



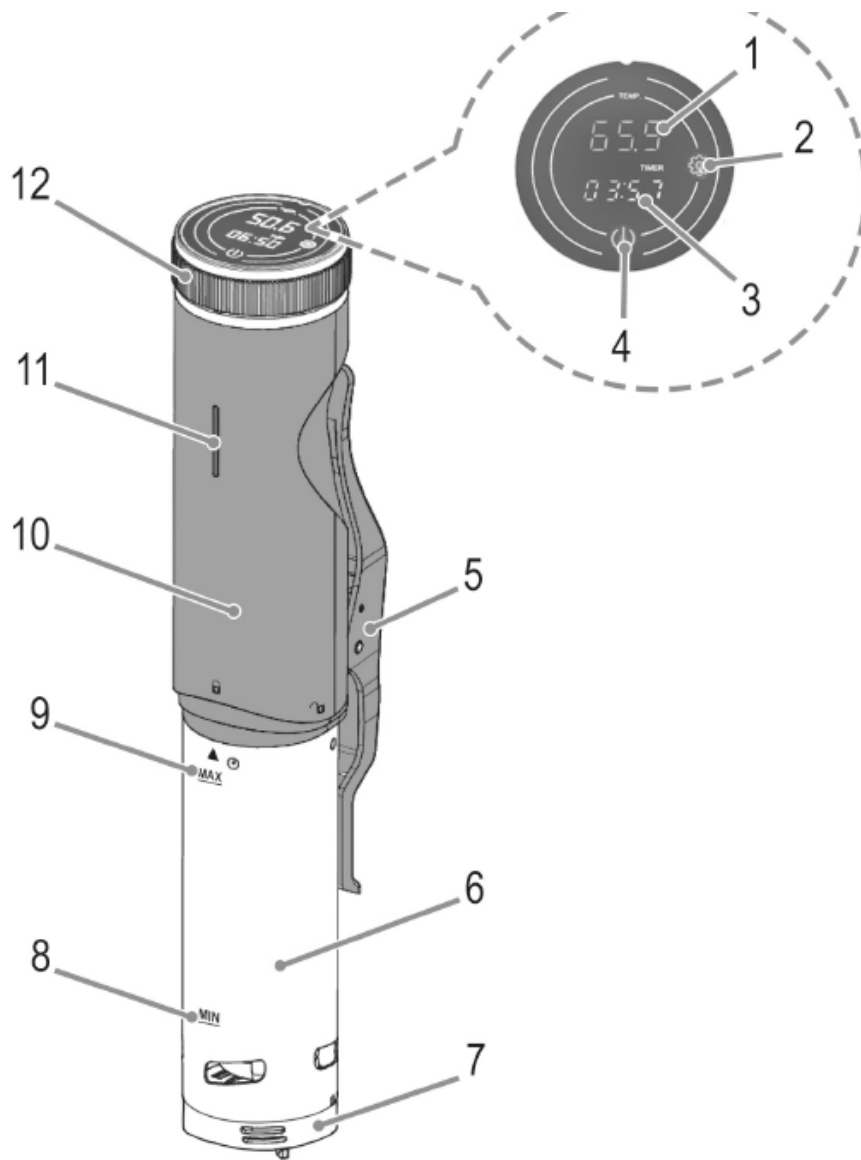
Kasutusjuhend



Sous Vide keetja PC-SV 1126

CE

Ülevaade seadme detailidest



3

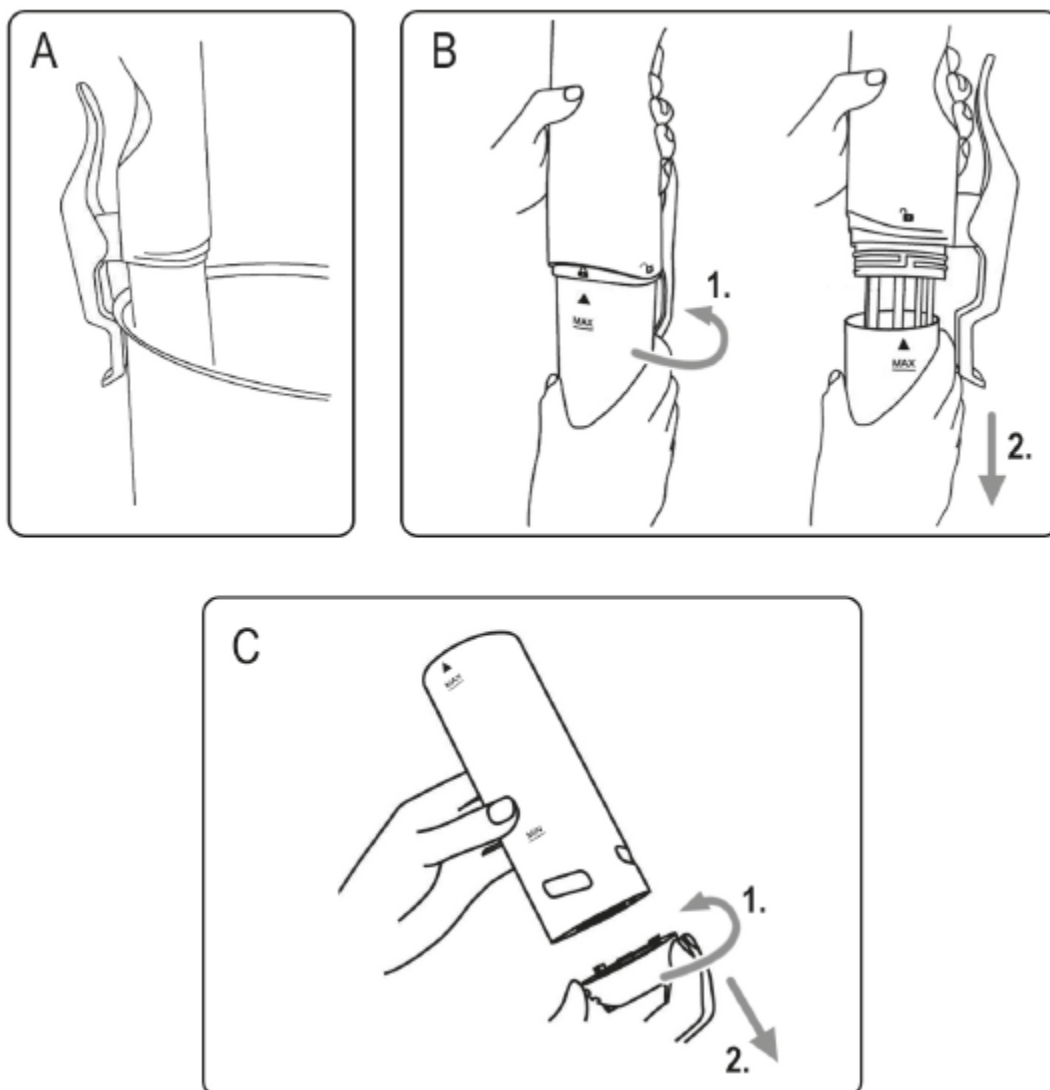
PC-SV1125_JM

19.09.16

Ülevaade seadmest / Pakendi sisu

1. Temperatuuri kuva
2. Sisseehitatud märgutulega nupp
3. Valmistusaja kuva
4. Sisseehitatud märgutulega nupp
5. Kinnitusklamber
6. Küttekorus
7. Kate
8. MIN märgistus (minimaalne veekogus)
9. MAX märgistus (maksimumveekogus)
10. Mootori korpus
11. Toite märgutuli
12. Režiimivaliku ketas

Joonised A – C



Kasutusjuhend

Täname, et olete valinud selle toote. Loodame, et naudite selle seadme kasutamist.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid

Oluline informatsioon on eraldi tähistatud. Nende juhiste täitmine on esmatähtis, et vältida õnnetusi ja seadme kahjustamist:



HOIATUS:

See hoiatab ohu eest teie tervisele ja viitab võimalikule kehavigastuse ohule.



ETTEVAATUST:

See osutab võimalikule seadme või muude esemete kahjustamise ohule.



MÄRKUS: Markeeritud nõuanded ja info.

Üldised märkused

Lugege kasutusjuhendit hoolikalt enne seadme kasutuselevõttu ja hoidke juhend alles, kuna see sisaldab garantiitalongi, samuti säilitage ostukviitung ning võimalusel ka originaalpakend. Kui annate seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. See seade ei sobi kasutamiseks ärilisel eesmärgil.
- Mitte kasutada välitingimustes. Hoidke mootori korpus eemal kuumuseallikatest, otsesest päikesekiirgusest, niiskusest (ärge kastke vedelikesse) ja teravatest esemetest. Ärge puutuge seadet märgade kätega. Kui mootori korpus on niiske või märg, lahutage see viivitamatult vooluvõrgust.
- Kui puhastate seadet või panete selle ära, lülitage seade välja ning tõmmake juhe vooluvõrgust (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
- Seadet ja toitejuhet tuleks regulaarselt kontrollida võimalike kahjustuste suhtes. Kahjustatud seadet ei tohi kasutada.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Laste turvalisuse huvides hoidke eemal pakkematerjalid (plastik, karbid, jne.)



HOIATUS:

Ärge lubage väikestel lastel kiledega mängida. **Lämbumisoht!**

Erilised ohutusjuhised seadme kasutamiseks



HOIATUS: Põletuse oht!

Kasutamise ajal ja vahetule peale seda on seadme pind väga kuum.

- Hoidke seadet alati mootorikorpusest.



ETTEVAATUST:

Ärge kastke mootorikorpust puhastamiseks vette. Järgige juhiseid, mis on kirjas peatükis „Puhastamine“.

- Nõu, milles seadet kasutada soovite, peab olema kuumakindel ja stabiilne. Ärge kasutage plastanumaid.
- Veetase peab jääma MAX ja MIN märgi vahele.
- Kasutage seadet ainult tasasel pinnal.
- Ärge liigutage ega puutuge seadet ega nõud seadme töötamise ajal.
- Kasutage **ainult** täielikult kokkupandud seadet.
- Ärge jätke töötavat seadet tundideks järelvalveta. Ärge lahkuge kodust kui seade töötab.
- See masin ei ole ette nähtud kasutamiseks alla 8aastastele **lastele**, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat **ohutult** kasutama.

- Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- **Lastel** ei ole lubatud seadmega mängida.
- See masin ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele, kes teadmatusel või kogematusel tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama.
- Ärge püüdke seda ise parandada. Kontakteeruge volitatud teenusepakkujaga. Kui kaasasolev juhe on kahjustatud, tuleb see teeninduses vastavat väljaõpet omava isiku poolt välja vahetada samasuguse vastu, et vältida õnnetust.

Kasutusotstarve

Seade on loodud ainult koduseks kasutamiseks. Seade **ei ole** mõeldud kasutamiseks järgmistes kohtades:

- kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades;
- põllumajanduses;
- hotellide, motellide, külalistemajade klientidele.
- Külalistemajades.

Pakendi eemaldamine

1. Eemaldage seade pakendist.
2. Eemaldage kogu pakkematerjal nagu nt kiled, täitematerjal, juhtmehoidikud ja papp.
3. Transpordi huvides on seadme juhtpaneel (ekraan) kaetud kaitsekilega. Eemaldage see kile.
4. Kontrollige seadme kompleksust.
5. Kui mõni osa on puudu või märkate kahjustust, ärge seadet kasutage. Viige see viivitamatult müüjale tagasi.

i MÄRKUS:

Tootel võib siiski olla tolmu või tootmisjääke. Soovitame puhastada seadet nagu kirjeldatud peatükis „Puhastamine“.

Huvitavaid fakte

Sous Vide keetja kohta

Sous Vide valmistamine (prantsuse keelest „vaakumi all“) on meetod liha, kala või köögiviljade aeglaseks valmistamiseks madalal temperatuuril. Enne valmistamist pannakse toit vaakumkotti, kust õhk vaakumimejaga välja imetakse ning seejärel valmistatakse vees püsival temperatuuril 45 - 90°C juures. Selle meetodiga toit pastöriseeritakse ja selle säilitusaeg pikeneb.



HOIATUS:

- Pastöriseeritud toit tuleks tarvitada koheselt või jahutada ja panna sügavkülma, et vältida eoste kasvu ja paljunemist.
- Sous Videga valmistatud toit ei sobi immuunsuspuudulikkusega isikutele.

Vaakumtoiduained

Vaakumis säilivad toidu lõhnad ja maitsed. Kui lisate kilekotti koostisaineid, nagu vürtsid või ürdid, muutub maitse veel intensiivsemaks.

- Kasutage ainult spetsiaalselt selliseid kilekotte, mis sobivad vaakumi jaoks ja kuumutamiseks. Muud kotid ei taga korralikku sulgumist.
- Hoidke tihendamise koht kuiv ja puhas. Vältige kortse. Sellistest kohtadest võib hakata lekkima.
- Te võite soetada vaakumtihendaja vastavast kauplusest.

Meie toodete puhul soovitame vaakumseadet **PC-VK 1080** ning vastavaid varukotte ning kilesid. Võtke ühendust maaletoojaga.

- Vaakumkiletaja PC-VK 1080

Seade nr 501 080

- Varukott, suurus 22 x 30 cm

Seade nr 8 910 151

- Varukott, suurus 28 x 40 cm

Seade nr 8 910 152

- Kilerull, suurus 28 cm x 6 m

Seade nr 8 910 155

Seadme kasutusjuhised

Asukoht

- Pange nõu, mida soovite kasutada, libisemiskindlale, tasasele ja kuumuskindlale pinnale.
- Jälgige, et seade ja toitejuhe ei oleks vastu kuumi pindu ega kütteseadmete lähedal (nt pliit).

Elektriühendus

- Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas teie vooluvõrgu pingeline vastab seadme pingega. Vastava info leiate infoplaadilt.
- Ühendage toitejuhe korralikult maandatud 230 V, 50 Hz pistikupesasse.

Funktsiooninupud

Seadmel on puuetundlikud nupud. Funktsiooni valimiseks puudutage nuppu kergelt sõrmega.

Nupp	Funktsiooni kirjeldus
	Lülitage seade sisse on/off nupust. Kuumutusfaasi käivitamine; valmistusaja käivitamine/katkestamine. Seadme väljalülitamiseks või töö ajatamiseks vajutage ja hoidke nuppu u 3 sekundi jooksul.
	Järgmise seadistuse valimiseks (vee temperatuur ⇒ tunnid ⇒ minutid)

Kui seade on sisselülitatud, kinnitab vajutust piiks.

Kinnitusklamber

Kasutage klambrit Sous Vide keetja kinnitamiseks sobiva nõu külge. Anuma maht peaks jääma 6 kuni 15 liitri vahele. Seadme ohutuks kinnitamiseks anuma külge veenduge, et nõu kõrgus oleks vähemalt 15 cm. (Vt lk 3, joonis A)

Vee kogus

- Pange Sous Vide nõusse ja asetage toit sisse. Täitke nõu veega seadmel märgitud MAX tasemeni. See tagab, et seatud temperatuuri hoitakse +/- 1°C täpsusega.
- Pakitud toit peab alati olema veega kaetud.
- Kui vesi toitu ei kata, näiteks kotis olevate õhumullide tõttu, pange kotti raskus (nt taldrik).

- Kui veetase langeb alla MIN märgi, käivitub seadmel temperatuurikaitse. Kostab piiks ja seade lülitub välja. Ekraanile ilmub „EE I” Seetõttu veenduge, et veetase jääks MIN ja MAX märgiste vahele. Seejärel tuleb toiming lähtestada.

Valmistusaja valimine

- Valmistusaeg sõltub toidu paksusest. Aeg võib olla väga erinev, sõltuvalt toidu kogusest ja tihedusest. Seetõttu on järgmised ajaseadistused ainult soovituslikud ning neid tuleks kohandada vastavalt isikliku maitsele.
- Sügavkülmutatud toidu korral pikendage aega vähemalt 20 %.
- Köva liha puhul kahekordistage aeg.



HOIATUS:

Juuresolevas tabelis näidatud ajad ei tohiks olla lühemad.

Liha: Temperatuur 58 °C – 62°C

Paksus	Valmistusaeg minutites
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

- Kala Temperatuur 55 °C – 58°C

Paksus	Valmistusaeg minutites
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

- Linnud: Temperatuur 63 °C – 65°C

Paksus	Valmistusaeg minutites
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90





- Köögiviljad Temperatuur 80 °C – 85°C

Tüüp	Valmistusaeg minutites
Kartulid	40
Spargel	25
Juurviljad	70
Krõmpsuvad köögiviljad	70

Voolukatkestus


Voolukatkestuse korral tuleb toiming lähtestada.

Kasutamine

1. Pange seade sobivasse nõusse.
2. Pange pakitud toit nõusse.
3. Valage kuumutusaja vähendamiseks nõusse sooja vett.
4. Seadme sisselülitamiseks vajutage  nuppu. Kuulete piiksu ja temperatuuri märgutuli hakkab vilkuma.
5. Kasutage valikuketast soovitud temperatuuri seadmiseks.
6. Kinnitage oma nuppu  vajutades. Tundide numbrid hakkavad vilkuma.
7. Kasutage valikuketast tundide määramiseks.
8. Kinnitage oma seadistus  nuppu vajutades. Minutite kuva hakkab vilkuma.
9. Kasutage valikuketast minutite määramiseks.
10. Vajutage  nuppu. Kuvatakse vee tegelik temperatuur. Seade hakkab vett kuumutama. Toite märgutuli on sinine.

11. Kui seatud temperatuur on saavutatud, kõlab kaks piiksu. Kella koolon ja töö märgutuli hakkavad vilkuma. Algab mahaloendus.
12. Aja lõpul kuulete piiksu. Ekraanile ilmub „End“, Seade lülitub automaatselt välja. Eemaldage pistik kontaktist.

Töö lõpetamine enneaegselt

- Teil on võimalik töö katkestada ka varem suvalisel ajal. Hoidke  nuppu umbes 3 sekundit all.
- Lahutage pistik seinakontaktist.

Peale valmistamist

Peale valmistamise lõppu on toitu võimalik kasutada kahel erineval viisil:

Toidu soojashoidmine

Teil on võimalik hoida pastöriseeritud toitu soojas 55 °C juures kuni serveerimiseni. Toidu soojashoidmisega väldite mikroobide kasvu, kuid kui liiga kaua soojas hoida, võivad toidud muutuda püreeks. See sõltub temperatuurist ja toidu tüübist. Paksemaid lihatükke võib valmistada ja 55 °C vees soojas hoida 24-48 h. Üldiselt võib toitu hoida enne liiga pehmeks muutumist soojas 8-10 tundi. Kasutage Sous Vided nagu eelpool kirjeldatud.

- Määrake temperatuur 55 °C.
- Valige maksimumaeg toidu soojashoidmiseks peale valmistamist.

Mõned nõuanded:

Toiduaine	Maksimumaeg tundides
Liha	6 - 10
Linnud	2 - 3
Kala	1
Köögiviljad	2

Serveerige toit kohe

Sous Videga valmistatud toitu võib süüa kohe peale valmistamist.



NÕUANNE:

- Praadige valmistatud liha pannil kerges õlis kummaltki poolt maks. 1 min. Peale lühikest praadimist jääb liha mahlasem.
- Maitsestage toores liha enne valmistamist, praadige lühidalt ja seejärel pange vaakumisse, et liha oleks peale Sous Vide valmistamist kohe serveeritav.

Valmistatud toidu säilitamine



OLULINE:

Kui soovite pastöriseeritud toitu säilitada, jahutage see jäävees 5 °C-ni. Veevann võiks vähemalt poolenisti olla täidetud jääga.

Seejärel võite toidu külmutada vaakumpakendis või hoida külmikus umbes 5 päeva.

Kui soovite külmutatud, juba valmis toitu tarvitada, tuleb vaakumpakendis toit sulatada 55 °C juures Sous Vided kasutades. Seejärel eemaldage toit pakendist ja töödelge või tarvitage.

Jogurti ettevalmistamine

Huvitavaid fakte jogurti kohta

Jogurt on sarnane hapupiimaga ja see on põhjustatud piimas olevates bakterite tegevusest. Piim on rikastatud jogurti kultuuriga (kõrge bakterite arv). Bakterid paljunevad keskmiselt temperatuuril 45°C. Piimasuhkur (laktoos) muundub piimas piimhappeks. Selle tulemusel piim tarretub.

Jogurti ettevalmistamine

- Teil on vaja pastöriseeritud piima (H-piim) ja naturaalselt jogurtit segades suhtega 100 ml: 15 ml (või 140 ml : 20 ml).

- Jogurtinõu võite osta spetsiaalsest kauplusest.
1. Pange nõu koos seadmega kohta, kus seda ei liigutata ning see ei vibreeri jogurti valmimise ajal. Vastasel korral jääb jogurt vedel.
 2. Kuumutage H-piima nõus u 45°C-ni ning segage juurde naturaalselt jogurtit või jogurtikultuuri. Kui soovite kasutada värsket piima, keetke see enne läbi ja laske jahtuda u 45°C-ni.
 3. Täitke eelnevalt puhastatud purgid seguga. Keerake kaaned purkidele.
 4. Asetage suletud purgid nõusse, kuhu on paigaldatud Sous Vide.
 5. Valage nõusse sooja vett (max. 45 °C).
 6. Kasutage Sous Vided nagu eelpool kirjeldatud.
 - Määrake temperatuur 45 °C.
 - Seadke taimer 12 tunniks.



MÄRKUS:

- Mida kauem jogurt käärib, seda tugevam maitse tuleb.
- Ühe purgi valmis jogurtit võib kasutada kui käivituskultuuri, kuid mitte rohkem kui 20 korda, kuna mõju väheneb aja jooksul.
- Puuviljad, pähklid, moos jms tuleb lisada peale valmimist.
- Valmis jogurtit hoidke alati külmkapis.

Puhastamine



HOIATUS:

- Enne puhastamist lülitage seade alati välja ning eemaldage kontaktist. Oodake kuni seade on täielikult jahtunud.
- Ärge kastke mootorit kunagi puhastamiseks vette! See võib põhjustada elektrišoki või tulekahju.



ETTEVAATUST:


- Ärge kasutage puhastamisel traatharja ega muid abrasiivseid vahendeid.
- Ärge kasutage happelisi ega abrasiivseid vahendeid.

Mootori korpus

Puhastage korpus peale kasutamist niiske lapiga ja vajadusel nõudepesuvahendiga. Kuivatage lapiga.



Küttekorpus ja kate

Põhjalikuks puhastamiseks eemaldage küttekorpus.

1. Keerake küttekorpust „“ suunas mootorilt eemaldamiseks. (Vt lk 3, joonis B)
2. Eemaldage kate küttekorpusest. (Vt lk 3, joonis C)
3. Puhastage kõik need osad kausis kuuma veega. Seejärel kuivatage kõik osad enne kokkupanemist.



MÄRKUS:

Kokkupaneku ajal veenduge, et küttekorpusel olev  ja mootorikorpusel olev  sümbol oleksid joondatud üksteise kohale.

Katlakivi eemaldamine

- Tehke seadmele regulaarselt katlakivieemaldus.
 - Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub vee karedusest ja seadme kasutustihedusest.
 - Palun ärge kasutage äädikat, vaid kaubanduses saadaolevaid happelisi katlakivieemaldajaid. Kasutage ainult juhendis ettenähtud koguseid.
1. Pange seade sobivasse nõusse.
 2. Täitke nõu kuuma veega ja lisage katlakivieemaldusvahendit.

3. Määrake temperatuur ja taimer, nagu on kirjeldatud lõigus „Kasutamine“.
 - Määrake maksimumtemperatuur.
 - Taimer seadke paarile minutile.
4. Korrake toimingut vastavalt vajadusele, kuni katlakivi on täielikult eemaldatud.

Hoidmine

- Puhastage seade nagu kirjeldatud.
- Soovitame hoida seadet originaalpakendis kui seda ei kasutata pikema perioodi vältel.
- Hoidke seadet hästiventileeritud ja kuivas kohas laste käeulatuses eemal.

Veatu vastus

Probleem	Lahendus	Põhjus
Seade ei tööta.	Seadmes ei ole voolu.	Kontrollige kontakti teise seadmega.
		Ühendage pistik korralikult vooluvõrku.
		Kontrollige kaitset.
Seade lülitub enneaegselt välja või käivitub temperatuurikaitse (EE I.)	Seade on katlakiviga kaetud.	Eemaldage katlakivi nagu kirjeldatud.
	Veetase on langenud alla „MIN“ taseme.	Lisage vett ja alustage tööd.

Tehnilised andmed

Mudel PC-SV 1126

Toide: 220 / 240 V ~ 50 / 60 Hz

Võimsus: 800 W

Kaitseklass:

Ringluspump 8 l/min

Temperatuur 0 - 90 °C maks.

Temperatuuri stabiilsus 0,1 °C

Sobiva anuma kõrgus 15 cm või kõrgem

Netokaal u. 1,18 kg

Tootja jätab endale õiguse muuta seadme tehnilisi ja väliseid omadusi.

Seadet on testitud vastavalt CE juhiste, nagu näiteks elektromagnetilise ühilduvuse ja madala pinge direktiivid ning konstruktsioon vastab kehtivatele ohutusnõuetele.

Utiliseerimine

“Prügikasti” sümboli tähendus



Keskkonna kaitsmiseks: ärge visake elektrilisi seadmeid olmeprahi hulka. Elektrilised seadmed mida te ei kasuta, viige vastavasse kogumispunkti. Sellega aitate vältida võimalikku ohtu keskkonnale ja tervisele ja soodustate elektri- ja elektroonikaseadmete taaskäitlemist.



Täpsemat teavet elektriseadmete utiliseerimise kohta saate kohalikult omavalitsuselt.