

gorenje

SOUS VIDE



SVS19B

Navodila za uporabo SI

Upute za uporabu HR

Упутство за употребу SRB-MNE

Instruction manual GB

Instrukcja obsługi PL

Manual de utilizare RO

Návod na obsluhu SK

Használati utasítás HU

Інструкція з експлуатації UA

Инструкции за употреба BG

Руководство по эксплуатации RUS

Упатства за употреба МКД

Návod k obsluze CS

Kasutusjuhend EE

Naudojimo instrukcija LT

Lietošanas pamācība LV

NAVODILA ZA UPORABO

SI

Splošni opis:



1. Nadzorna plošča
2. Spona za pritrdiritev na posodo
3. Odprtine za pretok vode
4. Temperatura
5. Čas
6. Povečanje časa/temperature
7. Nastavitev časa/temperature
8. Zmanjšanje časa/temperature
9. Start/Stop

Pomembno:

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

Nevarnost

Poskrbite, da bo posoda z vodo, v katero boste vstavili kuhalnik sous vide, postavljena na ravno površino. Med delovanjem aparata posode ne premikajte in ne pokrivajte. Količina vode v posodi se mora nahajati med oznakama Min in Max na aparatu. Če v posodi ni vode, aparat ne deluje!

Med delovanjem mora biti aparat vsaj nekoliko odmaknjen od sten in zaves. Med delovanjem se ne dotikajte kovinskih delov aparata z golimi

rokami, saj se le-ti med delovanjem segrejejo.

Aparata ne zaženite, če v posodi za kuhanje ni vode.

Po uporabi in pred čiščenjem aparat izklopite iz omrežne vtičnice.

Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.

Opozorilo

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

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

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le podjetje Gorenje, Gorenjev pooblaščeni servis ali ustrezeno usposobljeno osebje.

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

Otroti 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 razveljavlja.

Po uporabi aparata vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

Ta oprema je označena v skladu z evropsko direktivo 2002/96/ES 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 'v vakuumu' in opisuje hrano, vstavljenou 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 dosežeta najboljši možen okus in mehkoba. Kuhanje v vakuumu omogoča, da se hrana kuha v lastnem soku skupaj z različnimi začimbi. Vsi vitaminii in minerali tako ostanejo v hrani in poudarijo naraven okus hrane. Zato je hrana bolj zdrava, mehkejša in okusnejša. Meso, ki se pripravlja na način sous vide je mehkejše, tako da se za pripravo lahko uporablja tudi kosi mesa, ki so nekoliko slabše kakovosti, vendar polnejšega okusa, na primer podpleče (bržola) ali hrbet (šimbas).

Ker metoda sous vide omogoča, 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 metodi sous vide sestavine skoraj nemogoče prekuhati, je možna priprava hrane v naprej, kar je odlično za družinske obroke in zabave.

Temperatura. Aparat za kuho z metodo sous vide omogoča kuhanje od 40 °C do 90 °C z nastavljanjem temperature na 0,1 °C natančno. Različne temperature so potrebne za različne sestavine in za različno stopnjo kuhanja (glej poglavje Izbera časa in temperature kuhanja).

Čas. Čas kuhanja hrane je bolj odvisen od debeline posameznega kosa kot od njegove teže. Prizvani čas kuhanja je 1 ura. Čas lahko nastavimo od 10 min do 24 ur (glej poglavje Izbera 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, jajčivec, čebula, buča

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

Posamezne faze kuhanja v načinu sous vide

Korak 1: Začinite hrano

Za močnejši in boljši okus priporočamo, da hrano predhodno marinirate ali pa da hrano začinite in nanjo položite košček masla, preden jo daste v vrečko in iz nje izsesate zrak.

Korak 2: Vakuumirajte hrano

Kuhanje sous vide zahteva, da se hrana kuha v vrečki brez prisotnosti zraka in vlage. Na ta način se ne izgubita okus in kakovost živil. Vakuumiranje prav tako povzroči, da se na živilih, kot je meso, odprejo pore, kar omogoči, da začimbe prodrejo globlje ter tako ojačajo okus mesa. Kisik in vлага v zraku povzročita, da med procesom priprave hrana izgubi okus, vitamine in minerale ter spremeni strukturo. Z običajnimi vakuumskimi varilci folije lahko zrak in vlogo odstranite iz vrečke, preden jo zaprete.

Korak 3: Skuhajte hrano

Ko temperatura doseže želeno vrednost, položimo zaprite vrečke s hrano v vodo. Da bi bila hrana enakomerno kuhanja, poskrbite, da so vrečke popolnoma potopljene in da lahko voda nemoteno krži.

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 karamelizirajo aminokislne in sladkorji, 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 pri temperaturi, nižji od 5 °C. Predlagamo, da za preverjanje uporabite digitalni termometer za hrano.
- Poskrbite, da so vrečke, v katerih boste kuhalili 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 temeljito umijte roke.
- Debelina hrane se naj sklada z navodili za čas in temperaturo. Tanjši in manjši kosi hrane so pripravljeni hitreje.

Kuhanje

- Za nastavitev časa kuhanja in potrebne temperature uporabljajte ustrezna navodila za čas in temperaturo.
- Zagotovite, da so vrečke, v katerih se nahaja hrana, med kuhanjem 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

Posodo z vodo položite na vodoravno površino in nanjo pritrdite spono. V spono vstavite aparat ga priklopite na omrežno napetost. Voda v posodi se mora nahajati med oznakama MIN in MAX. Pritisnite in 3 sekunde držite gumb za vklop/izklop in s tem vklopite aparat. Ob vklopu se osvetli nadzorna plošča.

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

1. Za nastavljanje temperature ali časa kuhanja pritisnite SET ter vrednosti povečajte ali zmanjšate.
2. Aparat zaženete z pritiskom na gumb Start/stop.
3. Ko temperatura vode doseže želeno vrednost, vas aparat na to opozori z zvočnim signalom in čas kuhanja se začne odstevati.
4. V posodo previdno vstavite vrečke s hrano. Pazite, da voda ne sega preko označbe MAX v posodi ter da voda popolnoma prekriva vrečke z hrano.

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			
Mehko meso Pljučni file, bržola, 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
Čvrsto meso Stegno, krogla, pleče, bočnik, podpleče, jagnjetina	49 °C ali več	8 do 24 ur	4–6 cm
SVINJINA			
Prsi	82 °C	10 do 12 ur	3–6 cm
Rebra	59 °C	10 do 12 ur	2–3 cm
Kare, Vrat	56 °C ali več	4 do 8 ur	2–4 cm
File	56 °C ali več	10 do 12 ur	5–7 cm
PERUTNINA			
Piščančje prsi s kostjo	82 °C	2 do 6 ur	3–5 cm
Piščančje prsi brez kosti	64 °C	1 do 4 ur	3–5 cm
Piščančje stegno s kostjo	82 °C	2 do 6 ur	3–5 cm
Piščančje stegno brez kosti	64 °C	1 do 4 ur	3–5 cm
Piščančja krača	82 °C	2 do 6 ur	5–7 cm
Račje prsi	64 °C	3 do 8 ur	3–5 cm
RIBA			
Pusta riba	47 °C ali več	1 do 2 uri	3–5 cm
Matna riba	47 °C ali več	1 do 2 uri	3–5 cm
LUPINARJI			
Škampi	60 °C	1 ura	2–4 cm
Jastogov rep	60 °C	1 ura	4–6 cm
Školjke	60 °C	1 ura	2–4 cm
ZELENJAVA			
Gomolji	83 °C ali več	1 do 2 uri	1–5 cm
Listi in stebla	83 °C ali več	1 do 2 uri	1–5 cm

Upoštevajte:

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

Namigi in napotki

Z načinom kuhanja sous vide je možno pripraviti veliko različnih jedi. Različne jedi potrebujejo različno dolg čas kuhanja. Včasih je potrebnih nekaj več poskusov, preden ugotovite, kateri čas kuhanja najbolj ustreza vašemu okusu.

Količina

- Količina vode v posodi naj nikoli ne presega oznake MAX na aparatu. Prepričajte se, da voda popolnoma prekriva hrano v posodi.
- Če želite skrajšati čas, ki je potreben, da voda doseže želeno 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 pripravljeni hitreje.

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

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 električnega omrežja. Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.

Ohišje aparata za kuhanje čistite z vlažno mehko krpo. Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot so alkohol, bencin ali aceton.

Če se aparat zamasti ali umaže zaradi predre vreče za kuhanje, postavite aparat v posodo z čisto vodo ter ga za 10 min zaženite na temperaturi do 60 °C. V vodo lahko dodate majhno količino neagresivnega čistila za posodo.

Vodni kamen očistite tako, da aparat postavite v posodo s 15 % mešanico vode in kisa. Količina mešanice naj bo med oznakama MIN in MAX. Aparat naj deluje pri 60 °C toliko časa, da se vodni kamen raztopi.

Okolje

Aparata po preteku življenske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomoretе 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 svoji 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 si pravico do sprememb!

Opći opis:

1. Nadzorna ploča
2. Stalak (sponka) za pričvršćenje na posudu
3. Otvori za protok vode
4. Temperatura
5. Vrijeme
6. Povećavanje vremena / temperature
7. Ugađanje vremena / temperature
8. Smanjenje vremena / temperature
9. Uključenje / isključenje (start-stop)

Važno upozorenje:

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

Opasnost

Posuda s vodom u koju ćete staviti napravu za kuhanje 'Sous Vide' neka bude postavljena na ravnu površinu. Tijekom rada nemojte pomicati posudu, i ne smijete je pokrivati. Količina vode u posudi se mora nalaziti između oznaka Min i Max na aparatu. Uredaj neće raditi ukoliko u posudi za kuhanje nema vode!

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.

Uredaj nemojte upućivati u rad ukoliko u posudi za kuhanje nema vode.

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

Prije čišćenja pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.

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.

Napravu 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. Djeci 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. skraćenica WEEE). Te smjernice opredjeljuju 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 spremi 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 plećka (bržola) ili hrpat (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 0,1°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 deblijine komada, nego što je od njegove težine. Dodijeljeno vrijeme kuhanja je 1 sat. Vrijeme možemo proizvoljno birati u rasponu od 10 min do 72 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, puretina, patka

Ribe i mukušci – 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 hrani

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

Korak 2. Vakumirajte hrani

Kuhanje po metodi 'Sous Vide' iziskuje da se hrana kuha u vrećici bez prisutnosti zraka i vlage. Na taj način se ne izgubi okus i kakvoća namirnice. Vakumiranje također ima za posljedicu da se na namircama kao što je meso, otvore pore, i tako se omogući začinima 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 vakuumskom napravom za zatvaranje vrećica jednostavno odstraniti iz vrećice prije no što je zatvorimo.

Korak 3. Skuhajte hrani

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

Korak 4. Popecite hrani

Kad je kuhanje u načinu 'Sous Vide' završeno, poželjno je hrani 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 hrani.
- Pobrinite se da vrećice u kojima ćete kuhati hrani, budu besprijekorno čiste.
- Prostor gdje pripremate hrani neka također bude čist.
- Prostorija, u kojoj se nalazi sirova hrana, neka bude odvojena od prostorije za pripremljenu hrani.
- 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 da li je vrećica nepropusno zatvorena i nakon što je kuhanje završeno.

Čuvanje hrane

- Ukoliko hrani ne namjeravate upotrijebiti odmah nakon završetka kuhanja, uronite i

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'

Posudu s vodom stavite na vodoravnu površinu i na nju pričvrstite sponku. U sponku umetnite napravu i priključite je na električnu energiju. Razina vode u posudi mora se nalaziti između oznaka MIN i MAX. Pritisnite i 3 sekunde držite pritisnut gumb za uključenje/isključenje, čime upućujete napravu u rad. Nadzorna ploča se osvijetli.

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

1. Pritisnite gumb SET za podešavanje temperature, i povećanjem ili smanjenjem ugodite željenu temperaturu.
2. Uređaj upućujete u rad pritiskom gumba start/stop.
3. Kada temperatura vode postigne ugođenu vrijednost, uređaj vas na to upozori zvučnim signalom, a vrijeme kuhanja započne se odbrojavati.
4. U posudu pažljivo spustite vrećice s hranom. Pazite da voda ne prelazi oznaku MAX u posudi, te da voda u potpunosti prekriva vrećice s hranom.

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 KUHANO: 60°C
SREDNJE DOBRO KUHANO: 65°C
DOBRO KUHANO: 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			
Nježno meso 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
Čvrsto meso but, ruža, plećka, goljenica, ramstek, janjetina	49°C ili više	8 do 24 sata	4 – 6 cm
SVINJETINA			
prsa rebra kare, vratina file (lungič)	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 prsa s kostima Pileća prsa bez kosti Pileći but s kostima Pileći but bez kosti Pileći batak pačja prsa	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
ŠKOLJKASI			
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 pripreme. Ponekad će biti potrebno i više različiti pokušaja da utvrdite koje vrijeme kuhanja se najviše približava vašem vlastitom okusu.

Količina

- Količina vode u posudi nikad ne smije prelaziti označku MAX NA aparatu. 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 topлом (ali ne i vrućom) vodom.

HRANA

- Metoda kuhanja 'Sous Vide' je idealna za pripremu jeftinijih i nešto čvršćih komada mesa. Duže vrijeme kuhanja omeša 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, predlažemo da svi komadi mesa koje spremate budu slične veličine, odnosno debljine.

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 zaustavite rad uređaja, i iskopčajte ga iz električne mreže. Prije početka čišćenja pričekajte da se uređaj ohladi.

Kućište uređaja za kuhanje čistite koristeći vlažnu meku krpu. Uređaj nemojte čistiti grubim sružvicama za posuđe, korozivnim sredstvima ili agresivnim tekućinama kao što su alkohol, benzin ili aceton.

Ako se naprava zamasti, ili se zaprlja zbog probušene vreće za kuhanje, stavite napravu u posudu s čistom vodom i uputite je u rad 10 minuta na temperaturi do 60 °C. U vodu možete dodati i manju količinu neagresivnog sredstva za pranje posuđa.

Vodeni kamenac očistite tako da napravu stavite u posudu, u koju ste ulili 15% mješavinu vode i octa. Količina mješavine neka bude između oznaka MIN i MAX. Uređaj neka radi na 60 °C toliko dugo da se kamenac rastopi.

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 OBLJE UŽITAKA PRI
UPORABI OVOG UREĐAJA**

Pridržavamo pravo na izmjene!

Opšti opis:

1. Kontrolna tabla
2. Stalak (spona) za uglavljivanje na posudu
3. Otvori za izlaz vode
4. Temperatura
5. Vreme
6. Povećavanje vremena / temperature
7. Regulisanje vremena / temperature
8. Smanjenje vremena / temperature
9. Uključenje / isključenje (start-stop)

Važno upozorenje:

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

Opasnost

Posuda sa vodom u koju stavljate aparat za kuvanje metodom 'Sous Vide' neka uvek bude postavljena na ravnu površinu. Tokom rada nemojte pomerati aparat, i ne smete ga ničim prekrivati. Količina vode u posudi treba uvek da bude između oznaka Min i Max na aparatu. Ako u posudi za kuvanje nema vode aparat ne radi!

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 tokom rada aparata jače ugreju. Aparat ne smete upućivati u rad ako u posudi za kuvanje nema vode. Nakon završetka korišćenja kao i pre svakog čišćenja, isključite aparat iz utičnice električne instalacije. Pre čišćenja pričekajte da se aparat potpuno ohladi.

Upozorenje

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

Aparat nemojte koristiti ako 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 upotrebe 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 vakumom', 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 regulisanoj niskoj 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 prirođen ukus. Zbog toga je hrana mnogo zdravija, meksa i u ukusnija. Meso koje se spremi 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 pleća (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 prehrabnenih 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 familiarne obroke i zabave.

Temperatura. 'Sous Vide' omogućuje kuvanje od 40°C do 90°C, s izborom temperature do 0,1°C preciznosti. Različita temperatura je potrebna za različite sastojke i za različito stanje pečenja (pogledati poglavljje 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 10 min do 24 časa (pogledati poglavljje 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, čureće 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 okus i kvalitet namirnica. Vakumiranje takođe ima za posledicu da se na namirnicama kao što je meso, otvore pore i tako se omogući začinima da prodrnu dublje u unutrašnjost, te time pojačavaju okus mesa. Kiseonik i vlaga u vazduhu uzrokuju da hrana tokom postupka pripreme gubi okus, 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 izabranoj vrednosti, 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, Zapećite hranu

Kad je kuvanje na 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 operate 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'

Posudu sa vodom stavite na horizontalnu površinu i na nju uglavite stalak (sponu). U sponu umetnite napravu i priključite električnu energiju. Nivo vode u posudi treba uvek da bude između oznaka MIN i MAX.

Pritisnite i 3 sekunde držite pritisnuto dugme za uključenje/isključenje, čime upućujete napravu u rad. Tom se prilikom kontrolna tabla osvetli.

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

1. Pritisnite dugme SET za regulisanje temperature. SET, a potom povećanjem ili smanjenjem izaberite traženu temperaturu.
2. Aparat upućujete u rad pritiskom na dugme start/stop.
3. Kada temperatura vode postigne podešenu vrednost, aparat vas na to upozori zvučnim signalom, i započinje odbrojavanje vremena kuvanja.
4. U vodu pažljivo spustite kesice sa hranom. Pazite da voda ne prelazi oznaku MAX u posudi, te da voda u potpunosti prekriva kesice s hranom.

SAVET: tokom kuvanja što manje otvarajte poklopac, jer time svaki put uzrokujete pad temperature vode. Tokom kuvanja na poklopcu se kondenzuje voda. Prilikom otvaranja, odnosno skidanja poklopcu, pazite da to uredite 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 (pišanica), 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, plećka, golegenica, ramstek, janjetina	49°C ili više	8 do 24 sata	4 – 6 cm
SVINJETINA prsa 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 prsa s kostima Pileća prsa bez kosti Pileći but s kostima Pileći but bez kosti Pileći batak pačja prsa	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 mašna 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 deblijini hrane, misli se na deblijinu komada hrane u vakumskoj kesici bez prisutnosti vazduha.
- Tanja parčad mesa pripremljena je brže od deblje parčadi.

Metodom kuvanja 'Sous Vide' može da se spremi mnogo različitih jela. Dakako, različita jela trebaju i različito dugo vreme pripreme. Ponekad će biti potrebno i više različiti pokušaja da utvrdite koje vreme kuvanja najviše odgovara vašem sopstvenom ukusu.

Količina

- Količina vode u posudi nikad ne sme prevazilaziti označku MAX. 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 topлом (ali ne i vrućom) vodom.

Hrana

- Metoda kuvanja 'Sous Vide' je idealna za pripremu jeftinijih i nešto čvršćih komada mesa. Duže vreme kuvanja omeša 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.

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 zaustavite rad aparata, i isključite ga iz električne mreže. Pre početka čišćenja ostavite aparat da se ohladi.

Kućište aparata za kuvanje čistite vlažnom mekanom krpom. Aparat nemojte čistiti grubim sunđerima za pranje sudova ili agresivnim tečnostima kao što su alkohol, benzin ili aceton.

Ako se aparat za kuwanje 'Sous Vide' zamasti, ili ako se zaprija zbog probušene kese za kuwanje, stavite ga u posudu sa čistom vodom i uputite ga u rad 10 minuta na temperaturi do 60 °C. U vodu možete dodati i manju količinu neagresivnog deterdženta za pranje sudova.

Vodeni kamenac očistite tako da aparat stavite u posudu, u koju ste sipali 15-procentnu mešavinu vode i sirčeta. Količina mešavine neka bude između oznaka MIN i MAX. Aparat neka radi na 60 °C toliko dugo da se kamenac istopi.

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 internetskom 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!

General description



1. Control panel
2. Clamp for fastening to the pot
3. Water flow slots
4. Temperature icon
5. Time
6. Increase time/temperature
7. Set time/temperature
8. Decrease time/temperature
9. Start/Stop

Important

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

Danger

Place the pot, containing water, onto which you will mount the sous vide cooker, on a flat and level surface. Do not move or cover the pot while the sous vide cooker is in operation. The amount of water in the pot should be between the "min" and "max" indicators on the appliance. The appliance will not work if there is no water in the pot.

During operation, there should be some clearance between the

appliance and the wall or a curtain. Do not touch the metal parts of the appliance during operation as these may get hot.

Do not switch on the appliance if there is no water in the pot.

After use and before cleaning, disconnect the appliance from the power mains.

Before cleaning, wait for the appliance to cool down.

Warning

Before connecting the appliance to the power mains, make sure the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the power mains in your home.

Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other component is damaged.

If the power cord is damaged, it may only be replaced by Gorenje, Gorenje's authorized service and repair centre, or an adequately trained professional.

The appliance should not be used by children or persons with impaired physical or psychological skills, or persons with lacking experience and knowledge, unless such persons are supervised or advised by a person responsible for their safety.

Do not let children play with the appliance.

Do not leave the appliance to operate unattended.

During operation, the appliance surface may get hot.

Caution: The appliance is intended solely for personal household use.

Do not use attachments or spare parts by other manufacturers unless they are expressly recommended by Gorenje. In case of use of such attachments or accessories, the warranty shall be void.

Always disconnect the appliance from the power mains after use.

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 0,1°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 10 min to 72 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

Place the pot with water on a level surface and attach the clamp to the pot. Insert the appliance into the clamp and connect it to the power mains. The amount of water in the pot should be between the "min" and "max" indicators on the appliance.

Press the on/off (start/stop) key and hold it for three seconds to switch on the appliance. When the appliance switches on, the control panel will be lit. .

TIP: To cut the amount of time required for the water to heat up to desired temperature, fill the pot with warm water.

1. To set the cooking temperature or time, press SET and increase or decrease the value as required.
2. Start the appliance by pressing the start/stop key.
3. When the temperature reaches the desired value, the appliance will indicate this with an acoustic signal, and the cooking time will start counting down.
4. Carefully place the bags with food into the pot. Make sure the water does not reach over the MAX indicator and that the bags containing the food are fully immersed in water.

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.

5. 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.

6. Press the Set Temp button and the display will show 40°C, press + Up and – Down button to set your desired target temperature.
7. 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 72 hours). The sous vide will preheat for 1 hour before the timer begins to count down.

8. Press the Set Timer button for default temperature setting of 40°C and a minimum 4 hour cooking time.
9. 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.
10. 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			
Tender cuts Tenderlion, cutlets, sirlion, 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
Tougher Cuts Blade, chuck, leg of lamb, shoulder, shanks, game meats	49°C or higher	8 to 24 hours	4 – 6 cm
PORK			
Belly Ribs Pork Chops Pork Rost	82°C 59°C 56°C or higher 56°C or higher	10 to 12 hours 10 to 12 hours 4 to 8 hours 10 to 12 hours	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
POULTRY			
Chicken breast with bone Chicken breast without bone Chicken thigh with bone Chicken thigh without bone Chicken legs Duck breast	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 to 6 hours 1 to 4 hours 2 to 6 hours 1 to 4 hours 2 to 6 hours 3 to 8 hours	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
FISH			
Lean fish Fatty fish	47°C or higher 47°C or higher	1 to 2 hours 1 to 2 hours	3 – 5 cm 3 – 5 cm
SHELLFISH			
Shrimp Lobster tail Scallops	60°C 60°C 60°C	1 hour 1 hour 1 hour	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
VEGETABLES			
Root vegetables Tender vegetables	83°C or higher 83°C or higher	1 to 2 hours 1 to 2 hours	1 – 5 cm 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

The sous vide method can be used to cook many different types of food. Different types of food require different cooking times. Sometimes it may take a few attempts to find the time that best suits your taste.

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

MAX indicators. Start the appliance and leave it to operate at 60 °C until the limescale is dissolved.

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!

Cleaning

Before cleaning the appliance, stop its operation and disconnect it from the power mains. Before cleaning, wait for the appliance to cool down.

Clean the appliance housing with a damp soft cloth. Do not clean the appliance with scouring pads, caustic or corrosive cleaners or aggressive liquids like alcohol, gasoline, or acetone.

If the appliance is dirty or greasy, for example because a cooking bag was pierced, mount the appliance onto a pot filled with clean water and run it for 10 minutes at a temperature of up to 60 °C. You may also add a small amount of non-aggressive dishwashing liquid to the pot.

To descale the appliance, mount it onto a pot filled with a 15-percent mixture of water and vinegar. The amount of mixture should be between the MIN and

GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE
WHEN USING YOUR APPLIANCE

We reserve the right to any modifications!

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Opis ogólny:



1. Panel sterowania
2. Zacisk mocujący garnka
3. Szczeliny wodne
4. Ikona temperatury
5. Czas
6. Zwiększać czasu/temperatury
7. Ustawianie czasu/temperatury
8. Zmniejszać czasu/temperatury
9. Uruchamianie/zatrzymywanie

Ważne:

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

Niebezpieczeństwo

Garnek z wodą, na którym zamontowane zostanie urządzenie do gotowania próżniowego, postawić na płaskiej i równej powierzchni. Nie przesuwać ani nie nakrywać garnka w czasie pracy urządzenia do gotowania próżniowego. W garnku powinno być tyle wody, by jej poziom mieścił się pomiędzy znacznikiem „min” i „max” na urządzeniu.

Urządzenie nie będzie działać, jeśli w garnku nie będzie wody.

W czasie pracy pomiędzy urządzeniem a ścianą lub zasłoną zachowany powinien być odstęp. Nie dotykać w czasie pracy metalowych części urządzenia, ponieważ mogą się bardzo nagrzewać.

Nie włączać urządzenia, jeśli w garnku nie ma wody.

Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie z prądu.

Przed czyszczeniem schłodzić urządzenie.

Ostrzeżenie

Zanim podłączy się urządzenie do prądu, sprawdzić, czy podane na nim napięcie odpowiada napięciu domowej instalacji elektrycznej.

Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzenia wtyczki, kabla zasilającego lub jakiegokolwiek innego elementu.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego jego wymiany dokonać może wyłącznie Gorenje, autoryzowany punkt serwisowo-naprawczy Gorenje lub odpowiednio przeszkolony specjalista.

Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci lub osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub psychologiczną lub osoby nie

posiadające doświadczenie i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo będzie je nadzorować lub im doradzać.

Nie pozwalać dzieciom, by bawiły się urządzeniem.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.

W czasie pracy powierzchnia urządzenia może się bardzo nagrzewać.

Ostrożnie: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do osobistego użytku domowego.

Nie używać końcówek lub części zamiennych pochodzących od innych producentów, chyba że są one wyraźnie zalecane przez Gorenje. Używanie takich końcówek lub akcesoriów powoduje unieważnienie gwarancji.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia zawsze wyłączać je z prądu.

Niniejsze urządzenie zostało oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa ta określa obowiązujące w całej Unii Europejskiej wymagania dotyczące zbiórki i zarządzania zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

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 kąpieli 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 0,1 °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 godzina. Czas można nastawić w zakresie od 1 do 72 godzin (patrz rozdział: Wybór czasu i temperatury gotowania).

Najlepsze produkty do gotowania metoda 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, kalafiory, bakłażany, cebula, dynie i cukinie

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

- 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 szczerle 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 wewnętrz osiągnęła 75 °C.

Poszczególne fazy gotowania metodą 'Sous Vide'

Krok 1. Doprawianie jedzenia

Aby wzmacnić i poprawić smak, zaleca się, aby jedzenie, przed włożeniem do torebki, z której uprzednio wyssane 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, miękkie, robi się luźniejsze, przez co przyprawy mogą wniknąć 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 żądaną 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:

Wskazówki dotyczące gotowania próżniowego

Garnek z wodą postawić na równej powierzchni, a następnie przymocować do garnka zacisk. Umieścić urządzenie w zacisku i podłączyć je do prądu. W garnku powinno być tyle wody, by jej poziom mieścił się pomiędzy znacznikiem „min” i „max” na urządzeniu.

Aby włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk uruchamiania/zatrzymywania (on/off) i przytrzymać go w pozycji wcisniętej przez 3 sekundy. Włączenie urządzenia spowoduje zapalenie się panelu sterowania.

WSKAZÓWKA: Aby skrócić czas potrzebny do podgrzania wody do żądanej temperatury, napełnić garnek cieplą wodą.

1. Aby ustawić temperaturę lub czas gotowania, nacisnąć SET i zwiększyć lub zmniejszyć wartość według potrzeb.
2. Uruchomić urządzenie naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
3. Gdy temperatura osiągnie żądaną wartość, urządzenie poinformuje o tym sygnałem akustycznym i zacznie się odliczanie czasu gotowania.
4. Ostrożnie włożyć do garnka torbki z żywностью. Pamiętać o tym, że poziom wody nie może przekroczyć wskaźnika MAX a torbki z żywностью muszą być całkowicie zanurzone w wodzie.

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):

SUROWE: 49 °C
ŚREDNIO SUROWE: 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:

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

Temperatury do przygotowania warzyw:

83 °C – 87 °C

RODZAJ ŻYWNOŚCI:	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
Twarde mięso 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
DRÓB 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 malże	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

Próżniową metodą gotowania można przyrządzać różnego rodzaju potrawy. Różne rodzaje żywności wymagają różnych czasów gotowania. Czasami najlepszy smak udaje się znaleźć dopiero po kilku próbach z ustawianiem czasu.

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 napełnić 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& grubości.

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

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

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zatrzymać jego pracę i wyłączyć je z prądu. Zanim przystąpi się do czyszczenia, odczekać aż urządzenie ostygnie.

Obudowę urządzenia czyści się miękką wilgotną szmatką. Do czyszczenia urządzenia nie używać drucików, żrących lub korozjnych środków czyszczących lub agresywnych płynów takich jak alkohol, benzyna lub acetona.

Jeśli urządzenie jest brudne lub zatłuszczone, np. w przypadku przedziurawienia torby z żywnością, założyć urządzenie na garnek wypełniony czystą wodą i uruchomić je na 10 minut w temperaturze do 60°C. Do garnka można również dodać niewielką ilość nieagresywnego płynu do mycia naczyń.

Aby oczyścić urządzenie z kamienia, założyć je na garnek napełniony 15—procentową mieszaniną

wody i octu. Poziom mieszaniny powinien mieścić się pomiędzy znacznikiem MIN i MAX. Uruchomić urządzenie i pozostawić, by popracowało w temperaturze 60°C aż do rozpuszczenia kamienia.

Środowisko

Po upływie okresu eksploatacyjnego urządzenia nie należy składać 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 znajdą 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. Panou de control
2. Clamă pentru fixarea de vasul de gătit
3. Crestătură curgere apă
4. Buton temperatură
5. Buton temporizator
6. Buton mărire temporizator/temperatură
7. Buton setare temporizator/temperatură
8. Buton micșorare temporizator/temperatură
9. Buton On / Off (Pornire/Oprire)

Important

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

Pericol

Așezați vasul de gătit, cu apă, pe care veți monta aparatul de gătit sous vide (în vid), pe o suprafață întinsă și netedă. Nu mișcați sau acoperiți oala în timp ce aparatul de gătit sous vide (în vid) este în funcțiune. Cantitatea de apă din vasul de gătit trebuie să fie între indicatorii „min” și „max” de pe aparat. Dispozitivul nu va funcționa dacă nu există apă în vasul de gătit.

În timpul utilizării, folosiți aparatul la distanță de perete și perdele.

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

Nu porniți aparatul fără lichid în vasul de gătit.

Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți și înainte de a-l curăța. Acordați timp pentru răcirea aparatului înainte de a-l curăța.

Avertisment

Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat 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, 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 capacitate 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. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. 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, decât în cazul în care acestea sunt recomandate în mod expres de Gorenje. În caz contrar, garanția dumneavoastră își pierde valabilitatea.

Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC cu privire la Deșeuri 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 siglați vidăți și gătite în cupor cu apă. Alimentele sunt gătite 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 marinatete, 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 bucătăile mai tari, dar pline de aroma, precum antricoul pot fi folosite.

Metoda de gătit sous vide implică sigilarea individuală a alimentelor și a bucătăilor 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 gătite 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 0,1°C. Temperaturile diferă în funcție de tipul de aliment și nivelul de pătrundere. Consultați Ghidul pentru temperaturi și dureate 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 72 de ore. Pentru mai multe informații, consultați Ghidul pentru temperaturi și dureate cu metoda Sous Vide.

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

Carne roșie – Miel, vită și porc.

Păsăre – Pui, curcan, răță.

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

Legume – Rădăcinoase. Cartofi, morcovii, păstărnac, sfeclă, napi.

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

Fructe – Fructe tari. Mere, pere.

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

Pașii metodei de gătit Sous Vide

Pasul 1. Condimentarea alimentelor

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

Pasul 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 carne și fructele de mare, astfel încât marinatale 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 aparatelor de vidat 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.

Pasul 4. Încălzirea alimentelor

La finalizarea procesului de gătit sous vide, este posibil să dorîți 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 carne într-o tigaie încinsă. În acest fel se vor carameliza grăsimile și proteinele pentru o aromă mai intensă.

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 vîrstă
- 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 vânăt 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 curăta zona de preparare folosiți detergent și apă caldă sau o soluție de igienizare.
- Separați zona de preparare a ingredientelor crude de cea a preparatelor finalizează.
- Spălați bine mâinile înainte de a începe prepararea alimentelor.
- Pregătiți alimentele la grosimea recomandată în Ghidul pentru temperaturi și dureate cu metoda Sous Vide. Bucățile mai mici de carne se vor găti mai repede.

Gătitul

- Folosiți Ghidul pentru temperaturi și dureate cu metoda Sous Vide pentru a afla duretele 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 gheăță pentru a reduce rapid temperatura. Păstrați la frigider cât timp este necesar.

Reîncălzire

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

Folosirea aparatului de gătit Sous Vide

Așezați vasul de gătit cu apă pe o suprafață netedă și fixați clama de acesta.

Introduceți aparatul în clamă și băgați-l în priză.

Cantitatea de apă din vasul de gătit trebuie să fie între indicatorii „Min” și „Max” de pe aparat..

Tineți apăsat butonul On/Off (Pornire/Oprire) timp de 3 secunde pentru a porni aparatul. Când aparatul este pornit, panoul de control se va aprinde.

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

1. Pentru a seta temperatura sau timpul, apăsați butonul Set, apoi butoanele + Up și – Down pentru a seta valorile dorite.
2. Pentru a porni aparatul, țineți apăsat butonul on/off (Pornire/Oprire).
3. După atingerea temperaturii dorite, aparatul va emite un sunet care anunță acest lucru, iar temporizatorul va începe numărătoarea.
4. Așezați ușor săculeții cu alimente în vasul de gătit. Asigurați-vă că nivelul apei nu depășește linia MAX și că alimentele sunt complet acoperite de apă.

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 GĂITIT	DURată DE GĂITIT	GROSIME
VITĂ & MIEL Bucăți moi 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
Bucăți tari 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
PASARE Piept de pui cu os Piept de pui fără os Pulpă de pui cu os Pulpă de pui fără os Ciocânele de pui Piept de rată	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
PEŞTE 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 folosirii
- 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 fragezește aceste bucăți și intensifică aromele. Rețineți faptul că bucățile mai subțiri de carne se vor găti mai repede.
- Alimente gătite 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.

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 vîrstă
- Persoane care suferă de boli/afecțiuni

poate adăuga puțin detergent de vase, care nu este nociv, în vasul de gătit.

Pentru a decalcifica aparatul, montați-l pe un vas de gătit în care ati adăugat un amestec de apă și oțet în proporție de 15%. Amestecul respectiv trebuie să se încadreze între indicatorii MIN și MAX. Porniți aparatul și lăsați-l să funcționeze la 60 °C până ce se dizolvă calcarul.

Mediul înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu reziduurile domestice uzuale la sfârșitul duratei sale de funcționare, ci predăți-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 Clienti din țara dumneavoastră (găsiți numărul de telefon în broșura referitoare la garanție). Dacă în țara dumneavoastră nu există un Centru de Asistență Clienti, 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

Ne rezervăm dreptul de a face orice modificări!

Všeobecný popis

1. Ovládací panel
2. Príchytnka pre upevnenie na hrniec
3. Otvory pre prúdenie vody
4. Symbol teploty
5. Čas
6. Zvýšenie hodnoty pre čas/teplotu
7. Nastavenie času/teploty
8. Zniženie hodnoty pre čas/teplotu
9. Tlačidlo Start/Stop

Dôležité

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

Nebbezpečenstvo

Hrniec s vodou, na ktorý varič Sous Vide nasadíte, položte na plochý a vodorovný povrch. Počas prevádzky variča Sous Vide hrncom nehýbte ani ho neprikrývajte. Hladina vody v hrnci by mala byť medzi označením „min“ a „max“ na spotrebiči. Spotrebič nebude fungovať, pokiaľ v hrnci nebude žiadna voda.

Počas prevádzky by sa mal medzi spotrebičom a stenou alebo závesom

ponechať dostatočne voľný priestor. Počas prevádzky sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča, keďže môžu byť horúce.

Nezapínajte spotrebič, pokiaľ v hrnci nie je žiadna voda.

Po použítií a pred čistením spotrebič odpojte z elektrickej siete.

Pred čistením počkajte, až kým spotrebič nevychladne.

Upozornenie

Pred zapojením spotrebiča do elektriny skontrolujte, či sa menovité napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s menovitým napäťom vo vašej sieti.

Nepoužívajte spotrebič v prípade, že sú napájací kábel, zásuvka alebo iná súčiastka poškodené.

V prípade poškodenia napájacieho kábla ho môže vymeniť len spoločnosť Gorenje, autorizovaný servis a opravovňa spoločnosti Gorenje alebo primerane vyškolený odborník.

Spotrebič nesmú používať deti alebo osoby s oslabenými fyzickými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, s výnimkou prípadov, keď sú pod dozorom alebo boli oboznámené s použitím spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

Nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.

Počas prevádzky môže byť povrch spotrebiča horúci.

Pozor: Spotrebič je určený len na osobné domáce použitie.

Nepoužívajte nadstavce alebo náhradné diely iných výrobcov, pokiaľ ich Gorenje výslovne neodporúča. V prípade použitia takýchto nadstavcov alebo príslušenstva stráca záruka platnosť.

Po použití vždy odpojte spotrebič zo siete.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Táto smernica vymedzuje požiadavky pre zber a nakladanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení platné pre celú Európu.

Varenie "Sous Vide"

Sous Vide bol populárny spôsob varenie v reštauráciách niekoľko rokov.

Sous Vide je francúzsky výraz, ktorý znamená "pod vakuom" a popisuje jedlo umiestnené vo vákuových sáčkoch varené vo vodnej rúre. Jedla sa pomaly varí pri presných nízkych teplotách dlhú dobu, aby sa dosiaholo šťavnatá, vynikajúca chut' jedál. Uzavratávanie jedla do sáčkov umožňuje variť v nich ich vlastnú šťavu okrem akejkoľvek marinády, korenia atď., ktoré si želáte pridať.

Vitamíny minerály a šťavy sa zachovajú v jedle a prirodzené arómy sú intenzívnejšie. To umožňuje, aby jedlo bolo zdравšie, 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 balíť osobitne, ale zároveň variť súčasne; je

ideálne pre rodiny a posedenia, kde sú ľudia s rôznymi chut'ami a požiadavkami na výživu.

S metódou "Sous Vide" je ľahké prevariť jedlo, hoci textúry sa môžu jemne meniť. Keďže je prevarenie ľahké, 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 chut'ou.

Tmavé mäso - jahňacie, hovädzie a bravčové.

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

Zelenina – Koreňová zelenina, zemiaky, mrkva, paštňák, cvikla, repa kŕmna

Zelenina – jemná zelenina, hrášok, špargľa, kukurica, brokolica, karfiol, baklažán, cibuľa, dyňa

Ovocie – tvrdé ovocie, jablko, hruška

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

Postup varenie so „Sous Vide“

Krok 1. Jedlo okoreňte

Na zvýšenie chuti väčšo jedla ho možno budete chcieť dať do marinády alebo pridať korenie, bylinky, maslo alebo olej do vakuového vrecka pred uzavorením.

Krok 2. Vakuové uzavorenie väčšo jedla

Varenie pomocou „Sous Vide“ vyžaduje vakuovo uzavorené jedlo v sáčkoch, aby sa zaistilo odstránenie prebytočného vzduchu a vlhkosti, takže sa zachová prírodná chut' a nutričná kvalita potravín. Vakuové tesnenie tiež pomáha pri otváraní pôrov v potravinách ako je mäso, hydina a morské plody a preto sa marináda a korenie ľahšie vstrebáva a zvýrazní chut'. Kyslík a vlhkosť vo vzduchu spôsobuje v potravinách znehodnotenie a stratu chuti, textúry a nutričnej hodnoty. Komerčne kvalitné vakuové systémy odstraňujú vzduch a vlhkosť pred vzduchotesným uzavorením jedla, aby vytvorili kvalitné vákuum. Odporúčame vakuové sáčky a tašky SunbeamFoodSaver a FoodSaver.

Krok 3. Varenie väčšo jedla

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

Krok 4. Opráženie jedla

Po dokončení varenia pomocou sous vide možno budete chcieť dokončiť jedlo oprážením, aby ste zlepšili vzhľad a chut' jedla. To je obzvlášť vhodné pre mäso. Vyberte jedlo zo sáčka (obalu). Rýchlo oprážte mäso na horúcej panvici. Taktô sa karamelizujú tuky a bielkoviny a zlepší sa chut'.

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.

- Zaistite, 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.
- Oddeľte 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.
- Zaistite, aby bol sáčok na varenie úplne utesnený pred začatím varenia.
- Uistite sa, že sáčok je stále úplne utesnený pri ukončení varenia.

Skladovanie

- Ak jedlo nebude hned konzumovať, okamžite sáčok s jedlom vložte do studenej vody, aby sa rýchlo znížila teplota. Chladte, kým je to nutné.

Ohrievanie

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

Využitie Sous Vide

Hrniec s vodou položte na vodorovný povrch a nasadte naň príchytku. Spotrebič zasuňte do príchytky a zapojte ho do siete. Hladina vody v hrnci by mala byť medzi označením „min“ a „max“ na spotrebiči.

Zapnite tlačidlo on/off (start/stop) a podržte ho tri sekundy, aby ste spotrebič zaplni. Keď sa spotrebič zapne, rozsvieti sa ovládací panel. .

TIP: Aby ste skrátili čas potrebný na ohriatie vody na požadovanú teplotu, naplňte hrniec teplou vodou.

1. Čas alebo teplotu nastavíte stlačením tlačidla SET (nastavenie) a zvýšením či znížením hodnoty.
2. Spotrebič zapnite stlačením tlačidla start/stop.
3. Keď teplota dosiahne požadovanú hodnotu, spotrebič vydá zvukový signál a čas varenia sa začne odpočítavať.
4. Vrecká s jedlom opatrne vložte do hrnca. Uistite sa, že hladina vody nepresiahne označenie MAX a že vrecká s jedlom sú úplne ponorené do vody.

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 vкусu.

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:

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

Všeobecná teplota pre zeleninu:

83°C -87°C

POTRAVINY:	TEPLOTA VARENIA	DOBA VARENIA	HRÚBKÁ
HOVÄDZINA & JAHŇACINA Jemné plátky sviečkovej, kotlety, sviečková, rebro, zadok, lopatka	49°C alebo vyššia 49°C alebo vyššia	1 až 6 hodín 2 až 8 hodín	1 – 2 cm 4 – 5 cm
Tvrďšie kusy Lopatka, kačacie, jahňacie stehno, pliecko, lýtko, divina	49°C alebo vyššia	8 až 24 hodín	4 – 6 cm
BRAVČOVINA Bruchó 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 kostou Kuracie prsia bez kosti Kuracie stehná s kostou 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 uzavorení jedla.
- Tenšie kusky mäsa sa uvaria rýchlejšie.

Tipy a rady

Metóda „Sous Vide“ sa môže použiť pri varení rôznych druhov jedál. Jednotlivé druhy jedál si vyžadujú rôzne časy prípravy. Aby ste dosiahli tú najlepšiu chuť, správny čas možno zistíte až po niekoľkých pokusoch.

Kapacita

- Neprepírajte, 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, napľňte teplou (nie horúcou) vodou.

Jedlo

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

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

roztokom vody s octom. Hladina roztoku by mala byť medzi označením MIN a MAX. Zapnite spotrebič a nechajte ho pustený pri teplote 60 °C, až kým sa vodný kameň nerozpustí.

Životné prostredie

Nevyhadzujte prístroj do bežného domáceho odpadu po ukončení jeho životnosti, ale odovzdajte ho do oficiálneho zberného strediska na recykláciu. Takto pomáhatе 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 domáčich spotrebičov Gorenje.
Len pre osobnú potrebu!

Čistenie

Pred čistením spotrebiča ho vypnite a odpojte zo siete. Pred čistením počkajte, až kým spotrebič nevychladne.

Kryt spotrebiča vyčistite pomocou jemnej vlhkej utierky. Spotrebič neumývajte drôtenými vankúšikmi, leptavými a žeravými čistiacimi prostriedkami alebo agresívnymi tekutinami, ako alkohol, benzín alebo acetón.

Ak je spotrebič špinavý alebo mastný, napríklad v dôsledku toho, že sa vrecko prepichlo, nasadte ho na hrniec naplnený čistou vodou a pustite ho na 10 minút pri teplote do 60 °C. Do vody môžete pridať malé množstvo neagresívneho tekutého prostriedku na umývanie riadu.

Ak chcete zo spotrebiča odstrániť vodný kameň, nasadte ho na hrniec naplnený 15-percentným

GORENJE
VÁM ŽELÁ VEĽA RADOSTI
PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny!

Általános leírás

1. Vezérlő panel
2. Kapocs az edény rögzítésére
3. Nyílások a víz folyásának
4. Hőmérséklet ikon
5. Idő
6. Az idő / hőmérséklet növelése
7. Idő / hőmérséklet beállítása
8. Az idő / hőmérséklet csökkentése
9. Start/Stop

Fontos

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

Veszély

A vizet tartalmazó edényt – amibe a sous vide főző helyezni fogja –, vízszintes és stabil felületen helyezze el. A sous vide főző működése közben ne mozgassa és ne fedje le az edényt. Az edényben lévő víz mennyisége a "min" és a "max" jelek között kell hogy legyen. A készülék nem fog működni, ha nincs víz az edényben.

Működés közben valamennyi távolság kell hogy legyen a készülék és a fal vagy a függöny között. Ne érintse meg a készülék fém részeit működés közben, mert azok forróak lehetnek.

Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs víz az edényben.

Használat után és tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket.

A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.

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 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 látha el őket a készülék használatát illetően.

A gyerekeknek ne engedje, hogy játsszanak a készülékkel.

Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.

Működés közben a készülék felülete felforrósodhat.

Figyelem: A készülék kizárálag, személyes, 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. Használat után minden áramtalanítsa a készüléket.

A készülék a Hulladék elektromos és elektronikus felszerelésekről szóló, 2002/96/EC számú európai uniós direktívának (WEEE) megfelelően van jelölve. Ez az irányelv határozza meg a hulladék elektromos és elektronikus készülékek begyűjtésére és kezelésére vonatkozó, az Európai Unióban érvényes követelményeket.

Sous Vid Főzés

A Sous Vide főzási módszer évek óta népszerű az éttermekben.

A Sous Vide francia kifejezés, ami azt jelenti »vákuum alatt«. Olyan ételek készítési mód, amelynél az ételek vákuumzárt csomagokba kerülnek és vízben kerülnek elkészítésre. Az étel lassan fő, alacsony hőfokon, hosszú ideig – így az elkészült étel szafatos és kitűnő ízű lesz. Az ételek így becsomagolva saját szafitjukban, illetve a hozzáadott páclében és fűszerekkel főnek meg.

Az ételekben így megőrződnek a vitaminok, az ásványi anyagok és a szoft, ezen kívül pedig intenzívebb 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 ízléseket 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, 0,1°C-os lépésekben. A különböző típusú ételekhez és különböző mértékű átfőttségekhez különböző hőfokokra van szükség. Lásd a Sous Vide Hőfok és időtartam útmutatót.

Idő. A főzási idő inkább az étel vastagságától, mint tömegétől függ. A javasolt főzási időtartam 1 óra. Az időtartam 1 és 72 óra között változhat. További információkért a Sous Vide Hőfok és időtartam útmutatót.

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

Vörös húsok – Báránny, marha és sertés.

Szárnysas - Csirke, pulyka, kacsfa. Halak és tenger gyümölcsei - Halak, homár, Kagylók.

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

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

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 pórusainak megnyitását is, mint a húsok, szárnyságok, tengeri ételek – így a pákok és a fűszerek könnyebben beléjük tudnak hatolni és erőteljesebb ízhatás érhető el. A levegőben található oxigén és nedvesség romlást idéz elő az ételeken és ettől elvészítik 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 tekercsek 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 pirítása

A sous vide főzés befejeztével lehetséges, hogy meg szeretné pirítani 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
- Kisgyermekek
- Idősek
- Betegségben / kóban 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, szárnyságok és vadhús tárolása 5°C alatt hőfokon történjék. Javasolt digitális ételhőmérő használata a hőfok ellenőrzésére.
- Ügyeljen rá, hogy az ételcsomagok tiszta legyenek és ne legyen rajtuk szennyeződés.
- Az ételkészítés helyének tisztítására használjon mosogatószert és meleg vizet vagy fertőtlenítőszert oldatot.
- Különítse el egymástól a nyers hozzávalók előkészítésére szolgáló területet és a késztermékek előkészítésének területét.
- Az ételek előkészítése előtt minden mosson kezét.
- 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 minden tökéletesen le van-e 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

Helyezze a vízzel teli edényt egy vízszintes felületre és csatlakoztassa a kapcsot az edényhez. Helyezze a készüléket a kapocsba és csatlakoztassa a hálózatra. Az edényben lévő víz

mennyisége a készülék "min" és a "max" jelei között kell hogy legyen..

A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be / kikapcsolás (start/stop) gombot és tartsa 3 másodpercig benyomva. A készülék bekapcsolásakor a vezérlő panel világít.

TIPP: A víz kívánt hőfokra történő felmelegítéséhez szükséges idő csökkentése érdekében meleg vízzel töltse fel az edényt.

1. A hőmérséklet vagy az idő beállításához nyomja meg a SET gombot és szükség szerint növelje vagy csökkentse az értéket.
2. A készülék elindításához nyomja meg a start/stop gombot.
3. Amikor a hőmérséklet elérte a kívánt értéket, a készülék hangjelzést ad és megkezdődik a főzés időtartamának visszaszámlálása.
4. Helyezze óvatosan az étellel teli zacskókat az edénybe. Ügyeljen rá, hogy a víz szintje ne haladja meg a MAX jelzést és hogy az ételt tartalmazó zacskók teljesen elmerüljenek a vízben.

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 ÁTFÖTT:	60°C
KÖZEPESEN JÓL ÁTFÖTT:	65°C
JÓL ÁTFÖTT:	71°C és felette

Főzési hőfokok szárnys 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:	FÓZÉSI HÓMÉRÉKLET	FÓZÉSI IDŐ	VASTAGSÁG
MARHA & BÁRÁNY Puha szeletek Vesepcsenyе, 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
Keményebb szeletek lapocka, tarja, báránycomb, lábszár, vadhus	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
ZOLDSEGEK 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 vákuumcsomagolt volt.
- A vékonyabb hússzeletek gyorsabban megfőnek.

Ötletek és tippek

The sous vide method can be used to cook many different types of food. Different types of food require different cooking times. Sometimes it may take a few attempts to find the time that best suits your taste.

Úrtartalom

- Ne töltse túl vagy alul a Sous Vide készüléket. Ügyeljen rá, hogy a vízszint a FILL (minimum) és a MAX jelölések között legyen a főzőedényben. Ara 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 húsok elkészítésére, mivel a hosszú főzési folyamat során a húsok 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.

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
- kisgyermekek
- idősek
- betegségen / kórban szenvedők

Tisztítás

A készülék tisztítását csak akkor lehet elvégezni, ha a Sous Vide kikapcsolt állapotban van és a villásdugó is kihúzásra került a konnektorból. Hagya a vizet lehűlni, majd öntse ki – ne hagyjon vizet a tartályban. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

Ne használja a kivehető főzötartályt kályhán, mikrohullámú sütőben vagy sütőben. A főzötartályt 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 mosogatógépébe.

Környezetvédelem

A készüléket – ha már elromlott, vagy nem használja tovább –, ne kezelje normál háztartási hulladékként, hanem adjon 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 HASZNÁLATÁ SORÁN!

A módosítások jogát fenntartjuk!

Загальний опис:

1. Панель керування
2. Фіксатор для прикріплення до каструлі
3. Отвори для потоку води
4. Значок температури
5. Час
6. Збільшення часу/температури
7. Встановлення часу/температури
8. Зменшення часу/температури
9. Пуск/Стоп

Небезпечно!

Розміщуйте каструлю з водою, на якій буде закріплено сувід-апарат, на плоскій рівній поверхні. Не переміщуйте й не накривайте каструлю під час роботи сувід-апарата. Рівень води в каструлі має знаходитися між відмітками «min» і «max» на приладі. Якщо в каструлі немає води, прилад не працюватиме.

Під час роботи прилад має бути розміщений на певній відстані від стіни або штори. Не торкайтесь

металевих деталей приладу під час його роботи, оскільки вони можуть нагріватися.

Не вмикайте прилад, якщо в каструлі немає води.

Після закінчення роботи та перед чищенням відключіть прилад від мережі живлення.

Перед очищеннем зачекайте, доки прилад охолоне.

Увага!

Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтесь, що зазначена на ньому напруга відповідає напрузі у вашій електромережі.

Не використовуйте прилад, якщо штепсельну вилку, шнур живлення або інший компонент пошкоджено.

Якщо шнур живлення пошкоджено, його можна замінити лише в авторизованому сервісному центрі Gorenje або звернувшись до кваліфікованого спеціаліста.

Діти й особи з фізичними чи розумовими вадами або особи без належного досвіду та знань можуть користуватися приладом лише зі стороною допомогою й під наглядом людей, які несуть відповідальність за їхню безпеку.

Не дозволяйте дітям грatisя з приладом.

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.

Під час роботи поверхня приладу може нагріватися.

Увага! Цей прилад призначено винятково для особистого побутового використання.

Не використовуйте деталі та запасні частини інших виробників, якщо вони не входять до рекомендованого переліку компанії Gorenje. У разі використання деталей і запасних частин, які не входять до переліку, гарантія буде недійсною.

Завжди витягайте штепсель приладу з розетки після використання.

Це обладнання позначене відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Директива визначає вимоги до збирання та переробки відходів електричного й електронного обладнання, які застосовуються в усьому Європейському Союзі.

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

Способ «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 влага 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 влага 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, переконайтесь, 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.

- Переконайтесь, що м'ясо або морепродукти зберігаються при температурі нижче 5°C. Ми радимо при перевірці використовувати цифровий термометр для харчових продуктів.
- Переконайтесь, 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.
- Дотримуйтесь 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.
- Переконайтесь, що пакети з продуктами в процесі приготування надійно закриті.
- Переконайтесь, 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. Охоложенні продукти зберігаються у холодильнику до використання.

Розігрівання

- Продукти можна розігрівати до внутрішньої температури 75°C

Інструкція з приготування їжі способом «Су Від»

Розмістіть каструллю з водою на рівній поверхні та закріпіть на ній фіксатор. Вставте прилад у фіксатор і підключіть його до мережі живлення. Рівень води в каструлі має знаходитися між відмітками «min» і «max» на приладі.

Натисніть кнопку **«ввімкнення/вимкнення»** («Пуск/Стоп») і утримуйте її протягом трьох секунд, щоб увімкнути прилад. Коли прилад увімкнеться, почне світитися панель керування.

ПОРАДА. Щоб скоротити час, що витрачається на нагрівання води до потрібної

температури, заповніть каструлю теплою водою.

1. Щоб встановити температуру або час приготування, натисніть кнопку **SET** і збільште чи зменште значення.
2. Запустіть прилад, натиснувши кнопку **«Пуск/Стоп»**.
3. Коли температура досягне встановленого значення, пристрій сповістить про це за допомогою звукового сигналу, і почнеться відлік часу приготування.
4. Обережно помістіть пакети з продуктами в каструллю. Переконайтесь, що рівень води не перевищує відмітку **МАХ** на приладі, а пакети з продуктами повністю занурені у воду.

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

У наведений нижче таблиці ви знайдете загальні рекомендації з встановлення температурі 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
------	-------

ВІД ПРОДУКТУ:	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВАННЯ	ЧАС ПРИГОТОВУВАННЯ	ТОВЩИНА
ЯЛОВИЧИНА та БАРАНИНА <u>М'якоть</u> Легенева частина, ростбіф, антреюкот, 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>Щільна м'якоть</u> Стегнова частина, плечова частина, лопатка, баранина	49°C або вище	від 8 до 24 год.	4 – 6 см
СВІНІНА Грудинка Ребра Каре, шия Філе	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 Пісна 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

оптимального часу приготування потрібно зробити декілька спроб.

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 готовувати їжу.
- Товщина продукту означає товщину шматка у вакуумному пакеті БЕЗ присутності повітря.
- Тонкіші шматки м'яса готуються швидше.

Кількість

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

Їжа

- Способ 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.

Поради та рекомендації

Метод низькотемпературного приготування у вакуумній упаковці (сувід) можна застосовувати для приготування різних продуктів. Зверніть увагу, що час приготування різних продуктів відрізняється. Іноді для визначення

- Якщо ви хочете добитися рівномірності в приготуванні шматків м'яса, переконайтесь, що всі частини однакового розміру / товщини.

УВАГА! Іжа, приготована способом "Су Від", не рекомендується для груп високого ризику, таких як:

- вагітних жінок
- маленьких дітей
- літніх
- хронічних хворих

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!

Перед чищенням приладу припиніть його роботу та від'єднайте від мережі живлення. Перед очищеннем зачекайте, доки прилад охолоне.

Протріть корпус вологою м'якою тканиною. Не використовуйте для чищення приладу металеві губки, ідкі й корозійні миючі засоби або агресивну рідину, зокрема спирт, бензин чи ацетон.

Якщо прилад брудний або вкритий жиром через, наприклад, проривання пакета для приготування, зафіксуйте його над каструлєю з чистою водою й увімкніть на 10 хвилин за температури до 60 °C. У воду також можна додати невелику кількість неагресивної рідини для миття посуду.

Щоб видалити накип із приладу, зафіксуйте його на каструлі з 15%-им розчином води й оцту. Рівень розчину має знаходитися між відмітками MIN і MAX на приладі. Запустіть прилад і залиште його ввімкненим за температури 60 °C, доки вапняний наліт не розчиниться.

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.

Компанія «ГОРЕНЬЄ“

БАЖАЄ ВАМ МАСУ ЗАДОВОЛЕННЯ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Ми залишаємо за собою право на внесення змін!

Общо описание:

1. Контролен панел
2. Скоба за прикрепяне към съда
3. Отвори за водата
4. Иконка за температура
5. Време
6. Бутон за увеличаване времето/температура
7. Бутон за настройване времето/температура
8. Бутон за намаляване времето/температура
9. Start/Stop (Включване/Изключване)

Important:

Carefully read this instruction manual before using the appliance for the first time. Save the manual for future reference.

Опасност

Поставете съда, съдържащ вода, върху който ще монтирате уреда за sous vide готовене, върху равна повърхност. Не местете и не покривайте съда, докато уредът за sous vide готовене работи. Количеството вода в съда трябва да е между маркировката "min" (минимално количество) и "max" (максимално количество) на уреда.

Уредът няма да работи, ако в съда няма вода.

По време на работа трябва да има известно разстояние между уреда и стената или завесата. Не докосвайте металните части на уреда по време на употреба, тъй като те могат да се нагорещят.

Не включвате уреда, ако в съда няма вода.

След употреба и преди почистване изключвате уреда от електрическата мрежа.

Преди почистване изчакайте уредът да се охлади напълно.

Предупреждение

Преди да включите уреда към електрическата мрежа, се уверете, че напрежението, указано на уреда, отговаря на напрежението на електрическата мрежа в дома ви.

Не използвайте уреда, ако контактът, захранващият кабел или друг компонент е повреден.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен единствено от Gorenje, оторизиран сервиз на Gorenje или друго подходящо обучено лице.

Забранено е използването на уреда от деца или хора с нарушен физически или психически способности или лица без

необходимия опит и знания, освен ако същите не са напътствани или наблюдавани от лица, отговарящи за тяхната безопасност.

Не позволяйте на деца да си играят с уреда.

Не оставяйте уреда да работи без надзор.

По време на употреба повърхността на уреда може да се нагорещи.

Внимание: Уредът е предназначен единствено за лична домашна употреба.

Не използвайте приставки или резервни части от други производители, освен ако не са изрично препоръчани от Gorenje. В случай на използване на такива приставки или аксесоари, гаранцията става невалидна.

След употреба винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа.

Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2002/96/EO относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Директивата посочва изискванията за събиране и управление на отпадъка от електрическо и електронно оборудване в сила в целия Европейски съюз.

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 0,1°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 10 minutes to 72 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.

Инструкции за sous vide готовне

Поставете съда с вода върху равна повърхност и закрепете скобата към него. Пъхнете уреда в скобата и го свържете към електрическата мрежа. Количество вода в съда трябва да е между маркировката "min" (минимално количество) и "max" (максимално количество) на уреда.

Натиснете и задръжте за три секунди бутона on/off (start/stop) (включване/изключване (начало/ край)), за да включите уреда. Когато уредът се включи, контролният панел ще светне. .

СЪВЕТ: За да намалите времето, необходимо за загряване на водата до желаната температура, напълнете съда с топла вода.

1. За да зададете температурата или времето, натиснете бутона SET и увеличите или намалете съответната стойност.
2. Включете уреда, като натиснете бутона start/stop.
3. Когато температурата достигне желаната стойност, уредът ще укаже това със звуков сигнал и ще започне обратното броене на времето за готовене.
4. Поставете внимателно пликовете с храна в съда. Уверете се, че водата не надвишава маркировката MAX и че пликовете с храната са изцяло потопени във водата.

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			
Tender cuts Tenderlion, cutlets, sirlion, 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
Tougher Cuts Blade, chuck, leg of lamb, shoulder, shanks, game meats	49°C or higher	8 to 24 hours	4 – 6 cm
PORK			
Belly Ribs Pork Chops Pork Rost	82°C 59°C 56°C or higher 56°C or higher	10 to 12 hours 10 to 12 hours 4 to 8 hours 10 to 12 hours	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
POULTRY			
Chicken breast with bone Chicken breast without bone Chicken thigh with bone Chicken thigh without bone Chicken legs Duck breast	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 to 6 hours 1 to 4 hours 2 to 6 hours 1 to 4 hours 2 to 6 hours 3 to 8 hours	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
FISH			
Lean fish Fatty fish	47°C or higher 47°C or higher	1 to 2 hours 1 to 2 hours	3 – 5 cm 3 – 5 cm
SHELLFISH			
Shrimp Lobster tail Scallops	60°C 60°C 60°C	1 hour 1 hour 1 hour	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
VEGETABLES			
Root vegetables Tender vegetables	83°C or higher 83°C or higher	1 to 2 hours 1 to 2 hours	1 – 5 cm 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.

Съвети

Методът sous vide може да се използва за готвене на най-различни видове храна. Различните видове храна изискват различно време за готвене. Понякога може да се наложи да направите няколко опита, за да откриете времето, което отговаря най-добре на вкуса ви.

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

Почистване

Преди почистване на уреда спрете работа и го изключете от електрическата мрежа. Преди почистване изчакайте уредът да се охлади напълно.

Избършете корпуса на уреда с мека, влажна кърпа. Не почиствайте уреда с абразивни гъби, разяждаци или корозивни почистващи препарати или агресивни течности като алкохол, бензин или ацетон.

Ако уредът е мръсен или мазен, например ако плик за готовене е бил пробит, го монтирайте на съд, пълен с чиста вода и го оставете да работи за 10 минути при температура до 60 °C. Можете също така да добавите малко количество неагресивен препарат за миене на съдове в съда.

За да премахнете котления камък от уреда, го монтирайте върху съд, пълен с 15% смес на вода и оцет. Количество на сместа трябва да е между маркировките MIN и MAX. Включете уреда и го оставете да работи при температура 60 °C до разтваряне на котления камък.

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
IN USING YOUR APPLIANCE.

We reserve the right to modifications.

Общее описание:

1. Панель управления
2. Зажим для крепления к посуде
3. Отверстия для воды
4. Температура
5. Время
6. Увеличение времени/температуры
7. Установка времени/температуры
8. Уменьшение времени/температуры
9. Старт/Стоп

Важно:

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

Правила безопасности

Устанавливайте посуду, на которую крепится прибор, на ровную, устойчивую поверхность. Не перемещайте посуду и не накрывайте ее крышкой, если на посуде установлен работающий прибор. Уровень воды в посуде должен быть в пределах отметок min и max на приборе. При

отсутствии воды в посуде прибор не будет работать.

Во время работы обеспечьте достаточное расстояние между прибором и стеной и т. п. Не прикасайтесь к металлическим поверхностям работающего прибора, так как они могут быть горячие.

Не включайте прибор, если в посуде нет воды.

После завершения работы перед очисткой отключите прибор от розетки электросети.

Перед очисткой дайте прибору остыть.

Предупреждение

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что указанное на нем напряжение и частота соответствуют напряжению и частоте местной электросети.

Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, вилка или другие детали прибора повреждены.

Замену сетевого шнура может производить только специалист сервисного центра.

Допускается использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а

также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором.

Не позволяйте детям играть с прибором!

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Во время работы поверхности прибора могут нагреваться.

- Предупреждение Прибор предназначен только для использования в быту.

Используйте только оригинальные запчасти, если иное не указано производителем. В случае использования неоригинальных запчастей гарантия аннулируется.

После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (Waste Electrical and Electronic Equipment — WEEE). Данная директива определяет требования по сбору и утилизации отходов электрического и электронного оборудования, действующие во всех странах ЕС.

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.

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».

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, кладем 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

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 сырье 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 посуду с водой на ровную, устойчивую поверхность и закрепите зажим на посуде. Вставьте прибор в зажим и подключите к электросети. Уровень воды в посуде должен быть в пределах отметок min и max на приборе.

Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте три секунды кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. (Старт/Стоп). Когда прибор включится, загорится панель управления.

СОВЕТ Чтобы сократить время нагрева воды до заданной температуры, наполните посуду теплой водой.

1. Для установки температуры или времени приготовления нажмите кнопку SET (установки времени/температуры) и увеличьте или уменьшите время/температуру до необходимого значения.
2. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку Старт/Стоп.
3. Когда температура достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал, и начнется отсчет времени приготовления.

4. Аккуратно опустите пакеты с продуктами в посуду. Убедитесь, что уровень воды не превышает отметку max на приборе и пакеты с продуктами полностью покрыты водой.

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			
<u>Мякоть</u> Легочная часть, ростбиф, антреют, 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
<u>Плотная мякоть</u> 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 Бедра 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

Способ сувид применяется для приготовления многих видов продуктов. Время приготовления зависит от вида продукта. Вам может понадобиться несколько попыток для определения оптимального времени приготовления.

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.

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

- беременных женщин
- маленьких детей
- пожилых
- хронических больных

Очистка

Перед очисткой выключите прибор, отключите от розетки электросети и дайте ему полностью остыть!

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью. Не используйте грубые губки, абразивные средства, агрессивные чистящие средства, такие как спирт, бензин, ацетон.

Если прибор грязный или жирный, так как, например, во время приготовления порвался пакет с продуктами, установите прибор на посуду, наполненную чистой водой, и включите прибор на 10 минут при температуре до 60°C. В посуду можно добавить небольшое количество неагрессивного средства для ручного мытья посуды.

Для удаления известкового налета наполните посуду 15%-ным водным раствором уксуса и установите прибор на посуду. Уровень раствора в посуде должен быть в пределах отметок min и max на приборе. Включите прибор на 60°C и оставьте работать до полного растворения известкового налета.

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
УДОВОЛЬСТВИЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ПРИБОРА**

**МАССУ
ПРИ
ВАШЕГО**

Мы оставляем за собой право на внесение изменений!

Општ опис:

1. Контролна плоча
2. Стегач за прицврстување на тенцерето
3. Слотови за проток на вода
4. Температура
5. Време
6. Зголемување на времето/температурата
7. Подесување на времето/температурата
8. Намалување на времето/температурата
9. Старт/Стоп

Важно:

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

Опасност

Ставете го садот со вода, на кој ќе го поставите уредот „sous vide“, на рамна нивелирана површина. Не поместувајте го, ниту покривајте го садот додека работи апаратот „sous vide“. Количеството на вода во садот треба да биде меѓу индикаторите „min“ и „max“ на апаратот. Уредот нема да работи ако нема вода во садот.

За време на работењето, треба да има празен простор меѓу уредот и сидот или завесата. Не допирајте ги металните делови на уредот за време на работата, бидејќи може да се вжештат.

Не вклучувајте го уредот ако нема вода во садот.

По употреба и пред чистење, исклучете го апаратот од електричната мрежа.

Пред чистење, почекајте апаратот да се олади.

Предупредување

Пред приклучување на апаратот на електрична мрежа, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на електричната мрежа во вашиот дом.

Не користете го уредот ако приклучокот, кабелот за напојување или некоја друга компонента е оштетена.

Ако приклучниот кабел е оштетен, може да го замени само Горење, овластен сервис и центар за поправка на Горење, или соодветно обучено стручно лице.

Апаратот не смее да го користат деца или лица со намалени физички или психички способности, или лица кои немаат искуство и знаење, освен ако не се под надзор

или инструкции на лице одговорно за нивната безбедност.

Не дозволувајте децата да си играат со апаратот.

Не оставајте го апаратот да работи без надзор.

За време на работата, површината на апаратот може да се вжешти.

Внимание: Апаратот е наменет исклучиво за лична употреба во домаќинството.

Не користете прибор или резервни делови од други производители, освен ако не се експлицитно препорачани од Горење. Во случај на употреба на такви додатоци или прибор, гаранцијата нема да важи. По употребата, секогаш исклучете го апаратот од електричната мрежа.

Овој апарат е означен во согласност со Европската директива 2002/96/EZ за електрични и електронски апарати (waste electric and electronic equipment – WEEE). Во Директивата се наведени барањата за собирање и постапување со отпад од 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 вакум" и ја описува храната која што е ставена во кеса во која нема воздух и е потопена во вода.

Храната се готови подолго време на точно поставена ниска температура, со што се постигнува најдобар можен вкус и мекост.

Готвењето во вакум овозможува храната да се готови во сопствениот сок со додавање на различни зации. На тој начин сите витамини и минерали остануваат во храната и го нагласуваат природниот вкус на храната. Поради тоа храната е поздрава, помека и повкусна. Месото кое се подготвува во Sous Vide е помеко, така да за подготвка 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 готоват 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 0,1°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 поединчното парче отколку од неговата тежина. Стандардно време на готвење е 1 час. Времето може да го наスマстиме од 1 до 72 часа (погледнете го поглавјето Избирање на време и температура на готвење).

Најдобри состојки за Sous Vide готвење.

Sous Vide готвење најдобро функционира при подготвка на месо. Месото е помеко, 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 – јаболки, 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 путтер.

Чекор 2. Вакумирајте ја храната

'Sous Vide' готвењето налага храната да се готови 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 подготовкa на храната да се изгуби вкусот, витамините и минералите како и да се промени структурата. Со обичните вакумумски 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 непречно 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 подготовкa 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 подготвуваате храната треба да биде чист.
- Просторот каде се наоѓа сировата 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 герметички да се затворени.
- Проверете дали кесата е герметички затворена и по завршувањето на готвењето.

Чување

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

Подгревување

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

Упатства за употреба 'Sous Vide'

Ставете го садот со вода на рамна површина и прикачете го стегачот на него. Вметнете го апаратот во стегачот и приклучете го на електричната мрежа. Количество вода во садот треба да биде меѓу ознаките „min“ и „max“ на апаратот.

Притиснете го копчето за вклучување/исклучување (старт/стоп) и држете го три секунди за да го вклучите апаратот. Кога уредот ќе се вклучи, контролната плоча ќе се осветли.

СОВЕТ: За да се намали времето потребно за загревање на водата до саканата температура, наполнете го садот со топла вода.

1. За подесување на температурата или времето на готвење, притиснете SET и зголемете ја или намалете ја вредноста според потребите.
2. Стартувајте го апаратот со притискање на копчето старт/стоп.
3. Кога температурата ќе ја достигне саканата вредност, апаратот ќе сигнализира со звучен сигнал и ќе почне да тече времето за готвење.
4. Внимателно ставете ги вреќичките со храна во садот. Водата не смее да биде над оznаката MAX, а вреќичките со храна треба целосно да бидат потопени во водата.

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, T-bone, Говедско филе <u>Цврсто месо</u> Бут, Кофтиња, Раменици, Плешка, Врат, Јагнешко	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
СВИНСКО Гради Ребра Свинска шницила, 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 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

Методот „sous vide“ може да се користи за готвење на различни видови храна. За нив се потребни различни времиња на готвење. Понекогаш, можеби ќе бидат потребни неколку обиди за да се најде времето што најдобро одговара на вашиот вкус.

Количина

- Количината на водата во садот никогаш не треба да ја надминува ознаката MAX. Бидете сигури 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 потенките парчиња месо се подготвуваат побрзо.
- За да бидете сигурни дека месото ќе биде едномерно зготвено, предлагаме сите парчиња да бидат иста големина/дебелина.

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 на уредот, престанете со работа и исклучете го од електричната мрежа. Пред чистење, почекајте апаратот да се олади. Исчистете го кукиштето на уредот со влажна мека крпа. Не чистете го апаратот со жица, сода или корозивни средства за чистење, ниту со агресивни течности, како алкохол, бензин или ацетон.

Ако уредот е валкан или мрсен, на пример, поради тоа што се дупнала вреќичката за готвење, поставете го апаратот врз сад полн со чиста вода и нека работи 10 минути на температура до 60°C. Во садот може да

додадете и мало количество неагресивно средство за миење садови.

За да го исчистите од бигор, поставете го апаратот врз сад полн со 15-процентен раствор од вода и оцет. Количеството на растворот треба да се наоѓа меѓу ознаките MIN и MAX. Вклучете го апаратот и оставете го да работи на 60°C додека да се раствори бигорот.

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 Горење на адресата www.gorenje.com, односно јавете се во Горење центарот за помош на корисници во вашата држава (телефонскиот број ќе го најдете во меѓународниот гарантиски лист). Доколку во вашата земја нема таков центар, јавете се на локалниот продавач на Горење или на одделот на Горење 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!

Všeobecný popis

1. Řídicí panel
2. Svorka pro uchycení vařiče na hrnec
3. Otvory pro proudění vody
4. Ukazatel teploty
5. Čas
6. Zvýšení času/teploty
7. Nastavení času/teploty
8. Snížení času/teploty
9. Start/Stop

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.

Nebbezpečí

Hrnec, obsahující vodu, na který umístíte sous vide vařič, položte vodorovně na zarovaný povrch. Nehýbejte nebo nezakrývejte hrnec za provozu vařiče sous vide. Množství vody v hrnci by mělo být mezi značkami „min“ a „max“ na zařízení. Zařízení nebude pracovat v případě nedostatku vody v hrnci.

Za provozu udržujte určitý prostor mezi zařízením a zdí nebo překážkou.

Nedotýkejte se kovových částí zařízení během provozu, protože se můžou značně zahřát.

Nezapínajte zařízení bez vody v hrnci. Zařízení po použití a před čištěním vždy odpojte z elektrické sítě.

Před čištěním počkejte, až zařízení vychladne.

Výstraha

Před zapojením zařízení do elektrické sítě se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení, vyhovuje napětí sítě ve Vaší domácnosti.

Nepoužívejte zařízení, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo jakýkoliv jiný komponent poškozen.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, může být vyměněn výhradně společností Gorenje, autorizovaným servisním centrem Gorenje nebo vhodně vyškoleným odborníkem.

Toto zařízení smí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečnosti používání zařízení.

Nenechávejte děti si hrát se zařízením.

Nenechávejte zařízení pracovat bez dohledu.

Za provozu se povrch zařízení může zahřát.

Pozor: Zařízení je určeno pouze pro vlastní použití v domácnosti.

Nepoužívejte připojení nebo náhradní díly od jiných výrobců, pokud tak není výslově doporučováno společností Gorenje. V případě použití takových připojení nebo příslušenství se záruka stane neplatnou.

Po použití vždy odpojte zařízení od elektrické sítě.

Toto zařízení je označeno v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních – WEEE. Směrnice vymezuje požadavky pro sběr a zacházení s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními s účinností pro celou Evropskou unii.

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 sáčku, je možné připravovat pokrmy ve vlastní šťávě nebo s případnými marinádami, kořením apod., které přidáte. Vitamíny, minerály a šťávy zůstanou v pokrnu a zesílí jeho přirozené aroma. Díky tomu je pokrm zdravější, jemnější a voňavější. Masa připravená metodou Sous Vide bývá 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, ačkolik 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 následné 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 vakuum 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 opěti. To je vhodné obzvláště u masa. Vyjměte pokrm ze sáčku. Rychle opečte maso v horké párnici. Tím karamelizujete tuky a proteiny a dosáhnete mimořádné chuti.

Bezpečnostní zásady při vaření Sous Vide
POZOR. Nedoporučuje se, aby pokrmy
připravené
použitím metod 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 pokrmy 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.
- Pokrmy 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

Položte hrnec s vodou na vodorovný povrch a připojte svorky na hrnec. Vložte zařízení do svorek a zapojte jej do elektrické sítě. Množství vody v hrnci by mělo být mezi značkami „min“ a „max“ na zařízení.

Stiskněte klávesu on/off (start/stop) a podržte ji po dobu tří vteřin pro zapnutí zařízení. Když se zařízení zapne, řídicí panel se rozsvítí.

TIP: Pro snížení času, potřebného pro ohřátí vody na požadovanou teplotu, naplňte hrnec teplou vodou.

1. Pro nastavení teploty nebo času vaření stiskněte SET a zvýšte nebo snižte hodnotu podle potřeby.
2. Spusťte zařízení stisknutím klávesy start/stop.
3. Když teplota dosáhne požadované hodnoty, zařízení to oznámí zvukovým signálem a čas vaření se začne odpočítávat.
4. Opatrně vložte sáčky s jídlem do hrnce. Ujistěte se, že voda nepřesahuje značku MAX a že sáčky s jídlem jsou úplně ponořeny do vody.

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 VAŘENÍ	DOBA VAŘENÍ	TLOUŠŤKA
HOVĚZÍ A JEHNĚČÍ Křehké plátky Panenská svíčková, kotlety, svíčková, 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
Tužší plátky Plec, falešná svíčková, jehněčí kýta, ramínko, kližka, 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 kosti 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
KORYŠI Gamáti 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.

Rady a tipy

Metodu sous vide je možné využít pro vaření mnoha různých typů jídla. Různé typy jídla vyžadují různé doby vaření. Někdy potřebujete několik pokusů pro odhadnutí správného času vaření 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 pokrmky. 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 chut'. Pamatujte 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.

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

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

Čištění

Před čištěním zařízení zastavte jeho provoz a odpojte jej z elektrické sítě. Před čištěním počkejte, až zařízení vychladne.

Těleso zařízení vycistěte navlhčeným jemným hadříkem. Zařízení nedrhňte ani nečistěte žíravinou nebo korozivními čističi, příp. agresivními tekutinami jako je alkohol, benzín nebo aceton.

V případě, že je zařízení špinavé nebo mastné, např. proto, že se varný sáček roztrhl, umístěte zařízení na hrnec plný čisté vody a nechte jej běžet po dobu 10 minut za teploty do 60 °C. Do hrnce

můžete také přidat malé množství neagresivní tekutiny na mytí nádobí. Pro odstranění vodního kamene vložte zařízení na hrnec s 15procentní směsi vody a vinného octu. Množství směsi by se mělo pohybovat mezi značkami MIN a MAX. Spusťte zařízení a nechte jej pracovat za 60 °C, dokud se vodní kámen nerozplustí.

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 obracejte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (telefonné 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!

Vispārējs apraksts



1. Vadības panelis
2. Skava katla nostiprināšanai
3. Ūdens plūsmas spraugas
4. Temperatūras ikona
5. Laiks
6. Laika/temperatūras palielināšana
7. Laika/temperatūras iestatīšana
8. Laika/temperatūras samazināšana
9. Palaišana/apturēšana

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājet to vēlakaiuzziņai.

Bīstami

Katlu ar ūdeni, uz kura jūs uzstādīsiet sous vide ierīci, lieciet uz gludas un līdzzenas virsmas. Kamēr sous vide ierīce darbojas, nepārvietojiet un nepārsedziet katlu. Ūdens līmenim katlā jābūt starp norādēm "min" un "max", kādas redzamas uz ierīces. Ja katlā nebūs ūdens, ierīce nedarbosies. Darbības laikā starp ierīci un sienu vai aizkaru jābūt brīvam atstatumam. Darbības laikā neskarieties pie ierīces

metāla daļām, jo tās var būt sakarsušas.

Ja katlā nav ūdens, neieslēdziet ierīci. Pēc lietošanas un pirms tīrišanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pirms tīrišanas nogaidiet, līdz ierīce atdziest.

Brīdinājumi

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam

Nelietojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, strāvas padeves vads vai citas detaļas.

Ja bojāts strāvas padeves vads, tas vienmēr jānomaina „Gorenje”, „Gorenje” pilnvarotam apkopes centram vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no riska.

Ierīce nav paredzēta lietošanai personām, tostarp bērniem, ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai personām bez pieredzes un zināšanām, izņemot, ja par viņu drošību atbildīga persona viņiem nodrošina uzraudzību vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.

Bērni ir jāuzrauga un jānodrošina, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

lerīces darbības laikā tās virsma var stipri uzkarst.

Uzmanību: ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām.

Nekādā gadījumā nelietojiet citu ražotāju izgatavotus piederumus un detaļas, ja „Gorenje” tās nav īpaši ieteicis. Šādu piederumu lietošanas gadījumā tiks zaudētas tiesības uz garantiju.

Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka visas detaļas ir pareizi uzstādītas.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī pamatnostādne ir pamats elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nosūtīšanas atpakaļ un pārstrādes derīgumam visās Eiropas Savienības valstīs.

„Sous Vide” ēdienu gatavošana

Jau vairākus gadus „Sous Vide” ir restorānos populāra ēdienu gatavošanas metode. „Sous Vide” ir franču termins, kas nozīmē „vakuma vidē”, un ar to apzīmē ēdienu, kas ievietots vakuma maisiņā un pagatavots ūdens cepeškrāsnī. Ēdienu ilgu laiku lēni gatavo precīzi noregulētā zemā temperatūrā, iegūstot sulīgū maltīti ar izcilu garšu. Ēdienu ievietošana vakuma maisiņā lauj pagatavot ēdienu ne tikai marinādē, garšvielās u. c., ko vien vēlaties tam pievienot, bet arī paša ēdienu sulā. Ēdienu saglabājas vitamīni, minerālvieles un ēdienu sulas un pastiprinās dabiskās garšas. Tas padara ēdienu veselīgāku, sulīgāku un piešķir tam bagātīgāku garšu buķeti. „Sous Vide” gatavotās maltītes mēdz būt sulīgākas, viendabīgākas un bieži vien arī lētākas, jo to pagatavošanā var lietot ar garšu piesātinātus gaļas atgriezumus, piem., kakla gabalus.

Gatavojojot ēdienu „Sous Vide”, gaļa un pārējais ēdiens jāievieto atsevišķos vakuma maisiņos,

tomēr to var gatavot vienlaicīgi; tas ir ideāls risinājums ģimenēm un viesībām, nodrošinot ēdienu cilvēkiem ar dažādām garšas izvēlēm un uztura prasībām.

Lietojot „Sous Vide” metodi, ir grūti ēdienu pārvārīt vai pārcept, lai arī tā struktūra var nedaudz izmainīties. Tā kā to ir grūti pārvārīt vai pārcept, ēdienu var pagatavot iepriekš, kas ir ļoti ērti ģimenes maltītēm un viesībām.

Temperatūra. „Sous Vide” lauj gatavot ēdienu no 40 °C līdz 90 °C temperatūrā, regulējot temperatūru ar precīzitāti līdz 0,1 °C. Dažādiem ēdienu veidiem un gatavības pakāpēm nepieciešama dažāda gatavošanas temperatūra. Skatiet „Sous Vide” gatavošanas temperatūras un laika norādījumus.

Laiks. Gatavošanas laiks drīzāk ir atkarīgs no ēdiena konsistences biezuma, nevis svara. Rūpnīcā iestātītais gatavošanas laiks ir viena stunda. Laiku var iestātīt no 10 min līdz 24 stundu amplitūdā. Plašāku informāciju skatiet norādījumos par „Sous Vide” gatavošanas temperatūru un ilgumu.

Gatavošanai „Sous Vide” ideāli piemēroti produkti. Gaļa ir ideāli piemērotā gatavošanai ar „Sous Vide” metodi, jo tā klūst maigāka, sulīgāka un iegūst bagātīgāku garšu buķeti.

Sarkanā gaļa – jēra, liellopu un cūkas gaļa.

Putnu gaļa – vistas, tītara un pīles gaļa. Zivis un jūras veltes – zivis, vēžveidīgie, gliemenes.

Dārzeni – sakņu dārzeni: kartupeļi, burkāni, pastinaki, bietes, rāceņi.

Dārzeni – mīkstie dārzeni: zirņi, sparģeli, kurkūza, brokolī, ziedkāposti, baklažāni, sīpoli, kabači.

Augļi – cietie augļi: āboli, bumbieri.

Augļi – mīkstie augļi: mango, plūmes, aprīkozes, nektarīni, papaijas, zemenes.

„Sous Vide” ēdiena gatavošanas sečība

1. solis. Garšvielu pievienošana ēdienam

Lai uzlabotu ēdiena garšu, varat to pirms ievietošanas vakuuma maisiņā iemarinēt vai pievienot vakuuma maisiņā garšvielas, garšaugus, sviestu vai eļļu.

2. solis. Maisinu aizvēršana ar vakuuma sistēmu

„Sous Vide” gatavošanas metode paredz, ka ēdiens tiek ievietots vakuuma maisiņos, nodrošinot liekā gaisa un mitruma izvadīšanu, tādējādi saglabājot ēdiena dabisko garšu un uzturvērtību. Turklatā radītais vakuums palīdz atvērties pārtikas produktu, piem., jūras velšu, gaļas, putnu galas, porām, laujot ātrāk uzsūkties marinādēm un garšvielām un radot izteiktu garšu.

Gatavojojot ēdienu tradicionāli, gaisā esošais skābeklis un mitrums veicina ēdiena sadalīšanos un garšas, struktūras un uzturvērtības izmaiņas. Komercīlās kvalitātes vakuuma sistēmas pirms maisiņa hermētiskas noslēgšanas izvada gaisu un mitrumu, izveidojot augstas kvalitātes vakuumu. Mēs iesakām „Sunbeam FoodSaver” vakuuma ierīces un „FoodSaver” maisiņus un iepakojuma rullus.

3. solis. Ēdiena gatavošana

Kad „Sous Vide” ir sasniegtā nepieciešamā ūdens temperatūra, uzmanīgi ievietojet maisiņus ūdenī. Nodrošiniet, lai maisiņi ir pilnībā iegremdēti ūdenī un ūdens var viegli rīnķot ap maisiņiem, nodrošinot vienmērīgu ēdiena gatavošanu.

4. solis. Ēdiena apcepšana

Pēc „Sous Vide” ēdiena pagatavošanas vēlams ēdienu apcept, lai uzlabotu tā izskatu un garšu. Tas ir īpaši ieteicams, gatavojojot gaļu.

Izņemiet no maisiņa ēdienu. Ātri apcepiet gaļu uz karstas pannas. Tas karamelizēs taukus un proteīnus, piešķirot papildu garšu.

Pārtikas nekaitīguma vadlīnijas ēdiena gatavošanai ar „Sous Vide” metodi

BRĪDINĀJUMS. Ar „Sous Vide” metodi gatavots ēdiens nav ieteicams cilvēkiem, kuri ir paaugstināta riska grupā (pazemināta imunitāte):

- grūtniecēm,
- maziem bērniem,
- gados vecākiem cilvēkiem,
- slimiem cilvēkiem.

Tālāk sniegtās vadlīnijas „Sous Vide” metodes lietošanai palīdzēs nodrošināt augstus pārtikas higiēnas standartus.

Pārtikas produktu sagatavošana

- Visiem pārtikas produktiem, kas paredzēti ēdiena gatavošanai ar „Sous Vide” metodi, jābūt pilnīgi sveagiem.
- Nodrošiniet, ka gaļa, jūras veltes, vistas gaļa un medījumu gaļa pirms gatavošanas tiek uzglabāta temperatūrā, kas ir zemāka par 5 °C. Temperatūras noteikšanai ieteicams lietot digitālo pārtikas termometru.
- Pārliecinieties, ka pārtikas maisini ir tīri un tajos nav netīrumu vai citu pārtikas piesārnotāju.
- Nomazgājiet ēdiena sagatavošanas zonu ar tīrišanas līdzekli un siltu ūdeni vai dezinficējošu šķīdumu.
- Neapstrādātos produktus sagatavojet zonā, kas ir atdalīta no gatavo produkta zonas.
- Pirms ēdiena sagatavošanas kārtīgi nomazgājiet rokas.
- Sagatavojet ēdienu līdz ieteicamajam gatavošanas biezumam saskaņā ar „Sous Vide” norādījumiem par gatavošanas temperatūru un ilgumu. Mazāki un plānāki galas gabali būs ātrāk gatavi.

Ēdiena gatavošana

- Informāciju par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet „Sous Vide” norādījumos par gatavošanas temperatūru un ilgumu.
- Pirms gatavošanas sākuma nodrošiniet, ka gatavošanas maisiņš ir hermētiski noslēgts.
- Pārliecinieties, ka gatavošanas procesā vakuuma maisiņš ir hermētiski noslēgts.

Uzglabāšana

- Ja ēdienu nav paredzēts patērēt tūlīt pēc gatavošanas, ātri pazeminiet maisiņa temperatūru, iegremdējot to ledainā ūdenī. Līdz lietošanai glabājiet ledusskapī.

Uzsildīšana

- Uzsildiet ēdienu, līdz tā iekšējā temperatūra pārsniedz 75°C.

„Sous Vide” lietošana

Uzlieciet katlu ar ūdeni uz līdzēnas virsmas un piestiprīriet katlam skavu. Ievietojiet ierīci skavā un pievienojet elektrotīklam. Ūdens līmenim katlā jābūt starp norādēm "min" un "max", kādas redzamas uz ierīces.

Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet un trīs sekundes turiet piespiestu ieslēgšanas/izslēgšanas (palaišanas/apturēšanas) taustiņu. Kad ierīce ieslēgsies, iegaismosies vadības panelis.

PADOMS: Lai samazinātu laika daudzumu, kāds paitet, lai ūdeni uzsildītu līdz vajadzīgajai temperatūrai, lejiet katlā siltu ūdeni.

Lai iestatītu gatavošanas temperatūru vai laiku, piespiediet SET (iestatīt) un palieliniet vai samaziniet vērtību, kā nepieciešams.

Iedarbiniet ierīci, piespiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu.

Kad temperatūra būs sasniegusi vajadzīgo vērtību, ierīce uz to norādis ar akustisku signālu, un sāksies gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.

Uzmanīgi salieciet katlā maisiņus ar pārtikas produktiem. Ūdens nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt MAX norādi, un maisiņiem ar pārtikas produktiem jābūt pilnībā iegremdētiem ūdenī.

Norādījumi par gatavošanas temperatūru un ilgumu

Tālāk tabulā ir sniegtas norādes par gatavošanas temperatūru un ilgumu. Iespējams, jums tos vajadzēs pielāgot savām vajadzībām.

Gaļas gatavošanas temperatūra (liellopu gaļai, jēra gaļai un cūkgaļai):

PUSJĒLA: 49 °C

VIDĒJI PUSJĒLA: 56 °C

VIDĒJA: 60 °C

VIDĒJAS GATAVĪBAS: 65 °C

PILNĪGAS GATAVĪBAS: 71 °C un augstāka

Putnu gaļas gatavošanas temperatūra:

AR KAULU: 82 °C

BEZ KAULA: 64 °C

Zivs gatavošanas temperatūra:

PUSJĒLA: 47 °C

VIDĒJI PUSJĒLA: 56 °C

VIDĒJA: 60 °C

Dārzeņu gatavošanas temperatūra:

83 °C–87 °C

PĀRTIKAS PRODUKTI:	GATAVOŠANAS TEMPERATŪRA	GATAVOŠANAS ILGUMS	BIEZUMS
LIELLOPU UN JĒRA GALĀ Mīkstāki gabali Fileja, karbonāde, muguras mīkstums, steiks bez kauliņa, astes gabals	49 °C vai augstāka 49 °C vai augstāka	no 1 līdz 6 stundām no 2 līdz 8 stundām	1 – 2 cm 4 – 5 cm
Sīkstāki gabali Lāpstīņa, krūtīna, jēra stilbs, plecs, apakšstilbs, medījumu gala	49 °C vai augstāka	no 8 līdz 24 stundām	4 – 6 cm
ČUKGAĻA Pavēdere Ribas Karbonāde Stilbs	82 °C 59 °C 56 °C vai augstāka 56 °C vai augstāka	no 10 līdz 12 stundām no 10 līdz 12 stundām no 4 līdz 8 stundām no 10 līdz 12 stundām	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
PUTNU GALĀ Vistas krūtiņa ar kaulu Vistas krūtiņa bez kaulu Vistas stilbiņš ar kaulu Vistas stilbiņš bez kaula Vistas kājiņas Pīles krūtiņa	82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C	no 2 līdz 6 stundām no 1 līdz 4 stundām no 2 līdz 6 stundām no 1 līdz 4 stundām no 2 līdz 6 stundām no 3 līdz 8 stundām	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
ZIVS Liesa zivs Trekna zivs	47 °C vai augstāka 47 °C vai augstāka	no 1 līdz 2 stundām no 1 līdz 2 stundām	3 – 5 cm 3 – 5 cm
JŪRAS VELTES Ganneles Omāru astes Gliemenes	60 °C 60 °C 60 °C	1 stunda 1 stunda 1 stunda	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
DĀRZENI Sakņu dārzeni Mīkstie dārzeni	83 °C vai augstāka 83 °C vai augstāka	no 1 līdz 2 stundām no 1 līdz 2 stundām	1 – 5 cm 1 – 5 cm

Piezīme:

- Pārsniedzot norādīto gatavošanas ilgumu, var izmainīties pagatavotā ēdiena struktūra.
- Gatavošanas temperatūra un ilgums ir paredzēti kā norādījumi.
Lai sasniegtu vēlamo rezultātu, iespējams, būs vajadzīga papildu gatavošana..
- Produktu biezums mērīts pēc tam, kad produkts ievietots ar vakuumu aizvērtā maisiņā.
- Plānāki gaļas gabali būs gatavi ātrāk.

Ieteikumi un padomi

Sous vide metodi var izmantot daudzu dažādu veidu pārtikas produktu gatavošanā. Dažādu veidu pārtikas produktu gatavošanas laiks ir atšķirīgs. Dažkārt ir vajadzīgi vairāki mēģinājumi, lai noskaidrotu savai gaumei visatbilstošāko gatavošanas ilgumu.

Pārtikas produkti

- *Gaļas gabali.* Tā kā ilgais gatavošanas process padara sīkstas gaļas gabalus mīkstus un uzlabo garšu, „Sous Vide” ir ideāli piemērots lētākiem, sīkstākiem gaļas gabaliem. Nemiet vērā, ka plānāki gaļas gabali būs ātrāk gatavi.
- *Vienmērīgi pagatavoti produkti.* Lai nodrošinātu, ka visi produkti gatavotos vienmērīgi vienā laika posmā, mēs iesakām produktus sagriezt vienādā biezumā/lielumā.

Vāks

- Vāka iekšpusē var uzkrāties kondensāts, kas paslīktina redzamību. Uzmanīgi pagrieziet vāku virzienā prom no sevis, lai kondensāts satecētu atpakaļ gatavošanas traukā.
- Vāka pacelšana. Gan „Sous Vide”, gan lēnās ēdienu gatavošanas metode izmanto zemas temperatūras, tādēļ tās lēni atgūst zaudēto siltumu. Ja nepieciešams pacelt vāku, driet to ātri, lai samazinātu siltuma zudumu.

Pārtikas nekaitīguma vadlīnijas ēdienu gatavošanai ar „Sous Vide” metodi

BRĪDINĀJUMS. Ar „Sous Vide” metodi gatavots ēdiens nav ieteicams cilvēkiem, kuri ir paaugstināta riska grupā (pazemināta imunitātē):

- grūtniecēm,
- maziem bērniem,
- gados vecākiem cilvēkiem,
- slimiem cilvēkiem.

Tīrišana

Pirms ierīces tīrišanas apturiet tās darbību un atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms tīrišanas nogaidiet, līdz ierīce atdzīst.

Notriest ierīces korpusu ar samitrinātu mīkstu drānu. Netriest ierīci ar abrazīviem spilventiņiem, kodīgiem vai korodējošiem tīrišanas līdzekļiem vai agresīviem šķidrumiem, tādiem kā spirts, benzīns vai acetons.

Ja ierīce ir netīra vai taukaina, piemēram, tādēļ ka ēdienu gatavošanas maisiņš ir pārdurts, uzstādīet ierīci uz katla, kurā ir tīrs ūdens, un darbiniet to 10 minūtes līdz 60°C temperatūrā. Varat katlā

pievienot arī nelielu daudzumu neagresīva trauku mazgāšanas šķidruma.

Lai atkalķotu ierīci, uzstādīet to uz katla, kas piepildīts ar piecpadsmitprocentīgu (15%) ūdens un etika maisījumu. Maisījuma līmenim jāatrodas starp MIŅ un MAX norādēm. Iedarbiniet ierīci un ļaujiet tai darboties 60°C temperatūrā, līdz katlakmens ir izšķīdis.

Vides aizsardzība

Ierīces darbmūža beigās neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem, bet gan nododiet to pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Šādi rīkojoties, jūs palīdzēsiet aizsargāt apkārtējo vidi.

Garantija un apkope

Ja jums vajadzīga informācija vai radusies problēma, lūdzu, sazinieties ar „Gorenje” klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālrunis ir norādīts starptautiskās garantijas lapiņā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā „Gorenje” izplatītāja vai sazinieties ar „Gorenje” sadzives tehnikas apkalpošanas nodalju. **Tikai personīgai lietošanai!**

GORENJE
NOVĒL JUMS DAUDZ PATĪKAMU
BRĪŽU, LIETOJOT ŠO IERĪCI!

Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas!

Bendras aprašymas



1. Valdymo skydelis
2. Gnybtas tvirtinimui į puodą
3. Vandens srauto angos
4. Temperatūros piktograma
5. Laikas
6. Padidinti temperatūrą
7. Nustatyti laika / temperatūrą
8. Sumažinti laiką/temperatūrą
9. Paleisti / Sustabdyti

Svarbu

Atidžiai perskaitykite šį vadovą prieš pradėdami naudotis prietaisu ir išsaugokite jį ateičiai.

Pavojus

Pastatykite puodą su vandeniu, ant kurio galėsite prijungti žemos temperatūros virykłę, ant plokščio ir lygaus paviršiaus. Nejudinkite arba uždenkite puodą, kol žemos temperatūros virykla veikia. Vandens kiekis puode turėtų būti tarp min. ir maks. rodyklių ant prietaiso. Prietaisas neveikia, jei puode nėra vandens.

Veikimo metu reikia palikti tarpelį tarp prietaiso ir sienos arba užuolaidos.

Veikimo metu nelieskite metalinių prietaiso dalių, nes jos gali įkaisti. Neišunkite prietaiso, jei puode nėra vandens.

Prieš pradedant naudoti ir valyti, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

Prieš valydamai, palaukite, kol prietaisas atvės.

Ispėjimas

Prieš jungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, sutampa su elektros tinklo įtampa jūsų namuose.

Nenaudokite prietaiso, jei jo laidas, kištukas, pagrindas ar kitos dalys yra sugadinti.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, ji gali pakeisti tik „Gorenje“, „Gorenje“ įgaliotas aptarnavimas ir remonto centras arba tinkamai apmokytas specialistas.

Prietaiso neturėtų naudoti vaikai arba asmenys su fizine negale ar sutrikusia psichika, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent tokius asmenis prižiūri arba konsultuoja už jų saugumą atsakingas asmuo.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.

Nepalikite įrenginio be priežiūros.

Veikimo metu prietaiso paviršius gali įkaisti.

Atsargiai: Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

Nenaudokite jokių kitų gamintoju priedų ar atsarginių dalių, nebent juos aiškiai rekomendavo „Gorenje“. Naudojant tokius netinkamus priedus, garantija negalioja.

Prieš valydamai prietaisą visada ji atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Šis prietaisas atitinka Europos EC/2002/96, Elektros ir elektroninės įrangos atliekų direktyvą (EEJ atliekų direktyva).
Šios gairės galioja visoje Europoje grąžinant ir perdibrant naudotą elektros ir elektroninę įrangą ir jos atliekas.

Vakuumavimas

Vakuumavimas jau kelerius metus yra populiarus maisto ruošimo metodas restoranuose. Vakuumavimas yra prancūziškas terminas, kuris reiškia maisto ruošimą vakuumu ir apibūdina maistą, dedamą į vakuuminius maišelius, kurie po to yra uždaromi ir verdam i vandens orkaitėje. Maistas ilgai ir lėtai verda tikslioje žemoje temperatūroje, ir gaunamas sultingas, puikių skoninių savybių produktas. Užsandarinus maistą maišeliuose galima ji virti savo sultyse bei jokių marinatu, pagardu ir t.t. Jame išlieka vitaminai, mineralai ir sultys, o natūralus skonis dar labiau sustiprėja. Taip maistas tampa sveikesnis, švelnesnis ir aromatingesnis. Vakuumuota mėsa yra švelnesnė, stangresnė ir dažniausiai pigesnė. tokiu būdu gali būti ruošti didelius mėsos gabalus, pavyzdžiui, kepsnius.

Vakuumavimui maisto produktus ir mėsą reikia supakuoti atskirai, bet galima virti kartu; šis būdas puikiai tinkā šeimoms ir pokyliams, kai yra žmonių, turinčių įvairių skonių ir mitybos reikalavimų.

Naudojant vakuumavimo metodą maistą yra sunku perverti, nors jo tekstūra gali šiek tiek pakeisti. Kadangi yra sunku maistą perverti, ji galima išsivirti iš anksto. Šis būdas puikiai tinkā šeimoms ir pokyliams.

Temperatūros. Vakuumavimas vyksta nuo 40 °C iki 90 °C temperatūroje, kurią gali būti pasirinkti 0.1 °C žingsniais. Įvairiems maisto produktams ir įvairiems vakuumavimo lygiams reikalinga skirtinė temperatūra. Žr. vakuumavimo temperatūros ir laiko vadovą.

Laikas. Maisto ruošimo laikas priklauso nuo produkto storio, o ne nuo produkto svorio. Numatytais maisto ruošimo laikas yra 1 val. Laikas gali būti nustatytas nuo 10 min iki 24 valandų. Daugiau informacijos Žr. vakuumavimo temperatūros ir laiko vadove.

Idealus maistas vakuumavimui. Mėsa yra idealus produktas naudojant vakuumavimo metodą, nes ji gaunasi švelnesnė, sultingesnė ir skanesnė.

Raudona mėsa – aviena, jautiena ir kiauliena.

Naminiai paukščiai – vištiena, kalakutiena, antiena.

Žuvis ir jūros gérybės – žuvys, omarų uodegos, šukutės.

Daržovės – šakniavaisiai. Bulvės, morkos, pastarnokai, burokėliai, ropės.

Daržovės – švelnios daržovės. Žirniai, šparagai, kukurūzai, brokoliai, žiediniai kopūstai, baklažanai, svogūnai, moliūgai.

Vaisiai – kieti vaisiai. Obuoliai, kriausės.

Vaisiai – minkšti vaisiai. Mango, slyvos, abrikosai, persikai, nektarinai, papajos, braškės.

Vakuumavimo etapai

1 etapas. Prieskonai

Norėdami pagerinti savo maisto skonį, prieš uždarytis maišelį galite į marinatą pridėti prieskonį, žolelių, sviesto arba aliejaus.

2 Etapas. Produktu užsandarinimas

Maistas vakuumavimui turi būti sandariai uždarytas maišeliuose, pašalinant perteklinį orą ir drėgmę, kad išliktų natūralus maisto skonis ir kokybė. Užsandarinus taip pat galima lengvai atverti maisto poras virimo metu, pavyzdžiu, mėsos, paukštienos ir jūros gėrybių, kad marinatas ir pagardai būtų absorbuoti, o skonis išryškėtų. Dėl oro deguonies ir drėgmės maistas gali skaidytis ir prarasti skonį, tekštūrą ir maistinę vertę. Komercinės kokybės vakuuminės sistemos prieš užsandarinimą pašalina iš maišelio orą ir drėgmę, taip sukuriant komercinės kokybės vakuumą. Rekomenduojame naudoti „Sunbeam FoodSaver“ vakuuminių sandariklį ir „FoodSaver“ maišelius ir plėvelės ritinius.

3 etapas. Maisto virimas

Pasisekus vakuumavimo vandens temperatūrą, atsargiai sudėkite maišelius į vandenį. Maišeliai turi būti visiškai panardinti į vandenį, o vanduo turi lengvai cirkuliuoti aplink maišelius, kad maistas vienodai išvirtų.

4 etapas. Maisto paskrudinimas

Baigus vakuumavimą, galite maistą paskrudinti, norėdami pagerinti jo išvaizdą ir skonį. Tai ypač tinka mėsai. Išimkite maistą iš maišelio. Greitai apskrudinti mėsą galite karštoje keptuvėje. Taip karamelizuojami riebalai ir balytmai, suteikiant produktui papildomą skonį.

Maisto sauga vakuumavimavimo metu DĖMESIO. Vakuumavimo metodas nerekomenduojamas į rizikos kategoriją patenkantiems asmenims (su žemu imunodeficitu);

- Nėšciosios
- Maži vaikai
- Senyvo amžiaus asmenys
- Sergantys asmenys

Toliau pateikiamos vakuumavimo metodo gairės padės užtikrinti gerą maisto produktų higieną ir saugumą.

Maisto ruošimas

- Visi maisto produktai, kuriuos naudosite maisto ruošimui vakuumavimo metodu, turi būti aukščiausios kokybės ir švieži.

- Mėsa, jūros gėrybės, paukštiena ir žvérinia prieš paruošimą turi būti laikoma ne aukštesnėje kaip 5 °C temperatūroje. Temperatūrą tikrinkite skaitmeniniu maisto termometru.
- Maisto maišeliai turi būti švarūs ir neužteršti nešvarumais ar kitais maisto teršalais.
- Plovikliu ir šiltu vandeniu arba dezinfekuojančiu tirpalu nuplaukite maistą prieš ruošimą.
- Atskirkite žalių ingredientų ruošimo zoną nuo gatavo produkto zonos.
- Nusiplaukite rankas prieš ruošdami maistą.
- Susmulkinkite maistą iki rekomenduojamo storio pagal vakuumavimo temperatūros ir laiko vadovą. Mažesni gabalai mėsos išverda greičiau.

Virimas

- Vadovaukitės vakuumavimo temperatūros ir laiko vadovu ir nustatykite virimo laiką ir temperatūrą.
- Prieš verdant patikrinkite, ar maisto maišelis yra visiškai sandarus.
- Baigę virti vėl patikrinkite, ar maisto maišelis yra visiškai sandarus.

Saugojimas

- Jei maistas nebus suvartotas nedelsiant, panardinkite maišelį, kuriame yra maistas, į ledinį vandenį, kad galėtumėte greitai sumažinti temperatūrą. Sušaldykite, maistą kol suvartosite.

Šildymas

- Pašildykite maistą, kol jo vidaus temperatūra pasieks 75 °C ir daugiau.

Vakuumavimas

Pastatykite puodą su vandeniu ant lygaus paviršiaus ir įdėkite gnybtą į puodą. Įdėkite prietaisą su gnybtu ir prijunkite jį prie elektros tinklo. Vandens kiekis puode turėtų būti tarp min. ir maks. rodyklų ant prietaiso.

Paspauskite įjungimo/išjungimo (Start/Stop) mygtuką ir palaikykite jį tris sekundes, kad įjungtumėte prietaisą. Kai prietaisas įsijungia, užsidega valdymo pultas.

PATARIMAS: Norėdami sutrumpinti laiką, reikalingą vandens pakaitinimui iki norimos temperatūros, pripildykite puodą šiltu vandeniu.

1. Nustatykite maisto ruošimo temperatūrą arba laiką, paspauskite SET ir padidinkite arba sumažinkite vertę, pagal poreikį.
2. Pradėti prietaisą paspausdamai Start/Stop mygtuką.
3. Kai temperatūra pasieksia pageidaujamą reikšmę, prietaisas parodo tai garsiniu signalu, o maisto ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti atbuline tvarka.
4. Atsargiai įdėkite maišus su maistu į puodą. Įsitikinkite, kad vanduo nesiekia MAX indikatoriaus ir kad kaišai su maistu yra visiškai panardinti į vandenį.

Temperatūro ir kepimo laiko vadovas

Toliau lentelėje nurodyti temperatūros ir laiko nustatymai maisto ruošimui. Juos galite pakoreguoti pagal poreikį.

Mėsos virimo temperatūra (jautiena, aviena ir kiauliena):

SU KRAUJU: 49°C
VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA / SU KRAUJU: 56°C
VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA: 60°C
VIDUTINIŠKAI IŠVIRUSI: 65°C
GERAI IŠKEPTA: 71°C ir daugiau.

Paukštienos virimo temperatūra:

SU KAULAISS: 82°C
BE KAULŲ: 64°C

Žuvies virimo temperatūra:

SU KRAUJU: 47°C
VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA / SU KRAUJU: 56°C
VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA: 60°C

Bendra temperatūra daržovėms:

83°C–87°C

MAISTAS:	virimo temperatūra	VIRIMO LAIKAS	STORIS
JAUTIENA IR AVIENA <u>švelnios mėsos gabalai</u> Nugarinė, kotletai, išpjova, šonkauliai, kumpis T-kaulo formos kepsnys	49°C arba daugiau 49°C arba daugiau	Nuo 1 iki 6 val. Nuo 2 iki 8 val.	1 – 2 cm 4 – 5 cm
Kietesnė mėsa mentė, kaklas, ériuko koja, petys, blauzda, žvériena	49°C arba daugiau	Nuo 8 iki 24 val.	4 – 6 cm
KIAULIENA Papilvė Šonkauliukai Kiaulienos pjausniai Kiaulienos kepsnys	82°C 59°C 56°C arba daugiau 56°C arba daugiau	Nuo 10 iki 12 val. Nuo 10 iki 12 val. Nuo 4 iki 8 val. Nuo 10 iki 12 val.	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
PAUKSTIENA Vištienos krūtinélė su kaulu Vištienos krūtinélė be kaulo Vištienos šlaunelė su kaulu Vištienos šlaunelė be kaulo Vištienos kulšeles Anties krūtinélė	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	Nuo 2 iki 6 val. Nuo 1 iki 4 val. Nuo 2 iki 6 val. Nuo 1 iki 4 val. Nuo 2 iki 6 val. Nuo 3 iki 8 val.	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
ZUVIS Liesa žuvis Riebi žuvis	47°C arba daugiau 47°C arba daugiau	Nuo 1 iki 2 val. Nuo 1 iki 2 val.	3 – 5 cm 3 – 5 cm
VĒŽIAGYVIAI Krevetės Omaro uodega Geldelės	60°C 60°C 60°C	1 val. 1 val. 1 val.	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
DARŽOVĖS Šakniavaisiai Švelnios daržovės	83°C arba daugiau 83°C arba daugiau	Nuo 1 iki 2 val. Nuo 1 iki 2 val.	1 – 5 cm 1 – 5 cm

Pastaba:

- Dėl ilgesnio virimo laiko gali pasikeisti gatavų maisto produktų tekstūra.
- Šie laikai ir temperatūra yra tik apytikriaus. Norint pasiekti reikiamą rezultatą, maistą galima virti ir ilgiau.
- Storis matuojamas, kai maistas užsandarinamas vakume.
- Plonesni mėsos gabalai išverda greičiau.

Maistas

- Mėsos gabalai. Vakuumavimas yra puikus būdas pigesniems, kietiems mėsos gabalamams, nes ilgas maisto ruošimo procesas juos sušvelnina ir pagerina skonį. Atkreipkite dėmesį, kad plonesni mėsos gabalai išverda greičiau.
- Tolygiai išvirtas maistas. Siekiant užtikrinti, kad visas maistas per tą patį laiko tarpu išvirtų vienodai, rekomenduojame jį supjaustyti panašaus storio/dydių gabalaus.

Patarimai ir gudrybės

Maisto ruošimo žemoje temperatūroje metodas gali būti naudojamas gaminti daugelį įvairių maisto rūšių. Įvairių tipų maistą reikia ruošti skirtingai. Kartais gali užtrukti, kol rasite tinkamą ruošimo būdą, kuri geriausiai atitinka jūsų skonį.

Dangtis

- Ant dangčio kaupiasi kondensatas, taip sumažėja matomumas. Atsargiai paverskite dangtį nuo savęs, kad kondensatas subėgtų atgal į lėkštę.
- Dangčio nukėlimas. Vakuumavimo ir lėto virimo būdai naudojami ruošiant maistą žemoje temperatūroje, todėl nukelus dangtį indai negreitai atstatato prarastą šilumą. Jei reikia nukelti dangtį, darykite tai greitai, siekiant sumažinti šilumos nuostolius.

Maisto sauga vakuumavimavimo metu
DĖMESIO. Vakuumavimo metodas nerekenduojamas į rizikos kategoriją patenktantiems asmenims (su žemu imunodeficitu):

- Nėščiosios
- Maži vaikai
- Senyvo amžiaus asmenys
- Sergantys asmenys

Valymas

Prieš valydamis prietaisą, sustabdykite jį ir atjunkite nuo elektros tinklo. Prieš valydamis, palaukite, kol prietaisas atvés.

Valykite prietaisą drėgnu minkštu skudurėliu. Nevalykite prietaiso su pašluostėmis, turinčiomis natrio arba korozinių valiklių ar agresyvių skysčių, pavyzdžiu, alkoholio, benzino ar acetono.

Jei prietaisas yra nešvarus arba riebaluotas, pavyzdžiu, dėl pradurto maisto virimo maišelio, prijunkite prietaisą ant puodo, pripildykite švariu vandeniu ir palikite jį 10 minučių iki 60 °C temperatūroje. Taip pat galite jį puodą pridėti nedidelį kiekį neagresyvaus indų ploviklio.

Norédami pašalinti nuosėdas, padékite jį į puodą, pripildytą 15 procentų vandens ir acto mišinio. Mišinio kiekis turi būti tarp MIN ir MAX rodyklių. Ijunkite prietaisą ir palikite jį veikti 60 °C temperatūroje, kol kalkės ištirps.

Aplinka

Neišmeskite prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis kai jo nebenaudojate, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbtį. Tokiu būdu galite padėti saugoti aplinką.

Garantinis aptarnavimas ir priežiūra

Jei reikia informacijos ar turite klausimų, prašome kreiptis į „Gorenje“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje néra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Gorenje“ pardavėją arba į „Gorenje“ buitinės technikos techninių aptarnavimo skyrių.

Tik buitiniam naudojimui.

GORENJE
LINKIME SÉKMINGAI NAUDOTIS
ŠIUO PRIETAISU

Mes pasiliiekame teisę daryti pakeitimų.

Üldine kirjeldus

1. Juhtpaneel
2. Poti kinnitusklamber
3. Veevoolupesad
4. Temperatuuri ikoon
5. Aeg
6. Aja suurendamine/temperatuur
7. Aja seadustamine/temperatuur
8. Aja vähendamine/temperatuur
9. Start/Stopp

Oluline

Lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi enne seadme kasutamist ja hoidke see edaspidiseks alles.

Ohtlik

Asetage vett sisaldav pott, mille peale te soovite paigaldada sous vide küpsetaja, siledale ja horisontaalsele pinnale. Ärge liigitage ega katke potti ajal, kui sous vide küpsetaja töötab. Vee tase pois peab jäädma seadmel olevate "min" ja "max" markeeringute vahelle. Seade ei tööta, kui potis vett pole.

Töötamise ajal peab jäädma väike vahе seadme ja seina või kardina

vahеle. Ärge puudutage seadme töötamise ajal selle metallosasid, kuna need võivad olla tulised.

Ärge lülitage seadet tööl, kui potis vett pole.

Peale kasutamist ja enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust.

Enne puhastamist laske seadmel maha jahtuda.

Hoiatus

Enne seadme vooluvõru ühendamist kontrollige, et seadmel märgitud pinge vastaks teie kodus kasutatavalale pingele.

Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või muud osad on kahjustatud.

Kui toitejuhe on vigastatud, tohib seda vahetada vaid Gorenje esindaja, gorenje poolt volitatud hooldustöökoda või vastava koolitusega spetsialist.

Seadet ei tohi kasutada lapsed või füüsiliste või psühhiliste puuetega isikud või isikud, kellel puuduvad oskused ja teadmised seadme kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui sellised isikud kasutavad seadet nende ohutuse eest vastutava isiku järelvalve all.

Ärge lubage lastel seadmega märgida.

Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta.

Töötamise ajal võib seadme pind muutuda tuliseks.

Ettevaatust: Seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

Ärge kasutage teiste tootjate varuosasid, välja arvatud juhul kui need on soovitatud Gorenje poolt. Selliste osade või tarvikute kasutamine muudab garantii kehtetuks.

Peale kasutamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

See seade on markeeritud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) Euroopa direktiivile 2002/96/EC.

See on üleeuroopaline raamijuhis elektri-ja elektroonikaseadmete tagastamise ja käitlemise kohta.

Sous Vid küpsetamine

Sous Vide on populaarne küpsetusviis restoranides mitmete aastate jooksul. Sous Vide on prantsuse termin, mis tähenab »vaakumis küpsetamist« ja selle meetodiga suletakse toit vaakumisse ja küpsetatakse ahjus vette asetatuna. Toitu küpsetatakse aeglaselt täpsetel madalatel temperatuuridel pika perioodi jooksul, et saavutada mahlane ja suurpärasel maitsv roog. Vaakumisse pakendatud toidul lastakse küpseda oma mahlas või lisatakse soovi kohaselt marinaadi, maitseaineid jne. Vitaminid, mineraalid ja mahlad säilivad toidus ja naturaalsed maitsed intensiivistuvad. Nii saate tervislikuma, õrnema ja maitsvama toidu. Liha, mis on valmistatud sous vide meetodil jäab õrnem, mahlasem ja kompaktsem, samuti sageli soodsam, kuna sellisel võib saada odavamast lihatükist eriliselt maitsv roog.

Kuna sous vide meetod nõub erinevate toiduainete, nagu näiteks liha muude toiduainete, eraldi vaakumisse pakendamist, kuid valmistatakse koos, sobib see suurepäraselt

peredele, kus liikmetel on erinevad maitsed ja vajadused.

Sous vide meetodiga on pea võimatu toitu üle küpsetada, kuigi tekstuur võib veidi muutuda. Kuna toitu on raske üle küpsetada, võimaldab see toidu valmis küpsetada varem, suurepärate võimalus peredele ja toitlustamiseks.

Temperatuurid. Sous Vide meetodil saate temperatuuri valida vahemikus 40°C kuni 90°C , 0.1°C kraadise intervalliga. Erinevad temperatuurid on vajalikud erinevat tüpi toitudele ja erineva küpsusastme saamiseks. Vt täpsemalt Sous Vide temperatuuride ja aja juhistest.

Aeg Küpsetusaeg Soltub sagedamini toidu tihedusest kui toidu kaalust. Vaikimisi küpsetusajaks on 1 tund. Aega saate reguleerida vahemikus 10 min kuni 24 tundi. Vt täpsemalt Sous Vide temperatuuride ja aja juhistest.

Ideaalsed toidud sous vide'ga küpsetamiseks. Liha on eriti sobiv sous vide meetodiga valmistamiseks, kuna nii jäab liha õrnem, mahlasem ja maitsvam.

Punane liha - Lamba, veise- ja sealihu.

Linnuliha – kana, kalkun, part.
Kala ja mereannid – kala, homaarid, kammkarbid.

Köögiviljad - Juurviljad Kartul, porgand, peet, pastinaak, naeris.

Köögiviljad – Õrnad köögiviljad. Oad, spargel, mais, brokkoli, lillkapsas, baklažaan, sibul, kabatšok.

Puuvili – Tihedad puuviljad. Õun, pirl.

Puuvili – Õrnad puuviljad. Mango, ploom, aprikoos, viirsik, nektariin, papaia, maasikad.

Etapid Sous Vide küpsetamisel

Etapp 1. Toidu maitseamine

Et täiustada oma toidu maitset, võite lisada marinaadi või vürtsse, ürte, võid või öli enne toidu vaakumisse sulgemist.

Etapp 2. Toidu vaakumisse sulgemine

Sous vide valmistamine eeldab, et toit on tihedalt suletud vaakumkotti, millest on liigne õhk ja niiskus eemaldatud, sellega säilitatakse toidu naturaalne maitse ja toiteväärtsus. Vaakumisse pakendamine aitab samuti avada selliste toiduainete nagu liha, linnuliha ja mereandide poorid ning marinaadid ja maitseained saavad paremini imenduda ja tuua maitsed esile. Hapnik ja õhuniiskus põhjustavad toidu lagunemist ning sellega seoses kaotavad, lõhnna, maitset ja toiteväärust. Vaakumisse pakendamise seadmed eemaldavad õhu ja niiskuse enne koti õhukindlaks tihendamist, millega saavutatakse kaubandusliku kvaliteediga vaakum. Soovitame kasutada Sunbeam FoodSaver vaakumpakendajaid ja FoodSaver kotte ning rulle.

Etapp 3. Toidu valmistamine

Kui vee temperatuur on saavutanud sous vide taseme, asetage kott ettevaatluskult vette.

Veenduge, et kottid on täielikult vee all ja vesi saab kergelt liikuda kottide ümber, et tagada toidu ühtlane valmimine.

Etapp 4. Toidu pruunistamine

Kui sous vide keetmine on valmis, võite soovida oma toidu viimistlemiseks seda pruunistada ja lisada maitset. See sobib eriti lihadele. Eemaldage toit kotist. Pruuunistage liha kiirelt tulisel pannil. Sellega karamelliseerite rasva ja annate valkudele erilise maitse.

Toiduohutuse suunised Sous Vide valmistamisel. ETTEVAATUST: Sous Vide meetodiga valmistatud toitu ei soovitata tarbida riskigruppi kuuluvatel isikutel (kellel on madal immuunpuudulikus);
• Rasedateli naistel
• Väikestel lastel
• Eakatel
• Haigetele ja paranemisjärgus isikutel

Järgnevad suunised Sous Vide meetodil toiduvalmistamiseks aitavad tagada toiduhügieeni ohutuse.

Toidu ettevalmistamine

- Kõik toiduained, mida kasutatakse Sous Vide meetodil valmistamiseks peavad olema värskuse poolest eriti kõrge kvaliteediga.
- Kontrollige, et mereannid, linnuliha ja ulukiliha on enne ettevalmistusega alustamist hoitud temperatuuril alla 5°C. Soovitatav on kontrollida temperatuuri digitaalse toidutermomeetriga.
- Kontrollige, et vaakumkott on puhas ja sellesse pole kogunenud mustust või mingeid toiduosaakesi.
- Kasutage toidu ettevalmistamise ala puhastamiseks sooja vett ja pesuainet või desinfitsierimisvahendit.
- Eraldage toorete toiduainete ettevalmistamise ala valmistoitustest.
- Peske enne mistahes toiduvalmistamisega alustamist hoolikalt käed.
- Valmistage toiduained ette vastavalt Sous Vide temperatuuride ja aja juhistes soovitud paksusega. Väiksemad lihatükid valmivad palju kiiremini.

Küpsetamine

- Vaadake Sous Vide temperatuuride ja aja juhistest soovituslike Küpsetusaegasid ja temperatuure.
- Kontrollige, et toiduvalmistamise kott on tihedalt suletud enne küpsetamise alustamist.
- Kontrollige, et toiduvalmistamise kott on tihedalt suletud enne küpsetamise alustamist.

Hoidmine

- Kui toitu ei kavatseta kohe tarbida, asetage pakend jäätvette, et vähendada kiirelt selle temperatuuri. Hoidke kuni tarbimiseni külmissa.

Soojendamine

- Kuumutage kuni selle sisetemperatuur tõuseb üle 75°C.

Sous Vide kasutamine

Asetage pott veega tasasele ja horisontaalsele pinnale ja kinnitage klamber potile. Asetage seade klambrile ja ühendage see vooluvõrku. Vee tase pois peab jäÄma seadmel olevate "min" ja "max" markeeringute vahel.

Vajutage sisse/välja (start/stopp) nupule ja hoidke seda kolm sekundit seadme tööl lülitamiseks. Seadme sisse lülitudes hakkab juhtpaneel helenduma..

SOOVITUS: Et lühendada aega, mis kulub vee soovitud temperatuurini soojenemiseks, täitke pott sooja veega.

1. Küpsetustemperatuuri või aja seadistamiseks vajutage SET ja suurendage või vähendage vastavat väärust.
2. Käivitage seade, vajutades start/stopp nupule.
3. Kui temperatuur on saavutanud soovitud vääruse, tähistab seade seda helisignaali edastamisega ja küpsetusaega hakatakse maha arvestama.
4. Asetage ettevaatlilikult kotid toiduga potti. Kontrollige, et vesi ei ulatuks üle MAX

SOOVITUS: Te võite asetada vaakumis toidukotid vertikaalselt resti avadesse, et hoida kotid üksteisest eraldatuna ja et vesi saaks ühtlaselt nende ümber liikuda.

SOOVITUS: Keetmise ajal töstke vajadusel ainult kaant, kuna sous vide kasutab toiduvalmistamiseks madalaid temperatuure, ei taasta seade kaotatud kuumust kiiresti. Kui kaane sisepinnale on tekinud palju veepiiskasid, mis takistavad nähtavust, siis kallutage vee ärvoolamiseks veidi kaant.

Temperatuuride ja aja juhised

JÄRGNEVAS TABELIS ON TOODUD TOIDUVALMISTAMISE TEMPERATUURIDE JA AJA SEADISTUSED. TE VÕİTE NEID MUUTA VASTAVALT OMA EELISTUSTELE.

Küpsetamise temperatuurid lihale (veiseliha, lambaliha ja sealihu):

POOLTOORES: 49°C
KESKMISELT POOLTOORES: 56°C
KESKMINÉ: 60°C
KESKMISELT POOLKÜPS 65°C
KÜPS: 71°C ja rohkem

Küpsetustemperatuurid linnulihale:

LUUDEGA: 82°C
ILMA LUUDETA: 64°C

Küpsetustemperatuurid kalale:

POOLTOORES: 47°C
KESKMISELT POOLTOORES: 56°C
KESKMINÉ: 60°C

Üldised temperatuurid köögiviljale:

83°C -87°C

TOIT	KÜPSETUS-TEMPERATUUR	KÜPSETUSAEG	PAKSUS
VEISELIA & LAMBALIHA Õhemad tükid Sisefilee, kotletid, välisfilee, antrekoot, praad, T-luupihv	49°C või kõrgem 49°C või kõrgem	1 kuni 6 tundi 2 kuni 8 tundi	1 – 2 cm 4 – 5 cm
Paksemad tükid Abatükk, abapraad, lambakoot, ölatükk, ulukiliha	49°C või kõrgem	8 kuni 24 tundi	4 – 6 cm
SEALIHA Köhutükk Ribid Sealiha lõigud Seapraad	82°C 59°C 56°C või kõrgem 56°C või kõrgem	10 kuni 12 tundi 10 kuni 12 tundi 4 kuni 8 tundi 10 kuni 12 tundi	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
LINNULIHA Kanarinna koos kondiga Kanarinna ilma kondita Kanatiib koos kondiga Kanatiib ilma kondita Kanakoivad Pardirind	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 kuni 6 tundi 1 kuni 4 tundi 2 kuni 6 tundi 1 kuni 4 tundi 2 kuni 6 tundi 3 kuni 8 tundi	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
KALA Lahja kala Rasvane kala	47°C või kõrgem 47°C või kõrgem	1 kuni 2 tundi 1 kuni 2 tundi	3 – 5 cm 3 – 5 cm
KOORIKLOOMAD Krevetid Homaarisaba Kammkarbid	60°C 60°C 60°C	1 tund 1 tund 1 tund	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
KÖÖGIVILJAD Juurviljad Õrnad köögiviljad	83°C või kõrgem 83°C või kõrgem	1 kuni 2 tundi 1 kuni 2 tundi	1 – 5 cm 1 – 5 cm

Märkus:

- Pikem küpsetusaeg võib muuta valmistoidu tekstuuri.
- Toodud ajad ja temperatuurid on soovituslikud. Pikem keetmine võib osutuda vajalikuks soovitud lõpptulemuse saamiseks.
- Kõik paksused on mõõdetud, kui toit on juba vaakumisse pakendatud.
- Õhemad lihatükid valmivad palju kiiremini.

Nõuanded ja soovitused

Sous vide meetodit võib kasutada erinevat tüüpitudi küpsetamiseks. Erinevat tüipi toidud vajavad valmimiseks erinevat aega. Vahel tuleb teha mitu katset, et leida oma maitsele sobivaim variant.

Toit

- Lihatükid. Sous Vide meetod sobib odavamate ja sitkemate lihatükkide valmistamiseks, kuna pika toiduvalmistamise protsessi käigus pehmenevad sidekoed ja paraneb maitse. Pange tähele, et õhemad lihatükid valmivad palju kiiremini.
- Ühtlaselt valminud toit. Et tagada toidu ühtlane valmimine, soovitame tükeldada toiduained ühesuurusteks tükkideks.

Kaas

- Kaane siseküljele koguneb niiskus, mis vähendab sellest läbi nägemist. Kallutage ettevaatlikult kaant nii, et kogunenud piisad voolaksid vanni tagasi.
- Asetage kaas tagasi. Mölemad, nii sous vide ja aeglase valmistamise meetodid kasutavad toiduvalmistamiseks madalaid temperatuure ja seetõttu need ei taasta kaotatud kuumust kiiresti. Kui teil tuleb kergitada kaant, siis tehe seda kiiresti, et minimaliseerida soojuse kadu.

Toiduohutuse suunised Sous Vide valmistamisel. ETTEVAATUST: Sous Vide meetodiga valmistatud toitu ei soovitata tarbida riskigruppi kuuluvatel isikutel (kellel on madal immuunpuudulikus):

- Rasedatel naistel
- Väikestel lastel
- Eakatel
- Haigetel ja paranemisjärgus isikutel

sellel töötada 10 minutit, kuni temperatuur tõuseb 60 °C. Te võite lisada potti väikese koguse mitteagressiivset nööudepesuainet. Seadmest katlakivi eemaldamiseks täitke pott 15-protsentilise vee ja äädika seguga. Valmistatud lahusse kogus peab jäma MIN ja MAX märgistustele vaheline. Käivitage seade ja laske sellel töötada 60 °C juures, kuni katlakivi on lahustunud.

Keskkond

Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet olmeprügi hulka, vaid viige see utiliseerimiseks ametlikku elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nii aitab meil kaitsta keskkonda.

Garanti & hooldus

Kui vajate lisainfot või teil on tekkinud probleem, palun pöörduge oma maa Gorenje klienditeenindusse (selle kontaktandmed leiate garantitalongilt). Kui teie riigis puudub Gorenje klienditeenindus, võite pöörduda Gorenje edasimüüja poole või Gorenje kodumasinate teenindustöökotta.

Ainult personaalseks kasutamiseks!

Puhastamine

Enne seadme puhastamist lõpetage selle töötamine ja eemaldage seade vooluvõrgust. Enne puhastamist laske seadmeli maha jahtuda. Seadme korpusse puhastamiseks kasutage niisket pehmet lappi. Ärge kasutage seadme puhastamiseks küürimisnuustikuid, söövitavaid või korrodeerivaaid puhastusaineid või agressiivseid vedelikke nagu alkohol või atsetoon. Kui seade on must või rasvane, näiteks seetõttu, et küpsetuskoti sisse on tekkinud auk, asetage seade potti, mis on täidetud puhta veega ja laske

GORENJE
SOOVIB TEILE PALJU MEELDIVAID
ELAMUSI SEADME KASUTAMISEL

Säilitame õiguse mistahes muudatusteks!