

คู่มือการใช้งานเครื่อง Sous Vide

คำเตือนเพื่อความปลอดภัยในการใช้งานอุปกรณ์

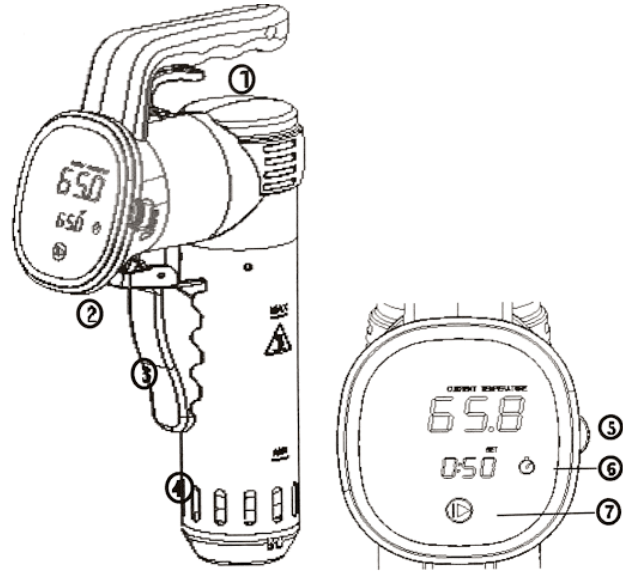
เพื่อการใช้งานเครื่องที่ปลอดภัยสำหรับครัวเรือน เราแนะนำให้ให้คุณกระทำตามคู่มือส่วนขอความปลอดภัยในการใช้งานให้ครบถ้วนสมบูรณ์และกระทำตนให้ปลอดภัยตามคู่มือนี้อย่างเคร่งครัด

คำแนะนำในการใช้งานด้านความปลอดภัย

1. ให้อ่านคู่มือทั้งหมดนี้ก่อนที่จะเริ่มใช้งานอุปกรณ์ Sous Vide
2. นำเอาเด็กออกจากห้องจากเครื่องระหว่างที่คุณจะใช้งานและเก็บเครื่องห่างจากมือเด็ก
3. ห้ามใช้เครื่องอุปกรณ์นี้หากพบว่าสายหรือปลั๊ก หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าเกิดความเสียหายจากสภาพการใช้งานหรือระบบวงจรทางไฟฟ้าไม่สมบูรณ์ปกติ
4. ให้ใช้เครื่องที่พื้นที่ที่ห่างออกจากหั่วเตา เตาไฟฟ้า หรือเครื่องครัวใดๆที่ให้ความร้อน หรือกระป๋องสเปย์ กระป๋องแก๊สความร้อน และอื่นๆ ที่เป็นแหล่งสร้างความร้อน เพราะ จะทำให้อุปกรณ์เสียหายได้หากอุปกรณ์โดนความร้อนจากแหล่งอื่นๆ
5. อย่าวางหม้อหรือใช้อุปกรณ์กับหน้าท้อปครัวที่ไม่ทนต่อความร้อน เช่น หินอ่อน หรือ พื้นท้อปใดๆที่ใช้เพื่อการตกแต่งเฟอร์นิเจอร์เท่านั้น กรุณาเข้าใจด้วยว่า ระหว่างการใช้งาน ภาชนะนั้นจะมีความร้อนเท่ากับที่คุณได้กำหนดค่าเอาไว้ในการตั้งค่าอุปกรณ์
6. ระบบการไหลเวียนของน้ำ (ระบบปั้มน้ำ) ที่จมในภาชนะ จะต้องไม่มีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาหารในอ่างน้ำ อาหารจำเป็นต้องอยู่ของพลาสติกที่นำอาหารออกแล้วเท่านั้น หรืออยู่ในถุงซีลล๊อคก่อนที่จะนำไปในอ่างน้ำ ที่คุณจะติดตั้งเครื่องซูวีนี้
7. ภาชนะที่ใช้กับเครื่องซูวี จะที่อุณหภูมิสูงเท่ากับที่คุณได้กำหนดค่าเอาไว้ตั้งนั้นแล้ว คุณต้องระวังในการหยิบจับภาชนะดังกล่าว เพื่อไม่ให้คุณได้รับอันตรายจากความร้อนนี้
8. รอให้ระบบน้ำมีการลดอุณหภูมิตามธรรมชาติในระดับหนึ่งเสียก่อน ก่อนที่ที่คุณจะทำให้ภาชนะว่างเปล่า โดยการเทน้ำในอ่างทิ้งเสีย
9. อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าซึ่งแน่นอนว่า คุณต้องไม่ใช้งานระหว่างที่มือของคุณเปียก เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด หรือความเสี่ยงหรืออันตรายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าทั่วไป คุณไม่ควรใช้ ในระหว่างที่คุณตัวเปียกน้ำ หรืออยู่บนพื้นน้ำที่เปียก และ ที่สำคัญ คุณไม่ควรใช้อุปกรณ์นี้ภายนอกอาคารหรือในสภาวะการณที่เปียกน้ำได้
10. หางอุปกรณ์ในส่วนของวงจรควบคุมไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์หล่นไปในน้ำ ให้ทำการปลดปลั๊กไฟฟ้ ออกโดยทันที อุปกรณ์ไฟฟ้านี้หากตกน้ำจะถือได้ว่าเป็นอุปกรณ์ที่ที่ความเสี่ยงต่อการใช้งานในครั้งต่อไป และ จะไม่รับประกันหรือไม่แนะนำให้ซ่อมอุปกรณ์นี้แต่อย่างใด นอกจากนี้ แนะนำว่าอย่าใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการตกจมน้ำนี้อีกต่อไปเพื่อความปลอดภัยของคุณ
11. อย่านำเอาเครื่องซูวีจมในอ่างน้ำที่มีระดับน้ำสูงกว่าระดับ MAX ที่ระบุเอาไว้ที่ท่อความร้อนสเตนเลส เพราะ มันจะทำให้เกิดความเสี่ยงที่อุปกรณ์จะเกิดความเสียหายทางไฟฟ้าได้
12. เฉพาะส่วนท่อสเตนเลสและตัวครอบปั้มน้ำเท่านั้นที่สามารถใช้กับเครื่องล้างจานอัตโนมัติได้ นั้นไม่สามารถนำเอาเข้าเครื่องล้างจานได้
13. ต้องถอดปลั๊กออกเมื่อคุณใช้งานอุปกรณ์เสร็จแล้ว หรือ ไม่ได้ใช้งาน หรือก่อนที่จะท่านจะทำความสะอาดอุปกรณ์นี้
14. อุปกรณ์ตัวนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ตามบ้านเรือนในที่ร่มเท่านั้นหากมีการใช้ในลักษณะอื่นตัวอุปกรณ์จะไม่สามารถรับรองการประกันได้ เพราะ เป็นการใช้ผิดวัตถุประสงค์ของอุปกรณ์ดังกล่าวนี้

รายละเอียดและชื่อเรียกอุปกรณ์

1. ด้ามจับ
2. หน้าจอบริเวณควบคุม
3. ที่จับยึดกับภาชนะ
4. โคร่งปั๊มที่สามารถถอดได้
5. ปุ่มหมุน
6. ปุ่มฟังก์ชัน
7. ปุ่มเริ่ม/หยุดทำงาน



ยินดีต้อนรับสู่การใช้งานเครื่อง Sous Vide

ด้วยการซื้อนี้ คุณจะได้รับประสบการณ์ในการปรุงอาหารแบบใหม่ ที่พอครีระดับห้าดาวเก็บไว้เป็นความลับมาตั้งแต่อดีตยันปัจจุบัน เฉพาะคนที่รู้วิธีการนี้เท่านั้น จะเข้าถึงการปรุงอาหารที่ทำให้เนื้อนุ่มและคงไว้ซึ่งคุณของอาหารอีกด้วย ! ศิลปะการปรุงอาหารด้วยกระบวนการซูวีนี้ ถือได้ว่าเป็นศิลปะการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่ง่ายมาก โดยการทำให้ความร้อนของน้ำไหลเข้าไปยังตัวอาหาร ที่อุณหภูมิต่ำเพียงพอที่จะทำให้ตัวอาหารสุกในระดับหนึ่ง ที่คุณพอใจ ทำให้อาหารที่ผ่านการปรุงด้วยกระบวนการนี้ยังคงรักษาความฉ่ำสดน่าเอาไว้อยู่และคุณค่าอาหารไม่สูญสลายไปไหน ผลลัพธ์การใช้เครื่องซูวีนี้หรือ ? เนื้อที่นุ่มละมุนลิ้นที่สมบูรณ์แบบไร้ที่ติ ชิ้นเนื้อสัตว์ทั้งปลาและไก่ที่ฉ่ำลิ้นรสสัมผัสครบถ้วน ผักที่กรอบและนุ่มละมุนในเวลาเดียวกันแต่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่าโภชนาการครบถ้วน ความสดหวานของผลไม้ที่สุกงอม

หน้าเอกสารต่อไปนี้เป็นอธิบายการใช้งานเครื่องซูวีทั้งฟังก์ชันและวิธีการใช้งานเครื่องซูวี รวมทั้งขั้นตอนที่อธิบายอย่างละเอียดเพื่อให้คุณสามารถใช้เครื่องและกระบวนการซูวีได้อย่างเข้าใจของราวกับเป็นเชฟมืออาชีพประจำบ้านยิ่งใจอย่างจั้น แต่ที่สำคัญที่สุด กรุณาอ่านส่วนของการใช้งานเพื่อความปลอดภัยให้เข้าใจและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด เพราะ ความปลอดภัยเป็นเรื่องสำคัญที่สุดในการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าทุกรูปแบบ

ขั้นตอนการใช้งานเครื่องซูวี

1. เลือกภาชนะหรือหม้อที่มีระดับความสูงของภาชนะอย่างน้อยที่สุด 10 เซนติเมตรและสามารถรองรับการใส่อาหารได้แบบหลวมพอดี โดยให้คิดเสียว่า จะต้องให้น้ำสามารถไหลวนได้สะดวกเพื่อให้น้ำนั้นเป็นพาหะสำหรับการนำถ่ายความร้อนไปยังอาหารได้ทุกพื้นที่
2. นำเอาเครื่องซูวียึดจับกับด้านข้างของภาชนะโดยให้ด้านหน้าของจอบริเวณควบคุมหันออกมายังด้านหน้าของภาชนะเพื่อให้คุณกดปุ่มได้สะดวก และท่อปั๊มน้ำและแท่งเสตนเลสอยู่ในภาชนะ ทิปการใช้งาน : หากคุณต้องการใช้งานเครื่องในระยะยาวและใช้บ่อยคุณอาจจะเลือกใช้น้ำอ่อน (soft water) เพื่อใช้กับอ่างซูวีนี้ก็ได้ แต่สำหรับผู้ใช้งานทั่วไปก็สามารถใช้น้ำสะอาดปกติได้



3. ให้เติมน้ำเข้าไปที่ในภาชนะหลังติดตั้งเครื่องซูวีไว้แล้ว โดยตอนเติมให้ระวังอย่างให้น้ำโดนส่วนหัวของเครื่องซูวี (ส่วนหน้าจอและแผงอิเล็กทรอนิกส์ภายใน) การเติมน้ำให้เติมให้สูงกว่าระดับ MIN ที่บ่งบอกเอาไว้ที่ตัวท่อสเตนเลส และ จะต้องไม่ถึงระดับ MAX ที่ตัวท่อสเตนเลสระบุเอาไว้ นอกจากนี้ ขอให้พึงระลึกไว้เสมอว่า เมื่อคุณใส่อาหารเพิ่มเข้าไปแล้ว ระดับจะเพิ่มเข้ามาอีกเท่ากับจำนวนปริมาตรของอาหารนั้น ดังนั้นแล้ว เราแนะนำให้คุณใส่ปริมาณน้ำไม่พอดีเท่านั้น และเพื่อระดับน้ำที่อาจจะสูงขึ้นเมื่อใส่อาหารเข้าไปด้วย
4. เสียบปลั๊กไฟของเครื่องซูวี ตัวเครื่องส่วนของหน้าจอจะเปิดและแสดงเพื่อให้เราตั้งค่าได้ และที่หน้าจอหลักจะแสดงค่าอุณหภูมิของน้ำที่คุณเติมเข้าไปเอาไว้ โดยอาจจะเป็นค่าหน่วยองศาฟาเรนไฮต์ หรือหน่วยองศาเซลเซียสแต่ค่าที่คุณได้กำหนดไว้ครั้งก่อนว่าจะอ่านค่าด้วยหน่วยใด (หมายเหตุ : โดยปกติแล้วน้ำของประเทศไทยจะมีความร้อนอยู่ที่ 28°C หรือ 83°F ดังนั้นแล้ว ถ้าหากว่าเมื่อคุณเปิดเครื่องแล้วพบว่าค่าตัวเลขแสดงอยู่ประมาณ 28 ก็แปลว่าหน่วยที่เครื่องกำหนดเอาไว้ก็คือ หน่วยองศาเซลเซียส หรือ หากว่าตัวเลขที่แสดงอยู่ประมาณ 83 ก็แสดงว่าเครื่องนั้นได้มีกำหนดค่าหน่วยอุณหภูมิเป็นหน่วยองศาฟาเรนไฮต์)
5. ให้กดปุ่มฟังก์ชันและใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าเวลาโดยคุณสามารถกำหนดค่าเวลาในการทำงานได้ตั้งแต่ 1 นาทีถึง 99 ชั่วโมง 59 นาที เช่น หากคุณต้องการกำหนดเวลาเท่ากับ 1 ชั่วโมง 30 นาที ให้หมุนค่าเวลานี้ให้ได้ค่าเท่ากับ [01:30] หรือหากคุณต้องการกำหนดเวลาทำงานเท่ากับ 45 นาที ให้หมุนค่าเวลาให้เป็น [00:45] เป็นต้น
6. ให้กดปุ่มฟังก์ชันและใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิเป้าหมายเพื่อรักษาระดับความร้อนเอาไว้ตามเวลาที่กำหนดไว้ โดยคุณสามารถตั้งค่าได้ตั้งแต่ 77°F ถึง 211.8°F หรือ 25°C ถึง 99.99°C (หมายเหตุ : อย่างไรก็ตาม หากว่าคุณตั้งค่าอุณหภูมิต่ำกว่าความร้อนของน้ำในอุณหภูมิห้องปกติ เครื่องจะไม่สามารถทำงานได้ เพราะถือได้ว่า น้ำนั้นถึงระดับความร้อนที่คุณกำหนดเอาไว้แล้ว เช่น หากคุณกำหนดความร้อนเท่ากับ 30°C แต่น้ำปกติก็ร้อนเท่ากับ 30°C อยู่แล้ว แสดงเครื่องก็ไม่จำเป็นต้องเดินระบบความร้อนเพื่อให้ทำงานแต่อย่างใด เป็นต้น)
7. เมื่อคุณตั้งค่าเวลาและค่าความร้อนเอาไว้แล้วที่เหลือก็แค่กดปุ่ม “เริ่ม/หยุดทำงาน” ระบบการจ่ายความร้อนและปั๊มของเครื่องซูวีก็จะเริ่มทำงานทันที โดยการทำงานคือ มันจะเพิ่มความร้อนไปเรื่อยๆเพื่อให้ถึงระดับอุณหภูมิที่กำหนดเอาไว้ และ เมื่อถึงระดับความรอนดังกล่าวแล้วเครื่องก็จะเริ่มจับเวลาตามเวลาที่กำหนดไว้แล้ว โดยระหว่างนี้ เครื่องซูวีจะทำการวัดค่าความร้อนและเปิดระบบความร้อนอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิในการลดต่ำลงเองอย่างอัตโนมัติ
หมายเหตุ : หากคุณต้องการยกเลิกการทำงานเมื่อใดก็ให้กดปุ่ม “เริ่ม/หยุดทำงาน” ค้างเอาไว้เป็นระยะเวลา 3 วินาที การกดด้วยวิธีการนี้จะทำให้ปั๊มน้ำและเครื่องทำความร้อนหยุดทำงานโดยทันที
8. ใส่อาหารที่อยู่ในถุงสุญญากาศเมื่ออุณหภูมิถึงค่าเป้าหมาย
9. เมื่อระดับอุณหภูมิของน้ำเข้าใกล้อุณหภูมิเป้าหมายโดยเหลืออีกเพียงสององศา ก็จะถึงอุณหภูมิเป้าหมาย เครื่องซูวีจะส่งเสียงร้องบีบหนึ่งครั้งเพื่อแจ้งให้ผู้ใช้ทราบ
10. และเมื่ออุณหภูมิเป้าหมายถึงแล้ว เครื่องจะร้องบีบอีกครั้งหนึ่งและระบบจับเวลาก็จะเริ่มทำงาน



11. เมื่อเครื่องทำงานตามเวลาที่กำหนดเอาไว้แล้วทั้งหมด เครื่องจะร้องบีบอีกครั้งหนึ่งและเครื่องจะหยุดทำงาน
- หมายเหตุ :** ให้คุณถอดปลั๊กออกเมื่อเครื่องทำงานจบก่อนที่จะนำเอาเครื่องออกจากภาชนะ นำเครื่องออกจากภาชนะก่อน และถึงจะค่อยเทน้ำออกจากภาชนะเพื่อความปลอดภัย และไม่ให้อ่างเครื่องโดนน้ำ

เทคนิคและทิปเล็กๆในการใช้งานเครื่องซูวี

- อาหารจะต้องอยู่ในช่องซีปหรือถุงพลาสติกที่เป็นสุญญากาศโดยคุณอาจจะใช้วิธีการดูดอากาศออกด้วยหลอดดูดด้วยปาก หรือ ใช้เครื่องดูดและซีลด้วยเครื่อง หรือ อาจจะใช้วิธีการตามหลักการ “กระบวนการแทนที่ของน้ำ” (จะมีอธิบายต่อไปด้านล่างนี้)
- ผักจะสุกได้ไวกว่ามากหากว่าคุณหันบางหรือหันให้มันเป็นชิ้นเล็กๆ หากคุณทำซูวีผักทั้งๆที่เป็นชิ้นเต็มๆ มันอาจจะกินเวลานานกว่ามากเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่นุ่มลึก
- ผลไม้ไม่สามารถทำกระบวนการซูวีเพื่อเอาไปทำเป็นท็อปปิ้ง พูเร (ผักบด) หรือ ‘ไซริป’ได้ โดยการปรุงผลไม้มันจะใช้เวลาประมาณ 2 - 2.30 ชั่วโมง ที่ 71°C และแนะนำให้อ่างผลไม้เย็นลงในถาดก่อนที่จะนำออกมาใช้งานหรือเก็บต่อไป
- สำหรับเนื้อสัตว์ คุณสามารถนำเอาเครื่องปรุง ซอสปรุงรสหรือสมุนไพร เครื่องเทศใดๆที่จะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมหมักกับเนื้อสัตว์ในถุงพลาสติกสุญญากาศก่อนที่จะนำเข้าสู่ภาชนะซูวีต่อไป วิธีการนี้ จะทำให้เครื่องเทศเหล่านั้นเข้าเนื้อได้เป็นอย่างดี
- ใช้ถุงประเภท BPA-Free ทุกครั้งหากคุณกำลังจะใช้กับอาหารที่จะผ่านกระบวนการซูวีที่นานเกินกว่า 8 ชั่วโมงเพื่อความปลอดภัยต่อตัวของผู้รับประทานอาหารที่ผ่านการซูวีนั่น
- ความหนาของเนื้อสัตว์นั้นจะเป็นตัวบ่งบอกถึงระยะเวลาที่ต้องใช้กับกระบวนการซูวี เราแนะนำว่าหากเนื้อสัตว์มีความหนามาก ให้คุณเลือกใช้อุปกรณ์วัดความร้อนวัดค่าความร้อนด้านในสุดเพื่อให้มั่นใจได้ว่าระดับความร้อนดังกล่าวนั้นทั่วถึงเนื้อด้านในแล้วจริงๆ (หากเนื้อสัตว์ของคุณมีความหนาที่แน่นอนแล้ว อาจจะไม่เลือกค้นหาข้อมูลความร้อนและเวลาที่จะใช้ในอินเตอร์เน็ตซึ่งสามารถหามาอ้างอิงได้จากเว็บไซต์ทั่วไป)
- ความปลอดภัยของอาหารนั้นถือได้ว่าเป็นเรื่องที่สำคัญหากคุณยังไม่แน่ใจในการปรุงอาหารด้วยวิธีการซูวี เราขอแนะนำ ให้คุณกำหนดเพิ่มเวลาไปอีก 30 นาทีที่อุณหภูมิ 60°C เพื่อเป็นการพาซเจอร์ไรท์อาหารโดยเฉพาะไซหรือเนื้อไก่

กระบวนการทำให้ถุงที่ใส่อาหารซีปล็อคเป็นสุญญากาศด้วยวิธีการแทนที่ด้วยน้ำ

นี่เป็นวิธีการใช้ถุงซีปล็อคทั่วไปโดยไม่ต้องมีอุปกรณ์ใดๆเพิ่มในการทำให้ด้านในของถุงที่ใส่อาหารนั้นไม่มีอากาศเหลืออยู่หรือเหลืออยู่ก็น้อยมากซึ่งเป็นวิธีการที่นิยมใช้สำหรับตามบ้านเนื่องด้วยเหตุผลที่ว่าไม่ต้องยุ่งยากและไม่ต้องเสียเงินซื้ออุปกรณ์ใดๆเพิ่มอีก

1. ใส่น้ำสะอาดในภาชนะอ่างใดๆก็ได้ด้วยน้ำเย็นปกติหรือจะใช้เป็นภาชนะอ่างเดียวกับที่กำลังจะเอาไปเข้ากระบวนการทำซูวีกก็ได้เช่นเดียวกัน
2. นำเอาอาหารที่คุณกำลังจะทำซูวีใส่ในถุงซีปให้เรียบร้อยโดยปิดปากถุงให้เหลือทางออกของอากาศที่ปากถุงเล็กน้อยที่มุมใดมุมหนึ่ง
3. ค่อยๆหย่อนถุงอาหารที่ใส่อาหารแล้วด้านในถุงดังกล่าว ลงไปอ่างน้ำจากข้อแรกช้าๆ โดยให้แรงดันของน้ำดันอากาศออกจากถุงไล่ไปเรื่อยๆจนอาหารและถุงเกือบทั้งหมดอยู่ในน้ำแล้ว
4. อากาศจะโดนดันไหลออกจากปากถุงที่ริมสุดแล้วให้คุณปิดปากถุงให้สนิททันที ทั้งนี้การทำแบบนี้จะทำให้อากาศในถุงนั้นเหลือน้อยหรืออยู่ในสถานะสุญญากาศได้ โดยไม่ต้องมีอุปกรณ์ใดๆเพิ่มเติม

การทำความสะอาดและการดูแล

- ให้ถอดปลั๊กอุปกรณ์ของเครื่องชงหรือออกจากเต้าเสียบไฟฟ้าก่อนทำความสะอาดทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย
- หากเป็นไปได้ใช้น้ำอ่อนหรือน้ำกรองสะอาดเพื่อลดโอกาสการจับคราบแคลเซียมที่มีอยู่ในน้ำทั่วไปหรือน้ำก๊อก
- รักษาสภาพการใช้งานของเครื่องชงให้ได้นาน โดยการทำความสะอาดอยู่เป็นประจำตามวิธีการในระบุในเอกสารชุดนี้
- แท่งครอบสแตนเลส และตัวครอบที่ถอดได้นี้เป็นอุปกรณ์ที่ปลอดภัยต่อการใช้งานกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ ส่วนประกอบของอุปกรณ์อื่น ๆ นั้นควรจะได้รับ การทำความสะอาดโดยการใช้น้ำหมาดและนุ่น และทำให้แห้งโดยการใช้กระดาษเช็ดแห้งสำหรับอุปกรณ์ครัว
- ห้ามนำเอาหัวเครื่องระบบวงจรของปั้มน้ำ และหน้าแผงควบคุมเข้าไปยังเครื่องล้างจานอัตโนมัติ หรือถูกน้ำโดยตรงเด็ดขาด และ ห้ามนำไปจุ่มในน้ำ เพราะจะทำให้อุปกรณ์เกิดความเสียหายและมีความเสี่ยงต่อการใช้งานทางไฟฟ้า

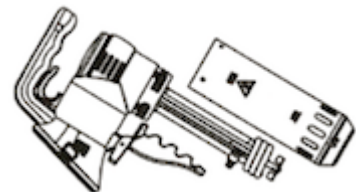
การทำความสะอาดแท่งปลอกครอบทรงกระบอก

- ให้หมุนแท่งปลอกครอบไปทางด้านซ้ายจนกระทั่งมันสามารถถอดออกจากตัวเครื่องได้ง่าย
- ทำความสะอาดแท่งปลอกครอบดังกล่าวด้วยสบู่อ่อน และผึ่งให้แห้งสนิทก่อนประกอบกลับเข้ากับตัวเครื่องชงอีกครั้ง



การทำความสะอาดระบบปั้มน้ำ

- เพื่อที่จะทำความสะอาดตัวคอยท์ความร้อน ก้านปั้มน้ำ และ เซนเซอร์การวัดค่าอุณหภูมิ แนะนำให้ใช้สบู่อ่อนกับแปรงสีฟันขนอ่อนนุ่ม แล้วจึงนำไปชะออกด้วยน้ำไหลจากก๊อกน้ำ
- ห้ามเอาน้ำไหลเข้าไปยังส่วนหัวของเครื่องของระบบปั้มน้ำ ซึ่งรวมถึงตัวเครื่องหลักของเครื่องชงด้วย ก็ห้ามโดนน้ำเช่นเดียวกัน



ตัวอย่างเวลาและอุณหภูมิสำหรับอาหารแต่ละประเภท*

		Cook Temp Cook Time	
BEEF:			
Filet or Steak			
	rare	135°F	1 hour
	medium	140°F	1 hour
	well-done	160°F	1 hour
	Trip tip roast	140°F	6-8 hours
	Prime rib roast	140°F	6-14 hours
PORK:			
	Boneless or chop	medium	144°F 1-1.5 hours
		well-done	160°F 1-1.5 hours
POULTRY			
	Chicken breast	150°F	1-1.5 hours
	Chicken dark meat	167°F	1.5-3 hours
FISH:	Filet or steak	122°F	45 min-1 hour
EGGS:	Poached	146°F	45 minutes
	Green	180°F	5min-20 min
	Vegetables		
	Root Vegetables	180°F	1.5-3 hours