vakuumering. På den måde undgår du, at det atmosfæriske tryk falder for meget, og du reducerer risikoen for kogning.
- 12.- Før man vakuumforsegler animalske produkter, skal de først være døde. Dette gælder især for fisk og skaldyr. For eksempel ville det være en alvorlig fejl at vakuumforsegle rå muslinger i deres ventiler og ikke koge dem med det samme. Levende dyr vil blive kvalt, når de ikke får ilt, og de vil dø og hurtigt begynde at gå i forrådnelse.

Hurtig afkøling

Hurtig afkøling er et af de vigtigste punkter i vakuumeringsprocessen. Alle de forholdsregler, vi har taget, vil være nytteløse, hvis vi ikke kan få temperaturen ned under 10 °C på mindre end 2 timer, når tilberedningen er færdig.

Mikroorganismer udvikler sig let i temperaturer, der svinger mellem 10°C og 65°C, og denne fare forstærkes mellem 35°C og 45°C. At komme forbi denne zone (65 °C - 10 °C) på mindre end 2 timer betyder, at der ikke er tid nok til mikrobiel proliferation.

Hurtige kølesystemer:

Direkte kontakt med meget koldt vand

Dette er den mest effektive metode derhjemme. Den går ud på at nedsænke posen i vand med is. Hvis vandet indeholder salt, kan man nå temperaturer på 5°C, uden at vandet fryser.

Køleanlæg med forceret luft

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

BETINGELSER FOR GARANTIE

Garantien har en varighed på 36 måneder mod alle fabriksfejl, og den begynder fra datoen for køb af instrumentet, godkendt af den tilsvarende salgsregning.

For korrekt installation af elektrisk udstyr skal du følge følgende retningslinjer:

- a) Sørg for, at strømforsyningsspændingen er den rigtige for den enhed, der skal tilsluttes, og at den samme strømforsyningsspænding er beskyttet af beskyttelsessystemer som sikringer eller termiske magneter.
- b) Undgå, at elektrisk udstyr kommer i kontakt med vand og fugt. **Risiko for kortslutning og elektrisk stød.**
- c) Undgå at lade børn eller uautoriseret personale håndtere enheden.

Før du installerer den elektriske enhed, skal du læse instruktionerne i manualen omhyggeligt. I tilfælde af uheld eller funktionsfejl **må du ikke adskille noget**. Rådfør dig med din sælger. **Teknisk indgriben fra kundens side eller fra uautoriseret personale vil gøre garantien ugyldig med det samme.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. er ikke ansvarlig for skader forårsaget af forkert installation eller brug af enheden.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L.

B° San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Eksport: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPANIEN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

