

gorenje

SOUS VIDE



SVI6B

| | | |
|---------|----------------------------------|----|
| SL | Navodila za uporabo..... | 3 |
| HR | Upute za uporabu | 8 |
| SRB MNE | Uputstvo za upotrebu | 14 |
| MK | Упатства за употреба | 20 |
| EN | Instruction manual | 26 |
| HU | Használati utasítás | 32 |
| PL | Instrukcja obsługi | 38 |
| RO | Manual de utilizare | 44 |
| SK | Návod na obsluhu | 50 |
| CZ | Návod na použití..... | 56 |
| UK | Інструкція з експлуатації..... | 62 |
| RU | Инструкция по эксплуатации | 67 |
| DK | Brugsanvisning | 73 |
| SE | Bruksanvisning..... | 78 |
| NO | Bruksanvisning | 83 |
| FI | Käyttöopas | 89 |

Splošni opis:



1. Pokrov iz kaljenega stekla
2. Snemljiva posoda za kuhanje
3. Nadzorna plošča
4. Stojalo za kuhanje
5. Gumb za nastavitve temperature
6. Gumba + / -
7. Gumb za zagon / prekinitev delovanja
8. Gumb za vklop/izklop
9. Gumb za nastavitve časa kuhanja

Pomembno:

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

Če posode za kuhanje ni v aparatu, le tega ne vklaplajte in ne prižigajte.

Poskrbite, da je aparat postavljen na ravno površino. Med delovanjem aparata le tega ne premikajte in ne pokrivajte. Aparata ne smete potapljati pod vodo ali katero koli drugo tekočino.

Med delovanjem mora biti aparat vsaj nekoliko odmaknjen od zidov in zaves. Med delovanjem se ne dotikajte kovinskih delov aparata z golimi rokami. Le ti se med delovanjem segrejejo.

Aparata ne zaženite če v posodi za kuhanje ni vode. Pri odstranjevanju ali dvigovanju pokrova po kuhanju bodite previdni. Pokrov nagnite v smeri od sebe da se ne poparite. Nikoli se z obrazom ne nagibajte čez delujočo enoto.

Po uporabi in pred čiščenjem aparat izklopite iz omrežne vtičnice.

Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.

Posode za kuhanje na uporabljajte na drugih štedilnikih, v mikrovalovni pečici ali v pečici.

Posode ne uporabljajte za shranjevanje in je ne odlagajte v zamrzovalnik.

Aparata ne smete prati z vodo, ki ima več kot 80°C

Opozorilo

Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na podstavku aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, kabel ali katera druga komponenta.

Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Gorenje, Gorenjev pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.

Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z aparatom.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

Med delovanjem je površina aparata lahko vroča.

Pozor: Aparat je namenjen izključno za osebno uporabo v gospodinjstvu!

Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Gorenje posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.

Preden vklopite aparat poskrbite, da so vsi sestavni deli pravilno nameščeni.

Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2002/96/EG o odpadni električni in elektronski opremi (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Kuhanje 'Sous Vide'

Metoda kuhanja znana pod nazivom 'Sous Vide' je zelo priljubljena v številnih priznanih restavracijah. 'Sous Vide' je francoski izraz, ki pomeni 'pod vakuumom' in opisuje hrano vstavljeno v vrečko v kateri ni zraka, in ki je potopljena v vodno kopel.

Hrana se dlje časa kuha na natančno nastavljeni nizki temperaturi, s čimer se doseže najboljši možni okus in mehkoča. Kuhanje v vakuumu omogoča da se hrana kuha v lastnem soku ob prisotnosti raznih začimb. Vsi vitamini in minerali tako ostanejo v hrani in poudarijo naraven okus hrane. Zaradi tega je hrana bolj zdrava, mehkejša

in okusnejša. Meso, ki se pripravlja v načinu 'Sous Vide' je mehkejše, tako da se za pripravo lahko uporabljajo tudi kosi mesa, ki so nekoliko slabše kakovosti, vendar polnejšega okusa, na primer podplečje (bržola) ali hrbet (šimbas).

Ker omogoča metoda 'Sous Vide', da je v posamezni vrečki samo en kos mesa, kuha pa se lahko več vrečk hkrati, lahko hkrati ustrezemo več različnim okusom, željam ali prehranskim potrebam.

Ker je po Sous Vide metodi sestavine skoraj nemogoče prekuhati, je možna priprava hrane v naprej, kar je odlično za družinske obroke in zabave.

Temperatura. Sous Vide omogoča kuhanje od 40°C do 90°C z nastavljanjem temperature na 1°C natančno. Različna temperatura je potrebna za različne sestavine in za različno stanje pečenja (glej poglavje Izbira časa in temperature kuhanja).

Čas. Čas kuhanja hrane je bolj odvisen od debeline posameznega kosa, kot od njegove teže. Privzeti čas kuhanja je 1 ura. Čas lahko nastavimo od 1 do 24 ur (glej poglavje Izbira časa in temperature kuhanja).

Najboljše sestavine za kuhanje Sous Vide.

Način priprave 'Sous Vide' se najbolje obnese pri mesu. Meso je mehkejše, sočnejše in okusnejše.

Rdeče meso – jagnjetina, goveje ali svinjsko meso

Perutnina – piščanec, puran, raca

Ribe in mehkužci – ribe, raki, školjke

Zelenjava – gomolji: krompir, korenje, pesa, repa

Zelenjava – mehka zelenjava: grah, beluši, koruza, brokoli, cvetača, jajčevec, čebula, buča

Sadje – jabolka, hruške, mango, sliva, breskev, papaja, jagoda.

Posamezne faze kuhanja v načinu 'Sous Vide'

Korak 1. Začinite hrano

Da bi ojačali in izboljšali okus vam priporočamo, da hrano predhodno marinirate ali pa, da hrano začinite in na njo položite košček masla, preden jo daste v vrečko in iz nje izsesate zrak.

Korak 2. Vakumirajte hrano

Kuhanje 'Sous Vide' zahteva, da se hrana kuha v vrečki brez prisotnosti zraka in vlage. Na ta način se ne izgubi okus in kakovost živil. Vakumiranje prav tako povzroči, da se na živilih, kot je meso, odprejo pore in tako omogoči, da začimbe prodrejo globlje ter tako ojačajo okus mesa. Kisik in vlaga v zraku povzročita da med procesom priprave hrana izgubi okus, vitamine in minerale ter spremeni strukturo. Z običajnimi vakumskimi varilci folije lahko zrak in vlago odstranimo iz vrečke preden jo zapremo.

Korak 3. Skuhajte hrano

Ko temperatura doseže željeno vrednost položimo zaprte vrečke s hrano v vodo. Da bi bila hrana enakomerno kuhana poskrbite, da so vrečke popolnoma potopljene in da lahko voda nemoteno kroži.

Korak 4. Popecite hrano

Ko je kuhanje v načinu 'Sous Vide' končano je zaželeno, da hrano na hitro popečete na malo olja ali na žaru na zelo visoki temperaturi in tako še dodatno izboljšate okus in videz hrane. To je še posebej priporočljivo pri pripravi mesa. S tem ko se meso popeče, se karamelizirata maščoba in vitamini, meso pa pridobi bogatejši okus.

POZOR! Hrana pripravljena na način 'Sous Vide' ni priporočljiva za rizične skupine, kot so:

- nosečnice
- majhni otroci
- starostniki
- kronični bolniki

Navodila in napotki za zagotavljanje visokih higienskih standardov hrane ob uporabi metode kuhanja 'Sous Vide'.

Priprava hrane

- Vse sestavine naj bodo sveže in najvišje kakovosti.
- Poskrbite, da so bili meso ali morski sadeži shranjeni na temperaturi nižji od 5°C. Predlagamo, da za preverjanje uporabite digitalni termometer za hrano.
- Poskrbite, da so vrečke, v katerih boste kuhali hrano, čiste.
- Prostor, kjer pripravljate hrano naj bo čist.
- Prostor, kjer se nahaja surova hrana, naj bo ločen od prostora za pripravljeno hrano.
- Pred pričetkom priprave hrane si dobro očistite roke.

- Debelina hrane se naj sklada z navodili za čas in temperaturo. Tanjši in manjši kosi hrane so pripravljani hitreje.

5. Odstranite pokrov in previdno vstavite vrečke s hrano. Pazite, da voda ne sega preko označbe MAX v posodi, ter da voda popolnoma prekriva vrečke z hrano. Ponovno namestite pokrov.

Kuhanje

- Za nastavitev časa kuhanja in potrebne temperature uporabljajte ustrezna navodila za čas in temperaturo.
- Zagotovite, da so vrečke v kateri se nahaja hrana med kuhanje nepredušno zaprte.
- Preverite, ali je vrečka nepredušno zaprta tudi ko je kuhanje končano.

Shranjevanje

- V primeru, da hrane ne boste uporabili takoj, vrečke s hrano potopite v mrzlo vodo, v kateri je tudi led, da hrano hitro ohladite. Ohlajeno hrano shranite v hladilniku do uporabe.

Pogrevanje

- Hrano pogrejte tako, da notranja temperatura doseže 75°C

Navodila za kuhanje 'Sous Vide'

Aparat položite na vodoravno površino in ga priklopite na omrežno napetost.

Pritisnite in 3 sekunde držite gumb za vklop/izklop in s tem vklopite aparat. Ob vklopu se osvetlita digitalni zaslon in gumb za vklop/izklop.

1. Posodo za kuhanje napolnite z vodo in namestite pokrov. Voda v posodi mora popolnoma prekrivati hrano v vrečkah in mora segati nad označbo 'FILL' v posodi.

NAMIG: Da bi skrajšali čas, ki je potreben, da se voda segreje do zelene temperature, napolnite posodo z toplo vodo.

2. Pritisnite gumb za nastavitev temperature. Na zaslonu se prikaže 40°C, nato pa s pritiskanjem gumba + ali – nastavite zeleno temperaturo.
3. Za nastavitev časa kuhanja pritisnite gumb za nastavitev časa kuhanja, nato pa s pritiskanjem gumba + ali – nastavite zelen čas kuhanja. Aparat bo 1 uro segreval vodo, nakar bo začel odšteti čas.
4. Ko ste nastavili temperaturo in čas, pritisnite gumb za zagon in aparat bo pričel s segrevanjem vode. Ko pa temperatura vode doseže zeleno vrednost vas aparat na to opozori z zvočnim signalom.

NAMIG: Med kuhanjem čim manjkrat odpirajte pokrov, saj s tem povzročate padec temperature vode. Med kuhanjem se na pokrovu kondenzira voda. Ob odpiranju pokrova, le tega odprite tako, da kondenzirana voda steče nazaj v posodo.

Navodila za izbiro časa in temperature kuhanja 'Sous Vide'

V spodnji tabeli boste našli splošna navodila glede temperature in časa kuhanja. Na podlagi lastnih želja ali okusa lahko te vrednosti spremenite.

Temperature za pripravo mesa (govedina, jagnjetina in svinjina):

SUROVO: 49°C
 SREDNJE SUROVO: 56°C
 SREDNJE: 60°C
 SREDNJE DOBRO: 65°C
 DOBRO: 71°C in več

Temperature za pripravo perutnine:

S KOSTJO: 82°C
 BREZ KOSTI: 64°C

Temperature za pripravo rib:

SUROVO: 47°C
 SREDNJE SUROVO: 56°C
 SREDNJE: 60°C

Temperature za pripravo zelenjave:

83°C -87°C

| VRSTA HRANE: | TEMPERATURA KUHANJA | ČAS KUHANJA | DEBELINA |
|---|--|--|--|
| GOVEDINA & JAGNJETINA <u>Mehko meso</u> Pljučni file, Brzola, Rostbif, T-bone, Šimbas | 49°C ali več 49°C ali več | 1 do 6 ur 2 do 8 ur | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Čvrsto meso</u> Stegno, Krogla, Pleče, Bočnik, Podplečje, Jagnjetina | 49°C ali več | 8 do 24 ur | 4 – 6 cm |
| SVINJINA Prsi Rebra Kare, Vrat File | 82°C 59°C 56°C ali več 56°C ali več | 10 do 12 ur 10 do 12 ur 4 do 8 ur 10 do 12 ur | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| PERUTNINA Piščančje prsi s kostjo Piščančje prsi brez kosti Piščančje stegno s kostjo Piščančje stegno brez kosti Piščančja krača Račje prsi | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 do 6 ur 1 do 4 ur 2 do 6 ur 1 do 4 ur 2 do 6 ur 3 do 8 ur | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| RIBA Pusta riba Mastna riba | 47°C ali več 47°C ali več | 1 do 2 uri 1 do 2 uri | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| LUPINARJI Škampi Jastogov rep Školjke | 60°C 60°C 60°C | 1 uro 1 uro 1 uro | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| ZELENJAVA Gomolji Listi in stebala | 83°C ali več 83°C ali več | 1 to 2 uri 1 to 2 ur1 | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Upoštevatje:

- Ekstremno dolg čas kuhanja lahko spremeni teksturo hrane.
- Navedeni časi kuhanja so samo smernice. Za dosego zelenega rezultata je včasih potrebno dodatno kuhanje.
- Pri debelini hrane je mišljena debelina hrane v vakuumski vrečki brez prisotnosti zraka.
- Tanjši kosi mesa so pripravljene hitreje.

Namigi in napotki

Z načinom kuhanja 'Sous Vide' je možno pripraviti veliko različnih jedi. Različne jedi potrebujejo različno dolg čas kuhanja. Včasih je potrebo nekaj več poizkusov preden ugotovite, kateri čas kuhanja najbolj ustreza vašemu okusu.

Količina

- Količina vode v posodi naj nikoli ne presega oznake MAX v posodi. Prepričajte se, da voda popolnoma prekriva hrano v posodi.
- Če želite skrajšati čas, ki je potreben da voda doseže zeleno temperaturo, napolnite posodo s toplo (ne vročo) vodo.

Hrana

- Način kuhanja 'Sous Vide' je idealen za pripravo nekoliko cenejšega in bolj kompaktnega mesa. Relativno dolg čas kuhanja zmehča to meso in še poudari njegov

okus. Upoštevajte, da so tanjši kosi mesa pripravljani hitreje.

- Če želite zagotoviti, da bo meso enakomerno kuhano, poskrbite, da so vsi kosi podobne velikosti/debeline.

Pokrov

- Na notranji strani pokrova se lahko nabere kondenzat in tako omeji pogled v notranjost. V takšnih primerih predlagamo, da previdno odprete pokrov, vstran od vas, in dopustite da nabrana tekočina steče nazaj v posodo.
- Metoda kuhanja 'Sous Vide' zahteva kuhanje na nizki temperaturi. Z odpiranjem pokrova med kuhanjem povečate izgubo temperature in s tem padec temperature vode. Pokrov zato odpirajte čim manj.

POZOR! Hrana pripravljena na način 'Sous Vide' ni priporočljiva za rizične skupine, kot so:

- nosečnice
- majhni otroci
- starostniki
- kronični bolniki

Čiščenje

Pred čiščenjem ustavite delovanje aparata in ga izklopite iz omrežja. Pred odstranitvijo vode počakajte, da se le-ta ohladi. Ne puščajte vode v posodi. Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.

Odstranljive posode za kuhanje ne uporabljajte na drugih štedilnikih ali pečicah. To posodo uporabljajte samo v aparatu za kuhanje 'Sous Vide'. Posodo, pokrov in rešetko lahko pomivate v pomivalnem stroju. Pred ponovnim vstavljanjem v aparat te dele dobro posušite.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot so alkohol, bencin ali aceton.

Aparat za kuhanje 'Sous Vide' čistite z vlažno, mehko krpo. Enote ne potaplajte v vodo, ne smete pa jo tudi pomivati pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

Garancija in servis:

Za vse informacije ali v primeru težav obiščite Gorenjevo spletno stran na naslovu www.gorenje.com oziroma se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

Samo za osebno uporabo!

**GORENJE
VAM ŽELI OBILO UŽITKOV PRI
UPORABI VAŠEGA APARATA**

Pridržujemo pravico do sprememb!

Opći opis:



1. Pokrov iz kaljenog stakla
2. Odstranjiva posuda za kuhanje
3. Ploča za upravljanje
4. Stalak za kuhanje
5. Gumb za podešavanje temperature
6. Gumb plus/minus (+ / -)
7. Gumb za upućivanje / prekid
8. Gumb za uključenje / isključenje
9. Gumb za podešavanje vremena kuhanja

Važno upozorenje:

Prije uporabe uređaja detaljno pročitajte i proučite korisnički priručnik s uputama za uporabu, te ga sačuvajte za kasniju uporabu.

Opasnost

Ako u uređaju nema posude za kuhanje, nemojte uključivati uređaj niti ga upućivati u rad.

Pobrinite se da uređaj bude postavljen na ravnu i stabilnu površinu. Tijekom rada nemojte uređaj pomicati, i ne smijete ga prekrivati. Uređaj također ne smijete uranjati u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu.

Tijekom rada neka uređaj bude barem minimalno odmaknut od zidova i zavjesa. Tijekom djelovanja nemojte dodirivati metalne dijelove uređaja golim rukama, jer se svi ti dijelovi mogu tijekom rada uređaja jače ugrijati.

Uređaj ne smijete upućivati u rad ukoliko u posudi za kuhanje nema vode. Budite naročito oprezni prilikom uklanjanja ili podizanja pokrova uređaja nakon završetka kuhanja. Pokrov nagnite u smjeru od sebe da se ne bi oparili. Nikad se nemojte obrazom nagibati nad uređaj tijekom njegova rada.

Nakon završetka korištenja kao i prije svakog čišćenja, isključite uređaj iz utičnice električne instalacije.

Prije čišćenja pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.

Posudu za kuhanje nemojte koristiti na drugim štednjacima, u mikrovalnim pećnicama, ili u običnoj pećnici.

Posudu također nemojte koristiti za čuvanje namirnica, niti je nemojte držati u hladnjaku.

Uređaj nemojte prati vodom, čija temperatura premašuje 80°C.

Upozorenje

Prije no što uređaj priključite na električnu instalaciju, provjerite dali napon naveden na podnožju uređaja odgovara naponu vaše kućne instalacije odnosno lokalne električne mreže.

Uređaj nemojte koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen utikač, priključni kabel, ili bilo koja druga komponenta uređaja.

Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo poduzeće Gorenje, ovlašteni servis Gorenja, ili odgovarajuće stručno osposobljena osoba.

Uređaj nije namijenjen osobama (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobama s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom osoba, odgovornih za njihovu sigurnost, koje će ih poučiti i u vezi sa sigurnom uporabom uređaja

Djeca nemojte dozvoliti da se igraju uređajem.

Uređaj nemojte ostaviti da djeluje bez nadzora.

Tijekom djelovanja, površina uređaja može biti vruća.

Pažnja: Uređaj je namijenjen isključivo za osobnu uporabu u kućanstvu!

Nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača, osim ako ih Gorenje izričito ne preporuči. U slučaju korištenja takvih nastavaka garancija prestaje važiti.

Prije no što uključite uređaj, provjerite dali su svi sastavni dijelovi pravilno namješteni.

Nakon završetka korištenja uređaj uvijek isključite iz utičnice električne instalacije.

Ovaj uređaj označen je sukladno s europskom Direktivom 2002/96/EC glede otpadne električne i elektronske opreme (engl. skraćena WEEE). Te smjernice opredjeluju zahtjeve koji se primjenjuju u čitavoj Europskoj Uniji za zbrinjavanje i reciklažu otpadne električne i elektronske opreme.

Kuhanje 'Sous Vide'

Metoda kuhanja 'Sous Vide' vrlo je raširena i popularna u mnogim priznatim restoranima širom svijeta.

'Sous Vide' je francuski izraz koji znači 'pod vakuumom', i opisuje način pripreme hrane stavljene u vrećicu, u kojoj nema zraka, i koja je potom uronjena u vodenu kupku.

Hrana se kuha duže vrijeme na precizno podešenoj niskoj temperaturi, čime se postiže najbolji mogući ukus i mekoća. Kuhanje u vakuumu omogućuje da se hrana kuha u vlastitom soku uz prisutnost raznih dodanih začina. Svi sastojci hrane, uključivo s vitaminima i mineralima, tako ostaju u hrani i ističu njen prirodan ukus. Zbog toga je hrana zdravija, mekša i u ukusnija. Meso koje se sprema na način 'Sous Vide' je mekše, zato se za pripremu mogu koristiti i komadi mesa koji su inače nešto lošije kvalitete, ali imaju puni ukus, na primjer juneća plečka (bržola) ili hrbat (lopatica).

Obzirom da način pripreme 'Sous Vide' omogućuje da u pojedinoj vrećici bude samo jedan komad mesa, a može se kuhati više vrećica istovremeno, na ovaj način možemo zadovoljiti više različitih ukusa, želja ili prehrambenih navika, odnosno potreba.

Priprema hrane po metodi 'Sous Vide' je takva da je sastojke skoro nemoguće prekuhati, stoga ta metoda omogućuje pripremu hrane unaprijed, što je odlično prije svega za obiteljske obroke i zabave.

Temperatura. 'Sous Vide' omogućuje kuhanje od 40°C do 90°C, s izborom temperature do 1°C preciznosti. Različita temperatura je potrebna za različite sastojke i za različito stanje pečenja (pogledati poglavlje Upute za izbor vremena i temperature).

Vrijeme. Vrijeme kuhanja hrane ovisno je više od debljine komada, nego što je od njegove težine.

Dodijeljeno vrijeme kuhanja je 1 sat. Vrijeme možemo proizvoljno birati u rasponu od 1 do 24 sata (pogledati poglavlje Upute za izbor vremena i temperature)

Najbolji sastojci za kuhanje po metodi 'Sous Vide'. Sous Vide kuhanje najprikladnije je za pripremu mesa. Meso je mekše, sočnije i ukusnije.

Crveno meso – janjetina, govedina, ili svinjetina

Perad – piletina, poretina, patka

Ribe i mekušci – ribe, rakovi, školjke

Povrće – gomolji: krumpir, mrkva, cikla, repa

Povrće – meko povrće: grašak, šparoge, kukuruz, brokula, cvjetača, patlidžan, luk, bundeva

Voće – jabuke, kruške, mango, šljiva, breskva, papaja, jagoda.

Faze kuhanja metodom 'Sous Vide'

Korak 1. Začinite hranu

U cilju poboljšanja i pojačavanja okusa hrane, preporučujemo da hranu prethodno marinirate, odnosno da hranu začinite i na nju stavite komadić maslaca, prije no što je stavite u vrećicu i iz nje isisate zrak.

Korak 2. Vakumirajte hranu

Kuhanje po metodi 'Sous Vide' iziskuje da se hrana kuha u vrećici bez prisutnosti zraka i vlage. Na taj način se ne izgubi ukus i kakvoća namirnica. Vakumiranje također ima za posljedicu da se na namirnicama kao što je meso, otvore pore, i tako se omogući začинима da prodru dublje u unutrašnjost, te time pojačavaju okus mesa. Kisik i vlaga u zraku prouzrokuju da hrana tijekom postupka pripreme gubi okus, vitamine i minerale, te promijeni strukturu. Zrak i vlagu možemo običnom vakumskom napravom za zatvaranje vrećica jednostavno odstraniti iz vrećice prije no što je zatvorimo.

Korak 3. Skuhajte hranu

Kad je temperatura vode dostigla izabranu vrijednost, zatvorene vrećice s hranom uronimo u vodu. Da bi hrana bila ravnomjerno kuhana, pobrinite se da vrećice budu u potpunosti uronjene i da voda može nesmetano kružiti oko njih.

Korak 4. Popецite hranu

Kad je kuhanje u načinu 'Sous Vide' završeno, poželjno je hranu na brzinu zapeći na malo ulja ili na žaru na vrlo visokoj temperaturi. Ovim ćete poboljšati okus i izgled hrane. To je naročito poželjno prilikom pripreme mesnih obroka. Kad se meso zapeče, karameliziraju se masnoća i vitamini, a meso poprimi još bogatiji okus.

PAŽNJA! Hrana spravljena na način 'Sous Vide' nije preporučljiva za rizične grupe, kao što su:

- trudnice;
- mala djeca;
- starije osobe;
- kronični bolesnici.

Upute i savjeti za osiguravanje visokih higijenskih standarda hrane prilikom korištenja metode kuhanja 'Sous Vide'.

Priprema hrane

- Svi sastojci neka budu svježi i neka budu vrhunske kakvoće.
- Pobrinite se da su meso ili plodovi mora bili čuvani na temperaturi ispod 5°C. Predlažemo da za provjeravanje temperature koristite digitalni termometar za hranu.
- Pobrinite se da vrećice u kojima ćete kuhati hranu, budu besprijekorno čiste.
- Prostor gdje pripremate hranu neka također bude čist.
- Prostorija, u kojoj se nalazi sirova hrana, neka bude odvojena od prostorije za pripremljenu hranu.
- Prije početka pripreme hrane dobro operite ruke.
- Debljina hrane neka se podudara s informacijama za vrijeme i temperaturu pripreme. Tanji i manji komadi hrane uvijek su pripremljeni brže od debljih i većih.

Kuhanje

- Koristite se uputama za vrijeme i temperaturu, kako bi izabrali optimalno vrijeme kuhanja i potrebnu temperaturu.
- Uvjerite se da su vrećice u kojima se nalazi hrana, tijekom kuhanja nepropusno zatvorene.
- Provjerite dali je vrećica nepropusno zatvorena i nakon što je kuhanje završeno.

Čuvanje hrane

- Ukoliko hranu ne namjeravate upotrijebiti odmah nakon završetka kuhanja, unosite

vrećice s hranom u ledenu vodu (u kojoj ima i leda), te time hranu na brzinu ohladite. Ohlađenu hranu stavite u hladnjak i neka tamo ostane do uporabe.

Podgrijavanje

- Hrano podgrijte tako da unutrašnja temperatura dostigne 75°C.

Upute za uporabu uređaja za kuhanje po metodi 'Sous Vide'

Uređaj stavite na vodoravnu površinu i priključite ga na električni napon.

Pritisnite gumb za uključenje/isključenje uređaja i držite ga pritisnutog otprilike 3 sekunde. Uređaj se uključi i osvijetli se digitalni pokazivač te gumb za uključenje/isključenje.

1. Posudu za kuhanje napunite vodom i namjestite pokrov. Voda u posudi mora u potpunosti prekrivati hranu u vrećicama, i mora dopirati iznad oznake 'FILL' u posudi.

SAVJET: ukoliko želite skratiti vrijeme koje je potrebno da se voda zagrije do tražene temperature, napunite posudu toplom vodom.

2. Pritisnite gumb za podešavanje temperature. Na pokazivaču se prikaže temperatura 40°C. Sada pritiskanjem na gumb + ili – izaberite traženu temperaturu.
3. Vrijeme kuhanja birate pritiskom gumba za podešavanje vremena kuhanja, a zatim pomoću gumba + ili – gumb izaberite željeno vrijeme kuhanja. Uređaj će najprije 1 sat zagrijavati vodu, a zatim će započeti odbrojavati podešeno vrijeme.
4. Kad ste izabrali temperaturu i vrijeme kuhanja, pritisnite gumb za upućivanje uređaja u rad, i naprava će započeti zagrijavati vodu. Kad temperatura vode postigne podešenu vrijednost, uređaj vas na to upozori zvučnim signalom.
5. Skinite poklopac i pažljivo spustite vrećice s hranom u vodu. Pazite da voda ne prelazi oznaku MAX u posudi, te da voda u potpunosti prekriva vrećice s hranom. Vratite poklopac na posudu.

SAVJET: tijekom kuhanja što manje otvarajte poklopac, jer time svaki put prouzrokuje pad temperature vode. Tijekom kuhanja na poklopcu se kondenzira voda. Prilikom otvaranja, odnosno skidanja poklopca, pazite da to napravite tako da kondenzirana voda iscure nazad u posudu.

Upute za izbor vremena i temperature kuhanja

U donjoj tabeli naći ćete generalne upute glede temperature i vremena kuhanja. Te vrijednosti, dakako, možete mijenjati koristeći vaša osobna iskustva, želje i okus.

Temperature za pripremu mesa (govedina, janjetina i svinjetina):

SIROVO: 49°C
SREDNJE SIROVO: 56°C
SREDNJE KUHALO: 60°C
SREDNJE DOBRO KUHALO: 65°C
DOBRO KUHALO: 71°C i više

Temperature za pripremu peradi:

S KOSTIMA: 82°C
BEZ KOSTI: 64°C

Temperature za pripremu ribe:

SIROVO: 47°C
SREDNJE SIROVO: 56°C
SREDNJE: 60°C

Temperature za pripremu povrća:

83°C -87°C

| VRSTA HRANE: | TEMPERATURA KUHANJA | VRIJEME KUHANJA | DEBLJINA |
|---|--|--|--|
| GOVEDINA & JANJETINA <u>Niežno meso</u> file (pisanica), bržola, rostbif, T-bone, lopatica | 49°C ili više 49°C ili više | 1 do 6 sati 2 do 8 sati | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Čvrsto meso</u> but, ruža, plečka, goljenica, ramstek, janjetina | 49°C ili više | 8 do 24 sata | 4 – 6 cm |
| SVINJETINA prsna rebra kare, vratina file (lungić) | 82°C 59°C 56°C ili više 56°C ili više | 10 do 12 sati 10 do 12 sati 4 do 8 sati 10 do 12 sati | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| PERAD Pileća prsna s kostima Pileća prsna bez kosti Pileći but s kostima Pileći but bez kosti Pileći batak pačja prsna | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 do 6 sati 1 do 4 sati 2 do 6 sati 1 do 4 sati 2 do 6 sati 3 do 8 sati | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| RIBA oborita riba masna riba | 47°C ili više 47°C ili više | 1 do 2 sata 1 do 2 sata | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| ŠKOLJKAŠI škampi jastogov rep školjke | 60°C 60°C 60°C | 1 sat 1 sat 1 sat | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| POVRĆE gomoljasto lisnato i stabljike | 83°C ili više 83°C ili više | 1 do 2 sata 1 do 2 sata | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Preporuke i savjeti

Vodite računa o slijedećem:

- Ekstremno dugo vrijeme kuhanja može izmijeniti teksturu hrane.
- Navedena vremena kuhanja su samo smjernice. Za postizanje željenih rezultata možda će ponekad biti potrebno i dodatno kuhanje.
- Kad se govori o debljini hrane, mišljena je debljina komada hrane u vakumskoj vrećici bez prisutnosti zraka.
- Tanji komadi mesa pripremljeni su brže od debljih komada.

Metodom kuhanja 'Sous Vide' moguće je spremiti brojna različita jela. Dakako, različita jela trebaju i različito dugo vrijeme da budu perfektno skuhana. Ponekad će biti potrebno i više različitih pokušaja da utvrdite koje vrijeme kuhanja se najviše približava vašem vlastitom okusu.

Količina

- Količina vode u posudi nikad ne smije prelaziti oznaku MAX u posudi. Svaki put se uvjerite da voda u potpunosti prekriva hranu u posudi.
- Vrijeme koje je potrebno da se voda zagrije do određene temperature možete smanjiti na taj način da posudu napunite toplom (ali ne i vrućom) vodom.

Hrana

- Metoda kuhanja 'Sous Vide' je idealna za pripremu jeftinijih i nešto čvršćih komada mesa. Duže vrijeme kuhanja omekša takvo meso, a usto i istakne njegov okus. Uvijek vodite računa o tome da se tanji komadi mesa pripreme brže od debljih.
- Da budete sigurni da je meso ravnomjerno kuhano, predložimo da svi komadi mesa koje spremate budu slične veličine, odnosno debljine.

Poklopac

- Na unutrašnjoj strani poklopca može se nakupiti kondenzacija, koja onda ograničava pogled u unutrašnjost uređaja. U tom slučaju predložimo da pažljivo otvorite poklopac dalje od vas, i dopustite da nakupljena tekućina isteče nazad u posudu.
- Metoda kuhanja 'Sous Vide' iziskuje kuhanje na niskim temperaturama. Prečestim otvaranjem poklopca tijekom kuhanja povećavate gubitak odnosno pad temperature, a time i sniženje temperature vode. Poklopca otvarajte što rjeđe.

PAŽNJA! Hrana spravljena na način 'Sous Vide' nije preporučljiva za rizične grupe, kao što su:

- trudnice;
- mala djeca;
- starije osobe;
- kronični bolesnici.

Čišćenje

Prije čišćenja isključite rad uređaja, i iskopčajte ga iz električne mreže. Prije nego što izlijete vodu, ostavite uređaj da se ohladi. Nemojte ostavljati vodu u posudi. Prije čišćenja pričekajte da se uređaj ohladi.

Odstranjivu posudu za kuhanje nemojte koristiti na drugim štednjacima ili u pećnici. Tu posudu smijete koristiti isključivo u uređaju za kuhanje 'Sous Vide'. Posuda, poklopac i rešetka mogu se prati u perilici posuđa. Prije ponovnog stavljanja u uređaj sve ove dijelove dobro obrišite da budu suhi.

Uređaj nemojte čistiti grubim spužvicama za posuđe, korozivnim sredstvima ili agresivnim tekućinama kao što su alkohol, benzin ili aceton.

Uređaj za kuhanje 'Sous Vide' očistite koristeći vlažnu, meku krpu. Uređaj ne smijete uranjati u vodu, niti prati pod mlazom tekuće vode odnosno u perilici posuđa.

Okolina

Nakon isteka njegova životnog vijeka, uređaj ne smijete baciti zajedno s običnim kućanskim otpadom, nego ga predajte ovlaštenoj službi za zbrinjavanje i reciklažu te vrste otpada, čime ćete doprinijeti k očuvanju okoline.

Garancija i servis:

Ukoliko trebate bilo kakvu informaciju, ili ako se pojavi kakav problem u radu uređaja, molimo vas da potražite savjet na internetnom portalu Gorenja na adresi: www.gorenje.com, ili da se povežete s Centrom za korisničku potporu Gorenja u vašoj državi (odgovarajuće telefonske brojeve naći ćete u spisku priloženom k garancijskom listu). Ukoliko u vašoj državi takvog centra nema, obratite se lokalnom prodavaču uređaja Gorenje, ili pozovite Odjel malih kućanskih aparata i uređaja za osobnu njegu Gorenje.

Uređaj je namijenjen isključivo za osobnu uporabu!

GORENJE
VAM ŽELI OBILJE UŽITAKA PRI
UPORABI OVOG UREĐAJA

Pridržavamo pravo na izmjene!

Opšti opis:



1. Poklopac iz kaljenog stakla
2. Odstranjiva posuda za kuvanje
3. Kontrolna tabla
4. Podnožje za kuvanje
5. Dugme za regulisanje temperature
6. Dugme plus/minus (+ / -)
7. Dugme za upućivanje / prekid rada
8. Dugme za uključenje / isključenje
9. Dugme za regulisanje vremena kuvanja

Važno upozorenje:

Pre upotrebe aparata detaljno pročitajte i proučite korisnički priručnik s uputstvima za upotrebu, te ga sačuvajte za kasniju upotrebu.

Opasnost

Ako u aparatu nema posude za kuvanje, nemojte uključivati aparat niti ga upućivati u rad.

Postarajte se da aparat bude postavljen na ravnu i stabilnu površinu. Tokom rada nemojte pomerati aparat, i ne smete ga ničim prekrivati. Aparat također ne smete uranjati u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Tokom rada neka aparat bude barem minimalno odmaknut od zidova i zavesa. Tokom delovanja nemojte dodirivati metalne delove aparata golim rukama, jer se svi ti delovi mogu tokom rada aparata jače ugrijati.

Aparat ne smete upućivati u rad ukoliko u posudi za kuvanje nema vode. Budite naročito oprezni prilikom uklanjanja ili podizanja poklopca aparata nakon završetka kuvanja. Poklopac nagnite u smeru od sebe da se ne bi oparili. Nikad se nemojte obrazom nagibati nad aparat tokom njegovog rada.

Nakon završetka korišćenja kao i pre svakog čišćenja, isključite aparat iz utičnice električne instalacije.

Pre čišćenja pričekajte da se aparat potpuno ohladi.

Posudu za kuvanje nemojte koristiti na drugim šporetima, u mikrotalasnim pećima, ili u običnoj rerni.

Posudu također nemojte koristiti za čuvanje namirnica, niti je nemojte držati u frižideru.

Aparat nemojte prati vodom, čija temperatura prevazilazi 80°C.

Upozorenje

Pre no što aparat priključite na električnu instalaciju, proverite dali napon naveden na podnožju aparata odgovara naponu vaše kućne instalacije odnosno lokalne električne mreže.

Aparat nemojte koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen utikač, priključni kabl, ili bilo koja druga komponenta aparata.

Oštećen priključni kabl sme zameniti isključivo preduzeće Gorenje, ovlašćeni servis Gorenja, ili odgovarajuće stručno osposobljeno lice.

Aparat nije namenjen licima (uključujući i decu) smanjenih fizičkih, osetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili licima s nedostatkom iskustva i znanja, izuzev ako su pod kontrolom lica, zaduženih za njihovu bezbednost, koja će ih poučiti u vezi bezbedne upotrebe aparata

Deci nemojte dozvoliti da se igraju aparatom.

Aparat nemojte ostaviti da radi bez nadzora.

Tokom delovanja, površina aparata može biti vruća.

Pažnja: Aparat je namenjen isključivo za ličnu upotrebu u domaćinstvu!

Nemojte koristiti nastavke ili bilo kakve druge delove drugih proizvođača, izuzev ako ih Gorenje izričito ne preporuči. U slučaju korišćenja takvih nastavaka garancija prestaje važiti.

Pre no što uključite aparat, proverite dali su svi sastavni delovi pravilno namešteni.

Nakon završetka korišćenja aparat uvek isključite iz utičnice električne instalacije.

Ovaj aparat označen je u skladu sa evropskom Direktivom 2002/96/EC u vezi otpadne električne i elektronske opreme (engl. skraćenica WEEE). Te smernice opredeljuju zahteve koji se primenjuju u celokupnoj Evropskoj Uniji za odlaganje i reciklažu otpadne električne i elektronske opreme.

Kuvanje 'Sous Vide'

Metoda kuvanja 'Sous Vide' veoma je raširena i popularna u mnogim priznatim restoranima širom sveta.

'Sous Vide' je francuski izraz koji znači 'pod vakuumom', i opisuje način pripreme hrane stavljene u kesicu u kojoj nema vazduha, i koja je potom uronjena u vodenu kupku.

Hrana se kuva duže vreme na precizno regulisanu nisku temperaturi, čime se postiže najbolji mogući ukus i mekoća. Kuvanje u vakuumu omogućuje da se hrana kuva u vlastitom soku uz prisutnost raznih dodanih začina. Svi sastojci hrane, uključivši i vitamine i minerale, tako ostaju u hrani i ističu njen prirodan ukus. Zbog toga je hrana mnogo zdravija, mekša i u ukusnija. Meso koje se sprema na način 'Sous Vide' je mekše, zato se za pripremu mogu koristiti i komadi mesa koji su inače nešto lošije kvalitete, ali imaju puni ukus, na primer juneća plečka (bržola) ili hrbat (lopatica).

Obzirom da način pripreme 'Sous Vide' omogućuje da u pojedinoj kesici bude samo jedno parče mesa, a može da se kuva i više kesica jednovremeno, na ovaj način možemo zadovoljiti više različitih ukusa, želja ili prehrambenih navika, odnosno potreba.

Priprema hrane po metodi 'Sous Vide' je takva da je sastojke skoro nemoguće prekuvati, zato ta metoda omogućuje pripremu hrane unapred, što je odlično pre svega za familijarne obroke i zabave.

Temperatura. 'Sous Vide' omogućuje kuvanje od 40°C do 90°C, s izborom temperature do 1°C preciznosti. Različita temperatura je potrebna za različite sastojke i za različito stanje pečenja (pogledati poglavlje Uputstva za izbor vremena i temperature).

Vreme. Vreme kuvanja hrane ovisno je više od debljine komada, nego što je od njegove težine. Dodeljeno vreme kuvanja je 1 čas. Vreme možete proizvoljno

birati u rasponu od 1 do 24 časa (pogledati poglavlje Uputstva za izbor vremena i temperature)

Najbolji sastojci za kuvanje po metodi 'Sous Vide'. Sous Vide kuvanje najprikladnije je za pripremu mesa. Meso je mekše, sočnije i ukusnije.

Crveno meso – janjetina, govedina, ili svinjetina

Perad – piletina, ćureće meso, patka

Ribe i mekušci – ribe, rakovi, školjke

Povrće – gomolji: krompir, šargarepa, cvekla, repa

Povrće – meko povrće: grašak, šparge, kukuruz, brokula, karfiol, patlidžan, luk, bundeva

Voće – jabuke, kruške, mango, šljiva, breskva, papaja, jagoda.

Faze kuvanja metodom 'Sous Vide'

Korak 1, Začinite hranu

U cilju poboljšanja i pojačavanja okusa hrane, preporučujemo da hranu prethodno marinirate, odnosno da hranu začinite i na nju stavite parče putera, pre no što je stavite u kesicu i iz nje isišete vazduh.

Korak 2, Vakumirajte hranu

Kuvanje po metodi 'Sous Vide' iziskuje da se hrana kuva u kesici bez prisutnosti vazduha i vlage. Na taj način se ne izgubi ukus i kvalitet namirnica. Vakumiranje takođe ima za posledicu da se na namirnicama kao što je meso, otvore pore i tako se omogući začinicima da prodru dublje u unutrašnjost, te time pojačavaju ukus mesa. Kiseonik i vlaga u vazduhu uzrokuju da hrana tokom postupka pripreme gubi ukus, vitamine i minerale, te promeni strukturu. Vazduh i vlagu možemo običnom vakumskom napravom za zatvaranje kesica jednostavno odstraniti iz kesice pre no što je zatvorimo.

Korak 3, Skuvajte hranu

Kad je temperatura vode dostigla izabranu vrednost, zatvorene kesice s hranom uronimo u vodu. Da bi hrana bila ravnomerno kuvana, postarajte se da kesice budu u potpunosti uronjene i da voda može nesmetano kružiti oko njih.

Korak 4, Zapecite hranu

Kad je kuvanje u načinu 'Sous Vide' završeno, poželjno je hranu na brzinu zapeći na malo ulja ili na žaru na veoma visokoj temperaturi. Ovim ćete poboljšati okus i izgled hrane. To je naročito poželjno prilikom pripreme mesnih obroka. Kad se meso zapeče, karameliziraju se masnoća i vitamini, a meso poprimi još bogatiji okus.

PAŽNJA! Hrana pripremljena na način 'Sous Vide' nije preporučljiva za rizične grupe, kao što su:

- trudnice;
- mala deca;
- starija lica;
- hronični bolesnici.

Uputstva i saveti za obezbeđenje visokih higijenskih standarda hrane prilikom korišćenja metode kuvanja 'Sous Vide'.

Priprema hrane

- Svi sastojci neka budu sveži i neka budu vrhunske kvalitete.
- Postarajte se da su meso ili plodovi mora bili čuvani na temperaturi ispod 5°C. Predlažemo da za proveravanje temperature koristite digitalni termometar za hranu.
- Pobrinite se da kesice u kojima ćete kuvati hranu, budu besprekorno čiste.
- Prostor u kojem pripremate hranu neka takođe bude čist.
- Prostorija u kojoj se nalazi sirova hrana, neka bude odvojena od prostorije za pripremljenu hranu.
- Pre početka pripreme hrane dobro operite ruke.
- Debljina hrane neka se podudara s informacijama za vreme i temperaturu pripreme. Tanja i manja parčad hrane uvek je pripremljena brže od debljih i većih.

Kuvanje

- Koristite se uputstvima za vreme i temperaturu, kako bi izabrali optimalno vreme kuvanja i potrebnu temperaturu.
- Uverite se da su kesice u kojima se nalazi hrana, tokom kuvanja nepropusno zatvorene.
- Proverite dali je kesica nepropusno zatvorena i nakon što je kuvanje završeno.

Čuvanje hrane

- Ukoliko hranu ne nameravate upotrebiti odmah nakon završetka kuvanja, uronite kesice s hranom u ledenu vodu (u kojoj ima i leda), te time hranu

na brzinu ohladite. Ohlađenu hranu stavite u frižider i neka tamo ostane do upotrebe.

Podgrejavanje

- Hranu podgrejte tako da unutrašnja temperatura dostigne 75°C.

Upute za upotrebu aparata za kuvanje po metodi 'Sous Vide'

Aparat stavite na vodoravnu površinu i priključite ga na električni napon.

Pritisnite dugme za uključenje/isključenje aparata i držite ga pritisnutog otprilike 3 sekunde. Aparat se uključi i osvetli se digitalni indikator te dugme za uključenje/isključenje.

1. Posudu za kuvanje napunite vodom i namestite poklopac. Voda u posudi mora u potpunosti prekrivati hranu u kesicama, i mora dopirati iznad oznake 'FILL' u posudi.

SAVET: ukoliko želite skratiti vreme koje je potrebno da se voda zagreje do tražene temperature, napunite posudu toplom vodom.

2. Pritisnite dugme za regulisanje temperature. Na indikatoru se prikaže temperatura 40°C. Sada pritiskanjem na dugmad + ili – izaberite traženu temperaturu.
3. Vreme kuvanja birate pritiskom dugmeta za regulisanje vremena kuvanja, a zatim pomoću dugmeta + ili – izaberite određeno vreme kuvanja. Aparat će najpre tokom jednog časa zagrevati vodu, a zatim će započeti odbrojavati podešeno vreme.
4. Kad ste izabrali temperaturu i vreme kuvanja, pritisnite dugme za upućivanje aparata u rad, i naprava će započeti zagrevati vodu. Kad temperatura vode postigne regulisanu vrednost, aparat vas na to upozori zvučnim signalom.
5. Skinite poklopac i pažljivo spustite kesice s hranom u vodu. Pazite da voda ne prelazi oznaku MAX u posudi, te da voda u potpunosti prekriva kesice s hranom. Vratite poklopac na posudu.

SAVET: tokom kuvanja što manje otvarajte poklopac, jer time svaki put uzrokuje pad temperature vode. Tokom kuvanja na poklopcu se kondenzuje voda. Prilikom otvaranja, odnosno skidanja poklopca, pazite da to uradite tako da kondenzovana voda iscuri nazad u posudu.

Uputstva za izbor vremena i temperature kuvanja

U donjoj tabeli naći ćete generalne upute u vezi temperature i vremena kuvanja. Te vrednosti, dakako, možete menjati koristeći vaša lična iskustva, želje i ukuse.

Temperature za pripremu mesa (govedina, janjetina i svinjetina):

SIROVO: 49°C
SREDNJE SIROVO: 56°C
SREDNJE KUVANO: 60°C
SREDNJE DOBRO KUVANO: 65°C
DOBRO KUVANO: 71°C i više

Temperature za pripremu peradi:

S KOSTIMA: 82°C
BEZ KOSTI: 64°C

Temperature za pripremu ribe:

SIROVO: 47°C
SREDNJE SIROVO: 56°C
SREDNJE: 60°C

Temperature za pripremu povrća:

83°C -87°C

| VRSTA HRANE: | TEMPERATURA KUVANJA | VREME KUVANJA | DEBLJINA |
|---|--|--|--|
| GOVEDINA & JANJETINA <u>Nežno meso</u> file (pisanica), bržola, rostbif, T-bone, lopatica | 49°C ili više 49°C ili više | 1 do 6 sati 2 do 8 sati | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Čvrsto meso</u> but, ruža, plečka, golenica, ramstek, janjetina | 49°C ili više | 8 do 24 sata | 4 – 6 cm |
| SVINJETINA prsna rebra kare, vratina file (vešalica) | 82°C 59°C 56°C ili više 56°C ili više | 10 do 12 sati 10 do 12 sati 4 do 8 sati 10 do 12 sati | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| PERAD Pileća prsna s kostima Pileća prsna bez kosti Pileći but s kostima Pileći but bez kosti Pileći batak pačja prsna | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 do 6 sati 1 do 4 sati 2 do 6 sati 1 do 4 sati 2 do 6 sati 3 do 8 sati | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| RIBA nemasna riba masna riba | 47°C ili više 47°C ili više | 1 do 2 sata 1 do 2 sata | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| LJUSKARI škampi jastogov rep školjke | 60°C 60°C 60°C | 1 sat 1 sat 1 sat | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| POVRĆE gomoljasto lisnato i stabljike | 83°C ili više 83°C ili više | 1 do 2 sata 1 do 2 sata | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Preporuke i saveti

Vodite računa o sledećem:

- Ekstremno dugo vreme kuvanja može izmeniti teksturu hrane.
- Navedena vremena kuvanja su samo smernice. Za postizanje željenih rezultata možda će ponekad biti potrebno i dodatno kuvanje.
- Kad se govori o debljini hrane, misli se na debljinu komada hrane u vakumskoj kesici bez prisutnosti vazduha.
- Tanja parčad mesa pripremljena je brže od deblje parčadi.

Metodom kuvanja 'Sous Vide' moguće je spremiti brojna različita jela. Dakako, različita jela trebaju i različito dugo vreme da budu perfektno skuhana. Ponekad će biti potrebno i više različitih pokušaja da utvrdite koje vreme kuvanja se najviše približava vašem vlastitom ukusu.

Količina

- Količina vode u posudi nikad ne sme prevazilaziti oznaku MAX u posudi. Svaki put se uverite da voda u potpunosti prekriva hranu u posudi.
- Vreme koje je potrebno da se voda zagreje do određene temperature možete smanjiti na taj način da posudu napunite toplom (ali ne i vrućom) vodom.

Hrana

- Metoda kuvanja '*Sous Vide*' je idealna za pripremu jeftinijih i nešto čvršćih komada mesa. Duže vreme kuvanja omekša takvo meso, a usto i istakne njegov okus. Uvek vodite računa o tome da se tanji komadi mesa pripreme brže od debljih.
- Da bi postigli da je meso ravnomerno kuvano, predlažemo da svi komadi mesa koje spremate budu slične veličine, odnosno debljine.

Poklopac

- Na unutrašnjoj strani poklopca može se nakupiti kondenzacija, koja ograničava pogled u unutrašnjost aparata. U tom slučaju predlažemo da pažljivo otvorite poklopac držeći ga podalje od vas, i dopustite da nakupljena tečnost isteče nazad u posudu.
- Metod kuvanja '*Sous Vide*' iziskuje kuvanje na niskim temperaturama. Prečestim otvaranjem poklopca tokom kuvanja povećavate gubitak odnosno pad temperature, a time i sniženje temperature vode. Poklopac otvarajte što ređe.

PAŽNJA! Hrana pripremljena na način '*Sous Vide*' nije preporučljiva za rizične grupe, kao što su:

- trudnice;
- mala deca;
- starija lica;
- hronični bolesnici.

Čišćenje

Pre čišćenja isključite rad aparata, i iskopčajte ga iz električne mreže. Pre nego što sipate vodu, ostavite aparat da se ohladi. Nemojte ostavljati vodu u posudi. Pre čišćenja pričekajte da se aparat ohladi.

Odstranjivu posudu za kuvanje nemojte koristiti na drugim šporetima ili u rerni. Tu posudu smete koristiti isključivo u aparatu za kuvanje '*Sous Vide*'. Posuda, poklopac i rešetka mogu se prati u mašini za pranje sudova. Pre ponovnog stavljanja u aparat sve ove delove dobro obrišite da budu suvi.

Aparat nemojte čistiti grubim sušferima za sudove, korozivnim sredstvima ili agresivnim tečnostima kao što su alkohol, benzin ili aceton.

Aparat za kuvanje '*Sous Vide*' očistite koristeći vlažnu, meku krpu. Aparat ne smete uranjati u vodu, niti prati

pod mlazom tekuće vode odnosno u mašini za pranje sudova.

Životna sredina

Nakon isteka njegova životnog veka, aparat ne smete baciti zajedno s običnim kućnim otpadom, nego ga predajte ovlaštenoj službi za sakupljanje i reciklažu te vrste otpada, čime ćete doprineti ka očuvanju životne sredine.

Garancija i servis:

Ukoliko vam treba bilo kakva informacija, ili ako se pojavi kakav problem u radu aparata, molimo vas da potražite savet na internetnom sajtu Gorenja na adresi: www.gorenje.com, ili da se povežete s Centrom za korisničku potporu Gorenja u vašoj državi (odgovarajuće telefonske brojeve naći ćete u spisku priloženom k garantnom listu). Ukoliko u vašoj državi takvog centra nema, obratite se lokalnom prodavcu aparata Gorenje, ili pozovite Odeljenje malih kućanskih aparata i aparata za osobnu negu Gorenje.

Aparat je namenjen isključivo za ličnu upotrebu!

GORENJE

**VAM ŽELI MNOGO UŽITAKA PRI UPOTREBI
OVOG APARATA**

Pridržavamo pravo na izmene!

Општ опис:

1. Капак од калено стакло
2. Отстранлив сад за готвење
3. Контролна плоча
4. Држач за готвење
5. Копче за подесување на температурата
6. Копче + / -
7. Копче за стартување/ прекинување на работата.
8. Копче вклучување/ исклучување
9. Копче за подесување на времето за готвење

Важно:

Пред употреба на апаратот точно прочитајте го прирачникот за корисници и чувајте го за понатамошна употреба.

Опасност

Не вклучувајте го апаратот доколку садовите за готвење не се во него.

Погрижете се апаратот да е поставен на рамна површина. Не го поместувајте и покривајте апаратот за време на работењето.

Апаратот не потопувајте го под вода или било која друга течност.

За време на работењето апаратот мора да биде барем малку оддалечен од ѕидовите и завесите, бидејќи за време на работењето можат да се загреат.

Не вклучувајте го апаратот доколку во садот за готвење нема вода.

Бидете внимателни при отстранување или дизање на капакот по готвењето. Навалете го капакот подалеку од вас за да не се изгорите. Никогаш не навалувајте се со лицето над апаратот. По употреба и пред чистење, исклучете го апаратот од штекер.

Пред чистење почекајте апаратот да се олади. Не употребувајте ги садовите за готвење на

други шпорети, во микробранова печка или рерна.

Не користете ги садовите за складирање и не чувајте ги во замрзнувач.

Не мијте го апаратот со вода која има повеќе од 80°C.

Предупредување

Пред да го вклучите апаратот на електрична мрежа проверете дали наведениот напон на базата на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа. Не употребувајте го апаратот доколку е оштетен штекерот, кабелот или било која друга компонента.

Оштетениот мрежен кабел може да го замени само фирмата Гореење, овластен сервис на Гореење или соодветно квалификувано лице. Апаратот не е наменет за употреба на деца и лица со намалени физички или психички способности, како и лица со недоволно искуство и знаење, освен доколку пред употреба ги надгледува или ги советува лице кое е одговорно за нивната безбедност.

Децата не смеат да се играат со апаратот.

Не го вклучувајте апаратот без надзор.

За време на работењето на апаратот површината на апаратот може да биде жешка.

Внимание: Апаратот е наменет исклучиво за лична потреба во домаќинство!

Не употребувајте додатоци или делови од други произведувачи кои Гореење конкретно не ги препорачува .

Во случај на употреба на таквите додатоци, гаранцијата се укинува.

Пред да го вклучите апаратот погрижете се сите составни делови правилно да се наместени.

По употреба апаратот секогаш исклучувајте го од мрежниот штекер.

Оваа опрема е означена во склад со европскиот водич 2002/96/EG за отпадни електрични и електронски опреми (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Водичот ги определува барањата за собирање и постапување со отпадно електрична и електронска опрема, кои важат во целата Европска Унија.

Готвење 'Sous Vide'

Методот на готвење познат под името 'Sous Vide' е многу популарен во бројни реномирани ресторани.

Sous Vide е француски израз кој значи “под вакуум“ и ја опишува храната која што е ставена во кеса во која нема воздух и е потопена во вода.

Храната се готви подолго време на точно поставена ниска температура, со што се постигнува најдобар можен вкус и мекоост. Готвењето во вакуум овозможува храната да се готви во сопствениот сок со додавање на различни зачини. На тој начин сите витамини и минерали остануваат во храната и го нагласуваат природниот вкус на храната. Поради тоа храната е поздрава, помекa и повкусна. Месото кое се подготвува во Sous Vide е помекo, така да за подготовка може да се употребуваат и парчња кои се со послаб квалитет но сепак со подобар вкус. На пример врат (говедски) или грб (говедски). Sous Vide методот овозможува во една кесичка да има едно парче месо, а се готват повеќе кесички истовремено, со што истовремено служиме повеќе различни вкусови, желби или хранливи потреби. Со Sous Vide методата невозможно е состојките да се препечат, храната може да се подготви однапред што е одлично за семејни ручеци и забави.

Температура. Sous Vide овозможува готвење од 40°C до 90°C со поставување на температурата на точно 1°C. Потребна е различна температура за различни состојки и за различна состојба на печење. (погледнете во поглавјето Избирање на време и температура на готвење).

Време. Времето на готвење на храната зависи повеќе од дебелината на поединечното парче отколку од неговата тежина. Стандардно време на готвење е 1 час. Времето може да го насместите од 1 до 24 часа (погледнете го поглавјето Избирање на време и температура на готвење).

Најдобри состојки за Sous Vide готвење. Sous Vide готвење најдобро функционира при подготовка на месо. Месото е помекo, посочно и повкусно.

Црвено месо – Јагнешко, говедско или свинско
Перната живина – Пиле, мисирка, патка
Риби и мекотели – Риби, ракчиња, школки

Зеленчук – кртола. Компир, моркови, цвекло, репка
Зеленчук – Мек зеленчук: грашок, шпаргла, пченка, брокула, карфиол, модар патлиџан, кромид, тиква
Овошје – јаблки, крушки, манго, слива, праска, папаја, јагода.

Поединечни чекори на готвење при 'Sous Vide' готвење

Чекор 1. Зачинете ја храната

За да го засилите и подобрите вкусот ви препорачуваме храната претходно да ја маринирате или пред да ја ставите храната во кесата и пред да го ишмукате воздухот од неа, зачинете ја храната и на неа ставете парче путер.

Чекор 2. Вакумирајте ја храната

'Sous Vide' готвењето налага храната да се готви во кесички без воздух и влага. На тој начин не се губи вкусот и квалитетот на храната. Вакумирањето исто така предизвикува на храната, како што е местото, да се отворат порите со што зачинот ќе продре подлабоко и на тој начин се засилува вкусот на месото. Кислородот и влагата во воздухот предизвикуваат за време на процесот на подготовка на храната да се изгуби вкусот, витамините и минералите како и да се промени структурата. Со обичните вакуумски затварачи на фолија можеме да го отстраниме воздухот и влагата од кесичката пред да ја затвориме.

Чекор 3. Пригответе ја храната

Кога температурата ќе ја достигне посакуваната вредност ги ставаме затворените кесички со храна во водата. За да храната биде рамномерно зготвена, погледнете дали кесичките се целосно потопени за да може водата непречено да кружи.

Чекор 4. Испечете ја храната

Кога 'Sous Vide' готвењето е завршено пожелно е храната набрзина да ја запечете на малку масло или жар на многу висока температура со што ќе го подобрите вкусот и изгледот на храната.

Ова е уште повеќе пожелно при подготовка на месо. Со тоа кога месото ќе се запече се карамелизираат маслото и витамините. Така месото има побогат вкус.

ВНИМАНИЕ! Храната подготвена на 'Sous Vide' начин не е препорачлива за ризични групи како што се:

- Трудници
- Мали деца
- Постари лица
- Хронично заболени

Упатствата и инструкциите за обезбедување на високи хигиенски стандарди на храна при употребата на 'Sous Vide' методот на готвење.

Подготовка на храна

- Сите состојки треба да бидат свежи и со највисок квалитет.
- Месото и морските плодови треба да се чуваат на температура помалку од 5°C. Предлагаме за проверка да се употреби дигитален термометар за храна.
- Проверете дали кесите во кои ќе готвите се чисти.
- Просторот каде ќе ја подготвувате храната треба да биде чист.
- Просторот каде се наоѓа суровата храна треба да биде одделен од просторот за подготвување на храната.
- Пред почетокот на приготвувањето на храната добро исчистете ги рацете.
- Дебелината на храната треба да одговара на упатствата за време и температура. Потенките и помалите парчиња храна побргу се приготвуваат.

Готвење

- За поставување на времето на готвење и потребната температура, користете ги упатствата за време и температура.
- Кесите во кои се наоѓа храната за време на готвењето треба херметички да се затворени.
- Проверете дали кесата е херметички затворена и по завршувањето на готвењето.

Чување

- Во случај храната да не ја употребите веднаш, кесите за храна потопете ги во замрзната вода во која има и лед, за да истата брзо ја оладите. Оладената храна до употребата чувајте ја во фрижидерот.

Подгревање

- Подгревајте ја храната за да внатрешната температура достигне 75°C.

Упатства за употреба 'Sous Vide'

Ставете го апаратот на хоризонтална површина и приклучете го на струја. Притиснете и 3 секунди држете го копчето за вклучување/исклучување и со тоа вклучете го апаратот. При вклучувањето ќе светне дигиталниот екран и копчето за вклучување/исклучување.

1. Наполнете го садот за готвење со вода и наместете го капакот. Водата во садот треба целосно да ја прекрива храната во кесичките и мора да ја достигнува ознаката 'FILL' во садот.

СОБЕТ: За да го скратите времето, кое е потребно за да водата се загрее на саканата температура, садот наполнете го со топла вода.

2. Притиснете го копчето за подесување на температурата. Екранот ќе покаже 40°C, потоа со притискање на копчето + и – наместете ја саканата температура.
3. За да го наместите времето на готвење, притиснете го копчето за подесување на времето и потоа со притискање на копчето + или – наместете го саканото време на готвење. Апаратот 1 час ќе ја загрева водата а подоцна ќе започне со одбројување на времето.
4. Кога ќе ја наместите температурата и времето, притиснете го копчето за вклучување и апаратот ќе започне со загревање на водата. Кога температурата ќе ја достигне саканата вредност, вашиот апарат ќе ве извести со звук.
5. Отстранете го капакот и внимателно ставете ги кесичките со храна. Внимавајте водата да не ја надминува ознаката MAX во садот и целосно да ги покрива кесичките со вода. Повторно наместете го капакот.

СОБЕТ: За време на готвењето што помалку отварајте го капакот, бидејќи со тоа ќе се намали температурата на водата. За време на готвењето на капакот се кондензира вода. Отварајте го капакот така што кондензираната вода ќе истече назад во садот.

Упатства за избирање на време и температура на 'Sous Vide' готвењето

Во долната табела се наоѓаат општите упатства за температурата и времето на готвење. Врз основа на сопствените желби или вкусови овие вредности можете да ги менувате.

Температури за подготовка на месо (говедско, јагнешко и свинско)

СУРОВО: 49°C

СРЕДНО СУРОВО: 56°C

СРЕДНО: 60°C

СРЕДНО ДОБРО: 65°C

ДОБРО: 71°C и повеќе

Температури за подготовка на перната живина: СО КОСКИ: 82°C

БЕЗ КОСКИ: 64°C

Температури за подготовка на риби:

СУРОВО: 47°C

СРЕДНО СУРОВО: 56°C

СРЕДНО: 60°C

Температури за подготовка на зеленчук:

83°C -87°C

| ВИД НА ХРАНА: | ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕЊЕ | ВРЕМЕ НА ГОТВЕЊЕ | ДЕБЕЛИНА |
|--|---|--|--|
| ГОВЕДСКО И ЈАГНЕШКО <u>Меко месо</u> Филе од бели дробови, Говедски врат, Печено говедско, Т-bone, Говедско филе | 49°C или повеќе 49°C или повеќе 49°C или повеќе | 1 до 6 часа 2 до 8 часа 8 до 24 часа | 1 – 2 cm 4 – 5 cm 4 – 6 cm |
| <u>Цврсто месо</u> Бут, Кофтиња, Раменици, Плешка, Врат, Јагнешко | | | |
| СВИНСКО Гради Ребра Свинска шницла, Врат Филе | 82°C 59°C 56°C или повеќе 56°C или повеќе | 10 до 12 часа 10 до 12 часа 4 до 8 часа 10 до 12 часа | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| ПЕРНАТА ЖИВИНА Пилешки прсти со коски Пилешки прсти без коски Пилешки бут со коска Пилешки бут без коска Пилешки батаци Паткени гради | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 до 6 часа 1 до 4 часа 2 до 6 часа 1 до 4 часа 2 до 6 часа 3 до 8 часа | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| РИБА Посна риба Мрсна риба | 47°C или повеќе 47°C или повеќе | 1 до 2 час 1 до 2 час | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| МОРСКИ ПЛОДОВИ Ракчиња Опашка од јастог Школки | 60°C 60°C 60°C | 1 час 1 час 1 час | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| ЗЕЛЕНЧУК Кртола Листови и стебла | 83°C или повеќе 83°C или повеќе | 1 до 2 часа 1 до 2 часа | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Почитувајте:

- Екстремно долго време на готвење може да ја промени текстурата на храната.
- Наведеното време на готвење е само водич. За постигнување на саканиот резултат, понекогаш е потребно дополнително готвење.
- За дебелината на храната се мисли дебелина на храна во вакуумската кесичка без воздух.
- Потенките парчиња месо побргу се подготвуваат.

Совети и упатства

Со 'Sous Vide' може да се подготват различни јадења. Различни јадења бараат различно време на готвење. Понекогаш е потребно неколку тестови за да утврдиме кое време на готвење највеќе одговара на нашиот вкус.

Количина

- Количината на водата во садот никогаш не треба да ја надминува ознаката MAX. Бидете сигурни дека водата целосно ја покрива храната во садот.
- За да го скратите времето кое е потребно за да водата ја достигне саканата температура наполнете го садот со тола (не врела) вода.

Храна

- 'Sous Vide' начинот на готвење е идеален за подготвка на поефтино и покомпактно месо. Релативно подолгото време на готвење го омекнува месото и уште повеќе го потенцира неговиот вкус. Имајте во предвид дека потенциите парчиња месо се подготвуваат побрзо.
- За да бидете сигурни дека месото ќе биде едномерно зготвено, предлагаме сите парчиња да бидат иста големина/дебелина.

Капак

- На внатрешната страна на капакот може да се насобере кондензат и со тоа да се намали видливоста во внатрешноста. Предлагаме внимателно да го отворите капакот подалеку од вас и да ја пуштите насобраната течност да истече назад во садот.
- 'Sous Vide' методот на готвење бара готвење на ниска температура. Со отварање на капакот за време на готвењето го зголемувате губењето на температурата и со тоа пад на температурата на водата. Затоа капакот отварајте го што е можно помалку.

ВНИМАНИЕ. Храната приготвена на 'Sous Vide' начин не е препорачлива за ризични групи, како што се:

- Трудници
- Мали деца
- Стари лица
- Хронично заболени

Чистење

Пред чистење изгасете го апаратот и исклучете го од струја. Пред отстранување на водата почекајте првин да се олади. Не пуштајте вода во садот. Пред чистењето почекајте апаратот да се олади. Садовите за готвење кои што се отстрануваат не употребувајте ги на други шпорети или рерни. Истите ипотребувајте ги само во 'Sous Vide' апаратот. Садот, капакот и решетката можат да се мијат во машина за садови. Добро осушете ги пред повторно да ги ставите во апаратот.

Не чистете го апаратот со гумички за чистење, корозивни средства за чистење или агресивни течности, како што се алкохол, бензин или ацетон.

'Sous Vide' апаратот за готвење чистете го со влажна, мека крпа. Деловите не ставајте ги во вода и не мијте ги под млаз вода или во машина за садови.

Околина

По завршувањето на животниот циклус, апаратот не фрлајте го заедно со обичните домаќински отпадоци, туку фрлете го во официјалното збирно место за рециклирање. На тој начин ќе придонесете за зачувување на околината.

Гаранција и сервис:

За сите информации или во случај на проблеми посетете ја веб страницата на Гореење на адресата www.gorenje.com, односно јавете се во Гореење центарот за помош на корисници во вашата држава (телефонскиот број ќе го најдете во меѓународниот гаранциски лист). Доколку во вашата земја нема таков центар, јавете се на локалниот продавач на Гореење или на одделот на Гореење за мали домаќински апарати и апарати за лична нега.

Само за лична употреба!

**ГОРЕЊЕ ВИ ПОСАКУВА МНОГУ
ЗАДОВОЛСТВА ПРИ УПОТРЕБАТА
НА ВАШИОТ АПАРАТ**

Ги задржуваме правата за промени!

General description



1. Tempered Glass lid
2. Non-stick removable cooking bath
3. Control panel
4. Cooking rack
5. Temperature button
6. + / - button
7. Start / Cancel button
8. On / Off button
9. Timer button

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not plug in or switch on the unit without having the cooking pan inside the unit.
- Do not operate the unit on an inclined surface.
- Do not move or cover the unit whilst in operation.
- Do not immerse the base of the unit in water or any other liquid.
- Use your unit well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.
- Do not touch any metal surfaces of the unit while it is in use as they will be hot.
- Use handles and oven mitts to move the unit, the cooking pan and the lid when hot.
- Do not operate the unit without food or liquid in the cooking pan.
- Be careful when lifting and removing lid after cooking. Always tilt the lid away from you as steam is hot and can result in serious burns.
- Never place face over the unit.
- Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts to clean.
- Do not use the pan on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven.
- Do not use the cooking pan for food storage or place in the freezer.
- Do not rinse with water that is warmer than 80°C

Warning

Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.

If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Gorenje, a service centre authorised by Gorenje or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Never let the appliance operate unattended.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Caution: This appliance is intended for household use only.

Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gorenje does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.

Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Sous Vid Cooking

Sous Vide has been a popular cooking method in restaurants for several years.

Sous Vide is a French term which means 'under vacuum' and describes food placed in vacuum sealed pouches and cooked in a water oven. Food slowly cooks at precise low temperatures over a long period of time to achieve succulent, superb tasting meals. Sealing foods inside pouches allows it to cook in its own juices in addition to any marinades, seasonings etc you

wish to add. Vitamins, minerals and juices are retained within the food and natural flavours are intensified. This allows the food to be healthier, more tender and flavoursome. Meats cooked in a sous vide tend to be more tender, tougher and mostly cheaper yet flavour filled cuts of meats such as chuck steak can be used.

As sous vide cooking requires foods and meats to be sealed individually, yet cooked at the same time; it is perfect for families and entertaining when there are people with varied tastes and nutritional requirements.

It is difficult to overcook using the Sous Vide method, although textures can change slightly. As it's difficult to overcook, it allows food to be cooked ahead of time, perfect for family meals and entertaining.

Temperatures. The Sous Vide has a 40°C to 90°C temperature range, with 1°C increment selection. Different temperatures are required for different types of food and for different degrees of doneness. See the Sous Vide Temperature and Time Guide.

Time. The cooking time depends on the thickness of the food, rather than the weight of the food. The default cooking time is 1 hour. Time can be set from 1 hour to 24 hours. See the Sous Vide Temperature and Time Guide for more information.

Ideal Foods for Sous Vide Cooking. Meats are ideal to cook using the sous vide method as they are more tender, succulent and flavour filled.

Red meats - Lamb, beef and pork.

Poultry - Chicken, turkey, duck.
Fish and Seafood - Fish, lobster tails, scallops.

Vegetables - Root Vegetables. Potato, carrot, parsnip, beets, turnips.

Vegetables - Tender Vegetables. Peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, squash.

Fruit - Firm Fruits. Apple, pear.

Fruit - Tender Fruits. Mango, plum, apricot, peach, nectarine, papaya, strawberry.

Steps to Sous Vide cooking

Step 1. Seasoning your food

To enhance the flavour of your food, you may wish to marinade or add spices, herbs, butter or oil to your vacuum pouch prior to sealing.

Step 2. Vacuum sealing your food

Sous vide cooking requires food to be vacuum sealed inside pouches to ensure excess air and moisture are removed, so the natural taste and nutritional quality of the food is captured. Vacuum sealing also assists in opening the pores in food such as meat, poultry and seafood so that marinades and seasonings are more readily absorbed for highlighted flavour. Oxygen and moisture in air cause food to degrade and lose flavour, texture and nutritional value. Commercial quality vacuum systems remove air and moisture before sealing items airtight to create a commercial quality vacuum. We recommend Sunbeam FoodSaver vacuum sealers and FoodSaver bags and rolls.

Step 3. Cooking your food

When the water temperature has been reached in the sous vide, place the pouches carefully in the water. Ensure the pouches are fully submerged in water, and that water can easily circulate around the pouches for even cooking.

Step 4. Searing your food

When sous vide cooking is completed, you may wish to finish off by searing to improve the appearance and flavour of the food. This is particularly suited to meats. Remove the food from the pouch. Quickly sear meat in a hot pan. This will caramelise the fats and proteins for extra flavour.

Food Safety Guidelines for Sous Vide Cooking
CAUTION. Food cooked using the Sous Vide method of cooking is not recommended for consumption by those in an 'at risk' category (low immune deficiency);

- Pregnant women
- Small children
- Elderly
- Those suffering from illness/disease

The below guidelines regarding using the Sous Vide method will help to ensure good food hygiene safety.

Food Preparation

- All food items to be used for cooking using the Sous Vide method should be of the highest quality in freshness.
- Ensure that all meat, seafood, poultry and game have been stored at below 5°C before preparation begins. Using a digital food thermometer to check the temperature is recommended.
- Make sure that the food pouches are clean and have not been contaminated by dirt or other food contaminants.
- Use detergent and warm water, or a sanitizing solution to wash the food preparation area.
- Separate the raw ingredient preparation area from the finished product area.
- Wash hands well before commencing any food preparation.
- Prepare foods to the recommended thickness according to the Sous Vide Temperature and Time Guide. Smaller cuts of meat will cook more quickly.

Cooking

- Use the Sous Vide Temperature and Time Guide for cooking times and temperatures.
- Ensure that the cooking pouch is completely sealed before cooking commences.
- Ensure that the cooking pouch is still completely sealed when cooking has finished.

Storage

- If the food is not going to be consumed immediately, plunge the pouch containing the food into iced water to reduce temperature quickly. Refrigerate until required.

Reheating

- Reheat food until internal temperature is above 75°C.

Using Sous Vid

Place the Sous Vid on a flat, level surface.

Plug the unit into the mains power supply. Press and hold the Power On/Off button for 3 seconds to turn the machine on, the power on/off indicator light will come on and the digital display will illuminate.

1. Fill the cooking pan with the desired amount of water, and replace the lid. Ensure the water will cover the food, pouches and is above the

FILL line in the pan. View the Sous Vide Temperature and Time guide.

TIP: To speed up the time needed to reach the desired temperature, fill with warm water.

2. Press the Set Temp button and the display will show 40°C, press + Up and – Down button to set your desired target temperature.
3. To set the timer, press the Set Timer, then press the + Up and – Down buttons to set to your desired target time (from 1 to 24 hours). The sous vide will preheat for 1 hour before the timer begins to count down.
4. Press the Set Timer button for default temperature setting of 40°C and a minimum 4 hour cooking time.
5. Once you have selected the above, press the start button and the sous vide will start to heat the water. Once the desired temperature has been reached the unit will emit an audible sound to indicate this has been reached, at this point you need to insert the cooking pouches and the timer will start to count down.
6. Carefully remove the lid. With a pair of tongs gently place the sealed food pouches in the water ensuring the water level does not exceed the MAX line, and that the food is covered by water. Replace the lid.

TIP: You can slot the sealed food pouches vertically in the slots of the rack to ensure the food is separated and that water can circulate evenly.

TIP: During cooking, only lift the lid if necessary as sous vide uses low temperatures to cook, so the unit does not recover lost heat quickly. If condensation forms on the inside of the lid reducing your vision, carefully tilt the lid away from you so that the condensation falls back into the pan.

Temperature and Time Guide

The below table is a guide to setting the temperatures and times for your cooking. You may need to adjust for your individual tastes.

Cooking temperatures for Meat (Beef, Lamb and Pork):

RARE: 49°C
MEDIUM RARE: 56°C
MEDIUM: 60°C
MEDIUM WELL: 65°C
WELL: 71°C and up

Cooking temperatures for Poultry:

WITH BONE: 82°C
WITHOUT BONE: 64°C

Cooking temperature for Fish:

RARE: 47°C
MEDIUM RARE: 56°C
MEDIUM: 60°C

General temperature for Vegetables:

83°C -87°C

| FOOD: | COOKING TEMPERATURE | COOKING TIME | THICKNESS |
|--|----------------------------------|------------------------------|----------------------|
| BEEF & LAMB | | | |
| <u>Tender cuts</u> Tenderloin, cutlets, sirloin, rib eye, rump, T-bone | 49°C or higher 49°C or higher | 1 to 6 hours 2 to 8 hours | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Tougher Cuts</u> Blade, chuck, leg of lamb, shoulder, shanks, game meats | 49°C or higher | 8 to 24 hours | 4 – 6 cm |
| PORK | | | |
| Belly | 82°C | 10 to 12 hours | 3 – 6 cm |
| Ribs | 59°C | 10 to 12 hours | 2 – 3 cm |
| Pork Chops | 56°C or higher | 4 to 8 hours | 2 – 4 cm |
| Pork Rost | 56°C or higher | 10 to 12 hours | 5 – 7 cm |
| POULTRY | | | |
| Chicken breast with bone | 82°C | 2 to 6 hours | 3 – 5 cm |
| Chicken breast without bone | 64°C | 1 to 4 hours | 3 – 5 cm |
| Chicken thigh with bone | 82°C | 2 to 6 hours | 3 – 5 cm |
| Chicken thigh without bone | 64°C | 1 to 4 hours | 3 – 5 cm |
| Chicken legs | 82°C | 2 to 6 hours | 5 – 7 cm |
| Duck breast | 64°C | 3 to 8 hours | 3 – 5 cm |
| FISH | | | |
| Lean fish | 47°C or higher | 1 to 2 hours | 3 – 5 cm |
| Fatty fish | 47°C or higher | 1 to 2 hours | 3 – 5 cm |
| SHELLFISH | | | |
| Shrimp | 60°C | 1 hour | 2 – 4 cm |
| Lobster tail | 60°C | 1 hour | 4 – 6 cm |
| Scallops | 60°C | 1 hour | 2 – 4 cm |
| VEGETABLES | | | |
| Root vegetables | 83°C or higher | 1 to 2 hours | 1 – 5 cm |
| Tender vegetables | 83°C or higher | 1 to 2 hours | 1 – 5 cm |

Note:

- Longer cooking times may result in an altered texture of finished foods.
- These times and temperatures are guidelines. Further cooking may be required to achieve desired result.
- All thicknesses are measured once the food has been vacuum sealed.
- Thinner cuts of meat will cook more quickly.

Hints and Tips

With your Sous Vide you can create a wide variety of meals. Various foods take different times to cook perfectly to your individual taste, so sometimes it may take a little trial and error to get the cooking times right for you.

Capacity

- Don't overfill or under fill your Sous Vide unit. Ensure the level is between the FILL (minimum) and MAX markings on the inside of the cooking pan. Always ensure that the water covers the food pouches. When using
- To speed up the time needed for the unit to reach the desired Sous Vide temperature, fill with warm (not hot) water.

Food

- Cuts of Meat. Sous Vide is perfect for the cheaper, tough cuts of meats, as the lengthy cooking process tenderises these cuts and enhances the flavours. Note that thinner cuts of meat will cook more quickly.
- Evenly cooked food. To ensure food cooks evenly in the same amount of time, we recommend food is cut to similar thicknesses/ sizes.

Lid

- Condensation can accumulate on the inside of the lid, reducing your vision. Carefully tilt the lid away from you so that the condensation falls back into the pan.
- Lifting the lid. Both sous vide and slow cooker cooking methods use low temperatures and therefore they do not recover lost heat quickly. If you need to lift the lid, do so quickly to minimise heat loss.

Food Safety Guidelines for Sous Vide Cooking

CAUTION. Food cooked using the Sous Vide method of cooking is not recommended for consumption by those in an 'at risk' category (low immune deficiency):

- Pregnant women
- Small children
- Elderly
- Those suffering from illness/disease

Cleaning

Cleaning should only be carried out when the Sous Vide is switched off and the plug removed from the socket. Allow the water to cool, and then

pour out. Do not leave water sitting in the pan. Allow the unit to completely cool before cleaning. Do not use the removable cooking pan on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pan only inside the Sous Vide unit. The lid and the removable cooking pan are dishwasher safe for added convenience. Place the lid on the upper rack of your dishwasher. To remove food that is cooked onto the bottom of the removable cooking pan, soak the pan in warm water before cleaning. Dry thoroughly before replacing the pan in the unit.

Wipe the exterior of the Sous Vide with a damp cloth and polish dry. **DO NOT** use harsh abrasives, scourers or chemicals to clean any part of the Sous Vide as these will damage the surfaces.

Do not immerse the Sous Vide unit in water or place in a dishwasher

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & Service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE
WHEN USING YOUR APPLIANCE**

We reserve the right to any modifications!

Általános leírás



1. Edzett üveg fedél
2. Tapadámentes kivehető főztál
3. Vezérlő panel
4. Főzőrács
5. Hőmérséklet gomb
6. + / - gomb
7. Start / Cancel gomb
8. On / Off gomb
9. Időzítés gomb

Fontos

A készülék használata előtt olvassa át alaposan a használati utasítást és őrizze meg, később is szüksége lehet rá.

Veszély

Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra és ne kapcsolja be, ha nincs benne a főztál.

Ne működtesse a készüléket egyenetlen felületen. Ne mozgassa és ne takarja le a készüléket működés közben.

Ne merítse a készülék talpzatát vízbe vagy más folyadékba.

A készüléket falaktól, függönyöktől távol használja és ne használja szűk helyeken.

Működés közben ne érintse meg a készülék fém felületeit, mert ezek igen felforrósodhatnak.

A forró készülék mozgatásához, a sütőtál és a fedél érintéséhez használja a fogantyúkat, illetve vegyen fel védőkesztyűt.

Ne működtesse a készüléket, ha nincs étel vagy folyadék a főztálban.

Főzést követően legyen elővigyázatos a fedél eltávolításakor. Soha ne fordítsa a fedelet maga felé, mert a főz forró és komoly égési sérüléseket okozhat. Soha ne hajoljon a készülék fölé.

Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy tisztítás előtt. Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt rátenné vagy kivinné az alkatrészeit tisztításához.

Ne használja a főztálat kályhán, mikrohullámú sütőben vagy sütőben.

Ne használja a főztálat ételek tárolására és ne helyezze a hűtőszekrénybe.

Ne mosogassa 80°C-nál melegebb vízben.

Figyelmeztetés

A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.

Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a csatlakozó kábel vagy más alkatrész megsérült. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a Gorenje, egy általa felhatalmazott szakszerviz vagy hasonlóan képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyerekeket is), akik csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, illetve nincs meg a készülék használatához szükséges tudásuk és tapasztalatuk, kivéve ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket vagy útmutatással látta el őket a készülék használatát illetően.

A gyerekeket felügyelni szükséges, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

Soha ne hagyja a készüléket működés közben őrizetlenül.

A készülék működése közben az elérhető felületek igen felforrósodhatnak.

Figyelem: A készülék kizárólag háztartásban történő használatra készült.

Soha ne használja más gyártók kiegészítőit vagy alkatrészeit, csak olyanokat, amelyeket a Gorenje javasol. Amennyiben más kiegészítőket vagy alkatrészeket használ, a garancia érvényét veszti. A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy valamennyi alkatrész megfelelően össze van-e szerelve.

Soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz vagy távirányítóhoz, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében.

A készülék a Hulladék elektromos és elektronikus felszerelésekről szóló, 2002/96/EC számú európai uniós direktívának (WEEE) megfelelően van jelölve.

Ez az útmutatás képezi a keretét a hulladék elektromos és elektronikus készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és újrafeldolgozásának.

Sous Vid Főzés

A Sous Vide főzési módszer évek óta népszerű az éttermekben.

A Sous Vide francia kifejezés, ami azt jelenti »vákuum alatt«. Olyan ételkészítési mód, amelynél az ételek vákuumzárt csomagokba kerülnek és vízben kerülnek elkészítésre. Az étel lassan fő, alacsony hőfokon, hosszú ideig – így az elkészült étel szaftos és kitűnő ízű lesz. Az ételek így becsomagolva saját szaftjukban, illetve a hozzáadott páclében és fűszerekkel főnek meg. Az ételekben így megőrződnek a vitaminok, az ásványi anyagok és a szaft, ezen kívül pedig intenzívebbé válik természetes ízük. Ez a módszer egészségesebb, puhább és ízletesebb ételeket eredményez. Az így elkészített húsok puhábbak, tömörebbek és általában olcsóbbak, mégis ízletesebbek, mint általában a nagyobb steak darabok.

Mivel a sous vide főzésnél az ételeket adagonként kell becsomagolni, majd egyszerre megfőzni, ez a főzési mód ideális családok és baráti társaságok számára – így különféle ízéseket és táplálkozási igényeket is ki lehet egyszerre elégíteni.

A Sous Vide módszerrel nehéz túlfőzni az ételeket, de azok állaga változó lehet. Mivel nem nagyon lehet túlfőzni az ételeket, azok időben jóval előre elkészíthetők a családi és baráti étkezésekhez.

Hőfok. A Sous Vide módszer esetében a hőfok 40°C és 90°C közötti tartományban változtatható, 1°C-os lépésekben. A különböző típusú ételekhez és különböző mértékű átfőtttséghez különböző hőfokokra van szükség. Lásd a Sous Vide Hőfok és időtartam útmutatót.

Idő. A főzési idő inkább az étel vastagságától, mint tömegétől függ. A javasolt főzési időtartam 1 óra. Az időtartam 1 és 24 óra között változtatható. További információkért a Sous Vide Hőfok és időtartam útmutatót.

A Sous Vide főzési módhoz ideális ételek. A húsok elkészítésére maximálisan ideális a sous vide főzési módszer, mivel így azok puhábbak, tömörebbek és ízletesebbek lesznek.

Vörös húsok – Bárány, marha és sertés.

Szárnyas - Csirke, pulyka, kacsa.
Halak és tengeri gyümölcssei - Halak, homár, kagylók.

Zöldségek – Gyökérzöldségek. Burgonya, sárgarépa, pasztinák, cékla, fehérrépa.

Zöldségek – Zsenge zöldségek. Borsó, spárga, kukorica, brokkoli, karfiol, padlizsán, hagyma, tök.

Gyümölcsök – Kemény gyümölcsök. Alma, körte.

Gyümölcsök – Puha gyümölcsök. Mangó, szilva, sárgabarack, őszibarack, nektarin, papaya, eper.

A Sous Vide főzés lépései

1. lépés Az étel fűszerezése

Az ételek ízesítése érdekében lehetséges azok marinálása vagy fűszerezése, vaj vagy olaj hozzáadása a vákuumcsomaghoz leragasztás előtt.

2. lépés Az étel vákuumcsomagolása

A Sous vide főzés esetében az ételeket adagonként vákuumcsomagolni szükséges, a fölösleges levegő és nedvesség eltávolítása érdekében – így az ételek természetes íze és tápértéke jobban megmarad. A vákuumcsomagolás elősegíti az olyan ételek porúsainak megnyitását is, mint a húsok, szárnyasok, tengeri ételek – így a pácok és a fűszerek könnyebben beléjük tudnak hatolni és erőteljesebb izhatás érhető el. A levegőben található oxigén és nedvesség romlást idéz elő az ételekben és ettől elveszítik ízüket, állagukat, valamint tápértéküket. A kereskedelmi minőségű vákuum rendszerek hatékonyan eltávolítják a levegőt és a nedvességet a vákuumragasztás előtt, így kereskedelmi minőségű vákuum alakul ki.

Javasolt a Sunbeam FoodSaver vákuumozók, illetve a FoodSaver zacskók és tekercek használata.

3. lépés Az étel megfőzése

Amikor a készülékben lévő víz hőfoka elérte a beállított értéket, helyezze be óvatosan a csomagokat a vízbe. Ügyeljen rá, hogy a csomagok a víz alatt legyenek és hogy a víz könnyedén tudjon áramlani körülöttük, az egyenletes főzés érdekében.

4. lépés Az étel piritása

A sous vide főzés befejeztével lehetséges, hogy meg szeretné piritani még az ételt, ezzel is javítva annak megjelenését és ízét. Ez a módszer különösen ideális húsok készítésénél. Vegye ki az

ételt a csomagból, majd gyorsan pirítsa meg a húst egy lábasban. Ezzel a zsírok és fehérjék karamellizálódnak, amitől az étel íze még jobb lesz.

Élelmiszer-biztonsági útmutató a Sous Vide főzéshez
FIGYELEM. A Sous Vide módszerrel elkészített ételek fogyasztása nem javasolt a veszélyeztetett kategóriába tartozó személyek számára (immunhiányos állapot);

- Terhes nők
- Kisgyermek
- Idősek
- Betegségben / kóiban szenvedők

A Sous Vide főzéshez kapcsolódó alábbi útmutató hasznos tanácsokat nyújt az élelmiszerbiztonság és a higiénia szempontjából.

Az ételek előkészítése

- A Sous Vide módszerrel készített ételeknek a legjobb minőségű és legfrissebb alapanyagokból kell készülniük.
- Ügyeljen rá, hogy a húsok, tenger gyümölcsei, szárnyas és vadhús tárolása 5°C alatt hőfokon történjen. Javasolt digitális ételhőmérő használata a hőfok ellenőrzésére.
- Ügyeljen rá, hogy az ételcsomagok tiszták legyenek és ne legyen rajtuk szennyeződés.
- Az ételkészítés helyének tisztítására használjon mosogatószeret és meleg vizet vagy fertőtlenítőszeres oldatot.
- Különbítse el egymástól a nyers hozzávalók előkészítésére szolgáló területet és a késztermékek előkészítésének területét.
- Az ételek előkészítése előtt mindig mosson kezet.
- Az ételeket a javasolt vastagságúra készítse el – a Sous Vide hőfok és időtartam útmutatóban foglaltaknak megfelelően. A kisebb húsdarabok gyorsabban elkészülnek.

Főzés

- A főzési idő és a hőfok meghatározásához használja a Sous Vide hőfok és időtartam útmutatót.
- Ügyeljen rá, hogy az ételcsomag a főzés megkezdése előtt teljesen leragasztásra kerüljön.
- A főzés végeztével ellenőrizze, hogy az ételcsomag még mindig tökéletesen le van ragasztva.

Tárolás

- Ha az étel nem kerül azonnal elfogyasztásra, merítse a csomagokat jeges vízbe, hogy gyorsabban lehűljenek. Tárolja az ételeket hűtőszekrényben, amíg szükséges.

Újramelegítés

- Melegítse az ételt addig, amíg a belső hőmérséklete el nem éri a 75°C-ot.

A Sous Vid használata

A Sous Vid készüléket sima, egyenes felületen helyezze el.

Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.

Nyomja meg és tartsa benyomva 3 másodpercig az On/Off gombot a készülék bekapcsolásához. Ekkor a be/kikapcsolva jelfény kigyullad és a digitális kijelző is világitani kezd.

1. Töltse meg a főzőtálat a kívánt mennyiségű vízzel és helyezze rá a fedelet. Ügyeljen rá, hogy a víz befedje az ételt és hogy az edény FILL vonala fölé érjen. Lásd a Sous Vide hőfok és időtartam útmutatót.

TIPP: A kívánt hőfok eléréséhez szükséges idő csökkentése érdekében meleg vízzel töltse meg az edényt.

2. Nyomja meg a Set Temp gombot. Ekkor a kijelzőn a 40°C lesz látható. A + Up és a – Down gombok segítségével állítsa be a kívánt cél-hőfokot.
3. Az időzítés beállításához nyomja meg a Set Timer gombot, majd a + Up és a – Down gombok segítségével állítsa be a kívánt cél-időpontot (1-től 24 óráig). A Sous Vide a számláló visszaszámlálásának megkezdése előtt 1 órával kezdi meg az előmelegítést.
4. Nyomja meg a Set Timer gombot az alapértelmezett hőfok (40°C) beállításához és minimum 4 óras főzési időhöz.
5. A fenti beállítások elvégzését követően nyomja meg a Start gombot és a Sous Vide ekkor megkezdí a víz melegítését. A kívánt hőfok elérésekor hangjelzés lesz hallható. Ekkor kell az edénybe helyezni és ételeket és ekkor kezdődik meg az időzítés visszaszámlálása.

6. Óvatosan vegye le a fedelet. Egy fogó segítségével óvatosan helyezze el a lezárt étel-csomagokat a vízben, ügyelve rá, hogy a víz szintje ne emelkedjék a MAX vonal fölé és hogy a víz befedje az ételt. Helyezze vissza a fedelet.

TIPP: A leragasztott étel-csomagokat a rács réseibe helyezheti függőlegesen, így azok biztosan nem érintkeznek egymással, a víz pedig egyenletesen áramolhat körülöttük.

TIPP: A főzés során csak akkor emelje fel a fedelet, ha az feltétlenül szükséges, mivel a sous vide alacsony hőmérsékleten főz, ezért nem tudja gyorsan visszanyerni az elveszített hőt. Ha pára képződik a fedél belsején, ami csökkenti az edény átláthatóságát, óvatosan döntse magától elfelé a fedelet, hogy a pára visszafolyjék az edénybe.

Hőfok és időtartam útmutató

Az alábbi táblázat útmutatást nyújt a főzési hőfok és időtartam beállításához. A beállítások az egyéni ízlésnek megfelelően módosíthatók.

Főzési hőfokok hús esetében (marha, bárány és sertés):

NYERS: 49°C
KÖZEPESEN NYERS: 56°C
KÖZEPESEN ÁTFÓTT: 60°C
KÖZEPESEN JÓL ÁTFÓTT: 65°C
JÓL ÁTFÓTT: 71°C és felette

Főzési hőfokok szárnyas esetében:

CSONTOS: 82°C
CSONT NÉLKÜLI: 64°C

Főzési hőfokok hal esetében:

NYERS: 47°C
KÖZEPESEN NYERS: 56°C
KÖZEPES: 60°C

Főzési hőfokok zöldségek esetében:

83°C -87°C

| ÉTEL: | FŐZÉSI HŐMÉRSÉKLET | FŐZÉSI IDŐ | VASTAGSÁG |
|--|--|--|--|
| MARHA & BARÁNY <u>Puha szeletek</u> Vesepecsenye, kotlett, hátszín, borda, hátszín, T-bone | 49°C vagy magasabb 49°C vagy magasabb | 1 - 6 óra 2 - 8 óra | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Keményebb szeletek</u> lapocka, tarja, báránycomb, lábszár, vadhús | 49°C vagy magasabb | 8 - 24 óra | 4 – 6 cm |
| SERTÉS Dagadó Borda Sertésszelet Sertéssült | 82°C 59°C 56°C vagy magasabb 56°C vagy magasabb | 10 - 12 óra 10 - 12 óra 4 - 8 óra 10 - 12 óra | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| SZÁRNYAS Csontos csirkemell Csont nélküli csirkemell Csontos csirkecomb Csont nélküli csirkecomb Csirkecomb Kacsamell | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 - 6 óra 1 - 4 óra 2 - 6 óra 1 - 4 óra 2 - 6 óra 3 - 8 óra | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| HAL Sovány hal Zsíros hal | 47°C vagy magasabb 47°C vagy magasabb | 1 - 2 óra 1 - 2 óra | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| TENGER GYÜMÖLCSEI Rák Homár Kagyló | 60°C 60°C 60°C | 1 óra 1 óra 1 óra | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| ZÖLDSEGEK Gyökérzöldségek Zsenge zöldségek | 83°C vagy magasabb 83°C vagy magasabb | 1 - 2 óra 1 - 2 óra | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Megjegyzés:

- A hosszabb főzési idő eredményeként az elkészült étel állaga más lehet.
- A feltüntetett időtartamok és hőfokok indikatívak. A kívánt eredmény eléréséhez további főzés is szükséges lehet.
- A vastagságok mérése akkor történt amikor az étel már vákuumsomagolt volt.
- A vékonyabb hússzeletek gyorsabban megfőnek.

Ötletek és tippek

Sous Vide készüléke segítségével az ételek széles választékát készítheti el. Ahhoz, hogy a különféle ételek az Ön ízlésének megfelelőek legyenek, különböző főzési időtartamokra lehet szükség – időnként többször próbálkozás szükséges ahhoz, hogy a megfelelő főzési időt megtalálja.

Úrtartalom

- Ne töltsé túl vagy alul a Sous Vide készüléket. Ügyeljen rá, hogy a vízszint a FILL (minimum) és a MAX jelölések között legyen a főzőedényben. Arra is ügyeljen, hogy a víz mindig ellepje az ételcsomagokat.
- Töltsé meg a tartályt meleg (nem forró) vízzel – így a készülék gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.

Ételek

- Hússzeletek. A Sous Vide ideális az olcsóbb, keményebb húсок elkészítésére, mivel a hosszú főzési folyamat során a húсок puhává válnak, ízük pedig erőteljesebb lesz. A vékonyabb hússzeletek gyorsabban elkészülnek.
- Egyenletesen átfőtt ételek. Annak biztosítása érdekében, hogy minden étel-adag egyenletesen átfőjön ugyanannyi idő alatt, javasolt az ételt azonos vastagságú / méretű darabokra vágni.

Fedél

- A fedél belsején pára képződhet, ami csökkenti az edény átláthatóságát. Ilyenkor óvatosan döntse magától elfelé a fedelet, hogy a pára visszafolyjék az edénybe.
- A fedél felemelése. Mind a sous vide, mind a lassú főzési módok esetében alacsony hőfokon történik az ételkészítés – ezért a fedél felemelését, majd visszahelyezését követően nem kevés időbe telik a hővesztesség pótlása. Ha feltétlenül szükségessé válik a fedél felemelése, helyezze azt minél előbb vissza, a hővesztés csökkentése érdekében.

Élelmiszer-biztonsági útmutató a Sous Vide főzéshez
FIGYELEM! A Sous Vide módszerrel készített ételek fogyasztása nem javasolt a veszélyeztetett kategóriába tartozó személyek számára (immunhiányos állapot):

- terhes nők
- kisgyermek
- idősek
- betegségben / kóiban szenvedők

Tisztítás

A készülék tisztítását csak akkor lehet elvégezni, ha a Sous Vide kikapcsolt állapotban van és a villásdugó is kihúzásra került a konnektorból. Hagyja a vizet lehűlni, majd öntse ki – ne hagyjon vizet a tartályban. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Ne használja a kivehető főzőtartályt kályhán, mikrohullámú sütőben vagy sütőben. A főzőtartályt csak a Sous Vide készülékben használja. A fedél és a kivehető főzőedény mosogatógépben is tisztítható. A fedelet a mosogatógép felső kosarában kell elhelyezni. Az edény aljára tapadt ételmaradék úgy távolítható el, ha tisztítás előtt az edényt meleg vízbe beáztatja. Szárítsa meg alaposan a tartályt, mielőtt a készülékbe visszahelyezné. A Sous Vide készülék külsejét nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **NE** használjon erős súrolószereket, súrolókefét vagy vegyszereket a Sous Vide készülék tisztítására, mert ezek kárt tehetnek a felületekben. Ne merítse a Sous Vide készüléket vízbe és ne tegye a mosogatógépbe.

Környezetvédelem

A készüléket – ha már elromlott, vagy nem használja tovább –, ne kezelje normál háztartási hulladékként, hanem adja le egy, a hasonló termékek újrahasznosításáért felelős gyűjtőhelyen. Ezzel is elősegítheti környezetünk védelmét.

Garancia és szerviz

Ha információra van szüksége vagy problémája van, forduljon az Ön országában működő Gorenje Ügyfélszolgálathoz (ennek telefonszámát a garancialevélen találhatja meg). Amennyiben az Ön országában nem működik Gorenje Ügyfélszolgálat, forduljon a helyi Gorenje forgalmazóhoz, vagy vegye fel a kapcsolatot a Gorenje márkaszervizzel.

Csak személyes használatra!

**A GORENJE SOK ÖRÖMET KÍVÁN
ÖNNEK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA
SORÁN!**

A módosítások jogát fenntartjuk!

Opis urządzenia:

1. Pokrywa ze szkła hartowanego
2. Wyjmowane naczynie do gotowania
3. Panel sterujący
4. Kratka do gotowania
5. Przycisk ustawienia temperatury
6. Przyciski +/-
7. Przycisk uruchomienia/ zatrzymania działania
8. Przycisk włączenia/ wyłączenia
9. Przycisk nastawienia czasu gotowania

Ważne:

Przed użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi dla użytkownika, którą należy zachować, aby móc jeszcze później z niej korzystać.

Niebezpieczeństwo

Jeśli naczynia do gotowania nie ma w urządzeniu, urządzenia nie należy włączać czy uruchamiać.

Zadbać należy, aby urządzenie postawione zostało na równym podłożu. Podczas działania urządzenia nie należy przesuwać czy przykrywać. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie lub innej cieczy.

Podczas działania urządzenie powinno być przynajmniej trochę odsunięte od ścian i zasłon. Gdy urządzenie działa, nie należy gołymi rękami dotykać metalowych części urządzenia, ponieważ nagrzewają się one w trakcie działania urządzenia.

Urządzenia nie należy włączać, jeżeli w naczyniu do gotowania nie ma wody. Zdejmując lub unosząc pokrywę po zakończeniu gotowania należy uważać. Pokrywę należy unieść w kierunku od siebie, aby się nie oparzyć. Nigdy nie należy pochylać się czy zbliżać twarzy do działającego urządzenia.

Po użytkowaniu i przed czyszczeniem urządzenie należy wyłączyć z gniazda sieciowego.

Przed czyszczeniem należy poczekać, aby urządzenie się ochłodziło.

Naczynia do gotowania nie należy stosować na płytach kuchennych, w kuchence mikrofalowej czy w piekarniku.

Naczynia nie należy używać do przechowywania i nie należy go wkładać do zamrażalnika.

Urządzenia nie należy myć wodą o temperaturze powyżej 80 °C.

Ostrzeżenie

Zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe, podane na podstawie urządzenia, odpowiada napięciu lokalnej sieci elektrycznej.

Urządzenia nie należy stosować, jeśli uszkodzeniu uległa wtyczka, kabel lub którykolwiek z elementów urządzenia.

Uszkodzony kabel sieciowy może wymienić jedynie firma Gorenje, upoważniony serwis naprawczy Gorenje lub odpowiednio wyszkolony specjalista.

Urządzenia nie powinny użytkować dzieci czy też osoby o zmniejszonych możliwościach ruchowych lub psychicznych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że podczas użytkowania nadzoruje ich bądź im doradza osoba, odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Działającego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.

W czasie działania powierzchnia urządzenia może stać się gorąca.

Uwaga: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!

Nie należy stosować nadstawek czy części innych producentów, które nie są specjalnie zalecane przez firmę Gorenje. W razie stosowania tego rodzaju nadstawek, gwarancja straci swoją ważność.

Zanim urządzenie zostanie włączone, należy zadbać, aby wszystkie jego elementy składowe zostały prawidłowo zamocowane.

Po użytkowaniu urządzenie należy zawsze odłączyć z gniazda sieciowego.

Urządzenie oznakowane jest zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (*Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE*). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbierania i zagospodarowania zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

godzina. Czas można nastawić w zakresie od 1 do 24 godzin (patrz rozdział: Wybór czasu i temperatury gotowania).

Najlepsze produkty do gotowania metodą *Sous Vide*.

Metoda przygotowania 'Sous Vide' najlepiej funkcjonuje w przypadku mięsa. Mięso jest bardziej miękkie, soczyste i smaczniejsze.

Czerwone mięso – jagnięcina, wołowina lub wieprzowina

Drób – kurczak, indyk, kaczka

Ryby i owoce morza – ryby, kraby, małże

Warzywa – bulwiaste i korzeniowe: ziemniaki, marchew, buraki, rzepa

Warzywa – miękkie warzywa: groszek, szparagi, kukurydza, brokuły, kalafior, bakłażany, cebula, dynie i cukinia

Owoce – jabłka, gruszki, mango, śliwki, brzoskwinie, papaje, truskawki.

Gotowanie »Sous Vide«

Metoda gotowania, znana pod nazwą »Sous Vide« jest bardzo popularna w wielu znanych restauracjach.

»Sous Vide« to francuskie określenie na gotowanie w próżni, a mianowicie gotowanie jedzenia umieszczonego w torebce, w której jest próżnia, zanurzonej następnie w kąpeli wodnej.

Jedzenie gotuje się przez dłuższy czas w dokładnie nastawionej niskiej temperaturze, przez co osiągnięty zostaje jak najlepszy możliwy smak i miękkość. Gotowanie w próżni powoduje, że jedzenie gotuje się we własnym sosie wraz z dodanymi przyprawami. Wszystkie witaminy i minerały pozostają w ten sposób w jedzeniu, podkreślając naturalny smak potrawy. Dzięki temu jedzenie jest zdrowsze, bardziej miękkie i smaczniejsze. Mięso, przygotowywane metodą »Sous Vide« jest bardziej miękkie, wobec tego tą metodą można przygotowywać również kawałki mięsa, które są nieco gorszej jakości, jednak mają pełniejszy smak, na przykład antrykot lub rozbratel.

Metodą »Sous Vide« można gotować jeden kawałek mięsa w jednej torebce, ale gotować można kilka torebek równocześnie, dzięki czemu można zadowolić kilka różnych smaków, zachcianek czy potrzeb żywieniowych.

Ponieważ z zastosowaniem metody »Sous Vide« jest wręcz niemożliwe, aby produkty mogły się rozgotować, potrawy można przygotowywać z wyprzedzeniem, co doskonale funkcjonuje w przypadku posiłków rodzinnych czy imprez.

Temperatura. *Sous Vide* daje możliwość gotowania w temperaturze od 40 °C do 90 °C, z regulacją temperatury z dokładnością do 1 °C. Różna temperatura wymagana jest w przypadku różnych produktów i do różnych faz pieczenia (patrz rozdział: Wybór czasu i temperatury gotowania).

Czas. Czas gotowania żywności zależy bardziej od grubości poszczególnego kawałka, niż od jego wagi. Wstępnie nastawiony czas gotowania to 1

Poszczególne fazy gotowania metodą 'Sous Vide'

Krok 1, Doprawianie jedzenia

Aby wzmocnić i poprawić smak, zaleca się, aby jedzenie, przed włożeniem do torebki, z której uprzednio wysane zostało powietrze, wstępnie zamarynować lub doprawić przyprawami i kawałkiem masła.

Krok 2, Próżniowe zapakowanie jedzenia

Gotowanie 'Sous Vide' wymaga, aby jedzenie gotowało się w torebce bez powietrza i wilgoci. W ten sposób żywność nie traci smaku i jakości. Pakowanie próżniowe powoduje również, że jedzenie, jak na przykład mięso, mięknie, robi się luźniejsze, przez co przyprawy mogą wnikać głębiej, wzmacniając w ten sposób smak mięsa. Tlen i wilgoć z powietrza powodują, że podczas przygotowywania jedzenie traci smak, witaminy i minerały oraz zmienia swoją strukturę. Przy pomocy zwykłych próżniowych zgrzewaczy folii z torebki, przed jej zamknięciem, usuwa się powietrze i wilgoć.

Krok 3, Ugotowania jedzenia

Gdy temperatura osiągnie żadaną wartość, zamknięte torebki z żywnością należy zanurzyć w wodzie. Aby jedzenie zostało ugotowane równomiernie, należy zadbać, aby torebki zostały

całkowicie zanurzone i żeby woda mogła swobodnie je opływać.

Krok 4. Upieczenie jedzenia

Gdy gotowanie metodą 'Sous Vide' zostało zakończone, pożądane jest, aby jedzenie na szybko usmażyć w małej ilości oleju lub podpiec na grillu na bardzo wysokiej temperaturze, w ten sposób dodatkowo porawiając smak i wygląd jedzenia. Szczególnie zalecane jest to do przygotowania mięsa. Gdy mięso zostanie usmażone, karmelizują się w nim tłuszcze i witaminy, dzięki czemu smak mięsa staje się bogatszy.

UWAGA! Jedzenie przygotowane metodą 'Sous Vide' nie jest zalecane dla następujących grup ryzyka:

- kobiet w ciąży
- małych dzieci
- osób w podeszłym wieku
- przewlekle chorych

Instrukcje i wskazówki, mające na celu zapewnić spełnianie wysokich wymagań w zakresie higieny przygotowywania żywności metodą 'Sous Vide'.

Przygotowywanie żywności

- Wszystkie składniki powinny być świeże i jak najwyższej jakości.
- Zadbać należy, aby mięso lub owoce morza przechowywane były w temperaturze poniżej 5 °C. Zaleca się, aby do sprawdzania temperatury używać termometru cyfrowego do żywności.
- Zadbać należy, aby torebki, w których będzie gotowana żywność, były czyste.
- Pomieszczenie, gdzie przygotowywane jest jedzenie, powinno być czyste.
- Pomieszczenie, gdzie znajduje się surowe jedzenie, powinno być oddzielone od pomieszczenia, w którym przygotowywana jest żywność.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia należy dokładnie umyć ręce.
- Grubość kawałka jedzenia powinna być zgodna z wybranymi ustawieniami czasu i temperatury. Cieńsze i mniejsze kawałki jedzenia przygotowywane są szybciej.

Gotowanie

- W celu nastawienia czasu gotowania i wymaganej temperatury należy się kierować zaleceniami, dotyczącymi czasu i temperatury.

- Zadbać należy, aby torebki, w których znajduje się jedzenie podczas gotowania pozostały szczelnie zamknięte.
- Sprawdzić należy, czy torebka pozostała zamknięta próżniowo również po zakończeniu gotowania.

Przechowywanie

- W razie, gdy jedzenie nie będzie od razu zużyte, torebki z jedzeniem należy zanurzyć w zimnej wodzie z dodatkiem lodu, aby jedzenie jak najszybciej schłodzić. Schłodzone jedzenie należy przechowywać w lodówce do czasu, gdy będzie miało być użyte.

Podgrzewanie

- Jedzenie należy podgrzać w taki sposób, aby temperatura wewnątrz osiągnęła 75 °C.

Instrukcja gotowania metodą 'Sous Vide'

Urządzenie należy ustawić na poziomej powierzchni i podłączyć do sieci elektrycznej. Przycisnąć należy i przytrzymać na 3 sekundy przycisk włączenia/ wyłączenia, włączając w ten sposób urządzenie. W momencie włączenia podświetli się wyświetlacz cyfrowy oraz przycisk włączenia/ wyłączenia.

1. Naczynie do gotowania należy napełnić wodą i umieścić na nim pokrywę. Woda w naczyniu powinna całkowicie pokryć torebki z jedzeniem i powinna sięgać powyżej oznaczenia 'FILL' na naczyniu.

WSKAZÓWKA: Aby skrócić czas, konieczny by woda podgrzana została do żądanej temperatury, naczynie należy napełnić ciepłą wodą.

2. Przycisnąć należy przycisk ustawienia temperatury. Na wyświetlaczu ukaże się 40 °C, a następnie za pomocą przycisku + lub – należy nastawić żądaną temperaturę.
3. W celu nastawienia czasu gotowania należy przycisnąć przycisk nastawienia czasu gotowania, a następnie za pomocą przycisku + lub – należy nastawić żądany czas gotowania. Urządzenie będzie przez godzinę ogrzewało wodę, a następnie rozpocznie się odliczanie czasu.

4. Po nastawieniu temperatury i czasu, należy przycisnąć przycisk uruchomienia i urządzenie zacznie podgrzewać wodę. Gdy temperatura wody osiągnie żądaną wartość, urządzenie powiadomi o tym sygnałem dźwiękowym.
5. Usunąć należy pokrywę i ostrożnie wstawić torebki z jedzeniem. Uważać należy, aby woda nie sięgała powyżej oznaczenia MAX na naczyniu, a zarazem pokryła całkowicie torebki z jedzeniem. Ponownie umieścić pokrywę.

WSKAZÓWKA: Podczas gotowania należy jak najmniej podnosić pokrywę, ponieważ powoduje to spadek temperatury wody. Podczas gotowania na pokrywie gromadzą się kropelki wody. Podnosząc pokrywę należy tego dokonać w taki sposób, aby kropelki wody ściekły z powrotem do naczynia.

Instrukcja wyboru czasu i temperatury gotowania metodą 'Sous Vide'

W poniższej tabeli znajdują się ogólne wskazówki dotyczące temperatury i czasu gotowania. Wartości te można zmieniać, kierując się własnymi życzeniami i smakiem.

Temperatury do przygotowania mięsa (wołowina, jagnięcina i wieprzowina):

SUOWE: 49 °C
ŚREDNIO SUOWE: 56 °C
ŚREDNIE: 60 °C
ŚREDNIO DOBRE: 65 °C
DOBRE: 71 °C i więcej

Temperatury do przygotowania drobiu:

Z KOŚCIĄ: 82 °C
BEZ KOŚCI: 64 °C

Temperatury do przygotowania ryb:

SUOWE: 47 °C
ŚREDNIO SUOWE: 56 °C
ŚREDNIE: 60 °C

Temperatury do przygotowania warzyw:

83 °C – 87 °C

| RODZAJ ŻYWNOSCI: | TEMPERATURA GOTOWANIA | CZAS GOTOWANIA | GRUBOŚĆ |
|---|--|--|--|
| WOŁOWINA & JAGNIĘCINA <u>Miękkie mięso</u> połędwica, antrykot, rostbef, kotlet, rozbratel | 49 °C lub więcej 49 °C lub więcej | 1 do 6 godzin 2 do 8 godzin | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Twarde mięso</u> udziec, udziec - kulka, łopatka, goleń, karkówka, jagnięcina | 49 °C lub więcej | 8 do 24 godzin | 4 – 6 cm |
| WIEPRZOWINA mostek żeberka część grzbietowa, karkówka połędwiczka | 82 °C 59 °C 56 °C lub więcej 56 °C lub więcej | 10 do 12 godzin 10 do 12 godzin 4 do 8 godzin 10 do 12 godzin | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| DROB piersi kurczaka z kością piersi kurczaka bez kości nóżki kurczaka z kością nóżki kurczaka bez kości tusza kurczaka pierś kaczki | 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C | 2 do 6 godzin 1 do 4 godzin 2 do 6 godzin 1 do 4 godzin 2 do 6 godzin 3 do 8 godzin | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| RYBA chuda ryba tłusta ryba | 47 °C lub więcej 47 °C lub więcej | 1 do 2 godziny 1 do 2 godziny | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| OWOCE MORZA homar norweski ogon homara małże | 60 °C 60 °C 60 °C | 1 godzinę 1 godzinę 1 godzinę | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| WARZYWA bulwy i korzenie liście i łodygi | 83 °C lub więcej 83 °C lub więcej | 1 do 2 godziny 1 do 2 godziny | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Należy brać pod uwagę:

- Wyjątkowo długi czas gotowania może zmienić konsystencję potrawy.
- Podane czasy gotowania są jedynie orientacyjne. Aby osiągnąć pożądany rezultat, czasem konieczny jest dodatkowy czas gotowania.
- Jako grubość żywności rozumiana jest grubość żywności, zapakowanej w torebce próżniowej, bez obecności powietrza.
- Cieńsze kawałki mięsa są szybciej przygotowane.

Wskazówki i zalecenia

Z użyciem metody gotowania 'Sous Vide' można przygotowywać wiele różnych potraw. Różne potrawy wymagają różnych czasów gotowania.

Czasami koniecznych jest kilka prób zanim się stwierdzi, który czas gotowania najbardziej odpowiada naszemu podniebieniu.

Ilość

- Ilość wody w naczyniu nie powinna nigdy przekraczać oznaczenia MAX na naczyniu. Należy się upewnić, że woda całkowicie pokryła torebki z jedzeniem, znajdujące się w naczyniu.
- Chcąc skrócić czas, konieczny do tego, aby woda osiągnęła żądaną temperaturę, naczynie należy napętnić ciepłą (nie gorącą) wodą.

Żywność

- Metoda gotowania 'Sous Vide' jest idealna do przygotowywania nieco tańszego mięsa, o bardziej zwartej strukturze. Relatywnie długi czas gotowania zmiękcza mięso, dodatkowo podkreślając jego smak. Należy pamiętać, że cieńsze kawałki mięsa są szybciej przygotowane.
- Chcąc sobie zapewnić, że mięso równomiernie się ugotuje, należy zadbać, aby wszystkie kawałki były podobnej wielkości i grubości.

Pokrywa

- Na wewnętrznej stronie pokrywy mogą się zbierać kropelki wody, ograniczając w ten sposób wgląd do środka naczynia. W takich wypadkach zaleca się, aby ostrożnie potworzyć pokrywę, trzymając ją w stronę od siebie, i pozwolić, aby kropelki pynu ściekły z powrotem do naczynia.
- Metoda gotowania 'Sous Vide' wymaga gotowania w niskich temperaturach. Podnosząc pokrywę podczas gotowania zwiększa się utratę ciepła, co przyczynia się do spadku temperatury wody. Pokrywę należy więc otwierać jak najrzadziej.

UWAGA! Jedzenie przygotowane metodą 'Sous Vide' nie jest zalecane dla następujących grup ryzyka:

- kobiet w ciąży
- małych dzieci
- osób w podeszłym wieku
- przewlekle chorych

Czyszczenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przerwać działanie urządzenia i odłączyć go z sieci elektrycznej. Przed wylaniem wody należy poczekać, aby się ochłodziła. Nie należy pozostawiać wody w naczyniu. Przed czyszczeniem należy poczekać, aby urządzenie się ochłodziło.

Wymywanego naczynia do gotowania nie należy stosować na płytach kuchennych czy w piekarniku. Naczynie można stosować jedynie w urządzeniu do gotowania metodą 'Sous Vide'.

Naczynie, pokrywa oraz kratka do gotowania nadają się do mycia w zmywarce. Przed ponownym wstawieniem tych elementów do urządzenia należy je dokładnie osuszyć.

Urządzenia nie należy czyścić szorstkimi gąbkami, żrącymi środkami czyszczącymi lub środkami typu alkohol, benzyna czy aceton.

Urządzenie do gotowania metodą 'Sous Vide' należy czyścić wilgotną, miękką ściereczką. Jednostki silnikowej nie należy zanurzać w wodzie, czy też myć pod bieżącą wodą lub w zmywarce.

Środowisko

Po upływie okresu eksploatacyjnego urządzenia nie należy składować wraz z innymi odpadami komunalnymi, lecz oddać go do upoważnionego centrum zbiórki materiałów do recyklingu. W ten sposób pomaga się chronić środowisko naturalne.

Gwarancja i serwis:

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów należy odwiedzić stronę internetową firmy Gorenje www.gorenje.com bądź zwrócić się o pomoc do Biura Obsługi Klienta firmy Gorenje w Państwa kraju (numer telefonu znajdują Państwo na międzynarodowej umowie gwarancyjnej). Jeżeli w Państwa kraju nie ma takiego biura, należy zwrócić się o pomoc do lokalnego sprzedawcy firmy Gorenje lub Zakładu małych urządzeń AGD i urządzeń do pielęgnacji ciała firmy Gorenje.

Tylko do użytku domowego!

**GORENJE
ŻYCZY PAŃSTWU WIELE
SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA
WYBRANEGO PRZEZ PAŃSTWA
URZĄDZENIA**

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

Descriere generală



1. Capac din sticlă călită
2. Baie de gătit detașabilă neaderentă
3. Panou de control
4. Cadru de gătit
5. Buton temperatură
6. + / - buton
7. Buton Start / Cancel (*Începere/Anulare*)
8. Buton On / Off (*Pornire/Oprire*)
9. Buton temporizator

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul și păstrați-l pentru consultări viitoare.

Pericol

Nu introduceți în priză sau porniți aparatul înainte de a introduce vasul de gătit în aparat.

Nu folosiți aparatul pe o suprafață înclinată.

Nu mutați sau acoperiți aparatul în timpul funcționării.

Nu introduceți baza aparatului în apă sau alt lichid.

Folosiți aparatul la distanță de pereți și perdele și nu îl folosiți în spații închise.

Nu atingeți suprafețele de metal ale aparatului în timpul utilizării, întrucât acestea vor fi fierbinți.

Folosiți mănerile și mănuși de bucătărie pentru a muta aparatul, vasul de gătit și capacul atunci când sunt fierbinți.

Nu folosiți aparatul fără alimente sau lichid în vasul de gătit.

Aveți grijă când ridicați și scoateți capacul după finalizarea procesului de gătit. Înclinați capacul departe de dumneavoastră, deoarece aburul este fierbinte și poate provoca arsuri grave. Nu țineți fața deasupra aparatului.

Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți și înainte de a-l curăța. Aordați timp pentru răcirea aparatului înainte de a adăuga sau îndepărta componente în vederea curățării.

Nu folosiți vasul pe aragaz, în cuptorul cu microunde sau într-un cuptor.

Nu folosiți vasul de gătit pentru a păstra alimente și nu îl introduceți în congelator.

Nu clătiți cu apă care are temperatură mai mare de 80°C.

Avertisment

Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii din rețelele locale.

Nu folosiți aparatul dacă priza, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita orice riscuri, acesta trebuie înlocuit de Gorenje, de un centru de service autorizat de Gorenje sau de către persoane cu calificări similare.

Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, neexperimentate sau care nu dețin cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate de sau au primit instrucțiuni de la o persoană responsabilă de siguranța acestora.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă la aparat.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

În timpul funcționării, temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată.

Atenție: Acest aparat este doar pentru uz casnic.

Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu sunt recomandate de Gorenje. În caz contrar, garanția dumneavoastră își pierde valabilitatea.

Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că toate componentele sunt instalate corect.

Pentru a evita situațiile periculoase, nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem de control de la distanță.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC cu privire la Deșeurile de Echipamente Electrice și Electronice (DEEE).

Această recomandare constituie cadrul unei norme valabile la nivel European referitoare la returnarea și reciclarea Deșeurilor de Echipamente Electrice și Electronice.

Gătit prin metoda Sous Vide (în vid)

De mai mulți ani, Sous Vide este o metodă de gătit des întâlnită în restaurante.

Sous Vide este o expresie din limba franceză care înseamnă 'sub vid' și descrie procedeul prin care alimentele sunt introduse în săculeți sigilați vidați și gătiți în cuptor cu apă. Alimentele sunt gătițe încet, la temperaturi scăzute controlate, în perioade lungi de timp, pentru a obține preparate suculente, cu gust minunat. Sigilarea alimentelor în săculeți permite prepararea acestora în suc propriu completat de marinadele, condimentele, etc., pe care doriți să le adăugați. Vitaminele, mineralele și sucurile sunt păstrate în alimente, iar aromele naturale devin mai intense. În acest fel preparatele sunt mai sănătoase, mai fragede și mai aromate. Carnea preparată prin metoda sous vide este mai fragedă, chiar și bucățile mai tari, dar pline de arome, precum antricotul pot fi folosite.

Metoda de gătit sous vide implică sigilarea individuală a alimentelor și a bucăților de carne, dar gătindu-le simultan; din acest motiv, este perfectă pentru familii și pentru momentele când aveți musafiri și există persoane cu gusturi și nevoi nutriționale diferite.

Prin metoda Sous Vide este dificil să gătiți alimentele mai mult decât este necesar, dar este posibil ca textura acestora să sufere mici modificări. Alimentele pot fi gătițe în avans, metoda fiind perfectă pentru mesele în familie sau cu musafiri.

Temperaturi. Intervalul de temperatură folosit pentru metoda de gătit Sous Vide este cuprins între 40°C și 90°C, putând fi crescută cu câte 1°C. Temperaturile diferă în funcție de tipul de aliment și nivelul de pătrundere. Consultați Ghidul pentru temperaturi și durate cu metoda Sous Vide.

Durată. Durata de gătit depinde de grosimea alimentului, nu de greutatea acestuia. Durata de gătit implicită este de 1 oră. Durata poate fi stabilită în intervalul cuprins între 1 oră și 24 de ore. Pentru mai multe informații, consultați Ghidul pentru temperaturi și durate cu metoda Sous Vide.

Alimente ideale pentru gătit prin metoda Sous Vide. Metoda ideală pentru prepararea bucăților de carne este sous vide, întrucât acestea devin mai fragede, suculente și aromate.

Carne roșie – Miel, vită și porc.

Pasăre – Pui, curcan, rață.

Pește și fructe de mare – Pește, cozi de homar, scoici.

Legume – Rădăcinoase. Cartofi, morcovi, păstârnac, sfeclă, napi.

Legume – Legume moi. Mazăre, sparanghel, porumb, broccoli, conopidă, vinete, ceapă, dovleci.

Fructe – Fructe tari. Mere, pere.

Fructe – Fructe moi. Mango, prune, caise, piersici, nectarine, papaya, căpșuni.

Pașii metodei de gătit Sous Vide

Pașul 1. Condimentarea alimentelor

Pentru a accentua aroma alimentelor, puteți adăuga marinate sau condimente, ierburi aromate, unt sau ulei în săculețul vidați înainte de a-l sigila.

Pașul 2. Vidarea alimentelor

Metoda de gătit presupune vidarea alimentelor în săculeți pentru a asigura eliminarea aerului în exces și a umezelii, astfel încât să fie păstrate gustul natural și calitatea nutrițională. Vidarea ajută și la deschiderea porilor alimentelor precum carnea și fructele de mare, astfel încât marinadele și condimentele să fie mai bine absorbite pentru o aromă mai intensă. Oxigenul și umezeala din aer degradează alimentele și reduc aroma, calitatea și valoarea nutrițională a acestora. Sistemele comerciale de vidare elimină aerul și umezeala înainte de vidarea alimentelor pentru a crea un vid de calitate. Noi recomandăm aparatele de vidați Sunbeam FoodSaver și pungile și rolele FoodSaver.

Step 3. Gătirea alimentelor

Când apa din aparat ajunge la temperatura necesară, așezați cu grijă săculeții în apă. Asigurați-vă că săculeții sunt în întregime sub apă și că apa poate circula cu ușurință în jurul acestora, pentru a se găti uniform.

Pașul 4. Încălzirea alimentelor

La finalizarea procesului de gătit sous vide, este posibil să doriți să finisați alimentele prin încălzire pentru a le îmbunătăți aspectul și gustul. Acest lucru se aplică mai ales în cazul preparatelor din carne. Scoateți alimentele din săculeț. Încălziți repede carnea într-o tigaie încălzită. În acest fel se vor carameliza grăsimile și proteinele pentru o aromă mai intensă.

Folosirea aparatului de gătit Sous Vide

Recomandări pentru siguranța alimentelor în cazul gătirii prin metoda Sous Vide
ATENȚIE. Consumul alimentelor preparate prin metoda Sous Vide nu este recomandat persoanelor din categoria „de risc” (cu imunitate scăzută):

- Femei însărcinate
- Copii mici
- Persoane în vârstă
- Persoane care suferă de boli/afecțiuni

Recomandările de mai jos cu privire la folosirea metodei Sous Vide vor ajuta la asigurarea unei bune igiene a alimentelor.

Prepararea alimentelor

- Toate alimentele care urmează să fie gătite prin metoda Sous Vide trebuie să fie de cea mai bună calitate și proaspete.
- Carnea, fructele de mare, carnea de pasăre și de vânat trebuie păstrate la temperatură mai mică de 5°C înainte de a începe prepararea. Se recomandă folosirea unui termometru de alimente pentru a verifica temperatura.
- Asigurați-vă că săculeții cu alimente sunt curați și necontaminați de murdărie sau alte substanțe care pot contamina alimentele.
- Pentru a curăța zona de preparare folosiți detergent și apă caldă sau o soluție de igienizare.
- Separați zona de preparare a ingredientelor crude de cea a preparatelor finalizate.
- Spălați bine mâinile înainte de a începe prepararea alimentelor.
- Pregătiți alimentele la grosimea recomandată în Ghidul pentru temperaturi și durate cu metoda Sous Vide. Bucățile mai mici de carne se vor găti mai repede.

Gătitul

- Folosiți Ghidul pentru temperaturi și durate cu metoda Sous Vide pentru a afla duratele și temperaturile de gătit.
- Asigurați-vă că săculețul de gătit este bine închis înainte de a începe gătitul.
- Asigurați-vă că săculețul de gătit este bine închis la finalizarea procesului de gătit.

Păstrare

- Dacă alimentele nu vor fi consumate imediat, introduceți săculețul în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura. Păstrați la frigider cât timp este necesar.

Reîncălzire

- Reîncălziți alimentele până când temperatura internă depășește 75°C.

Așezați aparatul de gătit Sous Vide pe o suprafață netedă, dreaptă.

Introduceți aparatul în priză de alimentare.

Țineți apăsat butonul Power On/Off timp de 3 secunde pentru a porni aparatul; becul on/off și afișajul digital se vor aprinde.

1. Umpleți vasul de gătit cu cantitatea dorită de apă și puneți capacul la loc. Asigurați-vă că apa va acoperi săculeții cu alimente și că se află peste nivelul liniei FILL din vas. Consultați Ghidul pentru temperaturi și durate cu metoda Sous Vide.

SFAT: Pentru a grăbi creșterea temperaturii până la nivelul dorit, umpleți vasul cu apă caldă.

2. Apăsăți butonul Set Temp, iar pe afișaj va apărea 40°C; apăsați butoanele + Up și – Down pentru a seta temperatura dorită.
3. Pentru a seta temporizatorul apăsați Set Timer, apoi butoanele + Up și – Down pentru a seta durata dorită (de la 1 la 24 de ore). Aparatul de gătit sous vide va preîncălzi timp de 1 oră înainte ca temporizatorul să înceapă să numere.
4. Apăsăți butonul Set Timer pentru a seta temperatura implicită de 40°C și o durată de gătit de cel puțin 4 ore.
5. După selectarea celor de mai sus, apăsați butonul start, iar aparatul va începe să încâlzească apa. După atingerea temperaturii dorite, aparatul va emite un sunet care anunță acest lucru, iar acesta este momentul în care trebuie să introduceți săculeții de gătit și când temporizatorul va începe numărătoarea.
6. Scoateți cu grijă capacul. Folosind un clește, așezați ușor săculeții cu alimente în apă asigurându-vă că nivelul apei nu depășește linia MAX și că alimentele sunt complet acoperite de apă. Puneți capacul la loc.

TIP: Puteți așeza săculeții cu alimente în poziție verticală în fantele raftului pentru a vă asigura că alimentele sunt separate și că apa circulă în mod uniform.

TIP: În timpul gătitului ridicați capacul doar dacă este necesar, întrucât aparatul folosește temperaturi scăzute și nu recuperează repede căldura pierdută. Dacă pe interiorul capacului se formează condens care nu vă permite o vizualizare bună, ridicați cu grijă capacul, la distanță de dumneavoastră, astfel încât condensul să cadă înapoi în vas.

Ghid pentru temperaturi și durate

Tabelul de mai jos este un ghid pentru setarea temperaturilor și duratelor de gătit. Acestea pot fi ajustate în funcție de preferințele personale.

Temperaturi de gătit pentru carne (vită, miel și porc):

ÎN SÂNGE: 49°C
POTRIVITĂ ÎN SÂNGE: 56°C
POTRIVITĂ: 60°C
POTRIVITĂ BINE FĂCUTĂ: 65°C
BINE FĂCUTĂ: 71°C și mai mult

Temperaturi de gătit pentru carne de pasăre:

CU OS: 82°C
FĂRĂ OS: 64°C

Temperaturi de gătit pentru pește:

ÎN SÂNGE: 47°C
POTRIVITĂ ÎN SÂNGE: 56°C
POTRIVITĂ: 60°C

Temperatură generală pentru legume:

83°C -87°C

| ALIMENT: | TEMPERATURĂ DE GĂTIT | DURATĂ DE GĂTIT | GROSIME |
|--|--|--|--|
| VITĂ & MIEL <u>Bucăți moi</u> Mușchi, cotlet, vrăbioară, pulpă de vită, mușchi cu os | 49°C sau mai mult 49°C sau mai mult | 1 până la 6 ore 2 până la 8 ore | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Bucăți tari</u> Antricot, picior de miel, umăr, gambă, carne de vânat | 49°C sau mai mult | 8 până la 24 ore | 4 – 6 cm |
| PORC Burtă Coaste Cotlet de porc Friptură de porc | 82°C 59°C 56°C sau mai mult 56°C sau mai mult | 10 până la 12 ore 10 până la 12 ore 4 până la 8 ore 10 până la 12 ore | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| PASĂRE Piept de pui cu os Piept de pui fără os Pulpă de pui cu os Pulpă de pui fără os Ciocănele de pui Piept de rață | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 până la 6 ore 1 până la 4 ore 2 până la 6 ore 1 până la 4 ore 2 până la 6 ore 3 până la 8 ore | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| PEȘTE Pește slab Pește gras | 47°C sau mai mult 47°C sau mai mult | 1 până la 2 ore 1 până la 2 ore | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| CRUSTACEE Creveți Homar Scoici | 60°C 60°C 60°C | 1 oră 1 oră 1 oră | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| LEGUME Rădăcinoase Legume moi | 83°C sau mai mult 83°C sau mai mult | 1 până la 2 ore 1 până la 2 ore | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Notă:

- Duratele de gătit mai lungi pot altera textura preparatelor finite.
- Aceste durate și temperaturi sunt cu titlu de recomandare. Pentru a obține rezultatele dorite este posibil să fie nevoie de gătire suplimentară.
- Grosimile sunt măsurate după vidarea alimentelor.
- Bucățile mai subțiri de carne se vor găti mai repede.

Sugestii și sfaturi

Cu aparatul de gătit Sous Vide puteți pregăti o mare varietate de alimente. Duratele de gătit variază în funcție de alimente, astfel că pentru a le găti pe gustul dumneavoastră uneori poate fi nevoie de încercări până când identificați duratele potrivite.

Capacitate

- Nu umpleți aparatul cu prea multă sau prea puțină apă. Asigurați-vă că nivelul apei este între semnele FILL (minimum) și MAX de pe interiorul vasului de gătit. Întotdeauna asigurați-vă că apa acoperă săculeții cu alimente în timpul fcoierii
- Pentru a scurta timpul necesar pentru ca aparatul să atingă temperatura dorită, umpleți vasul cu apă caldă (nu fierbinte).

Alimente

- Bucăți de carne. Metoda Sous Vide este ideală pentru bucățile de carne mai tari, pentru că durata mare de gătit frăgezește aceste bucăți și intensifică aromele. Rețineți faptul că bucățile mai subțiri de carne se vor găti mai repede.
- Alimente gătit uniform. Pentru a vă asigura că alimentele se vor găti în mod uniform în aceeași durată de timp, vă recomandăm să tăiați bucăți cu grosimi/dimensiuni similare.

Capac

- Pe interiorul capacului se poate acumula condens, reducând vizibilitatea. Înclinați cu grijă capacul, la distanță de dumneavoastră, astfel încât condensul să cadă înapoi în vas.
- Ridicarea capacului. Aparatele de gătit prin metoda sous vide și prin metoda slow cooker folosesc temperaturi scăzute, așadar acestea nu recuperează repede căldura pierdută. Dacă trebuie să ridicați capacul, faceți acest lucru foarte repede pentru a minimiza pierderea de căldură.

Recomandări pentru siguranța alimentelor în cazul gătirii prin metoda Sous Vide
ATENȚIE. Consumul alimentelor preparate prin metoda Sous Vide nu este recomandat persoanelor din categoria „de risc” (cu imunitate scăzută):

- Femei însărcinate
- Copii mici
- Persoane în vârstă
- Persoane care suferă de boli/afecțiuni

Curățare

Curățarea aparatului trebuie efectuată când aparatul de gătit Sous Vide este oprit și scos din priză. Acordați timp pentru răcirea apei; ulterior aceasta poate fi scursă. Nu lăsați apa în vas. Permiteți răcirea completă a aparatului înainte de a-l curăța.

Nu folosiți vasul de gătit detașabil pe aragaz, în cuptorul cu microunde sau în cuptor. Folosiți vasul doar în aparatul de gătit Sous Vide.

Capacul și vasul de gătit detașabil pot fi curățate la mașina de spălat vase, pentru confort sporit. Așezați capacul pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Pentru a îndepărta alimentele de pe zona inferioară a vasului de gătit detașabil, înmuiați vasul în apă caldă înainte de a-l curăța. Uscați bine vasul înainte de a-l pune înapoi în aparat.

Ștergeți exteriorul vasului de gătit Sous Vide cu o cârpă moale și uscați. **NU** folosiți substanțe abrazive, de curățare sau chimice, pentru a curăța oricare dintre componentele aparatelor de gătit Sous Vide, pentru că acestea vor deteriora suprafețele. Nu scufundați aparatul în apă și nu îl curățați la mașina de spălat vase.

Mediul înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu reziduurile domestice uzuale la sfârșitul duratei sale de funcționare, ci predați-l unui punct de colectare în vederea reciclării. Făcând acest lucru, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

Garanție & Service

Dacă aveți nevoie de informații sau aveți o problemă, vă rugăm să contactați Centrul Gorenje de Asistență Clienți din țara dumneavoastră (găsiți numărul de telefon în broșura referitoare la garanție). Dacă în țara dumneavoastră nu există un Centru de Asistență Clienți, adresați-vă distribuitorului Gorenje local sau contactați Departamentul Service Gorenje pentru aparate de uz casnic.

Doar pentru uz casnic!

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ VĂ BUCURAȚI DE
FOLOSIREA APARATULUI
DUMNEAVOASTRĂ

Nu rezervăm dreptul de a face orice modificări!

Všeobecný popis



1. Kryt z tvrdeného skla
2. Nelepivá odnímateľná varná nádoba
3. Ovládací panel
4. Varný stojan
5. Tlačidlo teploty
6. Tlačidlo + / -
7. Tlačidlo Start / Cancel (Štart/Stop)
8. Tlačidlo On / Off (Zapnúť/Vypnúť)
9. Časové tlačidlo

Dôležité

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a odložte si ho pre prípad budúceho použitia.

Pozor

Nepripájajte alebo nezapínajte spotrebič bez vlozenej varnej panvice.

Spotrebič nepoužívajte na šikmom povrchu. Počas činnosti spotrebič nepremiestňujte a nezakrývajte.

Spotrebič neponárajte do vody alebo do inej tekutiny.

Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a záclon. Nepoužívajte v stiesnených priestoroch.

Počas činnosti spotrebiča sa nedotýkajte kovových povrchov, pretože sú horúce.

Na presun horúceho spotrebiča, varnej panvice a krytu použite chňapku alebo kuchynské rukavice.

Spotrebič nepoužívajte bez pokrmu alebo tekutiny vo varnej panvici.

Pri dvíhaní a odložení krytu po varení buďte opatrný. Kryt vždy nakloňte, aby Vás nezasiahla unikajúca para, pretože môže mať za následok vážne popálenie. Nikdy sa nenakláňajte cez spotrebič.

Keď spotrebič nepoužívate alebo pred čistením, vždy odpojte spotrebič. Pred čistením alebo

odkladaním jednotlivých častí nechajte spotrebič vychladnúť.

Panvicu nepoužívajte na kachliach, vnútri mikrovlnnej rúry alebo v rúre.

Varnú panvicu nepoužívajte na skladovanie pokrmu a neumiestňujte do mrazničky. Neoplachujte vodou teplejšou ako 80°C.

Výstraha

Skôr ako pripojíte spotrebič k elektrickej zásuvke, skontrolujte, či napätie uvedené na štítku zariadenia je zhodné s napätím v elektrickej zásuvke.

Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo iná časť.

Ak je poškodený napájací kábel, musí byť vymenený spoločnosťou Gorenje, autorizovaným servisom Gorenje alebo kvalifikovanou osobou za účelom vyhnutia sa riziku.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ ne sú pod dozorom, alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so spotrebičom.

Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru. Keď je spotrebič v činnosti, teplota povrchu môže byť vysoká.

Upozornenie: Tento spotrebič je určený len pre domáce použitie.

Nepoužívajte príslušenstvo alebo časti iných výrobcov, alebo neodporúčané príslušenstvo spoločnosťou Gorenje. Ak použijete neodporúčané príslušenstvo alebo časti, strácate nárok na záruku

Pred zapnutím spotrebiča skontrolujte, či sú správne nainštalované všetky časti.

Na zabránenie nebezpečnej situácie spotrebič nikdy nepripájajte k externej jednotke alebo systému diaľkového ovládania.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EC o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Táto smernica stanovuje jednotný európsky rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Varenie "Sous Vid"

Sous Vide bol populárny spôsob varenie v reštauráciách niekoľko rokov.

Sous Vide je francúzsky výraz, ktorý znamená "pod vákuom" a popisuje jedlo umiestnené vo vákuových sáčkoch varené vo vodnej rúre. Jedla sa pomaly varí pri presných nízkych teplotách dlhú dobu, aby sa dosiahlo šťavnatá, vynikajúca chuť jedla. Uzatvorenie jedla do sáčkov umožňuje variť v nich ich vlastnú šťavu okrem akejkolvek marinády, korenia atď., ktoré si želáte pridať. Vitamíny minerály a šťavy sa zachovávajú v jedle a prirodzené arómy sú intenzívnejšie. To umožňuje, aby jedlo bolo zdravšie, jemnejšie a chutnejšie. Mäso uvarené spôsobom "sous vide" má tendenciu byť jemnejšie, tvrdšie a predovšetkým lacnejšie napriek chutným plneným kusom mäsa ako pretože môžete použiť stejky.

Pretože "sous vide" varenie vyžaduje potraviny a mäso baliť osobitne, ale zároveň variť súčasne; je ideálne pre rodiny a posedenia, kde sú ľudia s rôznymi chuťami a požiadavkami na výživu.

S metódou "Sous Vide" je ťažké prevariť jedlo, hoci textúry sa môžu jemne meniť. Keďže je prevarenie ťažké, je možné jedlo variť v časovom predstihu, čo je ideálne pre rodinné jedla a posedenia.

Teploty. Metóda "Sous Vide" má rozsah teploty 40 °C až 90 °C, s prírastkom 1 °C. Rôzne teploty sú potrebné pre rôzne druhy potravín a pre rôzne stupne uvarenia. Pozri sprievodcu k teplotám a dobám Sous Vide.

Čas. Doba varenia závisí od hrúbky potravín, skôr ako od hmotnosti jedla. Predvolená doba varenia je 1 hodina. Dobu môžete nastaviť od 1 hodiny do 24 hodín. Podrobnejšie informácie nájdete v sprievodcovi k teplotám a dobám Sous Vide.

Ideálny jedlá pre varenie metódou Sous Vide. Mäso je ideálne na varenie pomocou metódy Sous Vide, pretože je mäkkšie, šťavnatejšie a naplnené chuťou.

Tmavé mäso - jahňacie, hovädzie a bravčové.

Hydina – Kurča, morka, kačica.
Ryby a morské plody – ryby, homáre, mušle.

Zelenina – Koreňová zelenina, zemiaky, mrkva, paštrnák, cvikla, repa kýmna

Zelenina – jemná zelenina, hrášok,

špargľa, kukurica, brokolica, karfiol, baklažán, cibuľa, dyňa

Ovocie – tvrdé ovocie, jablko, hruška

Ovocie – jemné ovocie, mango, slivky, marhule, broskyňa, nektárinica, papája, jahody

Postup varenie so „Sous Vide“

Krok 1. Jedlo okoreňte

Na zvýšenie chuti vášho jedla ho možno budete chcieť dať do marinády alebo pridať korenie, bylinky, maslo alebo olej do vákuového vrečka pred uzatvorením.

Krok 2. Vákuové uzatvorenie vášho jedla

Varenie pomocou „Sous Vide“ vyžaduje vákuovo uzatvorené jedlo v sáčkoch, aby sa zaistilo odstránenie prebytočného vzduchu a vlhkosti, takže sa zachová prirodzená chuť a nutričná kvalita potravín. Vákuové tesnenie tiež pomáha pri otváraní pórov v potravinách ako je mäso, hydina a morské plody a preto sa marináda a korenie ľahšie vstrebáva a zvýrazní chuť. Kyslík a vlhkosť vo vzduchu spôsobuje v potravinách znehodnotenie a stratu chuti, textúry a nutričnej hodnoty. Komerčne kvalitné vákuové systémy odstraňujú vzduch a vlhkosť pred vzluchotesným uzatvorením jedla, aby vytvorili kvalitné vákuum. Odporúčame vákuové sáčky a tašky SunbeamFoodSaver a FoodSaver.

Krok 3. Varenie vášho jedla

Keď sa pomocou sous vide dosiahne teplota vody, vložte sáčky opatrne do vody. Uistite sa, že sú sáčky úplne ponorené vo vode a že voda môže ľahko prúdiť okolo sáčkov pre rovnomerné varenie.

Krok 4. Opraženie jedla

Po dokončení varenia pomocou sous vide možno budete chcieť dokončiť jedlo opražením, aby ste zlepšili vzhľad a chuť jedla. To je obzvlášť vhodné pre mäso. Vyberte jedlo zo sáčka (obalu). Rýchlo opražte mäso na horúcej panvici. Takto sa karamelizujú tuky a bielkoviny a zlepši sa chuť.

Bezpečnostné pokyny pre varenie Sous Vide
UPOZORNENIE. Jedlo varené pomocou Sous Vide sa neodporúča konzumovať niektorým rizikovým skupinám (nízka imunita);

- Tehotné ženy
- Malé deti
- Starší ľudia
- Ľudia trpiaci chorobou / poruchou

Nižšie uvedené pokyny, týkajúce sa spôsobu varenia Sous Vide pomôžu zaistiť dobrú hygienickú bezpečnosť potravín.

Príprava jedla

- Všetky potraviny, ktoré budete variť pomocou Sous Vide metódy by mali mať najvyššiu kvalitu za čerstva.
- Zaisťte, aby bolo všetko mäso, morské plody, hydina a zverina uskladnené pri teplote pod 5 °C pred spracovaním. Pomocou digitálneho teplomera potravín skontrolujte odporúčanú teplotu.
- Uistite sa, že sáčky na potraviny sú čisté a nie sú znečistené alebo zanesené zvyškami iných potravín.
- Pomocou saponátu a teplej vody, alebo dezinfekčnými roztokmi umyte pracovnú plochu, kde budete jedlo pripravovať.
- Oddel'te priestor pre surové potraviny od priestoru pre dokončené potraviny.
- Umyte si dôkladne ruky pred akoukoľvek manipuláciou s potravinami.
- Pripravujte potraviny na odporúčanú hrúbku podľa pokynov k teplote a dobe varenia pomocou Sous Vide. Menšie kúsky mäsa sa uvaria rýchlejšie.

Varenie

- Pozrite si teplotu a dobu prípravy v sprievodcovi k teplote a dobe prípravy Sous Vide.
- Zaisťte, aby bol sáčok na varenie úplne utesnený pred začatím varenia.
- Uistite sa, že sáčok je stále úplne utesnený pri ukončení varenia.

Skladovanie

- Ak jedlo nebudete hneď konzumovať, okamžite sáčok s jedlom vložte do studenej vody, aby sa rýchlo znížila teplota. Chlad'te, kým je to nutné.

Ohrievanie

- Ohrievajte jedlo, kým nie je vnútorná teplota nad 75 °C.

Využitie Sous Vide

Umiestnite Sous Vid na rovný povrch.

Zapojte prístroj do elektrickej siete.

Stlačte a držte hlavný vypínač On/Off 3 sekundy, aby sa prístroj zapol, kontrolka zapnutia a digitálny displej sa rozsvietia

1. Naplňte varnú nádobu požadovaným množstvom vody a nasad'te pokrievku. Uistite sa, že voda zakrýva sáčky s jedlom a je nad ryskou „FILL“ (plné). Pozrite si sprievodcu k teplote a dobe prípravy Sous Vide.

TIP: Na urýchlenie doby potrebnej na dosiahnutie požadovanej teploty naplňte horúcou vodou.

2. Stlačte tlačidlo „Set temp“ (nastavenie teploty) a na displeji sa zobrazí 40 °C, pomocou tlačidla „+ Up“ (nahor) a „- Down“ (nadol) nastavte požadovanú cieľovú teplotu.
3. Na nastavenie časovača stlačte tlačidlo „Set Timer“ (nastavenie času), potom pomocou tlačidla „+ Up“ (nahor) a „- Down“ (nadol) nastavte požadovanú dobu (od 1 do 24 hodín). Sous Vide bude predhrievať asi 1 hodinu pred spustením odpočítavania.
4. Stlačte tlačidlo „Set Timer“ (nastavenie času) pre predvolené nastavenie teploty 40 °C a minimálnu dobu varenia 4 hodiny.
5. Ako náhle vyberiete vyššie uvedené nastavenia, stlačte tlačidlo start a sous vide začne ohrievať vodu. Ako náhle sa dosiahne požadovaná teplota, spotrebič spustí zvukové znamenie, aby upozornil na dosiahnutú teplotu, v tejto chvíli by ste mali vložiť varné sáčky a časovač začne odpočítavať.
6. Opatrne odložte pokrievku. Pomocou klieští opatrne vložte utesnené sáčky s jedlom do vody a zaisťte, aby voda nepresiahla nad úroveň MAX, a aby bolo jedlo prikryté vodou. Nasad'te pokrievku.

TIP: Môžete naukladať uzatvorené sáčky s jedlom zvislo do drážok stojana, aby ste jedlo oddelili a voda mohla rovnomerne cirkulovať.

TIP: Počas varenia nadvihnite pokrievku, aj je to nutné, pretože sous vide používa nízke teploty na varenie, takže spotrebič neobnovuje stratené teplo rýchlo. Ak sa vo vnútri pokrievky tvorí kondenzácia a znižuje viditeľnosť, opatrne nakloňte pokrievku tak, aby kondenzácia spadla naspäť do nádoby.

Pokyny k teplote a dobe prípravy

Nižšie uvedená tabuľka je vodítkom pre nastavenie teploty a doby prípravy pre vaše varenie. Možno ich budete musieť prispôsobiť vašim individuálnym potrebám a vkusu.

Teploty varenia pre mäso (hovädzie, jahňacie a bravčové)

NEDOVARENÉ: 49°C
MIERNE UVARENÉ: 56°C
STREDNE UVARENÉ: 60°C
VIAC UVARENÉ: 65°C
UVARENÉ: 71°C a vyššie

Teploty varenia pre hydinu

S KOSTOU: 82°C
BEZ KOSTI: 64°C

Teploty varenia pre ryby:

NEDOVARNÉ: 47°C
MIERNE NEDOVARENÉ: 56°C
STREDNE UVARENÉ: 60°C

Všeobecná teplota pre zeleninu:

83°C -87°C

| POTRAVINY: | TEPLOTA VARENIA | DOBA VARENIA | HRÚBKA |
|--|---|--|--|
| HOVÄDZINA & JAHŇACINA <u>Jemné plátky</u> sviečkovej, kotlety, sviečková, rebro, zadok, lopatka <u>Tvrďšie kusy</u> Lopatka, kačacie, jahňacie stehno, pliecko, lýtko, divina | 49°C alebo vyššia 49°C alebo vyššia 49°C alebo vyššia | 1 až 6 hodín 2 až 8 hodín 8 až 24 hodín | 1 – 2 cm 4 – 5 cm 4 – 6 cm |
| BRAVČOVINA Brucho Rebrá Bravčové kotlety Bravčové pečené | 82°C 59°C 56°C alebo vyššia 56°C alebo vyššia | 10 až 12 hodín 10 až 12 hodín 4 až 8 hodín 10 až 12 hodín | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| HYDINA Kuracie prsia s kosťou Kuracie prsia bez kosti Kuracie stehná s kosťou Kuracie stehná bez kosti Kuracie stehná Kačacie prsia | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | 2 až 6 hodín 1 až 4 hodín 2 až 6 hodín 1 až 4 hodín 2 až 6 hodín 3 až 8 hodín | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| RYBY Chudá ryba Tučná ryba | 47°C alebo vyššia 47°C alebo vyššia | 1 až 2 hodín 1 až 2 hodín | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| KÔROVCE Morský rak Chvosty homára Lastúry | 60°C 60°C 60°C | 1 hodina 1 hodina 1 hodina | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| ZELENINA Koreňová zelenina Mäkká zelenina | 83°C alebo vyššia 83°C alebo vyššia | 1 až 2 hodín 1 až 2 hodín | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Poznámka:

- Dlhšie doby prípravy môžu mať za následok zmenenú štruktúru hotových jedál.
- Tieto časy a teploty sú iba orientačné. Na dosiahnutie požadovaného výsledku môže byť potrebné ďalšie varenie.
- Všetky hrúbky sa merajú ihneď po vákuovom uzatvorení jedla.
- Tenšie kúsky mäsa sa uvaria rýchlejšie.

Tipy a rady

S vašim Sous Vide dokážete vytvoriť širokú škálu jedál. Rôzne potraviny si vyžadujú rôzne doby prípravy, aby sa uvarili dokonale podľa vášho vkusu, preto niekedy potrebujete trochu skúšať a pomýliť sa, aby ste dosiahli správnu dobu varenia pre vás.

Kapacita

- Neprepĺňajte, ani neplytvajte kapacitou Sous Vide. Uistite sa, že úroveň je medzi označením FILL (minimum) a MAX (maximum) na vnútornej strane varnej nádoby. Vždy sa uistite, že voda zakrýva sáčky s jedlom.
- Na urýchlenie doby, potrebnej na dosiahnutie požadovanej teploty Sous Vide, naplňte teplou (nie horúcou) vodou.

Jedlo

- Kusy mäsa. Sous Vide je ideálne pre jemnejšie, tvrdšie kusy mäsa, pretože dlhší priebeh varenia zjemňuje tieto kusy a zvyšuje chuť. Všimnite si, že tenšie kusy mäsa sa uvaria rýchlejšie.
- Rovnomerne uvarené jedlo. Aby ste zaistili rovnomerné varenie jedla za rovnakú dobu, odporúčame jedlo nakrájať na rovnako veľké / hrubé kúsky.

Pokrievka

- Na vnútornej strane pokrievky sa môže vytvárať kondenzácia, čo znižuje vaše videnie. Opatrne nakloňte pokrievku tak, aby kondenzácia odtiekla naspäť do nádoby.
- Dvihnutie pokrievky. Aj sous vide aj pomalé varenie využívajú nízke teploty a preto neobnovujú rýchlo teplo. Ak potrebujete nadvihnúť pokrievku, urobte tak rýchlo, aby ste minimalizovali stratu tepla.

Bezpečnostné pokyny pre varenie Sous Vide
UPOZORNENIE. Jedlo varené pomocou Sous Vide sa neodporúča konzumovať niektorým rizikovým skupinám (nízka imunita):

- Tehotné ženy
- Malé deti
- Starší ľudia
- Ľudia trpiaci chorobou / poruchou

Čistenie

Čistenie môžete vykonávať, iba ak je Sous Vide vypnuté a zástrčka je odpojená zo zásuvky. Nechajte vychladnúť vodu a potom vyliať.

Nenechávajte vodu v panvici. Nechajte prístroj úplne vychladnúť pred čistením. Nepoužívajte prenosné varné nádoby na sporáku, vo vnútri mikrovlnnej rúry alebo vo vnútri rúry. Používajte nádobu iba vo vnútri prístroja Sous Vide. Pokrievku prenosnú varnú nádobu môžete umývať v umývačke riadu pre vyššie pohodlie. Položte pokrievku do horného držiaka umývačky. Na odstránenie jedla zaschnutého na spodnej strane prenosnej varnej nádoby, namočte nádobu do teplej vody pred čistením. Dôkladne osušte pred vložením nádoby do prístroja. Utrite vonkajšiu časť Sous Vide vlhkou handričkou a vyleštite do sucha. **NEPOUŽÍVAJTE** drsné prostriedky, drôtené kefy alebo chemikálie na čistenie akejkoľvek časti Sous Vide, pretože tieto môžu poškodiť povrch. Neponárajte prístroj Sous Vide do vody, ani nevkladajte do umývačky riadu.

Životné prostredie

Nevyhadzujte prístroj do bežného domáceho odpadu po ukončení jeho životnosti, ale odovzdajte ho do oficiálneho zberného strediska na recykláciu. Takto pomáhate chrániť životné prostredie.

Záruka & Servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, prosím, obráťte sa na stredisko starostlivosti o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (jeho telefónne číslo nájdete v záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na vášho miestneho predajcu Gorenje alebo na servisné stredisko domácich spotrebičov Gorenje.

Len pre osobnú potrebu!

GORENJE
VÁM ŽELÁ VEĽA RADOSTI
PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny!

Všeobecný popis



1. Poklice z temperovaného skla
2. Vyjímatelná varná nádoba (lázeň) s nepřilnavým povrchem
3. Ovládací panel
4. Varná mřížka
5. Tlačítko nastavení teploty
6. Tlačítko +/-
7. Tlačítko START/CANCEL
8. Vypínač (ZAP/VYP)
9. Tlačítko časového spínače

Důležité upozornění

Před používáním zařízení si tento návod k obsluze důkladně přečtěte a uložte ho na bezpečné místo, abyste do něho mohli v budoucnu nahlédnout.

Nebezpečí

Nezapojte ani nezapínejte spotřebič, jestliže uvnitř spotřebiče není varná nádoba.

Nepoužívejte spotřebič na nakloněné ploše.

Během provozu spotřebič nepřemísťujte ani nezakrývejte.

Neponořujte podstavec spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.

Spotřebič používejte v dostatečné vzdálenosti od stěn a záclon a nepoužívejte jej ve stíněných prostorech.

Během provozu se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče, protože jsou horké.

Používejte rukojeti a chňapky, jestliže chcete přemístit spotřebič, varnou nádobu a poklice, když jsou horké.

Nepracujte se spotřebičem, pokud ve varné nádobě nejsou potraviny nebo kapalina.

Budte opatrní při zvedání a snímání poklice po vaření. Vždy nakloňte poklici od sebe, protože pára je horká a může způsobit vážné popáleniny.

Nikdy se nenaklánějte obličejem nad spotřebič.

Pokud spotřebič není používán nebo ho chcete vyčistit, odpojte spotřebič ze zásuvky. Než

začnete s montáží nebo demontáží částí, které chcete čistit, nechte spotřebič vychladnout.

Nádobu nepoužívejte na sporáku, v mikrovlnné troubě nebo troubě.

Varnou nádobu nepoužívejte k uchovávání potravin

ani ji nedávejte do lednice.

Neoplachujte vodou teplejší než 80 °C.

Výstraha

Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní strany spotřebiče odpovídá místnímu síťovému napětí.

Spotřebič nepoužívejte, pokud je zástrčka, napájecí šňůra nebo jiná část poškozená.

Jestliže je poškozený napájecí kabel, musí ho vyměnit společnost Gorenje, která povolá autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikované osoby, aby bylo vyloučeno jakékoli nebezpečí.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností ani pro osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim tato osoba nedává pokyny týkající se používání tohoto spotřebiče.

Na děti je třeba dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály.

Nikdy nenechte tento spotřebič běžet bez dozoru.

Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupných ploch velmi vysoká.

Pozor: Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Nikdy nepoužívejte žádná příslušenství ani díly jiných výrobců, pokud to nebude konkrétně doporučeno společností Gorenje. V případě použití takových příslušenství nebo dílů bude vaše záruka neplatná.

Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny části správně smontovány.

Tento spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovému spínači nebo k systému dálkového ovládní, v opačném případě hrozí nebezpečí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Tato směrnice je rámcem s celoevropskou platností pro sběr a recyklaci odpadů z elektrických a elektronických zařízení.

Vaření Sous Vide

Sous Vide je již několik let populární metodou vaření v restauracích.

Sous Vide je francouzský výraz, který znamená „ve vakuu“ a označuje pokrm vložený a uzavřený do vakuových sáčků a připravený ve vodní lázni. Potraviny se dlouhou dobu pomalu připravují při přesně nastavených nízkých teplotách, a proto jsou pokrmy šťavnaté a mají vynikající chuť. Protože jsou potraviny uzavřené uvnitř sáčků, je možné připravovat pokrmy ve vlastní šťávě nebo s případnými marinádami, kořením apod., které přidáte. Vitaminy, minerály a šťávy zůstanou v pokrmu a zesílí jeho přirozené aroma. Díky tomu je pokrm zdravější, jemnější a voňavější. Masa připravená metodou Sous Vide bývají jemnější, hutnější a většinou i levnější, protože lze používat běžné chutné plátky masa, např. krkovičku.

Vaření Sous Vide vyžaduje, aby byly maso a ostatní potraviny zabalené odděleně, ale příprava probíhá současně; hodí se dokonale pro rodiny a společnosti, ve kterých jsou lidé s různými chutěmi a požadavky na výživu.

Při použití metody Sous Vide je obtížné jakýkoli pokrm převařit, ačkoli se může mírně změnit jeho struktura. A jelikož je nesnadné pokrm převařit, lze pokrmy připravovat předem, což se dokonale hodí pro jídla pro celou rodinu nebo společnost.

Teploty. Lázeň Sous Vide má rozsah teplot od 40 °C až 90 °C s volbou po krocích 1 °C. Pro různé typy pokrmů a pro různé stupně přípravy jsou zapotřebí různé teploty. Viz průvodce teplotami a časy Sous Vide.

Čas. Doba přípravy závisí spíše na tloušťce pokrmu než na jeho hmotnosti. Standardní doba přípravy je 1 hodina. Čas lze nastavit od 1 do 24 hodin. Další informace najdete v průvodci teplotami a časy Sous Vide.

Ideální pokrmy pro vaření Sous Vide. Příprava metodou Sous Vide se ideálně hodí pro masa, protože ta jsou pak jemnější, šťavnatější a voňavější.

Červená masa – jehněčí, hovězí a vepřové.

Drůbež – kuře, krocan, kachna.
Ryby a mořské plody – ryby, humr, škeble.

Zelenina – kořenová zelenina. Brambory, mrkev, pastinák, řepa, brukev.

Zelenina – křehká zelenina. Hrách, chřest, kukuřice, brokolice, květák, lilek, cibule, dýně.

Ovoce – tuhé ovoce. Jablka, hrušky.

Ovoce – měkké ovoce. Mango, švestky, meruňky, broskve, nektarinky, papája, jahody.

Kroky při vaření Sous Vide

Krok 1: Okořeňte pokrm

Aby se zlepšila chuť vašich pokrmů, můžete je marinovat nebo do vakuového sáčku před uzavřením přidat koření, bylinky, máslo nebo olej.

Krok 2: Vakuově uzavřete pokrm

Vaření Sous Vide vyžaduje, aby byl pokrm uvnitř sáčku vakuově uzavřený, což zaručuje odstranění přebytečného vzduchu i vlhkosti a následně zachování přirozené chuti a nutriční kvality pokrmu. Vakuové uzavření rovněž napomáhá otevření pórů v pokrmech, jako jsou maso, drůbež a mořské plody, takže jsou marinády a koření snáze absorbovány a dodávají pokrmu výraznější aroma. Kyslík a vlhkost ve vzduchu způsobují zhoršení kvality pokrmu a ztrátu jeho vůně, struktury a nutriční hodnoty. Vakuové systémy komerční kvality odstraňují vzduch a vlhkost před vzduchotěsným uzavřením pokrmů, čímž vytvářejí vakuu komerční kvality. Doporučujeme vakuové uzávěry Sunbeam FoodSaver a sáčky a role FoodSaver.

Krok 3: Připravte pokrm

Když je dosažena teplota vody v lázni Sous Vide, vložte sáčky opatrně do vody. Dejte pozor, aby byly sáčky úplně ponořené do vody a voda mohla snadno cirkulovat kolem sáčků a rovnoměrně připravovat pokrmy.

Krok 4: Opečte pokrm

Když je vaření Sous Vide hotové, můžete pokrm pro zlepšení vzhledu a vůně opéci. To je vhodné obzvláště u masa. Vyjměte pokrm ze sáčky. Rychle opečte maso v horké pánvi. Tím karamelizujete tuky a proteiny a dosáhnete mimořádné chuti.

Bezpečnostní zásady při vaření Sous Vide
POZOR. Nedoporučuje se, aby pokrm
připravené
použitím metody vaření Sous Vide
konzumovaly osoby z „rizikových“ kategorií
(s nízkou imunitou):

- těhotné ženy
- malé děti
- starší osoby
- osoby trpící nemocemi, resp. chorobami

Níže uvedené zásady pro používání metody Sous

Vide vám pomohou zajistit dobrou hygienickou nezávadnost pokrmů.

Příprava pokrmů

- Všechny potraviny použité pro vaření metodou Sous Vide musí být nejvyšší kvality a čerstvé.
- Zajistěte, aby všechna masa, mořské plody, drůbež a zvěřina byly před začátkem přípravy skladovány při teplotě nižší než 5 °C. Doporučuje se používat digitální teploměr pro kontrolu teploty pokrmů.
- Dbejte na to, aby sáčky na pokrm byly čisté a nebyly kontaminované špinou nebo jinými nečistotami.
- Používejte čisticí prostředek a teplou vodu nebo dezinfekční roztok k mytí prostoru přípravy pokrmů.
- Oddělte prostor přípravy syrových potravin od prostoru hotových pokrmů.
- Než začnete s jakýmkoli zpracováním potravin, umyjte si důkladně ruce.
- Pokrm připravujte v doporučené tloušťce podle průvodce teplotami a časy Sous Vide. Menší plátky masa se uvaří rychleji.

Vaření

- Dodržujte časy a teploty přípravy pokrmů podle průvodce teplotami a časy Sous Vide.
- Než začnete s vařením, přesvědčte se, že je varný sáček dokonale uzavřený.
- Když proces vaření skončí, přesvědčte se, že je varný sáček stále dokonale uzavřený.

Uložení

- Nebudete-li pokrm okamžitě konzumovat, ponořte sáček obsahující pokrm do ledové vody, aby se rychle snížila teplota pokrmu. Uchovávejte v chladu až do okamžiku spotřeby.

Ohřátí hotového pokrmu

- Ohřejte pokrm tak, aby vnitřní teplota překročila 75 °C.

Používání Sous Vide

Umístěte Sous Vide na plochý, rovný povrch.

Zapojte spotřebič do elektrické napájecí sítě. Stiskněte a přidržte vypínač na 3 sekundy; přístroj se zapne, rozsvítí se kontrolka napájení a také digitální displej.

1. Naplňte varnou nádobu požadovaným množstvím vody a zakryjte ji poklicí. Dejte pozor, aby pokrm i sáčky byly ponořené ve vodě a voda dosahovala nad rysku FILL v nádobě. Nahlédněte do průvodce teplotami a časy Sous Vide.

TIP: Chcete-li zkrátit dobu potřebnou k dosažení požadované teploty, nalijte do nádoby teplou vodu.

2. Stiskněte tlačítko SET TEMP a na displeji se objeví hodnota 40 °C; pomocí tlačítek + UP a – DOWN nastavte požadovanou cílovou teplotu.
3. Chcete-li nastavit časový spínač, stiskněte tlačítko SET TIMER a pak pomocí tlačítek + UP a – DOWN nastavte požadovaný cílový čas (od 1 do 24 hodin). Sous Vide se 1 hodinu předehřívá a poté začne časový spínač odpočítávat.
4. Stisknutím tlačítka SET TIMER můžete nastavit standardní teplotu 40 °C a minimální dobu přípravy 4 hodiny.
5. Jakmile vyberete výše uvedené parametry, stiskněte tlačítko START a Sous Vide začne ohřívát vodu. Až bude dosaženo požadované teploty, vydá spotřebič zvukový signál. V tomto okamžiku musíte vložit varné sáčky a časový spínač začne odpočítávat.
6. Opatrně sejměte poklici. Pomocí kleští vložte uzavřené sáčky s pokrm pomalu do vody; dávejte přitom pozor, aby hladina vody

nepřesáhla rysku MAX a pokrm byl zalitý vodou. Vraťte poklici na místo.

TIP: Uzavřené sáčky s pokrmů můžete naskládat svisle do drážek mřížky, čímž zajistíte, že pokrmů budou oddělené a voda bude moci rovnoměrně cirkulovat.

TIP: Během přípravy pokrmů zvedejte poklici jen nezbytném případě, protože Sous Vide používá k vaření nízké teploty, takže spotřebič neregeneruje rychle ztracené teplo. Jestliže dojde ke kondenzaci na vnitřní straně poklice, takže budete hůř vidět dovnitř, odklopte poklici opatrně směrem od sebe, aby kondenzovaná voda stekla zpět do hrnce.

Průvodce teplotami a časy

Následující tabulka představuje vodítko pro nastavení teplot a časů při vaření. Je možné, že budete potřebovat provést úpravy odpovídající individuální chuti.

Teploty pro přípravu masa (hovězí, jehněčí a vepřové):

RARE: 49 °C
MEDIUM RARE: 56 °C
MEDIUM: 60 °C
MEDIUM WELL: 65 °C
WELL: 71 °C a vyšší

Teploty pro přípravu drůbeže:

S KOSTÍ: 82 °C
BEZ KOSTI: 64 °C

Teploty pro přípravu ryb:

RARE: 47 °C
MEDIUM RARE: 56 °C
MEDIUM: 60 °C

Všeobecná teplota pro zeleninu:

83–87 °C

| POKRM: | TEPLOTA VÁŘENÍ | DOBA VÁŘENÍ | TLOUŠŤKA |
|---|--|--|--|
| HOVĚZÍ A JEHNĚČÍ <u>Křehké plátky</u> Panenská svičková, kotlety, svičková, vysoký roštěnec, kýta, kotleta s kostí | 49 °C nebo vyšší 49 °C nebo vyšší | 1 až 6 hodin 2 až 8 hodin | 1–2 cm 4–5 cm |
| <u>Tužší plátky</u> Plec, falešná svičková, jehněčí kýta, ramínko, kliška, zvěřina | 49 °C nebo vyšší | 8 až 24 hodin | 4–6 cm |
| VEPŘOVÉ Bok Žebra Vepřové kotlety Vepřová pečeně | 82 °C 59 °C 56 °C nebo vyšší 56 °C nebo vyšší | 10 až 12 hodin 10 až 12 hodin 4 až 8 hodin 10 až 12 hodin | 3–6 cm 2–3 cm 2–4 cm 5–7 cm |
| DRŮBEŽ Kuřecí prsa s kostí Kuřecí prsa bez kostí Kuřecí stehno s kostí Kuřecí stehno bez kostí Kuřecí křídla Kachní prsa | 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C | 2 až 6 hodin 1 až 4 hodiny 2 až 6 hodin 1 až 4 hodiny 2 až 6 hodin 3 až 8 hodin | 3–5 cm 3–5 cm 3–5 cm 3–5 cm 5–7 cm 3–5 cm |
| RYBY Netučné ryby Tučné ryby | 47 °C nebo vyšší 47 °C nebo vyšší | 1 až 2 hodiny 1 až 2 hodiny | 3–5 cm 3–5 cm |
| KORYSÍ Garnáti Humr Škeble | 60 °C 60 °C 60 °C | 1 hodina 1 hodina 1 hodina | 2–4 cm 4–6 cm 2–4 cm |
| ZELENINA Kořenová zelenina Křehká zelenina | 83 °C nebo vyšší 83 °C nebo vyšší | 1 až 2 hodiny 1 až 2 hodiny | 1–5 cm 1–5 cm |

Poznámka:

- Delší doby vaření mohou vést ke změně struktury hotových pokrmů.
- Tyto časy a teploty jsou orientační. K dosažení požadovaného výsledku může být zapotřebí další vaření.
- Všechny tloušťky se měří poté, co byl pokrm vakuově uzavřen.
- Tenčí plátky masa se uvaří rychleji.

Radý a típy

S použitím Sous Vide můžete vytvořit řadu pokrmů. Uvařit různé pokrmy tak, aby dokonale odpovídaly vaší individuální chuti, může trvat různě dlouho a někdy může být zapotřebí i trochu experimentovat, abyste zjistili přesné doby vaření právě pro vás.

Kapacita

- Nepřeplňujte lázeň Sous Vide, ani ji neplňte příliš málo. Dávejte pozor, aby se hladina nacházela mezi ryskami FILL (minimum) a MAX na vnitřní straně varné nádoby. Vždy dbejte na to, aby voda překrývala sáčky s pokrmy. Při použití
- Chcete-li zkrátit dobu potřebnou k tomu, aby spotřebič dosáhl požadované teploty pro vaření Sous Vide, nalijte do nádoby teplou (ne horkou) vodu.

Potraviny

- Plátky masa. Sous Vide se dokonale hodí pro levnější, tužší plátky masa, protože dlouhý proces přípravy dodává těmto plátkům křehkost a zlepšuje jejich vůni a chuť. Pamatuje si, že tenčí plátky masa se vaří rychleji.
- Rovnoměrně uvařený pokrm. Aby bylo jisté, že se bude pokrm vařit rovnoměrně a stejnou dobu, doporučujeme nakrájet potraviny na podobnou tloušťku, resp. velikost.

Poklice

- Na vnitřní straně poklice se může hromadit kondenzovaná voda, která brání pohledu dovnitř. Opatrně odklopte poklici směrem od sebe, aby kondenzovaná voda natekla zpět do hrnce.
- Zvednutí poklice. Při metodě Sous Vide a pomalém vaření v lázni se používají nízké teploty, a proto zde nemůže dojít k rychlé regeneraci ztraceného tepla. Pokud potřebujete zvednout poklici, udělejte to rychle, abyste minimalizovali ztrátu tepla.

Bezpečnostní zásady při vaření Sous Vide
POZOR. Nedoporučuje se, aby pokrmy připravené použitím metody vaření Sous Vide konzumovaly osoby z „rizikových“ kategorií (s nízkou imunitou):

- těhotné ženy
- malé děti
- starší osoby
- osoby trpící nemocemi, resp. chorobami

Čištění

Čištění se smí provádět pouze tehdy, když je lázeň Sous Vide vypnutá a zástrčka odpojená ze zásuvky. Nechte vodu vychladnout a pak ji vylijte. Nenechávejte vodu v nádobě. Před čištěním nechte spotřebič úplně vychladnout.

Vyjímatelnou varnou nádobu nepoužívejte na sporáku, v mikrovlnné troubě nebo v troubě. Nádobu používejte jen ve spotřebiči Sous Vide. Pro větší pohodlí je možné mýt poklici a vyjímatelnou varnou nádobu v myčce nádobí. Vložte poklici do horního koše myčky nádobí. Abyste odstranili pokrm případně přichycený ke dnu vyjímatelné varné nádoby, nechte ji před umytím odmočit v teplé vodě. Než vrátíte nádobu do spotřebiče, důkladně ji vysušte. Očistěte Sous Vide zvenčí vlhkou utěrkou a očistěte ho do sucha. K čištění žádné části spotřebiče Sous Vide **NEPOUŽÍVEJTE** hrubé brusné prostředky, nástroje na drhnutí nebo chemikálie, protože poškozují povrchy. Neponořujte spotřebič Sous Vide do vody ani ho nevkládejte do myčky nádobí.

Životní prostředí

Spotřebič na konci jeho životnosti nevyhazujte do běžného domovního odpadu, ale předejte ho k recyklaci na oficiálním sběrném místě. Tímto způsobem pomůžete chránit životní prostředí.

Záruka a servis

S případnými žádostmi o informace nebo s problémem se prosím obračejte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (telefonní číslo na centrum péče o zákazníky najdete na celosvětovém záručním listě). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na svého místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Pouze pro osobní použití!

**SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH
ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO
SPOTŘEBIČE.**

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

Загальний опис:

1. Кришка із загартованого скла
2. Знімна варильна миска для готування
3. Приладова панель
4. Підставка для приготування їжі
5. Кнопка для установки температури
6. Кнопка + / -
7. Кнопка Пуск / Зупинка роботи
8. Кнопка Вмикання / Вимикання
9. Кнопки для налаштування часу

Важливо:

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її для подальшого використання.

Правила безпеки

НЕ МОЖНА включати електрику і запускати прилад, якщо в ньому немає варильної миски.

Переконайтеся, що прилад знаходиться на плоскій поверхні. Під час роботи НЕ рухати і НЕ покривати приладу. НЕ занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

Під час роботи прилад повинен бути, принаймні, трохи в стороні від стіни і завіски. Під час роботи не торкайтеся металевих частин приладу голими руками, щоб уникнути опіків. Вони дуже нагріваються під час роботи.

НЕ МОЖНА включати електрику і запускати прилад, якщо у варильній мисці немає води. При знятті або піднятті кришки після приготування будьте обережні. Нахиліть кришку в напрямку від себе, щоб уникнути парового опіку. НЕ нахиляйтеся і НЕ опускайте обличчя над працюючим приладом.

Після використання і перед чищенням від'єднайте прилад від електричної розетки.

Перед чищенням дайте приладу охолонути.

Варильну миску використовуйте тільки за призначенням, НЕ використовуйте на інших плитах, в мікрохвильовій печі або в духовці.

Цей виріб має маркування відповідно до європейської директиви 2002/96/EC з утилізації електричного та електронного обладнання (Утилізація електричного та електронного устаткування - WEEE). Директива визначає вимоги щодо збору та переробки відходів електричного та електронного устаткування та є дійсною на всій території Європейського Союзу.

Приготування їжі «Су Від» (Sous-Vide)

Спосіб приготування, відомий під назвою «Су Від» (Sous Vide), дуже популярний у багатьох відомих ресторанах.

"Су Від" - французький термін, у перекладі «під вакуумом», що означає харчовий продукт, поміщений в мішок, в якому немає ніякого повітря, занурений в миску з водою.

Їжа готується протягом довгого часу, на точно встановленій низькій температурі, з метою отримання найкращого смаку і м'якості. Приготування у вакуумі дозволяє готувати їжу у власному соку в присутності різних спецій. Усі вітаміни і мінерали залишаються в їжі і підкреслюють її природний смак. З цієї причини їжа стає здоровішою, м'якшою і смачнішою. М'якість м'яса, приготованого способом «Су Від», вище, ніж досягається при звичайному приготуванні, тому тут можна приготувати шматки м'яса, які мають більш низьку якість, але більш повного смаку, наприклад лопатка або філей.

Спосіб «Су Від» дозволяє готувати в кожному пакеті тільки один шматок м'яса, але при цьому можна помістити у варильну миску більше одного пакета за раз, що дозволяє одночасно задовольнити безліч різних смакових переваг або дієтичних потреб.

Оскільки, згідно способу «Су Від» практично неможливо перекип'ятити інгредієнти, можна приготувати їжу заздалегідь, що добре підходить для сімейних обідів і розваг.

Температура. «Су Від» дозволяє приготування їжі від 40°C до 90°C шляхом регулювання температури з точністю до 1°C. Різні

температури необхідні для різних компонентів і різного способу готування (див. розд. «Вибір часу та температури приготування їжі»).

Час. Час приготування залежить більше від товщини кожного шматка, ніж від його ваги. Типовий час приготування - 1 година. Час може бути встановлено від 1 до 24 годин (див. розд. «Вибір часу та температури приготування їжі»).

Найкращі інгредієнти для приготування їжі «Су Від».

Метод «Су Від» більш за все підходить для приготування м'яса. М'ясо при цьому стає м'якшим, соковитішим і смачнішим.

Червоне м'ясо - баранина, яловичина або свинина

Птиця - курка, індичка, качка

Риба і молюски - риба, ракоподібні і мідії

Овочі - бульби: картопля, морква, буряк, ріпа

Овочі - м'які овочі: горох, спаржа, кукурудза, брокколі, цвітна капуста, баклажани, цибуля, гарбуз

Фрукти - яблука, груші, манго, сливи, персики, папайя, полуниця.

Покроковий опис способу приготування «Су Від»

Крок 1. Підготовка продуктів

Для посилення і поліпшення смаку рекомендується попередньо замаринувати продукт, або просто приправити і помістити на нього шматочок вершкового масла, і тільки потім помістити його в пакет і висмоктати повітря.

Крок 2. Створення вакууму в пакеті

Спосіб «Су Від» вимагає приготування їжі в пакеті без присутності повітря і вологи, таким чином, без втрати смаку та якості харчових продуктів. Вакуум призводить до того, що в продуктах, таких як м'ясо, відкриваються пори, і спеції проникають глибше і таким чином покращують смак м'яса. Кисень і волога в повітрі викликають процеси окислення, тому при звичайному приготуванні продукти втрачають аромат, вітаміни і мінерали, і змінюють структуру. Продукт поміщається у

звичайний вакуумний пакет, зварений з фольги, повітря і волога видаляються з пакету, потім його закривають.

Крок 3. Приготування їжі

Коли температура досягає потрібного значення, кладемо запечатані пакети з продуктами в воду. Для того, щоб приготувати їжу рівномірно, переконайтеся, що пакети повністю занурені і що вода може вільно циркулювати.

Крок 4. Запікання

При способі приготування «Су Від» бажано швидко підсмажити продукт в невеликій кількості олії або запекти на грилі при дуже високій температурі, і, таким чином, ще більше поліпшити смак і зовнішній вигляд продуктів. Особливо це рекомендується при приготуванні м'яса. Коли м'ясо запікається, жир і вітаміни карамелізуються і м'ясо набуває більш багатого смаку.

УВАГА! Їжа, приготована способом «Су Від», не рекомендується для груп високого ризику, таких як:

- вагітних жінок
- маленьких дітей
- літніх
- хронічних хворих

Рекомендації та поради для забезпечення високих стандартів гігієни харчування при приготуванні їжі методом «Су Від».

Підготовка харчових продуктів

- Всі інгредієнти повинні бути свіжими та вищої якості.
- Переконайтеся, що м'ясо або морепродукти зберігаються при температурі нижче 5°C. Ми радимо при перевірці використовувати цифровий термометр для харчових продуктів.
- Переконайтеся, що пакет, в якому ви готуєте їжу, чистий.
- Приміщення, де готується їжа, має бути чистим.
- Приміщення, де знаходяться сирі продукти, має бути відокремлене від приготовленої їжі.
- Перед готуванням вимийте руки.
- Дотримуйтеся установки часу і температури в залежності від товщини продукту. Більш дрібні і тонкі шматки готуються швидше.

Приготування

- Щоб встановити час приготування та температуру, необхідно використовувати відповідну інструкцію про час та температуру.
- Переконайтеся, що пакети з продуктами в процесі приготування надійно закриті.
- Переконайтеся, що пакет герметично закритий навіть після закінчення приготування.

Зберігання

- У разі, якщо їжа не буде використовуватися відразу, пакети з їжею занурте в холодну воду з льодом, щоб їх швидко охолодити. Охолоджені продукти зберігаються у холодильнику до використання.

Розігрівання

- Продукти можна розігрівати до внутрішньої температури 75°C

Інструкції з приготування їжі способом «Су Від»

Встановіть прилад на горизонтальну поверхню і підключіть його до мережі.

Натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд для вмикання / вимикання живлення, щоб включити прилад. При включенні висвітлюється цифровий дисплей і кнопка вмикання / вимикання.

1. Наповніть водою варильну миску і закрийте кришкою. Вода в мисці повинна повністю покривати пакети з продуктами, та її рівень повинен бути вище позначки 'FILL' (Заповнено) на внутрішній стінці варильної миски.

ПОРАДА: Щоб скоротити час, необхідний для нагрівання води до потрібної температури, заповніть миску теплою водою.

2. Для установки температури натисніть відповідну кнопку. Дисплей покаже початкові 40°C, а потім, натиснувши на кнопку + або -, можна встановити бажану температуру.
3. Для настройки часу приготування натисніть відповідну кнопку, а потім, натиснувши на кнопку + або -, встановіть бажаний час. Прилад буде зігрівати воду протягом 1

години, а потім почнеться відлік до встановленого значення.

4. Після установки температури і часу, натисніть кнопку Пуск і прилад почне нагрівати воду. Однак, коли температура води досягне потрібного значення, прилад попередить вас звуковим сигналом.
5. Зніміть кришку і акуратно помістіть пакети з продуктами. Переконайтеся, що вода повністю покриває пакети з їжею, але НЕ перевищує позначки MAX у варильній мисці. Закрийте кришку.

ПОРАДА: При приготуванні їжі якомога рідше відкривайте кришку, так як це знижує температуру води. Під час приготування на кришці осідає конденсат. При відкритті кришки переконайтеся, що конденсована вода надходить назад у резервуар.

Інструкція з вибору часу і температури для приготування їжі способом "Су Від"

У наведеній нижче таблиці ви знайдете загальні рекомендації з встановлення температури і часу приготування їжі. На підставі ваших власних бажань чи смаків ви можете змінити ці значення.

Температури для приготування м'яса (яловичина, баранина і свинина)

Сире: 49°C
Середньо сире: 56°C
Середнє: 60°C
Середньої готовності: 65°C
Доброю готовності: 71°C і більше

Температури для приготування птиці:

З кістками: 82°C
Без кісток: 64°C

Температури для приготування риби:

Сире: 47°C
Середньо сире: 56°C
Середнє: 60°C

Температури для приготування овочів:

83°C -87°C

| ВИД ПРОДУКТУ: | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | ТОВЩИНА |
|---|--|--|--|
| ЯЛОВИЧИНА та БАРАНИНА <u>М'якоть</u> Легенева частина, ростбїф, антрекот, філей | 49°C або вище 49°C або вище | от 1 до 6 год. от 2 до 8 год. | 1 – 2 см 4 – 5 см |
| <u>Шїльна м'якоть</u> Стегнова частина, плечова частина, лопатка, баранина | 49°C або вище | від 8 до 24 год. | 4 – 6 см |
| СВІНІНА Грудинка Ребра Карє, шия Фїле | 82°C 59°C 56°C або вище 56°C або вище | від 10 до 12 год. від 10 до 12 год. від 4 до 8 год. від 10 до 12 год. | 3 – 6 см 2 – 3 см 2 – 4 см 5 – 7 см |
| ПТИЦЯ Курячі грудки з кісткою Курячі грудки, без кісток Куряче стегно з кісткою Стегна курячі, без кісток Курячі ніжки Качина грудка | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | від 2 до 6 год. від 1 до 4 год. від 2 до 6 год. від 1 до 4 год. від 2 до 6 год. від 3 до 8 год. | 3 – 5 см 3 – 5 см 3 – 5 см 3 – 5 см 5 – 7 см 3 – 5 см |
| РИБА Пїсна риба Жирна рибаа | 47°C або вище 47°C або вище | від 1 до 2 год. від 1 до 2 год. | 3 – 5 см 3 – 5 см |
| МОРЕПРОДУКТИ Креветки Омар Молюски | 60°C 60°C 60°C | 1 год. 1 год. 1 год. | 2 – 4 см 4 – 6 см 2 – 4 см |
| ОВОЧІ Бульби Листя і стебла | 83°C або вище 83°C або вище | від 1 до 2 год. від 1 до 2 год. | 1 – 5 см 1 – 5 см |

Будь ласка, зверніть увагу:

- Занадто довгий час приготування може змінити текстуру продуктів.
- Наведений час приготування всього лише запропоновано. Для того, щоб досягти бажаного результату, іноді необхідно довше готувати їжу.
- Товщина продукту означає товщину шматка у вакуумному пакеті БЕЗ присутності повітря.
- Тонкіші шматки м'яса готуються швидше.

Поради та рекомендації

При використанні приладу «Су Від» можна досягти великої різноманітності страв. Різні продукти вимагають різного часу приготування їжі. Іноді потрібно дещо більше експериментів, перш ніж ви знайдете найкращий час приготування у відповідності до вашого смаку.

Кількість

- Кількість води в місці не повинна перевищувати позначку MAX всередині миски. Переконайтеся, що вода повністю покриває пакети в місці.
- Якщо ви хочете скоротити час, який потрібен для нагрівання води до потрібної температури, заповніть миску теплою (але НЕ гарячою) водою.

Їжа

- Спосіб приготування «Су Від» ідеально підходить для підготовки більш дешевих і дрібних шматків м'яса. Відносно тривалий час приготування м'яса пом'якшує і підкреслює його аромат. Зверніть увагу, що більш тонкі шматки м'яса готуються швидше.
- Якщо ви хочете добитися рівномірності в приготуванні шматків м'яса, переконайтеся, що всі частини однакового розміру / товщини.

Кришка

- На внутрішньому боці кришки осідає конденсат і таким чином обмежує її прозорість. У таких випадках ми рекомендуємо обережно відкрити кришку в напрямку від себе і злити назад в миску рідину, яка накопичилася.
- Метод «Су Від» вимагає приготування їжі при низькій температурі. Відкриття кришки під час приготування підвищує втрату енергії і знижує температуру води. Відкривайте кришку якомога рідше.

УВАГА! Їжа, приготована способом «Су Від», не рекомендується для груп високого ризику, таких як:

- вагітних жінок
- маленьких дітей
- літніх
- хронічних хворих

Очищення

Перед очищенням, зупиніть роботу приладу і відключіть його від мережі. Дайте приладу охолонути. Вода перед виливанням повинна охолонути. Не залишайте воду в мисці.

Знімну варильну миску для приготування їжі НЕ слід використовувати на інших плитах або в печі. Миску можна використовувати тільки в приладі «Су Від». Миску, кришку і грати можна мити в посудомийній машині. Перед повторної складанням приладу ці частини повинні бути сухими.

НЕ очищайте прилад за допомогою губки, абразивних чистячих засобів або розчинників, таких як спирт, бензин або ацетон.

Прилад «Су Від» необхідно чистити за допомогою вологої м'якої тканини. НЕ занурюйте прилад у воду, НЕ мийте під проточною водою і НЕ ставте в посудомийну машину.

Навколишнє середовище

Прилад після кінця життя НЕ МОЖНА викидати разом із побутовими відходами, його необхідно здати в пункт прийому для подальшої утилізації. Це необхідно для збереження навколишнього середовища.

Гарантія та сервісне обслуговування:

Для отримання додаткової інформації або у разі виникнення проблем, будь ласка, відвідайте веб-сайт компанії «Гореньє» www.gorenje.com або зв'яжіться з Центром обслуговування «Гореньє» у вашій країні (телефон можна знайти у міжнародному гарантійному талоні). Якщо у вашій країні немає такого центру, зверніться до місцевого дилера компанії «Гореньє» або у відділ побутової техніки та приладів особистого догляду компанії «Гореньє».

Тільки для особистого використання!

Компанія «ГОРЕНЬЄ»

БАЖАЄ ВАМ МАСУ ЗАДОВОЛЕННЯ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Ми залишаємо за собою право на внесення змін!

Общее описание:



1. Крышка из закаленного стекла
2. Съёмная варочная чаша для готовки
3. Приборная панель
4. Подставка для приготовления пищи
5. Кнопка для установки температуры
6. Кнопка + / -
7. Кнопка Пуск / Остановка работы
8. Кнопка Вкл / Выкл
9. Кнопки для настройки времени приготовления

Важно:

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

Правила безопасности

НЕЛЬЗЯ включать питание и запускать прибор, если в нем нет варочной чаши.

Убедитесь, что прибор находится на плоской поверхности. Во время работы НЕ двигать и НЕ покрывать устройств. Не погружать прибор в воду или любую другую жидкость.

Во время работы прибор должен быть, по крайней мере, немного в стороне от стены и занавески. Во время работы не касайтесь металлических частей прибора голыми руками во время работы.

НЕЛЬЗЯ включать питание и запускать прибор, если в варочной чаше нет воды. При снятии или поднятии крышки после приготовления будьте осторожны. Наклоните крышку в направлении от себя, чтобы избежать парового ожога. НЕ наклоняйтесь и НЕ опускайте лицо над работающим прибором.

После использования и перед чисткой отсоедините прибор от сетевой розетки.

Перед чисткой дайте прибору остыть.

Варочную чашу используйте только по назначению, НЕ используйте на других плитах, в микроволновой печи или в духовке.

НЕ используйте варочную чашу для хранения продуктов и НЕ ставьте ее в морозильную камеру.

Прибор НЕЛЬЗЯ мыть горячей водой более чем 80°C.

Предупреждение

Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что номинальное напряжение на приборе соответствует напряжению местной электросети.

НЕ используйте прибор, если поврежден штекер, кабель или любой другой компонент.

Поврежденный кабель питания должен быть заменен только предприятием «Горенье», сервисным центром «Горенье» или квалифицированным специалистом.

Устройство НЕ предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, РАЗРЕШАЕТСЯ использование прибора вышеупомянутыми лицами только в присутствии лица, ответственного за их безопасность.

НЕ позволяйте детям играть с прибором.

НЕ оставляйте работающий прибор без присмотра.

Во время работы поверхность прибора может сильно нагреваться.

Предупреждение: прибор предназначен для личного пользования в домашнем хозяйстве!

Не пользуйтесь какими-либо деталями или принадлежностями других производителей, если компания «Горенье» их специально не рекомендует. В случае невыполнения этого требования гарантия становится недействительной.

Перед включением прибора убедитесь, что все компоненты установлены правильно.

После использования всегда выключайте прибор из розетки.

Данное изделие имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (*Утилизация электрического и электронного оборудования - WEEE*). Директива определяет требования по сбору и переработке отходов электрического и электронного оборудования, является действительной на всей территории Европейского Союза.

Приготовление пищи «Су Вид» (Sous-Vide)

Способ приготовления, известный под названием «Су Вид» (Sous Vide), очень популярен во многих известных ресторанах.

"Су Вид" - французский термин, в переводе «под вакуумом», означающий пищевой продукт, помещенный в мешок, в котором нет никакого воздуха, погруженный в чашу с водой.

Пища готовится в течение долгого времени, на точно установленной низкой температуре, с целью получения наилучшего вкуса и мягкости. Приготовление в вакууме позволяет готовить пищу в собственном соку в присутствии различных специй. Все витамины и минералы остаются в пище и подчеркивают ее естественный вкус. По этой причине пища становится здоровее, мягче и вкуснее. Мягкость мяса, приготовленного способом «Су Вид», выше, чем достигается при обычном приготовлении, поэтому здесь можно приготовить куски мяса, которые имеют более низкое качество, но более полного вкуса, например лопатка или филей.

Способ «Су Вид» позволяет готовить в каждом мешке только один кусок мяса, но при этом можно поместить в варочную чашу больше одного пакета за раз, что позволяет одновременно удовлетворить множество различных вкусовых предпочтений или диетических потребностей.

Так как, согласно способу «Су Вид» практически невозможно перекипятить ингредиенты, можно приготовить пищу заранее, что отлично подходит для семейных обедов и развлечений.

Температура. «Су Вид» позволяет приготовление пищи от 40°C до 90°C путем регулирования температуры с точностью до 1°C. Различные температуры необходимы для различных компонентов и различного способа

готовки (см. разд. «Выбор времени и температуры приготовления пищи»).

Время. Время приготовления зависит больше от толщины каждого куска, чем от его веса. По умолчанию время приготовления 1 час. Время может быть установлено от 1 до 24 часов (см. разд. «Выбор времени и температуры приготовления пищи»).

Лучшие ингредиенты для приготовления пищи «Су Вид».

Метод «Су Вид» лучше всего подходит для приготовления мяса. Мясо при этом становится мягче, сочнее и вкуснее.

Красное мясо - баранина, говядина или свинина

Птица - курица, индейка, утка

Рыба и моллюски - рыба, ракообразные и мидии

Овощи - клубни: картофель, морковь, свекла, репа

Овощи - мягкие овощи: горох, спаржа, кукуруза, брокколи, цветная капуста, баклажаны, лук, тыква

Фрукты - яблоки, груши, манго, сливы, персики, папайя, клубника.

Пошаговое описание способа приготовления «Су Вид»

Шаг 1. Подготовка продуктов

Для усиления и улучшения вкуса рекомендуется предварительно замариновать продукт, или просто приправить и поместить на него кусочек сливочного масла, и только затем поместить его в мешок и высосать воздух.

Шаг 2. Создание вакуума в мешке

Способ «Су Вид» требует приготовления пищи в мешке без присутствия воздуха и влаги, таким образом, без потери вкуса и качества пищевых продуктов. Вакуум приводит к тому, что в продуктах, таких как мясо, открываются поры, и специи проникают глубже и таким образом улучшают вкус мяса. Кислород и влага в воздухе вызывают процессы окисления, поэтому при обычном приготовлении продукты теряют аромат, витамины и минералы, и

изменяют структуру. Продукт помещается в обычный вакуумный пакет, сваренный из фольги, воздух и влага удаляются из пакета, затем его закрывают.

Шаг 3. Приготовление пищи

Когда температура достигает нужного значения, кладём запечатанные пакеты с продуктами в воду. Для того, чтобы приготовить пищу равномерно, убедитесь, что пакеты полностью погружены и что вода может свободно циркулировать.

Шаг 4. Запекание

При способе приготовления «Су Вид» желательно быстро поджарить продукт в небольшом количестве масла или запечь на гриле при очень высокой температуре, и, таким образом, еще больше улучшить вкус и внешний вид продуктов. Особенно это рекомендуется при приготовлении мяса. Когда мясо запекается, жир и витамины карамелизируются и мясо приобретает более богатый вкус.

ВНИМАНИЕ! Пища, приготовленная способом «Су Вид», не рекомендуется для групп высокого риска, таких как:

- беременных женщин
- маленьких детей
- пожилых
- хронических больных

Рекомендации и советы для обеспечения высоких стандартов гигиены питания при приготовлении пищи методом «Су Вид».

Подготовка пищевых продуктов

- Все ингредиенты должны быть свежими и высшего качества.
- Убедитесь, что мясо или морепродукты хранятся при температуре ниже 5°C. Мы советуем при проверке использовать цифровой термометр для пищевых продуктов.
- Убедитесь, что пакет, в котором вы готовите еду, чистый.
- Помещение, где готовится пища, должно быть чистым.
- Помещение, где находятся сырые продукты, должно быть отделено от приготовленной пищи.
- Перед готовкой вымойте руки.

- Соблюдайте установки времени и температуры в зависимости от толщины продукта. Более мелкие и тонкие куски готовятся быстрее.

Приготовление

- Чтобы установить время приготовления и температуру, необходимо использовать соответствующую инструкцию по времени и температуре.
- Убедитесь, что пакеты с продуктами в процессе приготовления надежно закрыты.
- Убедитесь, что пакет герметично закрыт даже после окончания приготовления.

Хранение

- В случае, если пища не будет использоваться сразу, пакеты с пищей окуните в холодную воду со льдом, чтобы их быстро охладить. Охлажденные продукты хранят в холодильнике до использования.

Разогревание

- Продукты можно разогревать до внутренней температуры 75°C

Инструкции по приготовлению пищи способом «Су Вид»

Установите прибор на горизонтальную поверхность и подключите его к сети.

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд для включения / выключения питания, чтобы включить прибор. При включении освещается цифровой дисплей и кнопка включения / выключения.

1. Наполните водой варочную чашу и закройте крышкой. Вода в чаше должна полностью покрывать пакеты с продуктами, и ее уровень должен быть выше отметки 'FILL' (ЗАПОЛНЕНО) на внутренней стенке варочной чаши.

СОВЕТ: Чтобы сократить время, необходимое для нагрева воды до нужной температуры, заполните чашу теплой водой.

2. Для установки температуры нажмите соответствующую кнопку. Дисплей покажет начальные 40°C, а затем, нажав на кнопку + или -, можно установить желаемую температуру.

3. Для настройки времени приготовления, нажмите соответствующую кнопку, а затем, нажав на кнопку + или -, установите желаемое время. Прибор будет греть воду в течение 1 часа, а затем начнется отсчет до установленного значения.
4. После установки температуры и времени, нажмите кнопку Пуск и прибор начнет нагревать воду. Однако, когда температура воды достигнет нужного значения, устройство предупредит вас звуковым сигналом.
5. Снимите крышку и аккуратно поместите пакеты с продуктами. Убедитесь, что вода полностью покрывает мешки с едой, но НЕ превышает отметки MAX в варочной чаше. Закройте крышку.

СОВЕТ: При приготовлении пищи как можно реже открывайте крышку, так как это понижает температуру воды. Во время приготовления на крышке осаждается конденсат. При открытии крышки убедитесь, что конденсированная вода поступает обратно в резервуар.

Инструкция по выбору времени и температуры для приготовления пищи способом "Су Вид"

В приведенной ниже таблице вы найдете общие рекомендации по температуре и времени приготовления пищи. На основании ваших собственных желаний или вкусов вы можете изменить эти значения.

Температуры для приготовления мяса (говядина, баранина и свинина)

Сырое: 49°C
Средне сырое: 56°C
Среднее: 60°C
Средней готовности: 65°C
Хорошей готовности: 71°C и более

Температуры для приготовления птицы:

С костями: 82°C
Без костей: 64°C

Температуры для приготовления рыбы:

Сырое: 47°C
Средне сырое: 56°C
Среднее: 60°C

Температуры для приготовления овощей:

83°C-87°C

| ВИД ПРОДУКТА: | ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ТОЛЩИНА |
|--|--|--|--|
| ГОВЯДИНА И БАРАНИНА Мякоть Легочная часть, ростбиф, антрекот, филей | 49°C или выше 49°C или выше | от 1 до 6 ч. от 2 до 8 ч. | 1 – 2 см 4 – 5 см |
| Плотная мякоть Бедренная часть, плечевая часть, лопатка, баранина | 49°C или выше | от 8 до 24 ч. | 4 – 6 см |
| СВИНИНА Грудинка ребра Каре, шея филе | 82°C 59°C 56°C или выше 56°C или выше | от 10 до 12 ч. от 10 до 12 ч. от 4 до 8 ч. от 10 до 12 ч. | 3 – 6 см 2 – 3 см 2 – 4 см 5 – 7 см |
| ПТИЦА Куриные грудки с костью Куриные грудки, без костей Куриное бедро с костью Бедрa куриные, без костей Куриные ножки Утиная грудка | 82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C | от 2 до 6 ч. от 1 до 4 ч. от 2 до 6 ч. от 1 до 4 ч. от 2 до 6 ч. от 3 до 8 ч. | 3 – 5 см 3 – 5 см 3 – 5 см 3 – 5 см 5 – 7 см 3 – 5 см |
| РЫБА Постная рыба Жирная рыба | 47°C или выше 47°C или выше | от 1 до 2 ч. от 1 до 2 ч. | 3 – 5 см 3 – 5 см |
| МОРЕПРОДУКТЫ Креветки Омар Моллюски | 60°C 60°C 60°C | 1 ч. 1 ч. 1 ч. | 2 – 4 см 4 – 6 см 2 – 4 см |
| ОВОЩИ Клубни Листья и стебли | 83°C или выше 83°C или выше | от 1 до 2 ч. от 1 до 2 ч. | 1 – 5 см 1 – 5 см |

Пожалуйста, обратите внимание:

- Слишком долгое время приготовления может изменить текстуру продуктов.
- Приведенное время приготовления всего лишь предложено. Для того, чтобы достичь желаемого результата, иногда необходимо более долгое приготовление пищи.
- Толщина продукта подразумевает толщину куска в вакуумном пакете БЕЗ присутствия воздуха.
- Более тонкие куски мяса готовятся быстрее.

Советы и рекомендации

При использовании прибора «Су Вид» можно достичь большого разнообразия блюд. Различные продукты требуют различное время приготовления пищи. Иногда нужно несколько больше экспериментов, прежде чем вы найдете наилучшее время приготовления в соответствии с вашим вкусом.

Количество

- Количество воды в чаше не должно превышать отметку MAX в чаше. Убедитесь, что вода полностью покрывает пакеты в чаше.
- Если вы хотите сократить время, которое требуется для нагрева воды до нужной температуры, заполните чашу теплой (но НЕ горячей) водой.

Пища

- Способ приготовления «Су Вид» идеально подходит для подготовки более дешевых и

мелких кусков мяса. Относительно длительное время приготовления мяса смягчает и подчеркивает его аромат. Обратите внимание, что более тонкие куски мяса готовятся быстрее.

- Если вы хотите добиться равномерности в приготовлении кусков мяса, убедитесь, что все части одинакового размера / толщины.

Крышка

- На внутренней стороне крышки осаждается конденсат и таким образом ограничивает ее прозрачность. В таких случаях мы рекомендуем осторожно открыть крышку в направлении от себя и слить накопившуюся жидкость обратно в чашу.
- Метод «Су Вид» требует приготовления пищи при низкой температуре. Открытие крышки во время приготовления повышает потерю энергии и понижает температуру воды. Открывайте крышку как можно реже.

ВНИМАНИЕ! Пища, приготовленная способом «Су Вид» не рекомендуется для групп высокого риска, таких как:

- беременных женщин
- маленьких детей
- пожилых
- хронических больных

Очистка

Перед очисткой, остановите работу прибора и отключите его от сети. Дайте прибору остыть. Вода перед выливанием должна остыть. Не оставляйте воду в чаше.

Съемную варочную чашу для приготовления пищи НЕ следует использовать на других плитах или в печи. Чашу можно использовать только в приборе «Су Вид». Чашу, крышку и решетку можно мыть в посудомоечной машине. Перед повторной сборкой прибора эти части должны быть сухими.

НЕ очищайте прибор с помощью губки, абразивных чистящих средств или растворителей, таких как спирт, бензин или ацетон.

Прибор «Су Вид» необходимо чистить с помощью влажной мягкой ткани. НЕ погружайте прибор в воду, НЕ мойте под проточной водой и НЕ помещайте в посудомоечную машину.

Окружающая среда

Прибор после конца жизни НЕЛЬЗЯ выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, его необходимо сдать в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Это необходимо для сохранения окружающей среды.

Гарантия и сервисное обслуживание:

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем, пожалуйста, посетите веб-сайт компании «Горенье» www.gorenje.com или свяжитесь с Центром обслуживания «Горенье» в вашей стране (номер телефона можно найти в международном гарантийном талоне). Если в вашей стране нет такого центра, обратитесь к местному дилеру компании «Горенье» или в отдел бытовой техники и приборов личного ухода компании «Горенье».

Только для личного использования!

Компания «ГОРЕНЬЕ»

**ЖЕЛАЕТ ВАМ МАССУ
УДОВОЛЬСТВИЯ ПРИ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ПРИБОРА**

Мы оставляем за собой право на внесение изменений!

Oversigt over apparatet



1. Låg af hærdet glas
2. Non-stick udtageligt vandkar
3. Betjeningspanel
4. Rist
5. Temperaturknap
6. "+/-"-knap
7. Start/afbryd-knap
8. Tænd/sluk-knap
9. Timer-knap

Vigtigt

Læs denne brugsanvisning grundigt, før du tager apparatet i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

Tilslut eller tænd ikke for apparatet, uden at vandkarret er sat i apparatet.

Apparatet må ikke bruges på en skrå flade.

Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.

Nedsænk ikke apparatets kabinet i vand eller anden form for væske.

Anbring apparatet på god afstand af væg og gardiner, og brug det ikke i små lukkede rum.

Undgå at berøre metalfladerne, når apparatet er i brug, da de kan være varme.

Brug håndtagene og grydelapper, når du flytter apparatet, vandkarret og låget, inden delene er kølet af. Brug ikke apparatet uden fødevarer eller væske i vandkarret.

Pas på, når du løfter og tager låget af efter endt tilberedning. Vip altid låget væk fra dig, da der kan udstømme varm damp fra apparatet og forårsage alvorlige forbrændinger. Hold aldrig ansigtet ind over apparatet.

Træk stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, inden du isætter eller udtager dele til rengøring.

Brug ikke vandkarret på en kogeplade, i en mikroovn eller i en ovn.

Brug ikke vandkarret til opbevaring af fødevarer.

Stil ikke vandkarret i fryseren.

Rengør ikke med vand, som er varmere end 80 °C.

Advarsel

Kontroller før tilslutning, at forsyningsspændingen stemmer overens med apparatets spænding.

Brug ikke apparatet, hvis apparatet, stikket, ledningen eller andre dele er beskadiget.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Gorenje, af et autoriseret servicecenter eller af en tilsvarende kvalificeret tekniker for at undgå risici. Dette apparat må ikke bruges af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab,

medmindre de er instrueret i at bruge apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hold altid apparatet under opsyn, når det er tændt.

Apparatets overflader kan være meget varme, når apparatet er i brug.

Advarsel! Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre producenter eller dele, som ikke specifikt anbefales af Gorenje. Hvis du bruger sådant tilbehør eller sådanne dele, bortfalder garantien.

Kontroller før brug, at alle dele er monteret korrekt.

For at undgå risici må du aldrig tilslutte apparatet ved hjælp af et tænd/sluk-ur eller et fjernbetjeningssystem.

Dette udstyr er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EØF om Affald fra elektriske og elektroniske produkter (WEEE).

Disse retningslinjer udgør rammerne for en fælles europæisk garanti for returnering og genbrug af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr.

Tilberedning med sous vide

Sous vide har i en del år været en populær tilberedningsmetode på restauranter.

"Sous vide" er fransk og betyder "under vakuum", og det beskriver, at maden anbringes i forseglede vakuumposer og tilberedes i et vandbad. Maden tilberedes langsomt ved en nøjagtig lav temperatur over lang tid for at gøre den saftig og særdeles velsmagende. Ved at forsegle posen tilberedes maden i sin egen saft og eventuelle marinader og krydderier, du har tilsat. Vitaminer, mineraler og saft bibeholdes i maden, og madens naturlige smag forstærkes. Det gør maden sundere, mere mør og mere smagfuld. Da kød tilberedt sous vide bliver mere mørt, er det muligt at bruge

billigere udskæringer som f.eks. nakkefilet, der ofte er mere smagfulde.

Da sous vide-tilberedning kræver, at fødevarerne pakkes og forsegles individuelt, kan flere fødevarer tilberedes samtidigt. Dette er særligt velegnet, hvis man har forskellige ønsker til smag eller næringsindhold.

Det er svært at tilberede maden for meget med sous vide, men madens struktur kan ændre sig lidt under tilberedningen. Da det er svært at tilberede maden for meget, kan den tilberedes i god tid før servering, og det gør sous vide perfekt til familie- og gæstemiddage.

Temperaturer. Sous vide-apparatet har et temperaturområde på 40-90 °C i trin af 1 °C. Der kræves forskellige temperaturer til forskellige fødevarer og forskellige tilberedninger. Se tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.

Tid. Tilberedningstiden afhænger af fødevarens tykkelse frem for fødevarens vægt. Standardtilberedningstiden er 1 time. Tiden kan indstilles fra 1 til 24 timer. Få yderligere oplysninger i tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.

Ideelle fødevarer til sous vide-tilberedning. Det er ideelt at sous vide-tilberede kød, da det bliver mere mørt, saftigt og smagfuldt.

Rødt kød - lam, okse og svin.

Fjerkræ - kylling, kalkun og and.
Fisk og skaldyr - fisk, hummerhaler og kammuslinger.

Grøntsager - rodfrugter, kartofler, gulerødder, pastinakker, rødbeder og roer.

Grøntsager - sprøde grøntsager. Ærter, asparges, majs, broccoli, blomkål, auberginer, løg og squash.

Frugt - faste frugter. Æbler og pærer.

Frugt - bløde frugter. Mango, blommer, abrikoser, ferskner, nektariner, papaya og jordbær.

Trin ved sous vide-tilberedning

Trin 1. Kryddring af maden

For at fremhæve madens smag kan du marinere den eller tilsætte krydderier, krydderurter, smør eller olie, inden du forseglar vakuumposen.

Trin 2. Vakuumforsegle maden

Sous vide-tilberedning kræver, at maden vakuumforsegles i en pose, så luft og fugt fjernes. Derved bibeholdes madens naturlige smag og næringsindhold. Vakuumforseglingen hjælper også med at åbne porerne i kød, fjerkræ, fisk og skaldyr, så marinade og krydderier absorberes bedre og giver mere smag. Ilt og fugt i luften forringer madens smag, næringsindhold og struktur. En vakuumforsegler i god kvalitet fjerner luft og fugt, inden posen forsegles og vakuumpakker maden optimalt. Vi anbefaler Sunbeam FoodSaver vakuumforseglere og FoodSaver poser og ruller.

Trin 3. Tilberedning af maden

Når den ønskede vandtemperatur er opnået i vandkarret, skal poserne med maden forsigtigt lægges i vandet. Kontroller, at poserne er helt under vand, og at vandet kan cirkulere omkring poserne, så maden tilberedes ensartet.

Trin 4. Bruning af maden

Efter endt sous vide-tilberedning kan det være ønskeligt at brune maden af for at fremhæve dens udseende og smag. Dette gælder især for kød. Tag maden ud af posen. Brun maden hurtigt af på en brændvarm pande. Dette karameliserer fedt og proteiner og giver ekstra smag.

Fødevarer sikkerhed ved sous vide-tilberedning
FORSIGTIG. Sous vide-tilberedte fødevarer anbefales ikke til personer som er i risikogruppen (har lavt immunforsvar):

- Gravide kvinder
- Små børn
- Ældre
- Personer med sygdomme eller lidelser

De nedenstående retningslinjer for sous vide-tilberedning hjælper dig med at holde en god fødevarerhygiejne.

Forberedelse af maden

- Fødevarer til sous vide-tilberedning skal være helt friske.
- Kontroller, at kød, fisk, fjerkræ og vildt har været opbevaret ved under 5 °C inden tilberedning. Brug et digitalt stegetermometer for at kontrollere, at temperaturen er som anbefalet.
- Sørg for, at poserne er rene og ikke indeholder snavs eller andre urenheder.
- Brug opvaskemiddel og varmt vand eller et desinficerende middel til at vaske de dele, hvor maden tilberedes.
- Hold ferske og tilberedte fødevarer adskilt.

- Vask hænderne grundigt, inden du påbegynder tilberedningen.
- Fødevarernes tykkelse skal være i overensstemmelse med tabellen over sous vide-temperaturer og -tider. Mindre stykker kød tilberedes hurtigere.

Tilberedning

- Brug tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.
- Kontroller, at posen er fuldstændigt forseglet, før tilberedningen påbegyndes.
- Kontroller, at posen stadig er fuldstændigt forseglet, når tilberedningen er afsluttet.

Opbevaring

- Hvis maden ikke skal spises med det samme, skal du omgående lægge posen i isvand for hurtigt at reducere madens temperatur. Opbevar maden på køl, til den skal bruges.

Genopvarmning

- Genopvarm maden, til kernetemperaturen er over 75 °C.

Bruge sous vide-apparatet

Placer sous vide-apparatet på en plan flade.

Sæt stikket i stikkontakten.

Hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder for at tænde for apparatet. Kontrollampen og displayet tændes.

1. Fyld vandkarret med den ønskede mængde vand, og sæt låget på. Kontroller, at vandet vil dække poserne med fødevarer, og at vandstanden er over mærket "FILL" inden i karret. Se tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.

TIP: Du kan fylde lunken vand i vandkarret for at reducere opvarmningstiden.

2. Tryk på temperaturknappen. Displayet viser 40 °C. Indstil temperaturen som ønsket ved hjælp af knapperne "+" og "-".
3. Tryk på timerknappen, og indstil tilberedningstiden fra 1 til 24 timer ved hjælp af knapperne "+" og "-". Sous vide-apparatet forvarmer i 1 time, før nedtællingen begynder.
4. Tryk på timerknappen for at vælge standardtemperaturen på 40 °C og en tilberedningstid på mindst 4 timer.

5. Når du har foretaget indstillingerne som angivet ovenfor, skal du trykke på Start/afbryd-knappen for at begynde at varme vandet op. Når den indstillede temperatur er opnået, afgiver apparatet et lydssignal. Læg poserne med fødevarer i vandkarret. Timeren begynder nedtællingen.

6. Tag forsigtigt låget af. Brug en tang til forsigtigt at lægge poserne med fødevarer i vandet. Vær opmærksom på, at poserne er dækket af vand, og at vandstanden ikke overstiger mærket "MAX". Læg låget på igen.

TIP: Du kan stille poserne med fødevarer lodret i risten for at sikre, at maden er separeret, og at vandet kan cirkulere.

TIP: I løbet af tilberedning må du ikke løfte låget, med mindre det er nødvendigt. Sous vide-apparatet tilbereder ved så lav temperatur, at den tager lang tid om at genvinde et varmetab. Hvis der dannes kondens indvendigt på låget, så du ikke kan kigge ind, kan du vippe låget forsigtigt væk fra dig, så kondensen løber tilbage i karret.

Tablet over sous vide-temperatur og -tid

Nedenstående tabel indeholder vejledende temperaturer og tider for sous vide-tilberedning. Det kan være nødvendigt at tilpasse dem til din smag.

Tilberedningstemperaturer for kød (okse, lam og svin):

RØD: 49 °C
 MEDIUM-RØD: 56 °C
 MEDIUM: 60 °C
 MEDIUM GENNEMSTEGT: 65 °C
 GENNEMSTEGT: 71 °C og op

Tilberedningstemperaturer for fjerkræ:

MED BEN: 82 °C
 UDEN BEN: 64 °C

Tilberedningstemperatur for fisk:

RØD: 47 °C
 MEDIUM-RØD: 56 °C
 MEDIUM: 60 °C

Generel temperatur til grøntsager:
 83-87 °C

| FØDEVARE: | TILBEREDNINGSTEMPERATUR | TILBEREDNINGSTID | TYKKELSE |
|---|--|--|--|
| OKSE & LAM <u>Møre udskæringer</u> Filet, koteletter, tyndsteg, tyksteg, ribeye, tyksteg, T-bone | 49 °C eller højere 49 °C eller højere | 1 til 6 timer 2 til 8 timer | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Andre udskæringer</u> Flanksteak, nakke, lammekølle, bov, skank, vildt | 49 °C eller højere | 8 til 24 timer | 4 – 6 cm |
| SVIN Bryst Ribben Svinekoteletter Flæskesteg | 82 °C 59 °C 56 °C eller højere 56 °C eller højere | 10 til 12 timer 10 til 12 timer 4 til 8 timer 10 til 12 timer | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| FJERKRÆ Kyllingebryst med ben Kyllingebryst uden ben Kyllingeoverlår med ben Kyllingeoverlår uden ben Kyllingelår Andebryst | 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C | 2 til 6 timer 1 til 4 timer 2 til 6 timer 1 til 4 timer 2 til 6 timer 3 til 8 timer | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| FISK Mager fisk Fed fisk | 47 °C eller højere 47 °C eller højere | 1 til 2 timer 1 til 2 timer | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| SKALDYR Rejer Hummerhale Kammuslinger | 60 °C 60 °C 60 °C | 1 time 1 time 1 time | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| GRØNTSAGER Rodfrugter Sprøde grøntsager | 83 °C eller højere 83 °C eller højere | 1 til 2 timer 1 til 2 timer | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Bemærk!

- Længere tilberedningstid kan medføre ændringer i de tilberedte fødevarers struktur.
- Disse tider og temperaturer er vejledende. Det kan være nødvendigt med yderligere tilberedning for at opnå det ønskede resultat.
- Tykkelsen måles, når maden er vakuumforseglet.
- Tyndere stykker kød tilberedes hurtigere.

Råd og tips

Du kan tilberede mange forskellige slags måltider med dit sous vide-apparat. Forskellige fødevarer skal have forskellig tilberedningstid, og det kan være nødvendigt at prøve sig frem for at finde de tilberedningstider, som passer præcis til din smag.

Kapacitet

- Overfyld ikke sous vide-apparatet. Kontroller, at vandstanden er mellem mærkerne "FILL" (minimum) og "MAX (maksimum)" på indersiden af vandkarret. Sørg altid for, at vandet dækker poserne med fødevarer.
- Du kan fylde lunkent vand (ikke varmt vand!) i vandkarret for at spare tid ved opvarmning til den indstillede temperatur.

Fødevarer

- Udskæringer. Sous vide-tilberedning er perfekt til billige eller mindre møre udskæringer, da den langvarige tilberedning gør kødet mørt og fremhæver smagen. Tyndere udskæringer tilberedes hurtigere.
- Jævn tilberedning af maden. For at maden tilberedes ensartet ved samme tilberedningstid anbefaler vi, at fødevarerne skæres i stykker af samme størrelse og tykkelse.

Låg

- Der kan dannes kondens på indersiden af låget, så det er sværere at se ned i vandkarret. Vip forsigtigt låget væk fra dig, så kondensen løber ned i vandkarret.
- Løfte låget. Både sous vide- og slow cooker-tilberedning fungerer ved lave temperaturer, og et varmetab genvindes derfor ikke så hurtigt. Hvis det er nødvendigt at løfte låget, skal du gøre det i så kort tid som muligt for at minimere varmetabet.

Fødevarer sikkerhed ved sous vide-tilberedning
FORSIGTIG. Sous vide-tilberedte fødevarer anbefales ikke til personer som er i risikogruppen (har lavt immunforsvar):

- Gravide kvinder
- Små børn
- Ældre
- Personer med sygdomme eller lidelser

Rengøring

Rengør kun apparatet, når det er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten. Lad vandet køle af, og hæld det derefter ud. Lad ikke vandet blive i vandkarret. Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det.

Brug ikke vandkarret på en kogeplade, i en mikrobølgeovn eller i en ovn. Brug kun vandkarret i sous vide-apparatet.

Låget og vandkarret kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring låget i opvaskemaskinens øverste kurv. Hvis der er fastbrændte madrester i bunden af vandkarret, skal du hælde varmt vand i det og lade det stå lidt, så maden opløses. Tør vandkarret grundigt, inden du sætter det tilbage i apparatet.

Tør sous vide-apparatets yderside af med en hårdt opvredet klud, og tør efter med en tør klud. **BRUG IKKE** skræppe eller slibende rengøringsmidler, skuremidler eller kemikalier til at rengøre sous vide-apparatet, da det kan ødelægge overfladerne.

Nedsænk ikke sous vide-apparatet i vand, og vask det ikke i opvaskemaskine.

Miljø

Når apparatet er udtjent, må det ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Indlever det i stedet til genvinding på din lokale genbrugsstation. På den måde er du med til at passe på miljøet.

Garanti og service

Hvis du ønsker information om eller har et problem med dit apparat, kan du kontakte Gorenjes kundesenter i dit land (du finder telefonnummeret i det globale garantihæfte). Hvis der ikke er et kundesenter i dit land, skal du kontakte din lokale Gorenje-forhandler eller Gorenjes servicenetværk.

Kun til privat brug!

**GORENJE
ØNSKER DIG RIGTIG GOD
FORNØJELSE MED DIT NYE
APPARAT**

Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer!

Allmän beskrivning



1. Lock av hårdat glas
2. Uttagbart tillagningskärl med non stick-beläggning
3. Kontrollpanel
4. Tillagningsgaller
5. Temperaturknapp
6. + / - knapp
7. Start/avbryt-knapp
8. På-/avknapp
9. Timerknapp

Viktigt

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder apparaten och förvara den för framtida bruk.

Fara

Koppla inte in eller sätt på apparaten utan att tillagningskärlet sitter inuti den. Använd inte apparaten på en yta som lutar. Flytta inte och täck inte över apparaten medan den är igång. Sätt inte ner apparaten i vatten eller annan vätska. Använd apparaten på avstånd från väggar och gardiner och inte i trånga utrymmen. Rör inte vid metallytorna under användning, eftersom de blir heta. Använd handtag och grytlappar för att flytta apparaten, tillagningskärlet och locket när de är varma. Använd inte apparaten utan mat eller vätska i tillagningskärlet. Var försiktig när du lyfter och tar bort locket efter tillagning. Luta alltid locket bort från dig eftersom ångan är varm och kan orsaka allvarliga brännskador. Luta aldrig ansiktet över apparaten. Koppla ur apparaten när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar för rengöring. Använd inte tillagningskärlet på spisen, i en mikrovågsugn eller i en ugn. Använd inte tillagningskärlet för att förvara mat. Placera den inte i frysen. Skölj inte med vatten som är varmare än 80 °C

Varning

Kontrollera om spänningen som anges på apparaten motsvarar strömnätet innan du kopplar in apparaten. Använd inte apparaten om kontakten, sladden eller andra komponenter är skadade. Om sladden är trasig måste den bytas av Gorenje eller en annan behörig person för att undvika fara. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska övervakas och får inte leka med apparaten. Låt inte apparaten vara igång utan tillsyn. Temperaturen hos tillgängliga ytor kan vara hög när apparaten är igång.

Försiktighet: Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare eller sådana som Gorenje inte rekommenderar specifikt. Om du använder sådana tillbehör eller delar förfaller garantin. Se till att alla delar är korrekt monterade innan du slår på apparaten. Anslut aldrig denna apparat till en extern timerbrytare eller fjärrstyrningssystem för att undvika en farlig situation.

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Denna riktlinje utgör ramen i ett europeiskt program för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning.

Sous vide-tillagning

Sous vide har varit en populär tillagningsmetod på restauranger i många år. Sous vide är franska och betyder ”under vakuum”. Det innebär att maten placeras i vakuumförpackade påsar och tillagas i en vattenugn. Maten tillagas långsamt vid precisa, låga temperaturer under lång tid för att få saftiga och välsmakande måltider. Om maten förseglas inuti påsar kan den tillagas i sin egen saft tillsammans med marinader, kryddor och liknande som du vill lägga till. Vitaminer, mineraler och safter behålls inuti maten och de naturliga smakerna framhävs. Det gör maten nyttigare, mörare och ger den mer smak. Kött som tillagas med

sous vide brukar vara mörare, så att billigare kött med mycket smak kan användas.

Eftersom sous vide innebär att råvarorna förpackas individuellt, men tillagas på samma tid, är det perfekt för familjemåltider eller när du lagar mat till många som har olika smak och önskemål.

Det är svårt att tillaga maten för länge med sous vide-metoden, men texturerna kan ändras något. Eftersom det är svårt att tillaga maten för länge kan den tillagas i förtid, vilket är perfekt för familjemåltider och större sällskap.

Temperaturer. Sous vide har en temperaturintervall på 40 °C till 90 °C, med steg om 1 °C. Olika temperaturer krävs för olika typer av mat och för olika grader av tillagning. Se sous vide temperatur- och tidsguide.

Tid Tillagningstiden beror på matens tjocklek snarare än dess vikt. Standardtillagningstiden är 1 timme. Tiden kan ställas in från 1 timme till 24 timmar. Se sous vide temperatur- och tidsguide för mer information.

Perfekt mat för sous vide-tillagning. Kött är perfekt att tillaga med sous vide-metoden eftersom det blir mörare, saftigare och smakfullare.

Rött kött – lamm, nötkött och fläskkött.

Fågel – kyckling, kalkon, anka.
Fisk och skaldjur – fisk, hummerstjarter, kammusslor.

Grönsaker – rotfrukter. Potatis, motot, persilja, rödbetor, majravor.

Grönsaker – mjukare grönsaker. Ärtor, sparris, majs, broccoli, blomkål, aubergine, lök, squash.

Frukt – fast frukt. Äpple, päron.

Frukt – mjukare frukt. Mango, plommon, aprikos, persika, nektarin, papaya, jordgubbe.

Steg för sous vide-tillagning

Steg 1. Krydda din mat

För att förstärka smakerna i din mat kanske du vill lägga till marinad eller kryddor, örter, smör eller olja till vakuumpåsen innan du förseglar den.

Steg 2. Vakuumpörseglar din mat

Sous vide-tillagning kräver att maten vakuumpörpackas i påsar för att luft och fukt ska hållas ute och naturlig

smak och näringsvärde ska bevaras. Vakuumpörseglning hjälper också till att öppna porerna i mat som kött, fågel och skaldjur så att marinader och kryddor absorberas och ger mer smak. Syre och fukt i luften gör att maten förlorar smak, textur och näringsvärde. Kommerciella vakuumsystem tar bort och fukt innan påsarna försluts lufttätt så att vakuumpörpackning uppstår. Vi rekommenderar Sunbeam FoodSaver vakuumpörseglare och FoodSaver-påsar och -rullar.

Steg 3. Tillaga din mat

När vattentemperaturen har uppnåtts i sous vide-apparaten, placera försiktigt påsarna i vattnet. Se till att påsarna omsluts av vatten och att vattnet lätt kan cirkulera runt påsarna för jämn matlagning.

Steg 4. Eftersteka din mat

När sous vide-tillagningen är klar kanske du vill avsluta med att steka maten för att förbättra utseende och smak hos maten. Detta gäller särskilt kött. Ta bort maten från påsen. Bryn köttet snabbt i en het stekpanna. Det karamelliserar fett och proteinerna och ger extra smak.

Riktlinjer för matsäkerhet vid sous vide-tillagning.

FÖRSIKTIGHET. Mat som tillagas med sous vide-metoden

rekommenderas inte för de som tillhör »riskgrupper« (med lågt immunförsvar);

- Gravida kvinnor
- Små barn
- Äldre, sköra personer
- De som lider av allvarliga sjukdomar

Riktlinjerna nedan för sous vide-metoden hjälper dig att säkerställa god hygien och säkerhet.

Tillagning

- Alla ingredienser som används vid sous vide-tillagning ska vara av högsta kvalitet och fräscha.
- Se till att allt kött, skaldjur, fågel och vilt har förvarats vid en temperatur på under 5 °C innan tillagningen påbörjas. Vi rekommenderar att du använder en digital ugnstermometer för att kontrollera temperaturen.
- Se till att påsarna är rena och inte har kontaminerats av smuts eller annan mat.
- Använd diskmedel och varmt vatten eller rengöringsmedel för att torka av arbetsbänken.
- Avse ett område för råvaror och ett annat för den färdiga rätten.
- Tvätta händerna noga innan du påbörjar tillagningen.

- Tillaga mat efter tjocklek enligt sous vide temperatur- och tidsguide. Mindre bitar av kött tillagas snabbare.

Tillagning

- Använd sous vide temperatur- och tidsguide för tillagningstid och -temperaturer.
- Se till att tillagningspåsen är helt förseglad innan du påbörjar tillagningen.
- Se till att tillagningspåsen är helt förseglad även när tillagningen är avslutad.

Förvaring

- Om maten inte ska ätas omedelbart, stoppa ner påsen med maten i isvatten för att snabbt få ner temperaturen. Förvara i kylskåp tills den ska ätas.

Uppvärmning

- Värm upp maten tills innetemperaturen är över 75 °C.

Använda sous vide

Placera sous vide-apparaten på ett plant och jämnt underlag.

Anslut apparaten till ett eluttag. Tryck och håll inne på-/avknappen i 3 sekunder för att slå på apparaten. Strömindikatorn tänds och den digitala displayen lyser upp.

1. Fyll tillagningskärlet med önskad mängd vatten och sätt på locket. Se till att vattnet täcker påsarna och ligger över markeringen »FILL«. Se sous vide temperatur- och tidsguide.

TIPS: För att snabbare uppnå önskad temperatur, fyll på med varmt vatten.

2. Tryck in temperaturknappen och displayen visar 40 °C. Tryck + upp och – ner för att ställa in önskad temperatur.
3. För att ställa in tiden, tryck på timerknappen och sedan + upp och – nerknapparna för att ställa in önskad tid (från 1 till 24 timmar). Sous vide-apparaten förvärms i 1 timme innan timern börjar räkna ner.
4. Tryck på timerknappen för standardtemperaturinställningen på 40 °C och en minsta tillagningstid på 4 timmar.
5. När du har valt ovanstående, tryck på startknappen och sous vide-apparaten börjar värma upp vattnet. När önskad temperatur har

uppnåtts hörs en ljudsignal för att indikera detta. Här ska du sätta in påsarna och timern börjar räkna ner.

6. Ta försiktigt av locket. Placera de förseglade påsarna med en tång i vattnet och se till att vattnet inte överstiger MAX-markeringen och att maten täcks av vatten. Sätt på locket igen.

TIPS: Du kan sätta de förseglade påsarna vertikalt i platserna för att se till att maten separeras och att vattnet cirkulerar jämnt.

TIPS: Lyft endast locket under tillagningen om det är nödvändigt, eftersom sous vide innebär låga temperaturer och apparaten inte kan uppnå inställd värme snabbt igen. Om kondens bildas på insidan av locket så att du inte kan se genom glaset, luta försiktigt locket bort från dig så att kondensen faller tillbaka i kärlet.

Temperatur- och tidsguide

Tabellen nedan är en guide för inställning av temperaturer och tider för matlagning. Du kanske behöver justera efter personlig smak.

Matlagningstemperaturer för kött (nötkött, lamm och fläskkött):

RARE: 49 °C
 MEDIUM RARE: 56 °C
 MEDIUM: 60 °C
 MEDIUM WELL: 65 °C
 WELL DONE: 71 °C och över

Tillagningstemperaturer för fågel:

MED BEN: 82 °C
 UTAN BEN: 64 °C

Tillagningstemperatur för fisk:

RARE: 47 °C
 MEDIUM RARE: 56 °C
 MEDIUM: 60 °C

Allmän temperatur för grönsaker:

83–87 °C

| LIVSMEDEL: | TILLAGNINGSTEMPERATUR | TILLAGNINGSTID | TJOCKLEK |
|--|--|------------------------------------|------------------|
| NÖTKÖTT & LAMM | | | |
| <u>Möra stycken</u> Innerfilé, kotletter, ytterfilé, entrecote, rumpstek, T-benstek | 49 °C eller högre 49 °C eller högre | 1 till 6 timmar 2 till 8 timmar | 1–2 cm 4–5 cm |
| Mindre möra stycken Högre, lägg, bog, vilt | 49 °C eller högre | 8 till 24 timmar | 4–6 cm |
| FLÄSKÖTT | | | |
| Sida | 82 °C | 10 till 12 timmar | 3–6 cm |
| Revben | 59 °C | 10 till 12 timmar | 2–3 cm |
| Kotletter | 56 °C eller högre | 4 till 8 timmar | 2–4 cm |
| Fläskstek | 56 °C eller högre | 10 till 12 timmar | 5–7 cm |
| FÄGEL | | | |
| Kycklingbröst med ben | 82 °C | 2 till 6 timmar | 3–5 cm |
| Kycklingbröst utan ben | 64 °C | 1 till 4 timmar | 3–5 cm |
| Kycklinglår med ben | 82 °C | 2 till 6 timmar | 3–5 cm |
| Kycklinglår utan ben | 64 °C | 1 till 4 timmar | 3–5 cm |
| Kycklingklubba | 82 °C | 2 till 6 timmar | 5–7 cm |
| Ankbröst | 64 °C | 3 till 8 timmar | 3–5 cm |
| FISK | | | |
| Mager fisk | 47 °C eller högre | 1 till 2 timmar | 3–5 cm |
| Fet fisk | 47 °C eller högre | 1 till 2 timmar | 3–5 cm |
| SKALDJUR | | | |
| Räkor | 60 °C | 1 timme | 2–4 cm |
| Hummerstjärt | 60 °C | 1 timme | 4–6 cm |
| Kammusslor | 60 °C | 1 timme | 2–4 cm |
| GRÖNSAKER | | | |
| Rotfrukter | 83 °C eller högre | 1 till 2 timmar | 1–5 cm |
| Mjuka grönsaker | 83 °C eller högre | 1 till 2 timmar | 1–5 cm |

Obs!

- Längre tillagningstider kan resultera i en Ändrad textur på den färdiga rätten.
- Dessa tider och temperaturer är vägledande. Ytterligare tillagning kan krävas för att uppnå önskat resultat.
- Tjockleken mäts när maten har vakuumpförpackats.
- Tunnare köttbitar tillagas snabbare.

Tips och råd

Med din sous vide-apparat kan du skapa många olika rätter. Olika livsmedel tar olika tid att tillaga perfekt efter din egen smak, så ibland kan det krävas några försök innan du hittar de tillagningstider som passar dig.

Kapacitet

- Fyll inte på din sous vide-apparat med för mycket eller för lite. Se till att nivån ligger mellan markeringarna FILL (minimum) och MAX på insidan av tillagningskärlet. Se alltid till att vattnet täcker påsarna. Under användning
- För att nå sous vide-temperaturen snabbare, fyll på med varmt (inte hett) vatten.

Livsmedel

- Köttstycken. Sous vide är perfekt för billigare köttstycken, eftersom den långa tillagningsprocessen gör dessa stycken möra och framhäver smaken. Observera att tunnare bitar av kött tillagas snabbare.
- Jämnt tillagad mat. För att se till att maten tillagas jämnt under samma tid rekommenderar vi att maten delas i bitar med samma tjocklek/storlek.

Lock

- Kondens kan samlas på insidan av locket så att du inte kan se genom glaset. Luta försiktigt locket bort från dig så att kondensen faller tillbaka i tillagningskärlet.
- Ta av locket. Både sous vide och slow cooking är metoder som använder låg temperatur och därför kan de inte uppnå temperaturen snabbt igen. Om du behöver lyfta locket, gör det snabbt för att minimera värmeförlusten.

Riktlinjer för matsäkerhet vid sous vide-tillagning.

FÖRSIKTIGHET. Mat som tillagas med sous vide-metoden rekommenderas inte för de som tillhör »riskgrupper« (med lågt immunförsvar);

- Gravida kvinnor
- Små barn
- Äldre, sköra personer
- De som lider av allvarliga sjukdomar

Rengöring

Rengöring ska endast utföras när sous vide-apparaten är avstängd och kontakten är urdragen. Låt vattnet svalna och håll sedan ut det. Lämna inte vatten i

tillagningskärlet. Låt apparaten svalna helt innan rengöring.

Använd inte det uttagbara tillagningskärlet på spisen, i en mikrovågsugn eller i en ugn. Använd endast tillagningskärlet inuti sous vide-apparaten. Locket och det uttagbara tillagningskärlet kan diskas i diskmaskin. Placera locket på den översta hyllan i diskmaskinen. För att ta bort mat som har fastnat i botten av det uttagbara tillagningskärlet, lägg det i varmt vatten en stund innan rengöring. Torka noga innan du sätter tillbaka tillagningskärlet i apparaten. Torka utsidan av sous vide-apparaten med en fuktig trasa och torka torrt. **ANVÄND INTE** slipande rengöringsmedel eller kemikalier för att rengöra någon del av sous vide-apparaten eftersom det skadar ytorna. Sätt inte ner sous vide-apparaten i vatten och sätt inte in den i diskmaskinen

Miljö

Släng inte apparaten tillsammans med normalt hushållsavfall när den är uttjänt, utan lämna in den hos en offentlig återvinningscentral. Genom att göra detta hjälper du till att bevara miljön.

Garanti & service

Om du behöver information eller har ett problem, kontakta Gorenje-kundcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i det världsomfattande garantibladet). Om det inte finns ett kundcenter i ditt land, vänd dig till din lokala Gorenje-återförsäljare eller kontakta serviceavdelningen för lokala Gorenje-apparater. **Endast för privat bruk!**

GORENJE
VI ÖNSKAR DIG MYCKET NÖJE NÄR
DU ANVÄNDER DIN APPARAT!

Vi reserverar rätten till ändringar!

Generell beskrivelse



1. Lokk av herdet glass
2. Avtakbar tilberedningsbeholder med slippbelegg
3. Betjeningspanel
4. Rist
5. Temperaturknapp
6. + / --knapp
7. Start/stopp-knapp
8. Av/på-knapp
9. Bryter for tidsinnstilling

Viktig!

Les denne bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet og ta vare på den til senere bruk.

Fare

Ikke sett støpslet i stikkontakten eller slå på apparatet når tilberedningsbeholderen ikke er satt på plass.

Ikke bruk apparatet på et skrått underlag.

Ikke flytt eller dekk til apparatet når det er i bruk.

Ikke legg sokkelen til apparatet i vann eller annen væske.

Sørg for trygg avstand til vegger og gardiner når du bruker apparatet, og ikke bruk det på trange steder.

Ikke berør noen av metallflatene på apparatet når det er i bruk. Disse overflatene blir svært varme.

Bruk håndtak og gryteklutur når du skal flytte kokeren, tilberedningsbeholderen eller lokket når de er varme.

Ikke bruk sous vide-kokeren uten mat eller væske i tilberedningsbeholderen.

Vær forsiktig når du løfter opp og tar av lokket etter tilberedning. Hold alltid lokket skrått fra deg. Dampen er svært varm og kan føre til alvorlige forbrenninger.

Ikke hold ansiktet over apparatet.

Koble fra apparatet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La kokeren avkjøles før du setter på plass deler eller tar ut deler for rengjøring.

Ikke bruk tilberedningsbeholderen på en koketopp, i mikrobølgeovn eller i en stekeovn.

Ikke bruk kokeren til oppbevaring av mat og ikke sett den i fryseren.

Ikke skylt den med vann som er varmere enn 80 °C

Advarsel!

Før du kobler til apparatet, må du kontrollere om spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer med nettspenningen der du bor.

Ikke bruk apparatet hvis støpslet, strømledningen stikkontakten eller andre deler er skadet.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av Gorenje, et servicesenter som er godkjent av Gorenje, eller en annen kvalifisert person for å unngå all fare.

Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller er instruert i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

Temperaturen på tilgjengelige flater kan være høy når apparatet er i bruk.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

Temperaturen på tilgjengelige flater kan være høy når apparatet er i bruk.

NB! Dette apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk.

Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, hvis de ikke er spesielt anbefalt av Gorenje.

Hvis du bruker slikt tilbehør eller deler, blir garantien ugyldig.

Kontroller at alle delene er riktig montert før du slår på apparatet.

For å unngå farlige situasjoner må du ikke koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et fjernkontrollsystem.

Dette apparatet er merket i henhold til europeisk direktiv 2002/96/EC om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).

Dette direktivet er rammeverket for en europeisk validitet av retur og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall.

Sous-vide-tilberedning

Sous vide har vært en populær tilberedningsmetode i restauranter i mange år.

Sous Vide er et fransk uttrykk som betyr 'under vakuum', og tilberedningsmåten går ut på å plassere maten i forseglede vakuumposer og tilberede den i en vannovn. Maten tilberedes sakte og lenge ved nøyaktige, lave temperaturer for å oppnå saftige retter med suveren smak. Ved å forsegle maten i poser kan man tilberede maten i sin egen saft og om ønskelig bruke marinader, tilsette krydder osv.. Maten beholder vitaminer, mineraler og saft, og den naturlige smaken forsterkes. Dette gjør maten sunnere, mørere og mer smakfull. Kjøtt blir gjerne mørere ved tilberedning i en

sous vide-koker. Derfor kan du bruke seigere og som oftest billigere, men likevel smakfulle kjøttstykker som for eksempel oksekam.

Ettersom sous vide-tilberedning innebærer at maten og kjøttet forsegles hver for seg, men likevel tilberedes samtidig, er metoden perfekt for familie- og selskapsmiddager med personer som har ulik smak og ulike behov når det gjelder næringsmidler.

Det er vanskelig å koke maten i stykker med sous vide, selv om konsistensen kan endres litt. Nettopp fordi et er vanskelig å tilberede maten for lenge, egner metoden seg ypperlig til tilberedning på forhånd, perfekt til familie- og selskapsmiddager.

Temperaturer Med sous vide-kokeren kan du velge temperatur mellom 40 °C og 90 °C i trinn på 1 °C. Temperaturen varierer etter type mat og hvor gjennomstekt man ønsker maten skal være. Se tabellen over sous vide-temperaturer og tilberedningstider.

Tid Tilberedningstiden avhenger i større grad av tykkelsen enn av vekten på maten. Standard tilberedningstid er 1 time. Tiden kan stilles inn fra 1 time til 24 timer. Du finner mer informasjon i tabellen over temperaturer og tilberedningstider.

Ideelle retter for sous vide-tilberedning. Kjøtt er svært velegnet for tilberedning med sous vide-metoden fordi det blir mørere, saftigere og får mer smak.

Rødt kjøtt – lam, oksekjøtt og svin.

Fjærfe – kylling, kalkun, and.
Fisk og sjømat – fisk, hummerhaler, kamskjell

Grønnsaker - rotgrønnsaker. Poteter, gulrot, pastinakk, rødbeter, turnips.

Grønnsaker – myke grønnsaker. Erter asparges, mais, brokkoli, blomkål, auberginer, løk, squash.

Frukt – fast frukt. eple, pære.

Frukt – myk frukt. mango, plomme, aprikos, fersken, nektarin, papaya, jordbær.

Framgangsmåte ved sous vide-tilberedning

Trinn 1. Krydre maten

For å forsterke smaken på maten kan du marinere den eller tilsette krydder, urter, smør eller olje i vakuumposen før du forseglar den.

Trinn 2. Vakuumforsegling av maten

Sous vide-tilberedning innebærer vakuumpakking av maten i poser for å sikre at overflødig luft og fuktighet fjernes, slik at maten beholder sin naturlige smak og næringsinnhold. Vakuumforsegling bidrar også til å åpne porene i mat som kjøtt, fjærfe og sjømat slik at marinaden og krydderet absorberes lettere. Dermed fremheves smaken. Oksygen og fuktighet i luften forringer maten slik at den mister smak og næringsverdi og endrer konsistens. Vakuumsystem med handelskvalitet fjerner luft og fuktighet før matvarene forsegles lufttett for å skape et vakuum med handelskvalitet. Vi anbefaler bruk av Sunbeam FoodSaver-vakuumforseglere og FoodSaver vakuumposer og -ruller.

Trinn 3. Tilberede maten

Når vannet i sous vide-kokeren har nådd ønsket temperatur, legger du posene forsiktig ned i vannet. Kontroller at vannet dekker posene helt og at vannet kan sirkulere fritt rundt posene, for å oppnå jevn tilberedning.

Trinn 4. Brune maten

Når sous vide-tilberedningen av maten er ferdig, ønsker du kanskje å avslutte med bruning i stekepannen for å oppnå et mer fristende utseende og enda bedre smak. Dette er særlig aktuelt for kjøtt. Ta maten ut av posen. Brun kjøttet raskt i en varm stekepanne. Dette vil karamellisere fett og proteinene og gi ekstra smak.

Råd om matsikkerhet ved sous vide-tilberedning
FORSIKTIG! Mat tilberedt med sous vide-metoden bør ikke spises av personer i risikogrupper (med lavt immunforsvar):

- gravide kvinner
- små barn
- eldre
- personer som lider av akutte eller kroniske sykdommer

Rådene nedenfor når det gjelder tilberedning med sous vide-metoden, bidrar til å sikre god mat hygiene og god matsikkerhet.

Tilberedning av mat

- Alle matvarer som skal tilberedes med sous vide-metoden, bør være av topp kvalitet når det gjelder ferskhet.
- Kontroller at alt kjøtt, sjømat, fjærfe og vilt har vært lagret ved under 5 °C for tilberedningen

begynner. Vi anbefaler at du bruker et digitalt mattermometer for å kontrollere temperaturen.

- Kontroller at matposene er rene og ikke er kontaminert av skitt eller andre kontaminerende stoffer.
- Bruk oppvaskmiddel og varmt vann eller en desinfiserende løsning til å vaske området der maten skal tilberedes.
- Hold området der du tilbereder rå ingredienser, atskilt fra området for ferdige produkter.
- Vask hendene godt før du begynner å lage maten.
- Tilbered maten med en tykkelse som er anbefalt i tabellen over sous vide-temperaturer og -tilberedningstider. Mindre kjøttstykker tilberedes raskere.

Tilberedning i sous vide-kokeren

- Sjekk tabellen over sous vide-temperaturer og tilberedningstider.
- Kontroller at kokeposen er helt forseglet før tilberedningen starter.
- Kontroller at kokeposen fremdeles er helt forseglet når tilberedningen avsluttes.

Oppbevaring

- Hvis maten ikke skal spises med en gang, må du legge posen med mat i isvann for å avkjøle den raskt. Oppbevar maten i kjøleskapet til du skal bruke den.

Oppvarming

- Varm opp maten igjen til den innvendige temperaturen er over 75 °C.

Bruke sous vide-kokeren

Plasser sous-vide-kokeren på et flatt og jevnt underlag.

Plugg apparatet inn i nettuttaket.

Slå på apparatet ved å holde av/på-knappen inne i tre sekunder. Kontrollampen for strømforsyning og det digitale displayet lyser.

1. Fyll tilberedningsbeholderen med ønsket mengde vann og sett på lokket. Kontroller at vannet dekker matposene og at det står over FILL-linjen i beholderen. Sjekk tabellen over sous-vide-temperaturer og -tilberedningstider.

TIPS: For å nå ønsket temperatur raskere kan du fylle beholderen med varmt vann.

2. Trykk på temperaturknappen; på displayet vises 40 °C. Velg ønsket temperatur ved hjelp av +-knappen eller –knappen.

3. For å stille inn tilberedningstiden trykker du først på bryteren for tidsinnstilling. Deretter velger du ønsket tid (1–24 timer) ved hjelp av +-knappen eller –knappen. Sous vide-kokeren forvarmes i én time, og deretter begynner tidsinnstillingen å telle ned.
4. Trykk på bryteren for tidsinnstilling for standard temperaturinnstilling på 40 °C og minimum 4 timers tilberedningstid.
5. Når du er ferdig med innstillingen, trykker du på startknappen. Sous vide-kokeren begynner å varme opp vannet. Når ønsket temperatur er nådd, varsles dette med et lydsignal. Legg posene med mat oppi, så begynner tidsinnstillingen å telle ned.
6. Ta lokket forsiktig av. Bruk en klype, og legg de forseglede matposene forsiktig i vannet. Pass på at vannivået ikke overskrider MAX-linjen og at maten er helt dekket av vann. Sett lokket på igjen.

TIPS: Du kan fordele de forseglede matposene i mellomrommene på risten for å sikre at matposene holdes atskilt fra hverandre og at vannet kan sirkulere jevnt.

TIPS: Løft bare lokket av under tilberedning hvis du er helt nødt, for sous vide-kokeren bruker lave temperaturer under tilberedningen slik at det tar lang tid å gjenvinne varmetapet. Hvis det dannes kondens på innsiden av lokket slik at det er vanskelig å se, vipper du lokket forsiktig opp fra deg slik at kondensen renner tilbake i beholderen.

Tabell over temperaturer og tilberedningstider

Tabellen under gir veiledning når det gjelder valg av temperatur og tilberedningstid ved bruk av sous vide-kokeren. Du må kanskje justere verdiene etter egen smak.

Tilberedningstemperatur for kjøtt (okse, lam og svin):

MEGET LITE STEKT: 49 °C
LITE STEKT: 56 °C
MEDIUM: 60 °C
GODT STEKT: 65 °C
GJENNOMSTEKT: 71 °C og oppover

Tilberedningstemperaturer for fjærfe:

MED BEIN: 82 °C
UTEN BEIN: 64 °C

Tilberedningstemperaturer for fisk:

MEGET LITE STEKT: 47 °C
LITE STEKT: 56 °C
MEDIUM: 60 °C

Generell temperatur for grønnsaker:

83 °C -87 °C

| MATRETT: | TILBEREDNINGS TEMPERATUR | TID | TYKKELSE |
|--|--|--|--|
| OKSE OG LAM <u>Møre stykker</u> Indrefilet, kotelett, mørbrad, høyrygg, lårstykke, T-bein | 49 °C eller høyere 49 °C eller høyere | 1–6 timer 2–8 timer | 1–2 cm 4–5 cm |
| <u>Seigere stykker</u> kalvebø, kam, lammelår, bø, skank, viltkjøtt | 49 °C eller høyere | 8–24 timer | 4–6 cm |
| SVIN Innmat Ribbe Svinekoteletter Svinestek | 82 °C 59 °C 56 °C eller høyere 56 °C eller høyere | 10–12 timer 10–12 timer 4–8 timer 10–12 timer | 3–6 cm 2–3 cm 2–4 cm 5–7 cm |
| FJÆRFE Kyllingbryst med bein Kyllingbryst uten bein Kyllinglår med bein Kyllinglår uten bein Kyllinglår Andebryst | 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C | 2–6 timer 1–4 timer 2–6 timer 1–4 timer 2–6 timer 3–8 timer | 3–5 cm 3–5 cm 3–5 cm 3–5 cm 5–7 cm 3–5 cm |
| FISK Mager fisk Fet fisk | 47 °C eller høyere 47 °C eller høyere | 1–2 timer 1–2 timer | 3–5 cm 3–5 cm |
| SJØMAT Reker Hummehaler Kamskjell | 60 °C 60 °C 60 °C | 1 time 1 time 1 time | 2–4 cm 4–6 cm 2–4 cm |
| GRØNNSAKER Rotgrønnsaker Myke grønnsaker | 83 °C eller høyere 83 °C eller høyere | 1–2 timer 1–2 timer | 1–5 cm 1–5 cm |

Merk!

- Lengre tilberedning kan føre til endret konsistens på den ferdige maten.
- De oppgitte tidene og temperaturene er veiledende. Lengre tilberedning kan være nødvendig for å oppnå ønsket resultat.
- Alle tykkelser er målt når maten er vakuumforseglet.
- Tynnere kjøttstykker tilberedes raskere.

Tips og gode råd

Med sous vide-kokeren kan du lage en rekke måltider. Forskjellig mat bruker ulik tid til perfekt tilberedning, så noen ganger må du prøve deg fram for å finne en tilberedningstid du er fornøyd med.

Kapasitet

- Ikke ha for mye eller for lite mat i sous vide-kokeren. Sørg for at vannet står mellom FILL-merket (minimum) og MAX-merket på innsiden av tilberedningsbeholderen. Kontroller alltid at vannet dekker matposene under bruk.
- For å varme opp vannet raskere til ønsket sous vide-temperatur kan du fylle beholderen med varmt vann (ikke kokkett).

Om matvarene

- Kjøttstykker. Sous vide-tilberedning er perfekt for billigere og seigere kjøttstykker fordi den langvarige tilberedningen gjør disse stykkene møre og fremhever smaken. Husk at tynnere kjøttstykker tilberedes raskere.
- Jevnt tilberedt mat. For å sikre at maten tilberedes jevnt i løpet av den samme tilberedningstiden, bør du skjære maten i stykker med forholdsvis lik tykkelse/størrelse.

Lokk

- Det kan samle seg kondens på innsiden av lokket slik at det blir vanskelig å se ned i beholderen. Vipp lokket forsiktig fra deg slik at kondensen renner tilbake i beholderen.
- Løfte opp lokket. Både sous vide-kokeren og andre langsomme tilberedningsmetoder bruker lave temperaturer. Derfor tar det lang tid før tapt varme gjenvinnes. Hvis du må løfte på lokket, må du gjøre det raskt for å miste minst mulig varme.

Råd om matsikkerhet ved sous vide-tilberedning

FORSIKTIG! Mat tilberedt med sous vide-metoden bør ikke spises av personer i risikogrupper (lavt immunforsvar):

- gravide kvinner
- små barn
- eldre
- personer som lider av akutte eller kroniske sykdommer

Rengjøring

Rengjøring må bare utføres når sous vide-kokeren er slått av og støpslet trukket ut av stikkkontakten. La vannet avkjøles, og hell det deretter ut. Ikke la vannet bli stående i tilberedningsbeholderen. Avkjøl apparatet helt før rengjøring.

Ikke bruk kokeren på en koketopp, i mikrobølgeovn eller i en stekeovn. Den avtakbare tilberedningsbeholderen skal bare brukes i sous vide-kokeren.

Lokket og den avtakbare tilberedningsbeholderen kan vaskes i oppvaskmaskin. Plasser lokket i det øverste stativet i oppvaskmaskinen. For å fjerne mat som har satt seg fast i bunnen på den avtakbare beholderen, setter du beholderen i bløt i varmt vann før rengjøring. Tørk beholderen grundig før du setter den på plass igjen i kokeren.

Tørk av sous vide-kokeren utvendig med en fuktig klut og gni den tørr. **IKKE** bruk kraftige slipemidler, skuremidler eller kjemikalier for å rengjøre noen deler av sous vide-kokeren, for dette vil skade overflatene. Ikke legg sous vide-kokeren i vann eller sett den i oppvaskmaskinen

Miljø

Ikke kast produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Etter endt levetid skal det leveres inn til et godkjent mottak for gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

Garanti og service

Hvis du har spørsmål eller får problemer med produktet, tar du kontakt med Gorenje kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i den internasjonale garantibrosjyren). Hvis Gorenje ikke har noe kundesenter i ditt land, henvender du deg til forhandleren eller kontakter Gorenje serviceavdeling for hvitevarer.

Bare til privat bruk!

**GORENJE
ØNSKER DEG LYKKE TIL MED DET
NYE APPARATET**

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer!

Yleinen kuvaus



1. Kansi karkaistua lasia
2. Tarttumattomalla pinnalla varustettu irrotettava vesihaudeallas
3. Ohjauspaneeli
4. Kypsennysteline
5. Lämpötilapainike
6. + / - -painike
7. Käynnistä/ peruuta-painike
8. Virtapainike
9. Ajastinpainike

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa ja säästä se tulevaa tarvetta varten.

Vaara

Älä kytke laitetta verkkovirtaan tai kytke sitä päälle ilman että keittoastia on paikallaan laitteessa.
 Älä käytä laitetta kaltevilla pinnoilla.
 Älä siirrä tai peitä laitetta sen ollessa käynnissä.
 Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
 Käytä laitetta riittävän kaukana seinistä ja verhoista, äläkä käytä sitä ahtaissa tiloissa.
 Älä koske laitteen metallipintoihin sen ollessa käytössä, koska ne kuumenevat.
 Siirrä laitetta kahvoista ja käytä uunikintaita siirtäessäsi sitä, keittoastiaa ja kantta niiden ollessa kuumia.
 Älä käytä laitetta ilman että keittoastiassa on ruokaa tai nestettä.
 Noudata varovaisuutta nostaessasi kannen ja siirtäessäsi sen pois kypsennyksen jälkeen. Käännä kansi aina pois päin itsestäsi, koska sen alta purkautuva höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa vaikeita palovammoja. Älä milloinkaan työnnä kasvojasi laitteen päälle.
 Irrota laite pistorasiasta, kun et käytä sitä pidempään aikaan ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin asetat siihen osia tai poistat siitä osia.
 Älä käytä keittoastiaa liedellä, mikroaaltouunissa tai uunissa.
 Älä käytä keittoastiaa ruoan säilytykseen äläkä laita sitä pakastimeen.

Älä huuhtele astiaa yli 80 °C:lla vedellä.

Varoitus

Tarkasta, että laitteen runkoon merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan.

Älä käytä laitetta, jos sen pistotulppa, virtajohto tai muut komponentit ovat vaurioituneita.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Gorenjen, Gorenjen valtuutetun huoltokorjaamon tai vastaavien pätevien henkilöiden toimesta vaarojen välttämiseksi.

Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.

Valvo, että lapset eivät käytä laitetta leikkikaluna.

Älä milloinkaan anna laitteen olla päällä ilman valvontaa.

Laitteen koskettavissa olevien pintojen lämpötila voi nousta erittäin korkeaksi laitteen ollessa päällä.

Varoitus: tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Älä milloinkaan käytä laitteessa muiden valmistajien varusteita tai osia, ellei Gorenjen nimenomaan suosittele niitä. Jos tällaisia varusteita tai osia käytetään, laitteen takuu raukeaa.

Varmista, että kaikki osat ovat asianmukaisesti asennetut ennen kuin kytket laitteen päälle.

Älä milloinkaan liitä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai kaukosäädinjärjestelmään vaaratilanteiden välttämiseksi.

Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston sähkö- ja laiteromusta antaman direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaan. Tämä ohje perustuu koko Euroopan käsittävään sähkö- ja laiteromun palautusta ja kierrätystä koskevaan sopimukseen.

Sous vide -kypsennys

Sous vide on ollut suosittu kypsennysmenetelmä ravintola-alalla jo vuosien ajan.

Sous vide on ranskaa ja merkitsee 'tyhjiössä'. Sillä tarkoitetaan sitä, että ruoka kypsennetään tyhjiopakattuna vesihauteessa. Ruokaa kypsennetään pitkän aikaa tarkoin valvotussa matalassa lämpötilassa mehevien ja herkullisten aterioiden aikaansaamiseksi. Ruoan sulkeminen tyhjiopakattuun pussiin mahdollistaa sen kypsennyksen omissa nesteissään mahdollisten marinadien, mausteiden yms.

lisäksi, joita haluat lisätä siihen. Ruoan vitamiinit, kivennäisaineet ja nesteet säilyvät ja sen luonnolliset aromit voimistuvat. Näin ruoasta tulee terveellisempää, murempaa ja maukkaampaa. Sous vide -laitteella kypsennetyt lihat ovat yleensä mureampia, kiinteämpiä ja useimmiten myös edullisempia, koska sillä voidaan kypsentää huokeampia lihapaloja, kuten lapapaistia.

Koska Sous vide -laitteella kypsennettävät ruoat tyhjiöpakataan erillisiin pusseihin, mutta kypsennetään samanaikaisesti, se sopii täydellisesti perheille sekä tilanteisiin, joissa kylään on tulossa henkilöitä, joilla on erilaisia mieltymyksiä ja ravitsemusvaatimuksia.

Sous vide -menetelmällä ruokaa on vaikea pilata kypsentämällä sitä liikaa, vaikka ruoan rakenne saattaa hieman muuttua. Koska ruokaa ei helposti tule kypsennettyä liikaa, sen voi huoletta kypsentää hyvissä ajoin, niin että se on valmiina perheen kokoontuessa syömään tai vieraiden tullessa.

Lämpötilat. Sous vide -laitteen lämpötila-alue on 40 °C - 90 °C, ja lämpötilaa voidaan säätää 1 °C:n tarkkuudella. Erityyppiset ruoat ja erilaiset kypsyyssasteet vaativat erilaiset kypsennyslämpötilat. Katso Sous vide -lämpötila- ja aikaopas.

Aika. Kypsennysaika riippuu enemmänkin ruoan paksuudesta kuin sen painosta. Oletuskypsennysaika on 1 tunti. Aika voidaan asettaa välille 1 - 24 tuntia. Katso Sous vide -lämpötila- ja aikaopas lisätietojen saamiseksi.

Ihanteelliset ruoat Sous vide -laitteella kypsennettäviksi. Liharuoat sopivat ihanteellisesti Sous vide -menetelmällä kypsennettäviksi, koska niistä saadaan tällä tavoin mureampia, mehukkaampia ja maukkaampia.

Punainen liha - lammas, nauta ja sika.

Linnunliha - kana, kalkkuna, anka.
Kala ja äyriäiset - kala, ravunpyrstöt, simpukat.

Vihannekset - juurekset. Peruna, porkkana, palsternakka, punajuuri, nauris.

Vihannekset - pehmeät vihannekset. Herneet, parsat, maissi, parsakaali, kukkakaali, munakoiso, sipuli, kurpitsa.

Hedelmät - kiinteät hedelmät. Omena, päärynä.

Hedelmät - pehmeät hedelmät. Mango, luumu, aprikoosi, päärynä, nektariini, papaija, mansikat.

Sous vide -kypsennyksen vaiheet

1. vaihe: ruoan maustaminen

Ruoan maun parantamiseksi voit marinoida sen tai lisätä pussiin mausteita, yrttejä, vettä tai öljyä ennen sen sulkemista.

2. vaihe: ruoan tyhjiöpakkaaminen

Sous vide -kypsennyksessä ruoka on tyhjiöpakattava asianmukaisiin pusseihin ylimääräisen ilman ja kosteuden poistamiseksi, niin että ruoan luonnollinen maku ja ravintopitoisuus saadaan säilytettyä.

Tyhjiöpakkaaminen auttaa myös avaamaan ruoan huokokset esimerkiksi lihan, linnunlihan ja merenelävien kohdalla, niin että marinadit ja mausteet pääsevät tunkeutumaan syvemmälle ruokaan taaten maukkaamman lopputuloksen. Ilman sisältämä happi ja kosteus huonontavat ruoan laatua. Lisäksi ruoka menettää niiden vaikutuksesta makuaan, kiinteää rakennetaan ja ravintopitoisuuttaan. Laadukkaat kaupalliset tyhjiöpakkausjärjestelmät poistavat pakkauksesta ilman ja kosteuden ennen tuotteiden sulkemista ilmatiiviisiin tyhjiöpakkauksiin. Suosittelemme käyttämään Sunbeam FoodSaver -tyhjiöpakkauslaitteita ja FoodSaver-pusseja ja -rullia.

3. vaihe: ruoan kypsennys

Kun Sous vide -laitteessa on saavutettu oikea veden lämpötila, aseta pussit varovaisesti veteen. Varmista, että pussit ovat täysin veden ympäröimiä ja että vesi pääsee kiertämään niiden ympärillä esteettä tasaisen kypsennyksen takaamiseksi.

4. vaihe: ruoan ruskistaminen

Kun Sous vide -kypsennys on valmis, voit vielä paistaa ruoan pinnan kevyesti sen ulkonäön ja maun parantamiseksi. Tämä soveltuu erityisen hyvin liharuokien kypsennykseen. Poista ruoka pussista. Paista lihan pinta nopeasti kuumalla pannulla. Näin lihan rasvat ja proteiinit karamelloituvat tehden siitä entistäkin maukkaampaa.

Sous vide -kypsennystä koskevat ruoan turvallisuusohjeet

VAROITUS. Sous vide -menetelmällä kypsennettyä ruokaa ei suositella 'riskiryhmiin' kuuluville henkilöille (heikentynyt vastustuskyky):

- raskaana olevat naiset
- pienet lapset
- vanhukset
- erilaisista sairauksista kärsivät henkilöt

Alla olevat Sous vide -menetelmän käyttöön liittyvät ohjeet auttavat varmistamaan ruoan hyvän hygienian ja turvallisuuden.

Ruoan esivalmistelu

- Kaikkien Sous vide -menetelmällä kypsennettävien ruokien tulee olla ehdottoman tuoreita.
- Varmista, että kaikkea lihaa, mereneläviä, linnunlihaa ja riistaa on säilytetty alle 5 °C:n lämpötilassa ennen kuin aloitat esivalmistelun. Suosittelemme käyttämään digitaalista elintarvikkeiden lämpömittaria lämpötilan tarkastamiseksi.
- Varmista, että ruokapussit ovat puhtaita, eivätkä ole joutuneet kosketuksiin lian tai muiden haitallisten aineiden kanssa.
- Puhdista ruoan valmistelualue puhdistusaineella ja lämpimällä vedellä tai desinfiointiaineella.
- Pidä raakojen elintarvikkeiden valmistelualue erillään valmiiden tuotteiden alueesta.
- Pese kätesi hyvin ennen kuin alat käsittelemään mitään elintarvikkeita.
- Leikkaa ruoka Sous vide -lämpötila- ja aikaoppaassa suositeltuun paksuuteen. Pienemmäksi leikatut lihapalat kypsyvät nopeammin.

Kypsennys

- Katso vaadittavat kypsennysajat ja -lämpötilat Sous vide -lämpötila- ja aikaoppaasta.
- Varmista, että kypsennyspussi on suljettu täysin tiiviisti ennen kypsennyksen aloittamista.
- Varmista, että kypsennyspussi on suljettu täysin tiiviisti myös kypsennyksen päätteeksi.

Säilytys

- Jos ruokaa ei syödä välittömästi, upota ruoan sisältämä tyhjiöpussi jääveteen ruoan lämpötilan mahdollisimman nopeaksi laskemiseksi. Säilytä ruokaa jääkaapissa, kunnes tarvitse sitä.

Uudelleenlämmitys

- Lämmitä ruokaa, kunnes sen sisälämpötila on yli 75 °C.

Sous vide -laitteen käyttö

Aseta Sous vide tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle.

Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan.

Paina virtapainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan kytkeäksesi koneen päälle. Virran merkkivalo syttyy palamaan ja digitaaliseen näyttöön syttyy valo.

1. Täytä keittoastiaan haluttu määrä vettä ja aseta kansi paikalleen. Varmista, että ruokapussit ovat veden peitossa ja että vesimäärä ulottuu astian FILL-viivan yläpuolelle. Katso Sous vide -lämpötila- ja aikaoppas.

VIHJE: Täytä laitteeseen lämmintä vettä halutun lämpötilan saavuttamiseksi nopeammin.

2. Paina lämpötilan säätöpainiketta ja näytölle ilmestyy arvo 40 °C, paina painikkeita + (ylös) ja - (alas) valitaksesi halutun kypsennyslämpötilan.
3. Ajastimen asettamiseksi paina ajastinpainiketta ja sen jälkeen painikkeita + (ylös) ja - (alas) halutun kypsennysajan asettamiseksi (1 ja 24 tunnin välillä). Sous vide -laite esikuumenee 1 tunnin ennen kuin sen ajastin alkaa käydä.
4. Paina ajastinpainiketta asettaaksesi oletuslämpötila-asetuksen 40 °C ja minimikypsennysajan 4 tuntia.
5. Kun olet tehnyt yllä mainitut valinnat, paina käynnistyspainiketta ja Sous vide alkaa lämmitämään vettä. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin merkiksi lämpötilan saavuttamisesta. Nyt sinun on asetettava kypsennyspussit laitteeseen. Ajastin alkaa käymään.
6. Poista kansi varovaisesti. Aseta tyhjiöpakatut ruokapussit varovaisesti pihdeillä veteen varmistuen, että veden pinnan taso ei ylitä lopuksi MAX-viivaa ja että ruoka on täysin veden ympäröimänä. Laita kansi takaisin paikalleen.

VIHJE: Voit asettaa tyhjiöpakatut ruokapussit pystyasentoon toimitukseen sisältyvään telineeseen varmistamiseksi, että pakkaukset pysyvät erillään ja että vesi pääsee kiertämään niitä tasaisesti.

VIHJE: Nosta kannta kypsennyksen aikana vain, jos se on ehdottomasti tarpeen. Sous vide käyttää alhaisia kypsennyslämpötiloja, eikä laite saa nostettua lämpötilaa takaisin kovin nopeasti. Jos kannen sisäpuolelle muodostuu kondensaattia, joka haittaa näkyvyyttä, nosta kannta varovaisesti pois päin itsestäsi, niin että kondensaatti valuu takaisin astiaan.

Lämpötila- ja aikaopas

Alla oleva taulukko on tarkoitettu oppaaksi, jonka avulla voit valita oikeat kypsennyslämpötilat ja -ajat. Voit joutua muokkaamaan niitä makusi mukaan.

Lihan kypsennyslämpötilat (nauta, lammas ja sika):

PUOLIRAAKA: 49 °C
MEDIUM PUOLIRAAKA: 56 °C
MEDIUM: 60 °C
MEDIUM KYPSÄ: 65 °C
KYPSÄ: 71 °C ja ylöspäin

Linnunlihan kypsennyslämpötilat:

LUULLINEN: 82 °C
LUUTON: 64 °C

Kalan kypsennyslämpötila:

PUOLIRAAKA: 47 °C
MEDIUM PUOLIRAAKA: 56 °C
MEDIUM: 60 °C

Vihannesten yleiset lämpötilat:

83 °C - 87 °C

| RUOKA-AINE: | KYPSENNYSLÄMPÖTILA | KYPSENNYSAIKA | PAKSUUS |
|---|--|--|--|
| NAUTA & LAMMAS <u>Ohuet palat</u> sisäfilee, kotletit, ulkofilee, entrecote, paisti, T-luupihvi | 49 °C tai enemmän 49 °C tai enemmän | 1 - 6 tuntia 2 - 8 tuntia | 1 – 2 cm 4 – 5 cm |
| <u>Paksummat palat</u> lapa, lapapaisti, lampaan viulu, niska, potka, riistanliha | 49 °C tai enemmän | 8 - 24 tuntia | 4 – 6 cm |
| SIANLIHA Kylki Kylkiluut Porsaankylykset Porsaampaisti | 82 °C 59 °C 56 °C tai enemmän 56 °C tai enemmän | 10 - 12 tuntia 10 - 12 tuntia 4 - 8 tuntia 10 - 12 tuntia | 3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm |
| LINNUNLIHA Luullinen kananrinta Luuton kananrinta Luullinen kananreisi Luuton kanareisi Kanankoivet Ankanrinta | 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C | 2 - 6 tuntia 1 - 4 tuntia 2 - 6 tuntia 1 - 4 tuntia 2 - 6 tuntia 3 - 8 tuntia | 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm |
| KALA Vähärasvainen kala Rasvainen kala | 47 °C tai enemmän 47 °C tai enemmän | 1 - 2 tuntia 1 - 2 tuntia | 3 – 5 cm 3 – 5 cm |
| ÄYRIÄISET Katkaravut Ravunpyrstöt Simpukat | 60 °C 60 °C 60 °C | 1 tunti 1 tunti 1 tunti | 2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm |
| VIHANNEKSET Juurekset Pehmeät vihannekset | 83 °C tai enemmän 83 °C tai enemmän | 1 - 2 tuntia 1 - 2 tuntia | 1 – 5 cm 1 – 5 cm |

Huomaa:

- Pidemmästä kypsennysajasta voi olla seurauksena valmiin ruoan erilainen rakenne.
- Nämä ajat ja lämpötilat ovat ohjeellisia. Pidemmät kypsennysajat voivat olla tarpeen haluttujen tulosten saavuttamiseksi.
- Kaikki paksuudet on mitattu tyhjiöpakatusta ruoasta.
- Ohuemmiksi leikatut lihapalat kypsentyvät nopeammin.

Ohjeita ja vinkkejä

Sous vide -laitteen avulla voit luoda lukuisia erilaisia ruokalajeja. Eri ruokien kypsentyminen juuri makusi mukaan vaatii erilaiset kypsennysajat, joten toisinaan parhaat kypsennysajat löytyvät yrityksen ja erehdyksen kautta.

Tilavuus

- Älä täytä Sous vide -laitteeseen liikaa tai liian vähän vettä. Varmista, että veden määrä on keittoastian sisäpuolella olevien FILL- (minimi) ja MAX-merkintöjen välillä. Varmista aina, että vesi peittää kokonaan ruokapussit.
- Jos haluat nopeuttaa aikaa, jonka laite tarvitsee veden lämmittämiseen haluttuun Sous vide -lämpötilaan, täytä laitteeseen lämmintä (ei kuuma) vettä.

Ruoka-aine

- Lihapalat. Sous vide sopii täydellisesti käytettäväksi halvemmille ja sitkeämmille lihapaloille, koska pitkä kypsennysaika tekee lihasta mureampaa ja maukkaampaa. Ohuemmiksi leikatut lihapalat kypsyvät nopeammin.
- Tasaisesti kypsennetty ruoka. Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti saman ajan kuluessa, suosittelemme leikkaamaan sen yhtä suuriksi/paksuiksi paloiksi.

Kansi

- Kannen sisäpuolelle voi kertyä kondenssivettä ja estää sinua näkemästä astiaan. Kallista kantta tällaisessa tapauksessa varovaisesti pois päin itsestäsi, niin että kondensaatti valuu takaisin astiaan.
- Kannen nostaminen. Sekä Sous vide että muut hitaita kypsennysmenetelmiä hyödyntävät laitteet käyttävät matalia lämpötiloja, eivätkä tästä syystä pysty nostamaan menetettyä lämpötilaa nopeasti. Jos sinun on nostettava kantta, tee se nopeasti lämpöhävikin minimoimiseksi.

Sous vide -kypsennystä koskevat ruoan turvallisuusohjeet

VAROITUS. Sous vide -menetelmällä kypsennettyä ruokaa ei suositella 'riskiryhmiin' kuuluville henkilöille (heikentynyt vastustuskyky):

- raskaana olevat naiset
- pienet lapset
- vanhuksset
- erilaisista sairauksista kärsivät henkilöt

Puhdistus

Sous vide -laitteen saa puhdistaa ainoastaan sen ollessa pois päältä kytkettynä ja pistokkeen irrotettuna pistorasiasta. Anna veden jäähtyä ja kaada se pois astiasta. Älä jätä astiaan vettä. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

Älä käytä irrotettavaa keittoastiaa liedellä, mikroaaltouunissa tai uunissa. Käytä astiaa ainoastaan Sous vide -laitteessa.

Kannen ja irrotettavan kypsennysastian voi pestä astianpesukoneessa käyttömukavuuden lisäämiseksi. Sijoita kansi astianpesukoneen ylähyllylle. Poistaaksesi irrotettavan kypsennysastian pohjaan tarttuneen ruoan annaastian liota lämpimässä vedessä ennen sen puhdistamista. Kuivaa astia hyvin ennen kuin asetat sen takaisin laitteeseen.

Pyyhi Sous vide -laitteen ulkopinta kostealla liinalla ja hankaa kuviksi. **ÄLÄ** käytä voimakkaasti hankaavia aineita, teräsvillaa tai kemikaaleja minkään Sous vide -laitteen osan puhdistamiseen, koska ne vaurioittaisivat laitteen pintaa.

Älä upota Sous vide -laitetta veteen tai laita sitä astianpesukoneeseen.

Ympäristö

Älä hävitä laitetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä, vaan luovuta se kierrätykseen virallisessa keräyspisteessä. Tekemällä näin autat säästämään ympäristöä.

Takuu ja huolto

Jos tarvitset tietoja, tai jos sinulla on ongelma, ota yhteyttä Gorenjen maassasi sijaitsevaan asiakaspalvelukeskukseen (löydät sen puhelinnumeron maailmanlaajuisesta takuulehtisestä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, käy paikallisen Gorenje-kauppiasi luona tai ota yhteyttä Gorenjen kotitalouslaitteiden huolto-osastoon.

Vain henkilökohtaiseen käyttöön!

**GORENJE
TOIVOTTAU NAITINNOLLISIA
HETKIÄ LAITTEEN PARISSA**

Pidätämme oikeuden muutoksiin!