

**TIMM VLADIMIR**

• KITCHEN •

# **SOUS VIDE**

**BRUGSANVISNING**



# SOUS VIDE

## INTRODUKTION

Læs brugsanvisningen grundigt, og opbevar til fremtidig brug.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

### SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR KOGEPARATET FRA SOUS VIDE

1. Dette apparat er kun til husholdningsbrug og lignende anvendelser som: personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer stuehuse kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer bed and breakfast-miljøer.
2. Apparatet kan bruges af børn i alderen 8 år og derover, såfremt de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet, og såfremt de forstår eventuelle farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidden for børn, der er under 8 år.
3. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
4. Enheden må ikke bruges på en skrå flade
5. Enheden må ikke flyttes eller tildækkes, når den er i brug
6. Enheden må ikke bruges i nærheden af vægge eller gardiner eller i begrænsede pladsforhold.
7. Enhedens metalflader må ikke berøres, når enheden er i brug, da de bliver meget varme.
8. Brug greb eller grydelapper til at fjerne enheden, da kogekarret bliver meget varmt.
9. Enheden må ikke betjenes uden mad eller væske i kogekarret.
10. Vær forsigtig, når enheden løftes efter kogning. Hold altid enheden væk fra dig, da enheden bliver varm og kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold aldrig ansigtet over enheden.
11. Tag stikket ud, når enheden ikke er i brug, og inden den rengøres.
12. Enheden må ikke bruges på komfuret, i en mikroovn eller i en ovn
13. Enheden må ikke bruges til opbevaring af mad og må ikke sættes i fryseren.
14. Læs den brugsanvisning, der følger med apparatet, grundigt, og gem den.
15. Sluk altid for strømmen på stikkontakten, inden du sætter stikket i eller tager det ud. Tag stikket ud ved at holde fat om det - riv ikke i ledningen.
16. Sluk for strømmen, og tag stikket ud, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring.
17. Apparatet må ikke bruges med en forlængerledning, medmindre ledningen er blevet kontrolleret og afprøvet af en kvalificeret tekniker eller serviceperson.
18. Apparatet må kun bruges i en stikkontakt med den spænding (kun vekselstrøm), som er angivet på apparatet.
19. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
20. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
21. Temperaturen på tilgængelige flader kan være høj, når apparatet er i brug.
22. Efterlad aldrig et apparat uden opsyn, når det er i brug.
23. Et apparat må aldrig bruges til andet end dets tilsigtede anvendelse.
24. Et apparat må ikke anbringes på eller i nærheden af et gasblus, et elektrisk element eller på en varm ovn.
25. Må ikke anbringes oven på et andet apparat.
26. Ledningen må ikke hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet og må ikke røre ved varme flader. Et elapparat må ikke bruges med en beskadiget ledning, eller hvis apparatet på anden måde er blevet beskadiget.
27. Apparater er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
28. Må ikke nedsænkes under MAX-markeringen. Apparatets plastdel må ikke nedsænkes
29. Apparatet må kun bruges til tilberedning af mad. Apparatet må ikke bruges forkert.
30. Varmelegemet flade kan være varm fra restvarmen efter brug. Metalfladen må ikke berøres.
31. Maden skal lægges i en lufttæt plasticpose inden brug.
32. Tid og temperatur er afgørende i tilberedningsprocessen, da visse bakterier kan vokse i fødevarer uden ilt og kan producere giftige stoffer. Følg omhyggeligt opskrifterne
33. Hvis maden ikke spises inden for 4 timer efter sous vide-tilberedningen, kan det være en fordel at lade maden koge, inden den er pasteuriseret.
34. Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet, og de forstår eventuelle farer
35. Børn må ikke lege med apparatet
36. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificerede personer, så den ikke er til fare.

## SOUS VIDE-KOGEPARATETS FUNKTIONER

### Tilberedning med Sous Vide

Sous Vide har i mange år været en populær metode til tilberedning af mad i restauranter. Sous Vide er en fransk term, der betyder "under vakuum", og beskriver mad, der anbringes i vakuumposer og tilberedes i en vandovn. Maden tilberedes langsomt ved præcise, lave temperaturer over en lang periode, og derved opnås den saftige, enestående smag. Når maden lægges i vakuumposer, koger den i egne safter sammen med marinader, krydderier osv., som du har tilsat. Vitaminer, mineraler og safter bevares i maden, og den naturlige aroma intensiveres. Derved bliver maden sundere, mere mør og velsmagende. Kød, som tilberedes i et sous vide-kogeapparat, bliver typisk mere mørt. Sejere og billigere og dog smagfulde kødudskæringer som nakkekam kan bruges.

Tilberedning med Sous Vide gør, at mad og kød forsejles individuelt og alligevel bliver tilberedt samtidig. Dette er perfekt for familier og gæster, når der er folk med forskellig smag og forskellige ernæringsbehov.

Det er svært at komme til at give maden for længe med Sous Vide-metoden, selvom tekturen kan variere en smule. Da det er svært at komme til at koge maden for længe, kan maden tilberedes på forhånd, hvilket er perfekt til familiemåltider og gæster.

TIMM VLADIMIR

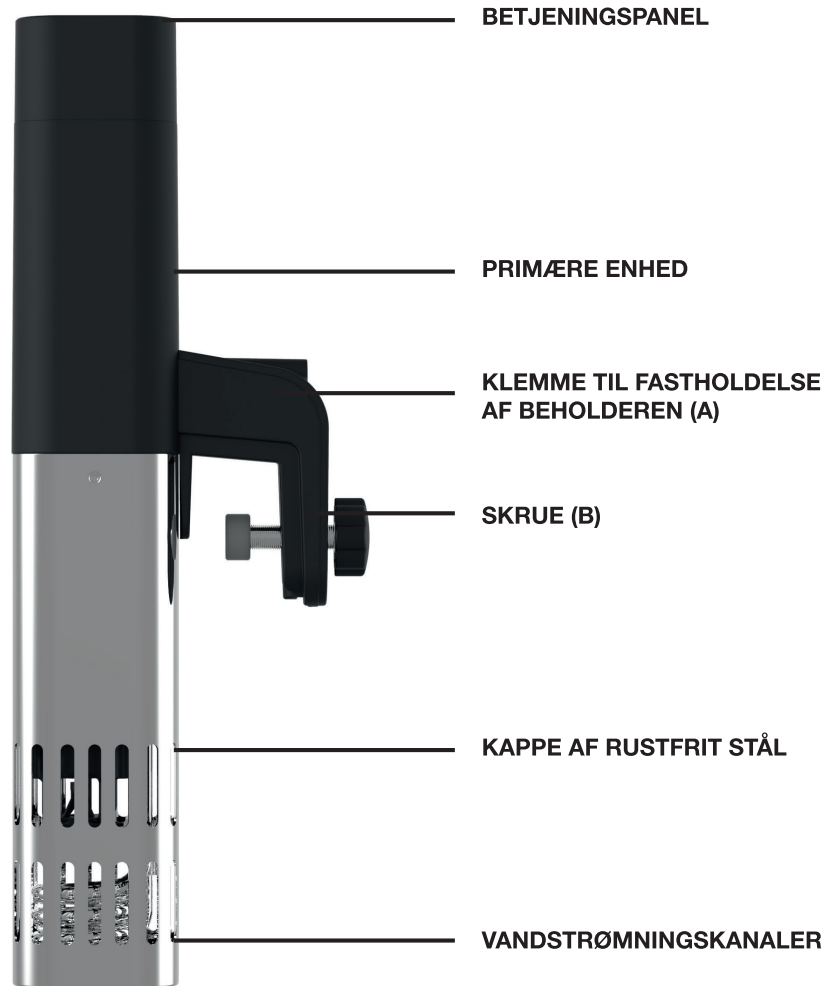
• KITCHEN •

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

# SOUS VIDE

## BETJENINGSVEJLEDNING



### SÅDAN ANBRINGES KLEMMEN

Anbring klemmen (A) på kanten af kogekarret, og fastgør skruen (B). Fyld vand i kogekarret, og hold vandet mellem markeringerne MIN og MAX på kappen af rustfrit stål. Sæt derefter stikket i kontakten.



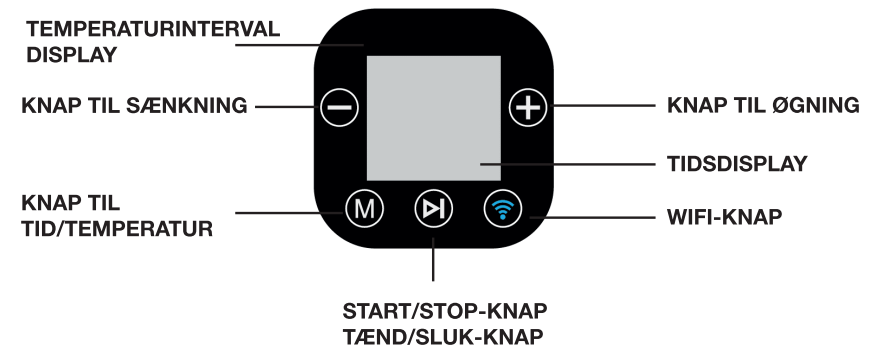
**KLEMRISIKO!**

### ADVARSEL

Genfyld, da vandet fordamper under brug, og sørg for, at vandet i kogekarret er højere end MIN-markeringen og lavere end MAX-markeringen. Ellers kan apparatet blive beskadiget.



## BEGYND AT BRUGE PRODUKTET



Standardtid	Standard-temperatur	Temperatur-interval	Tids-område	Temperatur-interval	1min. - 2 timer, interval	2 timer - 72 timer, interval
7:00	56 C	25-90 C	1 min. - 72 timer	0,1 C	1 min.	30 min.

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

# SOUS VIDE

## BETJENING VED WIFI-FORBINDELSE:

1. Opret forbindelse for telefonen til Wifi, og download appen "tuya" (forbindelse for telefonen og enheden skal oprettes til den samme wifi-konto ved allerførste oprettelse). I "tuya"-appen indstilles en gruppe.
2. Sæt stikket i, og brugeren hører en biplyd. Displayet blinker og viser 8.8.8.8.& 88:88, derefter intet display i LED'en.
3. Vælg køkkenudstyr (kitchen appliance) i appen Tuya, og vælg derefter Sous Vide Cooker.



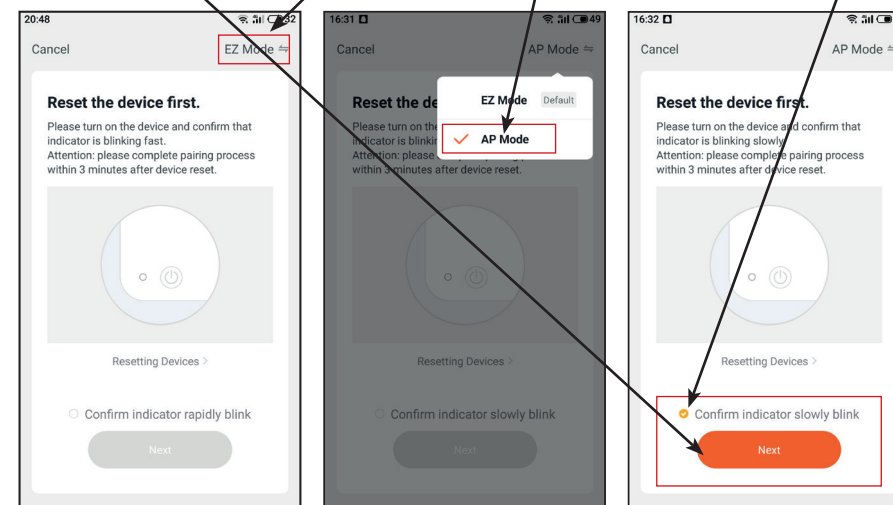
TRIN 1. VÆLG KØKKENUDSTYR

TRIN 2. VÆLG SOUS VIDE COOKER

4. Tryk på wifi-knappen, og hold den inde i 5 sekunder, indtil der høres et bip. Wifi-knappen blinker. Bemærk: Hvis forbindelsen ikke kan oprettes inden for 3 min. efter biplyden, skal du trykke på wifi-knappen og gentage de samme trin.
5. I "tuya"-appen indtastes Wifi-kontoen og koden. Klik på "Confirm" (bekræft) (wifi-kontoen skal være den samme som telefonens wifi-konto)

## BEGYND AT BRUGE PRODUKTET

6. Når forbindelsen er opnået, Klik på "EZ mode" for at vælge "AP mode". Kryds af i "confirm indicator slowly blink". Klik på "next".



Klik derefter på "go to connect", og vælg "Smartlift XXX".

Gå derefter tilbage til Tuya-appen. Her vises oprettelsesprocessen.

7. I "tuya"-appen, når enheden og telefonen har oprettet forbindelse til wifi, holder wifi-knappen op med at blinke samtidig. Hvis der ikke blev oprettet forbindelse, gentages samme trin.
8. Enheden tændes i "tuya"-appen. Her vises tilberedningstilstanden for forskellige fødevarer. Brugeren kan vælge fødevarer og justere tid og temperatur og starte tilberedningen.

Bemærk: Hvis tilberedning i appen stoppes under tilberedningen, viser appen standardtiden og temperaturen for den valgte tilberedningstilstand.

Enheden fungerer som normalt uden wifi-forbindelse.

TIMM VLADIMIR  
• KITCHEN •

TIMM VLADIMIR  
• KITCHEN •

# SOUS VIDE

## BETJENING MANUELT UDEN WIFI

Dette produkt er et husholdningsapparat og virker sammen med kogekarret med kapaciteten 6-20 l, som ofte bruges i køkkenet. Produktet bruges i temperaturområdet 25-90°C med en vandkapacitet på 6-20 l. Sous Vide-vandkugler eller låg til beholderen anbefales for at undgå fordampning, når temperaturen er over 75°C ved 12-20 l. Fyld vand i kogekarret, og hold vandstanden højere end MIN-markeringen og lavere end MAX-markeringen.

1. Sæt stikket i, og brugeren hører en biplyd. Displayet blinker og viser 8.8.8.8 & 88:88, derefter intet display i LED'en. Tryk på knappen , og hold den inde i 5 sekunder. Displayet viser standardtiden 07:00 og -temperaturen 56°C.
2. Tryk på knappen , og temperaturen blinker. Brugeren kan trykke på knappen  eller  og justere den ønskede temperatur. Når temperaturen er indstillet, trykkes på vælgerknappen  igen, og tiden blinker. Brugeren kan trykke på knappen  eller  og justere den ønskede tilberedningstid.
3. Når tiden og temperaturen er indstillet, skal brugeren trykke på Start/pause-knappen , og cirkulatoren starter. Der er en foropvarmingsproces, inden den indstillede tid nås. Displayet viser den

reelle temperatur i foropvarmingsprocessen, og der vises ingen tid. Fire streger "----" vises i displayet og blinker i LED'en. Når den indstillede temperatur er nået, bipper cirkulatoren 3 gange. Læg maden i vakuumposerne i kogekarret.

4. Når brugeren vil stoppe eller nulstille under foropvarmningen, trykkes på Start/Stop-knappen , og displayet viser den sidst indstillede tid og temperatur og stopper. Brugeren kan gentage trin 2 og 3 for at indstille en ny tid og temperatur. Hvis enheden allerede begynder nedtællingen, når brugeren vil stoppe eller nulstille, trykkes på Start/Stop-knappen , og displayet viser den resterende tid og den indstillede temperatur og stopper. Brugeren kan gentage trin 2 og 3 for at indstille ny tid og temperatur.
5. Når timeren er færdig med nedtællingen, lyder der fem lange bip, og displayet viser "END".
6. Brugeren kan trykke på Start/Stop-knappen , og displayet viser standardtiden og -temperaturen. Brugeren kan også trykke på knappen , og holde den inde i 5 sekunder for at slukke for enheden.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Løsn fastgørelsesskruen, og løft apparatet ud af beholderen.
- Sænk aldrig betjeningspanelet eller ledningen ned i vand eller andre væsker.
- Apparatet og dets dele må ikke vaskes i en opvaskemaskine.
- Rengør forsigtigt med en fugtig, blød klud. Tør grundigt inden opbevaring.
- Brug eddikesyre med koncentrationen 2,5 % - 8 % til afkalkning, 0,1 liter eddikesyre pr. 1 liter vand (forholdet er 1:10), og indstil til 40C i 3t.
- Gentag om nødvendigt. Brug aldrig eddikesyre med en højere koncentration eller andre metoder til afkalkning. Tør enheden inden opbevaring.
- Citronsyre kan også bruges til afkalkning, i så fald 50 g citronsyre pr. 1 liter vand. Forholdet er 1:20.
- Rens ikke den sorte enhed. Brug vand, der indeholder eddikesyre eller citronsyre, for at undgå at beskadige overfladen.
- Enheden vil med faste intervaller (efter 60, 120 og 180 timers brug) foreslå afkalkning. Der vil stå CLn i displayet. Hold start/pause knappen nede i 3 sekunder for at tænde enheden og start afkalkning. Brug eddikesyre i koncentration 2-8% til afkalkning. 1 dL eddikesyre til 1 L vand – indstil tid til 40 grader i 3 timer. Brug ikke eddikesyreblandingen til at rense hele produktet. Eddikesyren kan beskadige det sorte plast.

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

## OVERSIGT OVER TILBEREDNING

### Temperaturer

Forskellige typer fødevarer og forskellige grader af mørhed kræver forskellige temperaturer. Se Sous Vides temperatur- og tidsvejledning nedenfor.

### Tid

Tilberedningstiden afhænger af madens tykkelse og ikke af vægten.

### Ideelle typer fødevarer til tilberedning med Sous Vide

Kød er ideelt til tilberedning med sous vide-metoden, da det er mørt, saftigt og smagfuldt.

**Rødt kød** - lam, okse og svin.

**Fjerkræ** - kylling, kalkun, and.

**Fisk og skaldyr** - fisk, hummerhaler, kammuslinger.

**Grøntsager** - rodfrugter. Kartofler, gulerødder, pastinakker, rødbeder, majsroer.

**Grøntsager** - bløde grøntsager. Ærter, asparges, majs, broccoli, blomkål, aubergine, løg, squash.

**Frukt** - faste frugter. Æbler, pærer.

**Frukt** - bløde frugter. Mango, blomme, abrikos, fersken, nektarin, papaja, jordbær.

for kød. Derved karamelliseres fedt og proteiner og giver ekstra smag.

### KLARGØRING

- Alle fødevarer, der bruges til tilberedning med sous vide-metoden, skal være helt friske.
- Sørg for, at kød, fisk og skaldyr og fjerkræ opbevares under 5°C, inden tilberedningen påbegyndes. Det anbefales at bruge et digitalt madtermometer til at kontrollere temperaturen.
- Sørg for, at madposerne er rene og ikke er kontamineret af snavs.
- Brug opvaskemiddel og varmt vand eller en renseopløsning til at vaske området, hvor maden klagøres.
- Hold området til klagørelse af råvarerne adskilt fra området til den færdige mad
- Vask hænderne grundigt, inden maden klagøres.
- Skær maden til den rette tykkelse i henhold til sous vides temperatur- og tidsvejledning. Mindre kødudskæringer bliver hurtigere færdige.

### TILBEREDNING

Brug Sous Vides temperatur- og tidsvejledning for kogetider og temperaturer.

- Sørg for, at kogeposen slutter helt tæt, inden tilberedningen begynder.
- Sørg for, at kogeposen stadig slutter helt tæt, når tilberedningen er afsluttet.

### OPBEVARING

Hvis maden ikke spises med det samme, lægges posen med mad i isvand for hurtigt at reducere temperaturen. Læg i køleskabet, indtil det skal bruges.

### TRIN I SOUS VIDE-TILBEREDNINGEN

#### 1. Trin 1. Brug af krydderier

For at forbedre madens smag kan der tilsættes marinader eller krydderier, krydderurter, smør eller olie i vakuumposen, inden den lukkes.

#### 2. Trin 2. Vakuamtætning

Sous Vide-tilberedning kræver, at maden lægges i vakuumposer for at sikre, at al luft og fugt fjernes, så den naturlige smag og ernæringsmæssige kvalitet opretholdes. Vakuamtætning hjælper også med at åbne porerne i fødevarer som kød, fjerkræ og skaldyr, så marinader og krydderier optages bedre, og smagen fremhæves.

#### 3. Trin 3. Tilberedning

Når vandtemperaturen er nået i sous vide-kogeapparatet, lægges poserne forsigtigt ned i vandet. Sørg for, at poserne er helt dækkede af vand, og at vand frit kan cirkulere rundt om poserne.

#### 4. Trin 4. Svits

Når Sous Vide-tilberedningen er færdig, fjernes maden fra posen. Svits hurtigt kødet på en varm pande for at forbedre smagen. Dette gælder især

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

# SOUS VIDE

## SOUS VIDES TEMPERATUR- OG TIDSVEJLEDNING

I APP'en der hører til denne Sous Vide, har jeg lavet seks forudindstillede tider og temperaturer, som er mine anbefalinger for de seks madvarer, og den måde jeg tilbereder disse ting på. Da der ved trykning af folderen ikke er en anbefaling på fødevarerens sikkerhed ved tilberedning af lammekrone og højrebsbøffer, er det op til den enkelte, om man vil følge de forudindstillede tider på disse. Man kan altid ændre på både temperatur og tid i alle ni settings i APP'en.



De tre sidste settings er til manuel indstilling, hvis man vil tilberede andet end de seks madvarer, som jeg har foreslået. Her kan man også indstille tid og temperatur.



## FEJLFINDING

- Fejlkode E1:**  
Når enheden viser fejlkoden "E1", tilsættes vand til over MIN-markeringen. Tryk på knappen "☑", og enheden starter igen. Hvis enheden ikke starter, skal afdelingen for service efter salg kontaktes.
- Fejlkode E2:**  
Når enheden viser fejlkoden "E2", betyder det, at enheden er i stykker. Afdelingen for service efter salg bedes kontaktes.
- Fejlkode E3:**  
Når enheden viser fejlkoden "E3", betyder det, at enheden er i stykker. Afdelingen for service efter salg bedes kontaktes.
- Fejlkode E4:**  
Når enheden viser fejlkoden "E4", tilsættes vand til over MIN-markeringen. Tryk på knappen "☑", og enheden starter igen. Hvis enheden ikke starter, skal afdelingen for service efter salg kontaktes.

Strom: 220-240V, 50/60Hz, 1000W;

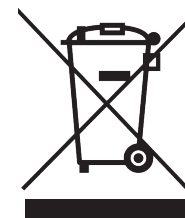
## GARANTI OG SERVICE

- Garantien er begrænset til produktionsfejl og skader forårsaget før brug.
- Omkostninger til dele og vedligeholdelsesgebyr opkræves for skader forårsaget af forkert brug eller andre ikke-produktrelaterede kvalitetsproblemer.

## REKLAMATION

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.

## OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE



Dette mærke angiver, at produktet ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald i EU.

For at forhindre skade på miljø og sundhed på grund af ukontrolleret bortskaffelse af affald skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer.

Ved returnering af den brugte enhed skal returnerings- og afhentningssystemer benyttes, eller kontakt den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage imod produktet for miljømæssig sikker genbrug.

