

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Maxima Sous Vide 28 L gép

A készüléke leghatékonyabb működtetése érdekében olvassa át a használati útmutatót. A Maxima termékek a legkorszerűbb gyártási technikával készülnek. Egyenként kerülnek ellenőrzésre és tesztelésre. Minden műszaki paraméterük megfelel a nemzetközi előírásoknak.

A Maxima sous vide géppel különböző hústermékek meleg hőmérsékleten történő hevítéséhez használhatja. A készülék biztonságos, stabil és könnyen használható. A készülék minden alkotó eleme megfelel az élelmiszeripari előírásoknak.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A helytelen használat a készülék károsodását, a felhasználó sérülését eredményezheti.
- A készülék csak arra használható, amire tervezték! A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból adódó károkért.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy gombokat. A fedél és a fedél fogantyúja forró lehet főzés közben! Konyharuha vagy védő kesztyű használata javasolt.
- Áramütés elkerülése érdekében ne merítse az elektromos kábelt, vagy a dugaszt, vagy a sous vide készüléket vízbe, vagy egyéb folyadékba.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket. A működtetése közben is csak felnőtt felügyelet mellett tartózkodhatnak gyerekek a közelben, de akkor sem szabad a gyerekeknek a készülékhez hozzáférniük.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos kábelt forró felületektől, fűtőtesttől, vagy tűzhelytől. A készüléket csak száraz, stabil, mozgó alkatrészekről mentes felületeken használja, mint pl. asztal vagy pult.
- Tartós használaton kívüli esetben vagy takarítás idejére húzza ki mindig az elektromos kábelt. Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt bármit kivenne, vagy behelyezne, vagy leürítené a vízfürdőt. Ne merítse a készüléket vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne használjon a készülékkel olyan kiegészítőt, amelyet nem ajánlott a gyártó. A nem megfelelő kiegészítők tűz-, áramütés-, vagy egyéb károsodás-veszélyesek.
- Ne használja a készüléket másra, mint amire gyártották.
- Ne használja a készüléket, ha az leesett, vagy bármilyen módon sérült. Szükség esetén ellenőriztesse és javíttassa azt hivatalos szakszervizben.
- Ne használja a készüléket, ha a vízfürdőben nincs annyi víz, hogy ellepje a tartórácsot, vagy nem érte el a víz az edény belsejében található max feltöltési szintet.
- Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a vízfürdőt; feltöltéskor számoljon annyi üres hellyel, amennyire majd a zacskókba csomagolt élelmiszerek behelyezésekor még szükség van. Figyeljen arra, hogy a zacskók teljesen elmerüljenek majd a vízben, valamint a vízszint ne emelkedjen a MAX jelölésnél feljebb.
- Legyen nagyon óvatos, ha a készüléket úgy kell mozgatnia, hogy abban még forró víz vagy egyéb folyadék, vagy sous-vide termék van. Várja meg mindig a készülék lehűlését, mielőtt leürítené azt.
- Legyen óvatos, ha a forró készülékről kell eltávolítania a fedelet, ugyanis a főzéskor keletkező forró gőz csapódhat fel, vagy csoroghat le a fedél belsejéről. Használjon sütőkesztyűt a fedő eltávolításakor és óvatosan döntse meg a fedelet úgy, hogy a kicsapódó víz vissza is csoroghasson a vízfürdőbe.
- Kikapcsoláshoz használja a START/STOP gombot, majd húzza ki az elektromos kábelt a fali aljzatból.
- A készülék használata nem javasolt szellemileg, mentálisan csökkent képességű, vagy a főzőkészülékek használatában nem jártas személyek számára.

A Sous Vide főzés előnyei

A Sous Vide főzési módszerrel megőrzi az ételek tápanyagtartalmát, és kevesebb hozzáadott zsírt használ, mint a hagyományosan elkészített ételeknél, az alacsony oxigéntartalmú környezet és az alacsony hőmérsékletű főzés miatt.

Az ízek teljesen behatolhatnak az élelmiszerbe, megőrizve az ízeket és csökkentve a káros hatásokat.

Az alacsony főzési hőmérséklet miatt az ételt nem lehet túlfőzni vagy kiszárítani. A hús teljesen puha lehet. Így nagyon tökéletes közepes-elkészített főzéshez. A Sous Vide főzés és vákuumzárás nagyszerű kulináris élményeket nyújt.

A Sous Vide főzésnél pontosan tudja szabályozni a főzési időt és hőmérsékletet, így mindig ugyanazt a tökéletes ételt és ugyanazt a főzési hatást biztosítja az étel elkészítésekor.

ELŐKÉSZÜLETEK A SOUS VIDE FŐZÉSHEZ

Vákuumos csomagológép:

Az oxigén nagy részének eltávolítása a zacskókból és a tökéletes szigetelés biztosítása érdekében, megakadályozva a levegő vagy folyadék bejutását, javasoljuk, hogy az élelmiszereket visszazárható zacskókba csomagolják. Igényei szerint használhat kamrás vagy külső szívású vákuumcsomagoló gépet.

Vákuumzacskók:

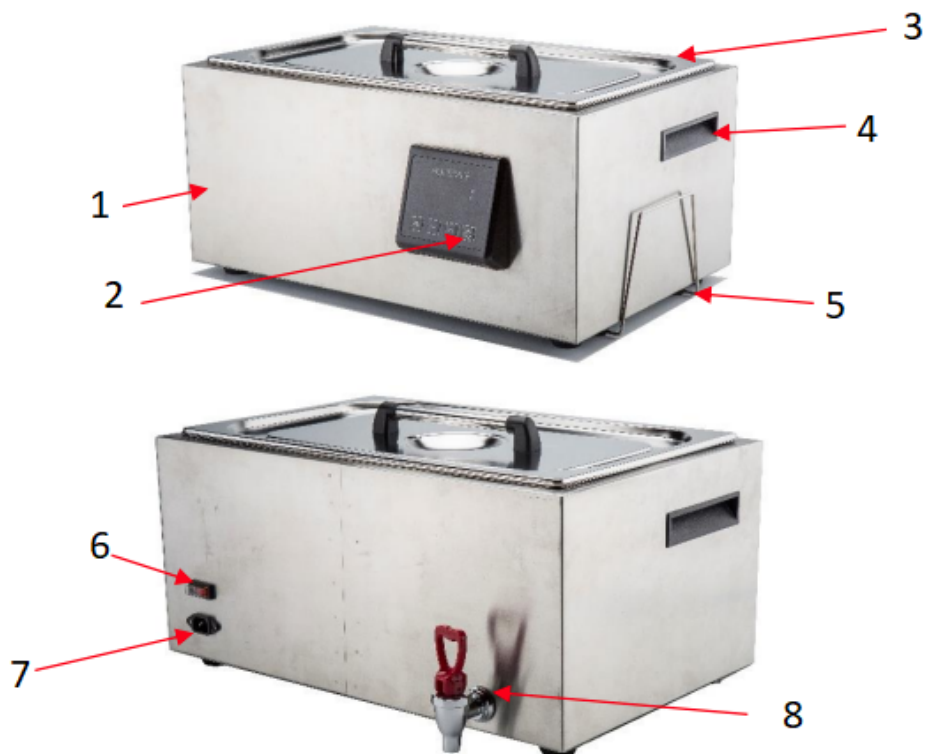
Kérjük, győződjön meg arról, hogy az újrazárható zacskók 95°C-ig vagy 203°F-ig ellenállnak a hőhatásnak.

Hőkeringető főzővíz tartállyal vagy Sous Vide vízfürdővel

először helyezze a sütőrácsot a víztartályba (ha nem használja a sütőrácsot, az a gép meghibásodását eredményezheti), majd töltsen fel a tartályt vagy a vízfürdőt annyi vízzel, hogy ellepje az ételeket, és szabályozza a főzési hőmérsékletet. A merülő termikus keringető szivattyúknál győződjön meg arról is, hogy a víztartály 95 °C-ig vagy 203 °F-ig hőálló. A Sous Vide vízfürdőhöz van egy termosztát vezérlő a gép belsejében. Ezután kérjük, töltsön vizet a medencébe, majd szabályozza a hőmérséklet és időt.

A KÉSZÜLÉK FŐBB ELEMEI:

1. Rozsdamentes acél borítás
2. Vezérlő panel
3. Fogantyúval ellátott fedél
4. Fogantyú a készülék biztonságos mozgatásához
5. Fedél tartó
6. Be/ki kapcsoló gomb
7. Elektromos kábel csatlakozó
8. Leeresztő csap

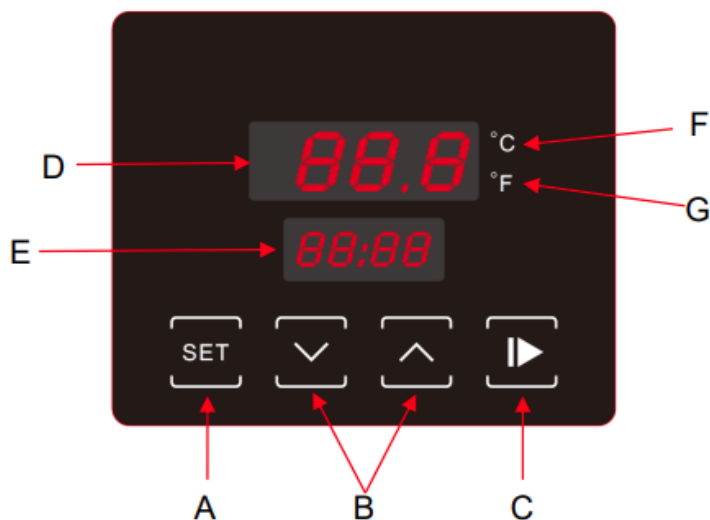


A "SET" gomb: Készenléti módban nyomja meg a "SET" gombot a beállítás kiválasztásához (hőmérséklet vagy idő). Bekapcsolt üzemmódban nyomja meg hosszan a „SET” gombot, a „D” a beállított hőmérsékletet mutatja, az „E” jelzi a beállítási időt.

*Készenléti módban a „V” „^” hosszabb idejű lenyomásával válthat a °C/°F között.

*A Maxima sous vide 28L alapértelmezett beállítás: °C, hőmérséklet 60 °C, idő 24 óra,

a felhasználó tényleges szükségleteiknek megfelelően beállíthatja. A készülék rendelkezik memória funkcióval, alapértelmezés szerint beállítja a legutóbbi beállítási hőmérsékletet és időt, ha történik bármilyen változás, kérjük állítsa vissza az értékeket.



B "Léptető" gomb: Nyomja meg a "SET" gombot, a "D" vagy az "E" villogni kezd, a "D" villogása azt jelenti, hogy a hőmérséklet lehet beállítani, az „E” villogása azt jelenti, hogy az időt lehet beállítani, a „V” „^” gomb segítségével állítsa be a hőmérsékletet és az időt a saját igénye szerint.

*Ha nem történik semmilyen művelet a 3 másodpercen belül, a digitális kijelző abbahagyja a villogást.

C "START/STOP":

- Készenléti módban nyomja meg ezt a gombot és a gép működni kezd.
- Működési üzemmódban nyomja meg ezt a gombot, és a gép leáll.

D "Hőmérséklet kijelző képernyő"

-Működési üzemmódban a hőmérsékletet mutatja (hosszan lenyomva a SET gombot az aktuális beállítási hőmérséklet jelenik meg)

E. "Időkijelző képernyő"

- Bekapcsolás és készenléti módban a legutóbbi beállítási időt mutatja
- Beállításkor megjeleníti a beállítási időt, és villog.
- Bekapcsolt üzemmódban a hátralévő működési időt mutatja.

F. Celsius fok (°C)

Ha világít, az a gép hőmérséklet-szabályozását és kijelzési módját jelenti °C-ban.

G. Fahrenheit fok (°F)

Ha világít, az a gép hőmérséklet-szabályozását és kijelzési módját jelenti °F-ban.

Kiegészítő

- **Elválasztó kosár**

Annak érdekében, hogy főzés után könnyedén kiemelhesse az ételt biztosítunk egy külön kosarat. Csak emelje ki a kosrat, és egyszerűen kiveheti az elkészült ételt.

Megjegyzés: FORRÓ felület, használjon védőkesztyűt. Az állvány és a tálca szétválasztható és külön tisztítható. Egyszerűen emelje ki az állványt a vízfürdőből.



HASZNÁLAT:

- Nyissa ki a fedelet, tölts fel vízzel a fürdőt (a vízszintnek „MIN” és „MAX” között kell lennie.)
- Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos aljzatba, kapcsolja be a főkapcsolót, a digitális kijelző /D/ bekapcsol és megjelenik rajta az OFF felirat, nyomja meg a START/STOP gombot /C/, belépve a készenléti üzemmódba a kijelző /D/ a pillanatnyi víz hőmérsékletet mutatja, az idő kijelző /E/ az előzőleg beállított időt mutatja.
- Állítsa be a szükséges hőmérsékletet és időt (lásd a termékfunkció -A. beállítást gomb és B. beállítást gomb)
- **Megjegyzés:** az alapértelmezett beállítás °C. A °C vagy °F kiválasztása után elmenti a beállítást jövőbeni felhasználáshoz.
- Tegye az ételt a vízfürdőbe, zárja le a fedelet.
- **Megjegyzés:**
A Sous Vide főzés előtt az ételt először vákuumcsomagolni kell.
A vízszintnek (az étel behelyezése után) magasabbnak kell lennie, mint a MIN szint, de alacsonyabbnak, mint a gépen jelzett MAX szint.
- Az étel elkészülte után a gép hangjelzést ad. Nyomja meg a „Start/Stop” gombot a gép leállításához.
- **Megjegyzés:** A gép 20 másodperc után sípol, és megismétli, ha nem tesznek vele semmit, a víz hőmérséklete az előre beállított hőmérsékleten marad körülbelül 30 percig.
- Emelje fel a kosrat, vegye ki az ételeket, majd az étel készen áll a további feldolgozásra.
- A gép használata után kapcsolja ki az áramellátásból. A gépet olyan helyen tárolja, ahol a gyerekek nem érhetik el.
- **Megjegyzés:** a gép elhasználódásának elkerülése érdekében használat után engedje le a vizet, és tisztítsa meg a vízfürdőt.

MŰSZAKI ADATOK:

Működési hőmérséklet hőmérséklete: 0°C - 95°C (32°F - 203°F)
 Hőmérséklet-beállítási tartomány: 5°C - 95°C (41°F - 203°F)
 Hőmérséklet-beállítás és kijelzési pontosság: 0,1°C (0,1°F)
 Feszültség: 220-240V~, 50Hz
 Teljesítmény: 1800W

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
E01	A vízszint a minimális szint alatt van.	Öntsön vizet a főzőtartályba úgy, hogy a vízszint meghaladja a minimális vízszintet.
E02	körülbelül 15 perc fűtés után a víz hőmérséklete nem emelkedik 1 Celsius-fokkal	1. Ellenőrizze, hogy a fűtőlapp jó-e vagy nem 2. Ellenőrizze, hogy a vezetékek jók-e, vagy nem; 3. Ellenőrizze a hőmérséklet érzékelőt az érzékelő jó-e vagy sem.

** Ha a gép használata során bármilyen egyéb probléma merül fel, forduljon szakemberhez hogy a készülék ellenőrzése végett. A balesetek elkerülése érdekében ne kíséreljen meg saját maga megjavítani a készüléket.

KARBANTARTÁS

1. A gép tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt, majd a fűtőtest szobahőmérsékletűre hűl.
2. Vegye ki a kosarat.
3. Tisztítsa meg a vízfürdőt, a belső falat, a tálcát, a fedeleket és az egyéb tartozékokat.
4. A gép és a tartozékok szárítása után tegye vissza a tartozékokat a medencébe további tárolásra.
5. Tisztítás után függőlegesen helyezze el a gépet, ne tegye fejjel lefelé.

Megjegyzés:

- Először helyezze be a becsomagolt élelmiszert a gépbe, majd töltsön fel a fürdőt vízzel, hogy a víz szintje ne legyen magasabb a MAX vonalnál, és ne folyjon ki a fürdőből.
- A gép indítása előtt győződjön meg arról, hogy a vízszint a MIN vonal felett van, de a MAX vonal alatt van.
- Ne érintse meg a fedelet, hogy elkerülje a gép működése közbeni fizikai sérülést.
- Alaposan tisztítsa meg a készüléket minden 20. használat vagy minden 100. használati óra után.
- Javasoljuk, hogy minden alkalommal engedje le a vizet, és minden használat előtt töltsön fel új vízzel. A régi víz újrafelhasználása ásványi anyagok lerakódását okozza a készülék felületén, ami befolyásolja a teljesítményt.
- Nem ajánlott forró készüléket (közvetlenül használat után) hideg vízzel tölteni, vagy hideg készüléket meleg vízzel feltölteni. Ez károsíthatja a készüléket. Kérjük, először hagyja lehűlni a gépet szobahőmérsékletre, majd töltsön fel hideg vízzel.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gép ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Tisztítás

- Öntsön vizet a tartályba a gép MAX vonaláig. Adjunk hozzá 15 g ecetet a vízhez. (Vigyázat: Az ecet hozzáadásakor, ha az ecet figyelmetlenségéből a szemébe kerül, bő vízzel mossa ki a szemet. Ha szükséges, forduljon orvoshoz!)
- Indítsa el a gépet, állítsa az üzemi hőmérsékletet 80 °C-ra (176 F), a munkaidőt 3 órára (03:00), majd nyomja meg a Start gombot. 3 óra elteltével a gép hangjelzést ad, majd kapcsolja ki a gépet, és áramtalanítsa.
- Ellenőrizze, hogy a készülék elég tiszta-e. Ha nem, öntsön újra ecetet a gépbe, és indítsa el a gépet a 2. lépésben leírtak szerint. Ha a gép elég tiszta, kérjük, engedje le az ecetet a gépből, mossa le friss vízzel, majd szárítsa meg és tárolja a gépet. (Győződjön meg arról, hogy a szűrők meg vannak tisztítva. A szűrők tisztításhoz lecsavarhatóak.)

HASZNÁLATBÓL KIVONT ESZKÖZ MEGSEMMISÍTÉSE

A leselejtezett gépeket környezetbarát módon kell megsemmisíteni. Javasolt a készülék hulladék újrahasznosító telepre való kiszállítása.