

# **gorenje**



**SVS19B**

**Brugsanvisning DK**

**Bruksanvisning SE**

**Bruksanvisning NO**

**Kayttööpas FI**



## Øversigt over apparatet



1. Kontrolpanel
2. Klemme til fastspænding af gryde
3. Vandstrømningsåbninger
4. Ikon for temperatur
5. Tid
6. Forøg tid/temperatur
7. Indstil tid/temperatur
8. Reducér tid/temperatur
9. Start/Stop

## Vigtigt!

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

## Fare!

Stil gryden med vand, som sous viden skal monteres på, på et plant og vandret underlag. Gryden må ikke flyttes eller tildækkes, mens sous viden kører. Vandniveauet i gryden skal være mellem "min"- og "max"-mærket på apparatet. Apparatet fungerer ikke, hvis der ikke er vand i gryden.

Når apparatet er i brug, skal der være afstand mellem apparatet og væggen eller eventuelle gardiner. Undgå at

berøre apparatets metaldele, da de kan blive meget varme.

Tænd ikke for apparatet, hvis der ikke er vand i gryden.

Apparatet skal kobles fra lysnettet efter brug, og før det rengøres.

Vent til apparatet er kølet af, før det rengøres.

## Advarsel!

Før apparatet kobles til lysnettet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til spændingen i dit hjem.

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

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Gorenje, Gorenjes autoriserede servicecenter eller en faguddannet tekniker.

Apparatet må ikke bruges af børn eller personer med nedsatte fysiske eller mentale evner eller af personer med manglende erfaring og kendskab, medmindre de er under opsyn eller er instrueret i at bruge apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Lad aldrig børn lege med apparatet. Hold altid apparatet under opsyn, når det er tændt.

Apparatets overflade kan blive meget varm under brug.

## Bemærk: Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Brug ikke tilbehør eller reservedele fra andre producenter, medmindre dette sker på Gorenjes udtrykkelige anbefaling. Hvis sådant tilbehør eller sådanne reservedele anvendes, bortfalder garantien.

Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

familie- og gæstemiddage.

Temperaturer. Sous vide-apparatet har et temperaturområde på 40-90 °C i trin af 0,1°C. Der kræves forskellige temperaturer til forskellige fødevarer og forskellige tilberedninger. Se tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.

Tid. Tilberedningstiden afhænger af fødevarens tykkelse frem for fødevarens vægt. Standardtilberedningstiden er 1 time. Tiden kan indstilles fra 10 minutter til 72 timer. Få yderligere oplysninger i tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.

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

Dette udstyr er mærket i henhold til EU direktiv 2002/96/EØF om Affald fra elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Disse retningslinjer udgør rammerne for en fælles europæisk garanti for returnering og genbrug af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr.

Rødt kød - lam, okse og svin.  
Fjerkræ - kylling, kalkun og and.  
Fisk og skaldyr - fisk, hummerhaler og kammuslinger.  
Grøntsager - rodfrugter, kartofler, gulerødder, pastinakker, rødbeder og roer.  
Grøntsager - sprøde grøntsager. Ærter, asparges, majs, broccoli, blomkål, auberginer, løg og squash.  
Frukt - faste frugter. Æbler og pærer.  
Frukt - bløde frugter. Mango, blommer, abrikoser, ferskner, nektariner, papaya og jordbær.

## Tilberedning med sous vide

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

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

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

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

## Trin ved sous vide-tilberedning

Stil gryden med vand på et vandret underlag, og sæt klemmen fast på gryden. Placér apparatet i klemmen, og sæt stikket i stikkontakten. Vandniveauet i gryden skal være mellem "min"- og "max"-mærket på apparatet.

Tryk på tænd/sluk-knappen (start/stop), og hold den inde i tre sekunder for at tænde for apparatet. Når apparatet er tændt, er der lys i kontrolpanelet.

**TIP:** Vandets opvarmningstid til den ønskede temperatur kan reduceres ved at fylde varmt vand i gryden.

1. Tilberedningstemperaturen og -tiden indstilles ved at trykke på SET, hvorefter du kan øge eller reducere værdien.
2. Start apparatet ved at trykke på start/stop-knappen.
3. Når temperaturen når op på den ønskede værdi, lyder en tone, og tilberedningstiden begynder at tælle ned.

- Placér forsigtigt poserne med maden i gryden. Kontrollér, at vandniveauet ikke stiger op over MAX-mærket, og at poserne med maden er helt dækket af vandet.

## Tabel over sous vide-temperatur og -tid

Nedenstående tabel indeholder vejledende temperaturer og tider for sous vide-tilberedning. Det kan være nødvendigt at tilpasse dem til din smag.

### Tilberedningstemperaturer for kød (okse, lam og svin):

RØD: 49 °C  
MEDIUM-RØD: 56 °C  
MEDIUM: 60 °C  
MEDIUM GENNEMSTEGT: 65 °C  
GENNEMSTEGT: 71 °C og op

### Tilberedningstemperaturer for fjerkræ:

MED BEN: 82 °C  
UDEN BEN: 64 °C

### Tilberedningstemperatur for fisk:

RØD: 47 °C  
MEDIUM-RØD: 56 °C  
MEDIUM: 60 °C

### Generel temperatur til grøntsager:

83-87 °C

### Fødevarerikkerhed ved sous vide-tilberedning

**FORSIGTIG. Sous vide-tilberedte fødevarer anbefales ikke til personer som er i 'risikogruppen (har lavt immunforsvar):**

- Gravide kvinder
- Små børn
- Ældre
- Personer med sygdomme eller lidelser

De nedenstående retningslinjer for sous vide-tilberedning hjælper dig med at holde en god fødevarerhygiejne.

### Forberedelse af maden

- Fødevarer til sous vide-tilberedning skal være helt friske.
- Kontrollér, at kød, fisk, fjerkræ og vildt har været opbevaret ved under 5 °C inden tilberedning. Brug et digitalt stegetermometer for at kontrollere, at temperaturen er som anbefalet.
- Sørg for, at poserne er rene og ikke indeholder snavs eller andre urenheder.
- Brug opvaskemiddel og varmt vand eller et desinficerende middel til at vaske de dele, hvor maden tilberedes.
- Hold ferske og tilberedte fødevarer adskilt.
- Vask hænderne grundigt, inden du påbegynder tilberedningen.
- Fødevarernes tykkelse skal være i overensstemmelse med tabellen over sous vide-temperaturer og -tider. Mindre stykker kød tilberedes hurtigere.

### Tilberedning

- Brug tabellen over sous vide-temperaturer og -tider.
- Kontrollér, at posen er fuldstændigt forseglet, før tilberedningen påbegyndes.
- Kontrollér, at posen stadig er fuldstændigt forseglet, når tilberedningen er afsluttet.

### Opbevaring

- Hvis maden ikke skal spises med det samme, skal du omgående lægge posen i isvand for hurtigt at reducere madens temperatur. Opbevar maden på køl, til den skal bruges.

### Genopvarmning

- Genopvarm maden, til kernetemperaturen er over 75 °C.

FØDEVARE:	TILBEREDNINGSTEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID	TYKKELSE
<b>OKSE &amp; LAM</b> <u>Møre udskæringer</u> Filet, koteletter, tyndsteg, tyksteg, ribeye, tyksteg, T-bone	49 °C eller højere 49 °C eller højere	1 til 6 timer 2 til 8 timer	1 – 2 cm 4 – 5 cm
<u>Andre udskæringer</u> Flanksteak, nakke, lammekølle, bov, skank, vildt	49 °C eller højere	8 til 24 timer	4 – 6 cm
<b>SVIN</b> Bryst Ribben Svinekoteletter Flæskesteg	82 °C 59 °C 56 °C eller højere 56 °C eller højere	10 til 12 timer 10 til 12 timer 4 til 8 timer 10 til 12 timer	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
<b>FJERKRÆ</b> Kyllingebryst med ben Kyllingebryst uden ben Kyllingeoverlår med ben Kyllingeoverlår uden ben Kyllingelår Andebryst	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 til 6 timer 1 til 4 timer 2 til 6 timer 1 til 4 timer 2 til 6 timer 3 til 8 timer	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
<b>FISK</b> Mager fisk Fed fisk	47 °C eller højere 47 °C eller højere	1 til 2 timer 1 til 2 timer	3 – 5 cm 3 – 5 cm
<b>SKALDYR</b> Rejer Hummerhale Kammuslinger	60 °C 60 °C 60 °C	1 time 1 time 1 time	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
<b>GRØNTSAGER</b> Rodfrugter Sprøde grøntsager	83 °C eller højere 83 °C eller højere	1 til 2 timer 1 til 2 timer	1 – 5 cm 1 – 5 cm

### Bemærk!

- Længere tilberedningstid kan medføre ændringer i

de tilberedte fødevarers struktur.

- Disse tider og temperaturer er vejledende. Det kan være nødvendigt med yderligere tilberedning for at opnå det ønskede resultat.
- Tykkelsen måles, når maden er vakuumforseglet.
- Tyndere stykker kød tilberedes hurtigere.

### Råd og tips

Sous vide-metoden kan bruges til tilberedning af mange forskellige typer fødevarer. Forskellige typer fødevarer kræver forskellig tilberedningstid. I nogle tilfælde må du forsøge dig frem for at få det resultat, du synes bedst om.

#### Fødevarer

- Udskæringer. Sous vide-tilberedning er perfekt til billige eller mindre møre udskæringer, da den langvarige tilberedning gør kødet mørt og fremhæver smagen. Tyndere udskæringer tilberedes hurtigere.
- Jævn tilberedning af maden. For at maden tilberedes ensartet ved samme tilberedningstid anbefaler vi, at fødevarerne skæres i stykker af samme størrelse og tykkelse.

#### Låg

- Der kan dannes kondens på indersiden af låget, så det er sværere at se ned i

vandkarret. Vip forsigtigt låget væk fra dig, så kondensen løber ned i vandkarret.

- Løfte låget. Både sous vide- og slow cooker-tilberedning fungerer ved lave temperaturer, og et varmetab genvindes derfor ikke så hurtigt. Hvis det er nødvendigt at løfte låget, skal du gøre det i så kort tid som muligt for at minimere varmetabet.

**Fødevarsikkerhed ved sous vide-tilberedning**  
**FORSIGTIG. Sous vide-tilberedte fødevarer anbefales ikke til personer som er i 'risikogruppen (har lavt immunforsvar):**

- **Gravide kvinder**
- **Små børn**
- **Ældre**
- **Personer med sygdomme eller lidelser**

## Rengøring

Før apparatet rengøres, skal det stoppes, og stikket skal tages ud af kontakten. Vent til apparatet er kølet af, før det rengøres.

Rengør apparatet med en hårdt opvredet klud. Apparatet må ikke rengøres med skuresvampe, ætsende eller korroderende rengøringsmidler eller aggressive væsker som sprit, benzin eller acetone.

Hvis apparatet er snavset eller fedtet, f.eks. fordi der er gået hul på en tilberedningspose, skal apparatet monteres på en gryde fyldt med rent vand og køres i 10 minutter ved en temperatur op til 60 °C. Du kan eventuelt tilsætte en smule mildt opvaskemiddel til vandet.

Apparatet afkalkes ved at montere det på en gryde fyldt med en blanding bestående af vand tilsat 15 % eddike. Blandingens niveau skal være mellem

MIN- og MAX-mærket. Start apparatet, og lad det køre ved 60 °C, til kalken er opløst.

## Miljø

Når apparatet er udtjent, må det ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Indlever det i stedet til genvinding på din lokale genbrugsstation. På den måde er du med til at passe på miljøet.

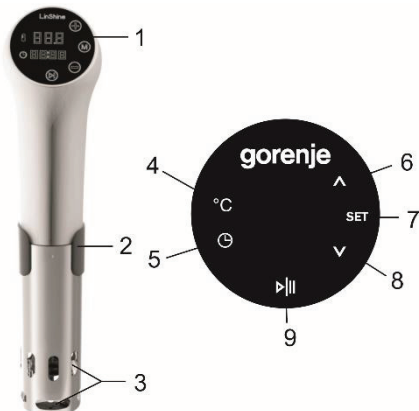
## Garanti og service

Hvis du ønsker information om eller har et problem med dit apparat, kan du kontakte Gorenjes kundecenter i dit land (du finder telefonnummeret i det globale garantihæfte). Hvis der ikke er et kundecenter i dit land, skal du kontakte din lokale Gorenje-forhandler eller Gorenjes servicenetværk.  
**Kun til brug i private husholdninger!**

**GORENJE  
ØNSKER DIG RIGTIG GOD  
FORNØJELSE MED BRUGEN AF  
DETTE APPARAT**

**Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer!**

## Allmän beskrivning



1. Kontrollpanel
2. Klämma för fastsättning till kärlet
3. Vattenflödesskär
4. Temperaturikon
5. Tid
6. Öka tid/temperatur
7. Ställ in tid/temperatur
8. Minska tid/temperatur
9. Start/stopp

## Viktigt

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder apparaten och förvara den för framtida bruk.

## Fara

Placera kärlet (innehållande vatten), på vilket du ska montera sous vide-apparaten, på en plan och jämn yta. Flytta inte och täck inte över kärlet medan sous vide-apparaten är igång. Mängden vatten i kärlet ska vara mellan indikeringarna "min" och "max" på apparaten. Apparaten fungerar inte om det inte finns vatten i kärlet.

Under drift ska det vara ett mellanrum mellan apparaten och väggen eller en

gardin. Vidrör inte apparatens metalldelar under användning eftersom de kan bli varma.

Slå inte på apparaten om det inte finns vatten i kärlet.

Koppla bort apparaten från elnätet efter användning och före rengöring. Vänta tills apparaten svalnat före rengöring.

## Varning

Kontrollera att spänningen som anges på apparaten motsvarar strömnätet innan du kopplar in apparaten.

Använd inte apparaten om kontakten, sladden eller andra komponenter är skadade.

Om sladden är trasig måste den bytas av Gorenje, Gorenjes auktoriserade service- och reparationscenter eller av annan behörig person.

Apparaten ska inte användas av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Låt inte barn leka med apparaten.

Låt inte apparaten vara igång utan tillsyn.

Apparatens ytor kan bli varma när den är igång.



## Försiktighet: Apparaten är endast avsedd för personligt hushållsbruk.

Använd inte tillbehör eller reservdelar från andra tillverkare, såvida Gorenje inte uttryckligen har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar förfaller garantin. Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning.

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Denna riktlinje utgör ramen i ett europeiskt program för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning.

### Sous vide-tillagning

Sous vide har varit en populär tillagningssmetod på restauranger i många år.

Sous vide är franska och betyder "under vakuum". Det innebär att maten placeras i vakuumpackade påsar och tillagas i en vattenugn. Maten tillagas långsamt vid precisa, låga temperaturer under lång tid för att få saftiga och välsmakande måltider. Om maten förseglas inuti påsar kan den tillagas i sin egen saft tillsammans med marinader, kryddor och liknande som du vill lägga till. Vitaminer, mineraler och safter behålls inuti maten och de naturliga smakerna framhävs. Det gör maten nyttigare, mörare och ger den mer smak. Kött som tillagas med sous vide brukar vara mörare, så att billigare kött med mycket smak kan användas.

Eftersom sous vide innebär att råvarorna förpackas individuellt, men tillagas på samma tid, är det perfekt för familjemåltider eller när du lagar mat till många som har olika smak och önskemål.

Det är svårt att tillaga maten för länge med sous vide-metoden, men texturerna kan ändras något. Eftersom det är svårt att tillaga maten för länge kan den tillagas i förtid, vilket är perfekt för familjemåltider och större sällskap.

**Temperaturer.** Sous vide har en temperaturintervall på 40 °C till 90 °C, med steg om 0,1°C. Olika temperaturer krävs för olika typer av mat och för olika grader av tillagning. Se sous vide temperatur- och tidsguide.

**Tid** Tillagningstiden beror på matens tjocklek snarare än dess vikt. Standardtillagningstiden är 1 timme. Tiden kan ställas in från 10 minuter till 72 timmar. Se sous vide temperatur- och tidsguide för mer information.

**Perfekt mat för sous vide-tillagning.** Kött är perfekt att tillaga med sous vide-metoden eftersom det blir mörare, saftigare och smakfullare.

Rött kött – lamm, nötkött och fläskkött.

Fågel – kyckling, kalkon, anka.  
Fisk och skaldjur – fisk, hummerstjärter, kammusslor.

Grönsaker – rotfrukter. Potatis, motot, persilja, rödbetor, majrovor.

Grönsaker – mjukare grönsaker. Ärtor, sparris, majs, broccoli, blomkål, aubergine, lök, squash.

Frukt – fast frukt. Äpple, päron.

Frukt – mjukare frukt. Mango, plommon, aprikos, persika, nektarin, papaya, jordgubbe.

### Steg för sous vide-tillagning

Placera kärlet med vatten på en plan yta och sätt fast klämman på kärlet. Sätt in apparaten i klämman och anslut den till elnätet. Mängden vatten i kärlet ska vara mellan indikeringarna "min" och "max" på apparaten.

Tryck på knappen på/av (start/stopp) och håll den inne i tre sekunder för att slå på apparaten. När apparaten slås på tänds kontrollpanelen. .

**Tips:** Du kan fylla kärlet med varmt vatten för att minska tiden som krävs för att värma upp vattnet till önskad temperatur.

1. Ställ in tillagningstemperaturen eller -tiden genom att trycka på SET och öka eller minska värdet efter behov.

2. Starta apparaten genom att trycka på knappen start/stopp.
3. När temperaturen når önskat värde indikeras detta med en ljudsignal och tillagningstiden börjar räkna ner.
4. Placera försiktigt påsarna med mat i kärlet. Fyll inte på med vatten över MAX-indikeringen och se till att påsarna som innehåller maten är helt nedsänkta i vatten.

- Se till att tillagningspåsen är helt förseglad även när tillagningen är avslutad.

#### Förvaring

- Om maten inte ska ätas omedelbart, stoppa ner påsen med maten i isvatten för att snabbt få ner temperaturen. Förvara i kylskåp tills den ska ätas.

#### Uppvärmning

- Värm upp maten tills innertemperaturen är över 75 °C.

#### **Riktlinjer för matsäkerhet vid sous vide-tillagning.**

**WARNING! Mat som tillagas med sous vide-metoden**

**rekommenderas inte för de som tillhör »riskgrupper« (med lågt immunförsvar);**

- Gravida kvinnor
- Små barn
- Äldre, sköra personer
- De som lider av allvarliga sjukdomar

**Riktlinjerna nedan för sous vide-metoden hjälper dig att säkerställa god hygien och säkerhet.**

#### Tillagning

- Alla ingredienser som används vid sous vide-tillagning ska vara av högsta kvalitet och fräscha.
- Se till att allt kött, skaldjur, fågel och vilt har förvarats vid en temperatur på under 5 °C innan tillagningen påbörjas. Vi rekommenderar att du använder en digital ugnstermometer för att kontrollera temperaturen.
- Se till att påsarna är rena och inte har kontaminerats av smuts eller annan mat.
- Använd diskmedel och varmt vatten eller rengöringsmedel för att torka av arbetsbänken.
- Avse ett område för råvaror och ett annat för den färdiga rätten.
- Tvätta händerna noga innan du påbörjar tillagningen.
- Tillaga mat efter tjocklek enligt sous vide temperatur- och tidsguide. Mindre bitar av kött tillagas snabbare.

#### Tillagning

- Använd sous vide temperatur- och tidsguide för tillagningstid och -temperaturer.
- Se till att tillagningspåsen är helt förseglad innan du påbörjar tillagningen.

## Temperatur- och tidsguide

Tabellen nedan är en guide för inställning av temperaturer och tider för matlagning. Du kanske behöver justera efter personlig smak.

#### **Matlagningstemperaturer för kött (nötkött, lamm och fläskkött):**

RARE: 49°C  
 MEDIUM RARE: 56°C  
 MEDIUM: 60 °C  
 MEDIUM WELL: 65°C  
 WELL DONE: 71 °C och över

#### **Tillagningstemperaturer för fågel:**

MED BEN: 82 °C  
 UTAN BEN: 64°C

#### **Tillagningstemperatur för fisk:**

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

#### **Allmän temperatur för grönsaker:**

83 °C– 87 °C

FOOD:	TILLAGNINGSTEMPERATUR	TILLAGNINGSTID	TJOCKLEK
<b>NÖTKÖTT &amp; LAMM</b> <u>Möra stycken</u> Innerfilé, kotletter, ytterfilé, entrecote, rumpstek, T-benstek	49 °C eller högre	1 till 6 timmar 2 till 8 timmar	1 – 2 cm 4 – 5 cm
<u>Mindre möra stycken</u> Högre, lägg, bog, vilt	49 °C eller högre	8 till 24 timmar	4 – 6 cm
<b>FLÄSKKÖTT</b> Sida Revben Kotletter Fläskstek	82°C 59°C 56°C eller högre 56°C eller högre	10 till 12 timmar 10 till 12 timmar 4 till 8 timmar 10 till 12 timmar	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
<b>FÄGEL</b> Kycklingbröst med ben Kycklingbröst utan ben Kycklinglår med ben Kycklinglår utan ben Kycklingklubba Ankbröst	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 till 6 timmar 1 till 4 timmar 2 till 6 timmar 1 till 4 timmar 2 till 6 timmar 3 till 8 timmar	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
<b>FISK</b> Mager fisk Fet fisk	47°C eller högre 47°C eller högre	1 till 2 timmar 1 till 2 timmar	3 – 5 cm 3 – 5 cm
<b>SKALDJUR</b> Räkor Hummerstjärt Kammusslor	60°C 60°C 60°C	1 timme 1 timme 1 timme	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
<b>GRÖNSAKER</b> Rotfrukter Mjuka grönsaker	83°C eller högre 83°C eller högre	1 till 2 timmar 1 till 2 timmar	1 – 5 cm 1 – 5 cm

#### Obs!

- Längre tillagningstider kan resultera i en ändrad textur på den färdiga rätten.
- Dessa tider och temperaturer är vägledande. Ytterligare tillagning kan krävas för att uppnå önskat resultat.
- Tjockleken mäts när maten har vakuumpförpackats.
- Tunnare köttbitar tillagas snabbare.

#### Tips och råd

Sous vide-metoden kan användas för att tillaga många olika typer av mat. Olika typer av mat kräver olika tillagningstider. Det kan ibland ta några gånger att hitta tiden som bäst passar din smak.

#### Livsmedel

- Köttstycken. Sous vide är perfekt för billigare köttstycken, eftersom den långa tillagningsprocessen gör dessa stycken möra och framhäver smaken. Observera att tunnare bitar av kött tillagas snabbare.
- Jämnt tillagad mat. För att se till att maten tillagas jämnt under samma tid rekommenderar vi att maten delas i bitar med samma tjocklek/storlek.

#### Lock

- Kondens kan samlas på insidan av locket så att du inte kan se genom glaset. Luta försiktigt locket bort från dig så att kondensen faller tillbaka i tillagningskärlet.

- Ta av locket. Både sous vide och slow cooking är metoder som använder låg temperatur och därför kan de inte uppnå temperaturen snabbt igen. Om du behöver lyfta locket, gör det snabbt för att minimera värmeförlusten.

apparaten och låt den vara igång på 60 °C tills kalkavlagringarna har lösts upp.

### Miljö

Släng inte apparaten tillsammans med normalt hushållsavfall när den är uttjänt, utan lämna in den till kommunens återvinningscentral. Genom att göra detta hjälper du till att bevara miljön.

### Garanti & service

Om du behöver information eller har ett problem, kontakta Gorenjes kundcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i det världsomfattande garantibladets). Om det inte finns ett kundcenter i ditt land, vänd dig till din lokala Gorenje-återförsäljare eller kontakta serviceavdelningen för lokala Gorenje-apparater.

**Endast för privat bruk!**

### Riktlinjer för matsäkerhet vid sous vide-tillagning.

#### **VARNING! Mat som tillagas med sous vide-metoden**

**rekommenderas inte för de som tillhör »riskgrupper« (med lågt immunförsvar);**

- Gravida kvinnor
- Små barn
- Äldre, sköra personer
- De som lider av allvarliga sjukdomar

### Rengöring

Rengöring ska endast utföras när apparaten är avstängd och kontakten är urdragen. Vänta tills apparaten svalnat före rengöring.

Rengör apparatens hölje med en fuktig, mjuk trasa. Rengör inte apparaten med slipande rengöringsvamp, frätande eller korrosiva rengöringsmedel eller aggressiva vätskor såsom alkohol, bensin eller aceton.

Om apparaten är smutsig eller flottig, till exempel eftersom en tillagningspåse har stuckits hål på, montera apparaten på ett kärl påfyllt med rent vatten och kör den i 10 minuter på en temperatur upp till 60 °C. Du kan också tillsätta en liten mängd icke-aggressivt diskmedel i kärlet.

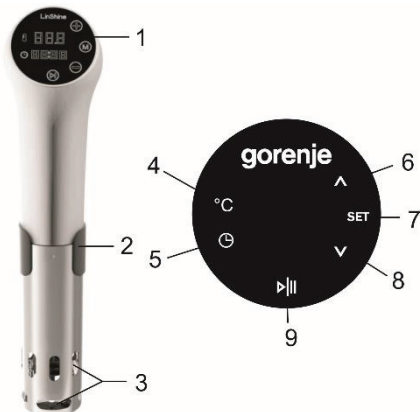
För avkalkning av apparaten, montera den på ett kärl påfyllt med en 15-procentig blandning av vatten och ättika. Blandningsmängden ska vara mellan MIN- och MAX-indikeringarna. Starta

## GORENJE

**VI ÖNSKAR DIG MYCKET NÖJE NÄR DU ANVÄNDER DIN APPARAT**

**Vi förbehåller oss rätten att göra eventuella modifieringar!**

## Generell beskrivelse



1. Betjeningspanel
2. Klemme for feste på kjelen
3. Spor for vannstrøm
4. Temperaturikon
5. Tid
6. Øke tid/temperatur
7. Stille inn tid/temperatur
8. Redusere tid/temperatur
9. Start/stopp

## Viktig

Les denne bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet og ta vare på den til senere bruk.

## Fare

Plasser kjelen med vann som du skal montere sous vide-kokeren på, på et flatt og jevnt underlag. Ikke flytt på eller dekk til kjelen mens sous vide-kokeren er i bruk. Mengden vann i kjelen skal være mellom min- og max-markeringene på apparatet. Apparatet fungerer ikke hvis det ikke er vann i kjelen.

Under bruk skal det være litt klaring mellom apparatet og vegg/gardiner/forheng. Ikke ta på

metalldelene på apparatet under bruk – disse kan være varme.

Ikke slå på apparatet hvis det ikke er vann i kjelen.

Koble apparatet fra strømmettet etter bruk og før rengjøring.

Vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.

## Advarsel!

Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med spenningen på strømmettet hjemme hos deg.

Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller andre deler er skadet.

Hvis strømledningen er skadet, skal den utelukkende byttes ut av Gorenje, Gorenjes autoriserte serviceverksted eller en kvalifisert fagperson.

Apparatet skal ikke brukes av barn eller personer med svekkede fysiske eller psykologiske evner eller personer med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de overvåkes og rettleides av en person som er ansvarlig for sikkerheten.

Ikke la barn leke med apparatet.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

Apparatets overflate kan bli varm under bruk.

## NB! Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

Ikke bruk tilbehør eller reservedeler fra andre produsenter annet enn hvis dette er uttrykkelig anbefalt av Gorenje. Garantien gjelder ikke ved bruk av tilbehør og reservedeler av denne typen.

Koble alltid apparatet fra strømmettet etter bruk.

**Dette apparatet er merket i henhold til europeisk direktiv 2002/96/EF om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).**

**Dette direktivet er rammeverket for en europeisk validitet av retur og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall.**

### Sous-vide-tilberedning

Sous vide har vært en populær tilberedningsmetode i restauranter i mange år. Sous Vide er et fransk uttrykk som betyr 'under vakuüm', og tilberedningsmåten går ut på å plassere maten i forseglede vakuümposer og tilberede den i en vannovn. Maten tilberedes sakte og lenge ved nøyaktige, lave temperaturer for å oppnå saftige retter med suveren smak. Ved å forsegle maten i poser kan man tilberede maten i sin egen saft og om ønskelig bruke marinader, tilsette krydder osv.. Maten beholder vitaminer, mineraler og saft, og den naturlige smaken forsterkes. Dette gjør maten sunnere, mørere og mer smakfull. Kjøtt blir gjerne mørere ved tilberedning i en sous vide-koker. Derfor kan du bruke seigere og som oftest billigere, men likevel smakfulle kjøttstykker som for eksempel oksekam.

Ettersom sous vide-tilberedning innebærer at maten og kjøttet forsegles hver for seg, men likevel tilberedes samtidig, er metoden perfekt for familie- og selskapsmiddager med personer som har ulik smak og ulike behov når det gjelder næringsmidler.

Det er vanskelig å koke maten i stykker med sous vide, selv om konsistensen kan endres litt. Nettopp fordi et er vanskelig å tilberede maten for

lenge, egner metoden seg ypperlig til tilberedning på forhånd, perfekt til familie- og selskapsmiddager.

Temperaturer Med sous vide-kokeren kan du velge temperatur mellom 40 °C og 90 °C i trinn på 0,1°C. Temperaturen varierer etter type mat og hvor gjennomstekt man ønsker maten skal være. Se tabellen over sous vide-temperaturer og tilberedningstider.

Tid Tilberedningstiden avhenger i større grad av tykkelsen enn av vekten på maten. Standard tilberedningstid er 1 time. Tiden kan stilles inn fra 10 minutter til 72 timer. Du finner mer informasjon i tabellen over temperaturer og tilberedningstider.

Ideelle retter for sous vide-tilberedning. Kjøtt er svært velegnet for tilberedning med sous vide-metoden fordi det blir mørere, saftigere og får mer smak.

Rødt kjøtt – lam, oksekjøtt og svin.

Fjærfe – kylling, kalkun, and.  
Fisk og sjømat – fisk, hummerhaler, kamskjell

Grønnsaker - rotgrønnsaker. Poteter, gulrot, pastinakk, rødbeter, turnips.

Grønnsaker – myke grønnsaker. Erter, asparges, mais, brokkoli, blomkål, auberginer, løk, squash.

Frukt – fast frukt. eple, pære.

Frukt – myk frukt. mango, plomme, aprikos, fersken, nektarin, papaya, jordbær.

### Framgangsmåte ved sous vide-tilberedning

Plasser kjelen med vann på et jevnt underlag og fest klemmen til kjelen. Fest apparatet til klemmen og koble det til strømmettet. Mengden vann i kjelen skal være mellom min- og max-markeringene på apparatet.

Trykk inn av/på (start/stopp)-tasten og hold den inne i tre sekunder for å slå på apparatet. Når apparatet slår seg på, tennes lyset i betjeningspanelet. .

**Tips:** Du kan redusere tilberedningstiden ved å fylle kjelen med varmt vann. Da slipper du å vente på at vannet varmes opp.

1. Still inn tilberedningstemperatur eller -tid ved å trykke på SET og øke eller redusere verdien.
2. Start apparatet ved å trykke på start/stopp-tasten.
3. Når temperaturen har nådd ønsket nivå, avgir apparatet et akustisk signal og nedtellingen av tilberedningstiden starter.
4. Plasser posene med mat forsiktig i kjelen. Pass på at vannivået ikke kommer over MAX-markeringen og at posene med mat er helt dekket av vann.

**Råd om matsikkerhet ved sous vide-tilberedning**  
**FORSIKTIG! Mat tilberedt med sous vide-metoden bør ikke spises av personer i risikogrupper\* (med lavt immunforsvar):**

- gravide kvinner
- små barn
- eldre
- personer som lider av akutte eller kroniske sykdommer

**Rådene nedenfor når det gjelder tilberedning med sous vide-metoden, bidrar til å sikre god matygiene og god matsikkerhet.**

#### Tilberedning av mat

- Alle matvarer som skal tilberedes med sous vide-metoden, bør være av topp kvalitet når det gjelder ferskhet.
- Kontroller at alt kjøtt, sjømat, fjærfe og vilt har vært lagret ved under 5 °C før tilberedningen begynner. Vi anbefaler at du bruker et digitalt mattermometer for å kontrollere temperaturen.
- Kontroller at matposene er rene og ikke er kontaminert av skitt eller andre kontaminerende stoffer.
- Bruk oppvaskmiddel og varmt vann eller en desinfiserende løsning til å vaske området der maten skal tilberedes.
- Hold området der du tilbereder rå ingredienser, atskilt fra området for ferdige produkter.
- Vask hendene godt før du begynner å lage maten.

- Tilbered maten med en tykkelse som er anbefalt i tabellen over sous vide-temperaturer og-tilberedningstider. Mindre kjøttstykker tilberedes raskere.

#### Tilberedning i sous vide-kokeren

- Sjekk tabellen over sous vide-temperaturer og tilberedningstider.
- Kontroller at kokeposen er helt forseglet før tilberedningen starter.
- Kontroller at kokeposen fremdeles er helt forseglet når tilberedningen avsluttes.

#### Oppbevaring

- Hvis maten ikke skal spises med en gang, må du legge posen med mat i isvann for å avkjøle den raskt. Oppbevar maten i kjøleskapet til du skal bruke den.

#### Oppvarming

- Varm opp maten igjen til den innvendige temperaturen er over 75 °C.

### Tabell over temperaturer og tilberedningstider

Tabellen under gir veiledning når det gjelder valg av temperatur og tilberedningstid ved bruk av sous vide-kokeren. Du må kanskje justere verdiene etter egen smak.

#### **Tilberedningstemperatur for kjøtt (okse, lam og svin):**

MEGET LITE STEKT: 49°C  
LITE STEKT: 56°C  
MEDIUM: 60°C  
GODT STEKT: 65°C  
GJENNOMSTEKT: 71 °C og oppover

#### **Tilberedningstemperaturer for fjærfe:**

MED BEIN: 82°C  
UTEN BEIN: 64°C

#### **Tilberedningstemperaturer for fisk:**

MEGET LITE STEKT: 47°C  
LITE STEKT: 56°C  
MEDIUM: 60°C

#### **Generell temperatur for grønnsaker:**

83-87°C

MATRETT:	TILBEREDNINGSTEMPERATUR	TID	TYKKELSE
<b>OKSE OG LAM</b> <u>Møre stykker</u> Indrefilet, kotelett, mørbrad, høryrugg, lårstykke, T-bein	49 °C eller høyere 49 °C eller høyere	1-6 timer 2-8 timer	1 – 2 cm 4 – 5 cm
<u>Seigere stykker</u> kalvebog, kam, lammelår, bog, skank, viltkjøtt	49 °C eller høyere	8-24 timer	4 – 6 cm
<b>SVIN</b> Svinebuk Ribbe Svinekoteletter Svinestek	82°C 59°C 56°C eller høyere 56°C eller høyere	10-12 timer 10-12 timer 4-8 timer 10-12 timer	3 – 6 cm 2 – 3 cm 2 – 4 cm 5 – 7 cm
<b>FJÆRFE</b> Kyllingbryst med bein Kyllingbryst uten bein Kyllinglår med bein Kyllinglår uten bein Kyllinglår Andebryst	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2-6 timer 1-4 timer 2-6 timer 1-4 timer 2-6 timer 3-8 timer	3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 3 – 5 cm 5 – 7 cm 3 – 5 cm
<b>FISK</b> Mager fisk Fet fisk	47°C eller høyere 47°C eller høyere	1-2 timer 1-2 timer	3 – 5 cm 3 – 5 cm
<b>SJØMAT</b> Reker Hummerhaler Kamskjell	60°C 60°C 60°C	1 time 1 time 1 time	2 – 4 cm 4 – 6 cm 2 – 4 cm
<b>GRØNNSAKER</b> Rotgrønnsaker Myke grønnsaker	83°C eller høyere 83°C eller høyere	1-2 timer 1-2 timer	1 – 5 cm 1 – 5 cm

### Merk!

- Lengre tilberedning kan føre til endret konsistens på den ferdige maten.
- De oppgitte tidene og temperatuene er veiledende. Lengre tilberedning kan være nødvendig for å oppnå ønsket resultat.
- Alle tykkelser er målt når maten er vakuumforseglet.
- Tynnere kjøttstykker tilberedes raskere.

### Tips og gode råd

Sous vide-metoden kan brukes til tilberedning av mange ulike typer mat. Forskjellige typer mat krever ulik tilberedningstid. Det kan hende du må prøve deg frem for å finne den tiden som passer din smak.

#### Om matvarene

- Kjøttstykker. Sous vide-tilberedning er perfekt for billigere og seigere kjøttstykker fordi den langvarige tilberedningen gjør disse stykkene mørere og fremhever smaken. Husk at tynnere kjøttstykker tilberedes raskere.
- Jevnt tilberedt mat. For å sikre at maten tilberedes jevnt i løpet av den samme tilberedningstiden tid, bør du skjære maten i stykker med forholdsvis lik tykkelse/størrelse.

#### Deksel

- Det kan samle seg kondens på innsiden av lokket slik at det blir vanskelig å se ned i beholderen. Vipp lokket forsiktig fra deg slik at kondensen renner tilbake i beholderen.



- Løfte opp lokket. Både sous vide-kokeren og andre langsomme tilberedningsmetoder bruker lave temperaturer. Derfor tar det lang tid før tapt varme gjenvinnes. Hvis du må løfte på lokket, må du gjøre det raskt for å miste minst mulig varme.

#### **Råd om matsikkerhet ved sous vide-tilberedning**

**FORSIKTIG! Mat tilberedt med sous vide-metoden bør ikke spises av personer i risikogrupper<sup>1</sup> (lavt immunforsvar):**

- gravide kvinner
- små barn
- eldre
- personer som lider av akutte eller kroniske sykdommer

### **Rengjøring**

Før du rengjør apparatet, må du stoppe det og koble det fra strømmettet. Vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.

Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Ikke rengjør apparatet med skureskrubber, kaustiske eller korrosive rengjøringsmidler eller aggressive væsker som alkohol, bensin eller aceton.

Hvis apparatet er skittent eller fettete, for eksempel fordi det har gått hull på en kokepose, kan du rengjøre det ved å montere apparatet på en kjele fylt med rent vann. La det gå i 10 minutter ved en temperatur på opptil 60 °C. Du kan også tilsette en liten mengde skånsomt oppvaskmiddel i kjelen.

For å fjerne belegg i apparatet monterer du det på en kjele fylt med 15-prosents blanding av vann og eddik. Mengden blanding i kjelen må ligge mellom

MIN- og MAX-markeringene. Start apparatet og la det stå på ved 60 °C til kalkbelegget er borte.

### **Miljø**

Ikke kast produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Etter endt levetid skal det leveres inn til et godkjent mottak for gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

### **Garanti og service**

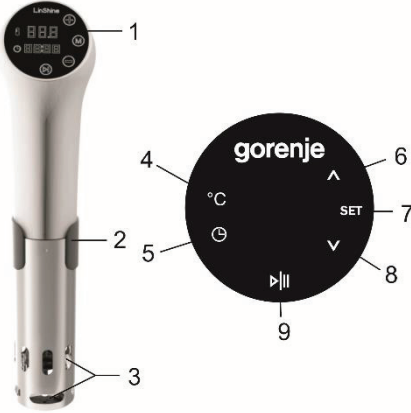
Hvis du har spørsmål eller får problemer med produktet, tar du kontakt med Gorenje kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i den internasjonale garantibrosjyren). Hvis Gorenje ikke har noe kundesenter i ditt land, henvender du deg til forhandleren eller kontakter Gorenje serviceavdeling for hvitevarer.

**Bare til privat bruk!**

**GORENJE  
ØNSKER DEG LYKKE TIL MED DET  
NYE APPARATET**

**Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer!**

## Yleinen kuvaus



1. Ohjauspaneeli
2. Kiinnike keittoastian kiinnittämiseksi
3. Vedenvirtausaukot
4. Lämpötilakuvake
5. Aika
6. Ajan/lämpötilan nostamisen painike
7. Ajan/lämpötilan asetuspainike
8. Ajan/lämpötilan laskemisen painike
9. Käynnistä/Pysäytä

## Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa ja säästä se tulevaa tarvetta varten.

## Vaara

Aseta vettä sisältävä keittoastia, johon aiot kiinnittää sous vide -keittimen, tasaiselle, vaakatasoiselle pinnalle. Älä siirrä tai peitä keittoastiaa sous vide -keittimen ollessa käynnissä. Keittoastian vesimäärän on oltava laitteen ”min”- ja ”max”-merkintöjen välillä. Laite ei toimi, jos keittoastiassa ei ole vettä. Laitteen ja seinän tai verhon välillä on oltava riittävä etäisyys käytön aikana.

Älä koske laitteen metalliosiin käytön aikana, koska ne voivat kuumentua voimakkaasti.

Älä kytkä laitetta päälle, keittoastiassa ei ole vettä.

Irrota laite sähköverkosta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.

Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

## Varoitus

Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laitteeseen merkitty jännite vastaa kotisi verkkovirran jännitettä.

Älä käytä laitetta, jos sen pistotulppa, virtajohto tai muut komponentit ovat vaurioituneita.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Gorenjen, Gorenjen valtuutetun huoltokorjaamon tai vastaavien pätevien henkilöiden toimesta.

Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Älä anna laitteen olla päällä ilman valvontaa.

Laitteen pinnan lämpötila voi nousta erittäin korkeaksi käytön aikana.

**Varoitus: laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.**

Älä käytä laitteessa muiden valmistajien varusteita tai varaosia, ellei Gorenjenimenomaan suosittele niitä. Jos tällaisia varusteita tai osia käytetään, laitteen takuu raukeaa. Irrota laite aina verkkovirrasta käytön jälkeen.

**Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston sähkö- ja laiteromusta antaman direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaan. Ohje perustuu koko Euroopan käsittävään sähkö- ja laiteromun palautusta ja kierrätystä koskevaan sopimukseen.**

## Sous vide -kypsennys

Sous vide on ollut suosittu kypsennysmenetelmä ravintola-alalla jo vuosien ajan. Sous vide on ranskaa ja merkitsee 'tyhjiössä'. Sillä tarkoitetaan sitä, että ruoka kypsennetään tyhjiöpakattuna vesihautessa. Ruokaa kypsennetään pitkän aikaa tarkoin valvotussa matalassa lämpötilassa mehevien ja herkullisten aterioiden aikaansaamiseksi. Ruoan sulkeminen tyhjiöpakattuun pussiin mahdollistaa sen kypsennyksen omissa nesteissään mahdollisten marinadien, mausteiden yms. lisäksi, joita haluat lisätä siihen. Ruoan vitamiinit, kivennäisaineet ja nesteet säilyvät ja sen luonnolliset aromit voimistuvat. Näin ruoasta tulee terveellisempää, mureampaa ja maukkaampaa. Sous vide -laitteella kypsennetyt lihat ovat yleensä mureampia, kiinteämpiä ja useimmiten myös edullisempia, koska sillä voidaan kypsentää huokeampia lihapaloja, kuten lapapaistia.

Koska Sous vide -laitteella kypsennettävät ruoat tyhjiöpakataan erillisiin pusseihin, mutta kypsennetään samanaikaisesti, se sopii täydellisesti perheille sekä tilanteisiin, joissa kylään on tulossa henkilöitä, joilla on erilaisia mieltymyksiä ja ravitsemusvaatimuksia.

Sous vide -menetelmällä ruokaa on vaikea pilata kypsennämällä sitä liikaa, vaikka ruoan rakenne saattaakin hieman muuttua. Koska ruokaa ei helposti tule kypsennettyä liikaa, sen voi huoletta kypsennää hyvissä ajoin, niin että se on valmiina perheen kokoontuessa syömään tai vieraiden tullessa.

Lämpötilat. Sous vide -laitteen lämpötila-alue on 40 °C - 90 °C, ja lämpötilaa voidaan säätää 0,1°C:n tarkkuudella. Erityyppiset ruoat ja erilaiset kypsyyssasteet vaativat erilaiset kypsennyslämpötilat. Katso Sous vide -lämpötila- ja aikaopas.

Aika. Kypsennysaika riippuu enemmänkin ruoan paksuudesta kuin sen painosta. Oletuskypsennysaika on 1 tunti. Aika voidaan asettaa välille 10 minuutin - 72 tuntia. Katso Sous vide -lämpötila- ja aikaopas lisätietojen saamiseksi.

Ihanteelliset ruoat Sous vide -laitteella kypsennettäväksi. Liharuokat sopivat ihanteellisesti Sous vide -menetelmällä kypsennettäväksi, koska niistä saadaan tällä tavoin mureampia, mehukkaampia ja maukkaampia.

Punainen liha - lammas, nauta ja sika.

Linnuliha - kana, kalkkuna, ankkua.  
Kala ja äyriäiset - kala, ravunpyrstöt, simpukat.

Vihannekset - juurekset. Perunat, porkkana, palsternakka, punajuuri, nauris.

Vihannekset - pehmeät vihannekset.  
Hermeet,  
parsa, maissi, parsakaali, kukkakaali, munakoiso, sipuli, kurpitsa.

Hedelmät - kiinteät hedelmät. Omena, päärynä.

Hedelmät - pehmeät hedelmät. Mango, luumu, aprikoosi, päärynä, nektariini, papaija, mansikat.

## Sous vide -kypsennyksen vaiheet

Aseta vettä sisältävä keittoastia tasaiselle pinnalle ja kiinnitä kiinnike keittoastiaan. Aseta laite kiinnikkeeseen ja liitä se verkkovirtaan.

Keittoastian vesimäärän on oltava laitteen "min"- ja "max"-merkintöjen välillä.

Paina päälle/pois (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja pidä kolme sekuntia painettuna laitteen päällekytkemiseksi. Kun laite kytkeytyy päälle, sen ohjauspaneeliin syttyä valo. .

**VIHJE:** Täytä keittoastia lämpimällä vedellä lyhentääksesi veden lämmitysaikaa haluttuun lämpötilaan.

1. Aseta kypsennyslämpötila, paina SET-painiketta (asetus) ja nosta tai laske arvoa tarpeen mukaan.
2. Käynnistä laite painamalla KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS-painiketta.
3. Kun lämpötila on saavuttanut halutun arvon, laite antaa merkiksi tästä äänimerkin ja kypsennysaika alkaa kulua.
4. Aseta ruokaa sisältävät pussit varovaisesti keittoastiaan. Varmista, että vesi ei ulotu yli MAX-merkinnän ja että ruokaa sisältävät pussit ovat kokonaan veden peitossa.

#### **Sous vide -kypsennystä koskevat ruoan turvallisuusohjeet**

**VAROITUS. Sous vide -menetelmällä kypsennettyä ruokaa ei suositella 'riskiryhmiin' kuuluville henkilöille (heikentynyt vastustuskyky):**

- raskaana olevat naiset
- pienet lapset
- vanhuksat
- erilaisista sairauksista kärsivät henkilöt

**Alla olevat Sous vide -menetelmän käyttöön liittyvät ohjeet auttavat varmistamaan ruoan hyvän hygienian ja turvallisuuden.**

#### Ruoan esivalmistelu

- Kaikkien Sous vide -menetelmällä kypsennettävien ruokien tulee olla ehdottoman tuoreita.
- Varmista, että kaikkea lihaa, mereneläviä, linnunlihaa ja riistaa on säilytetty alle 5 °C:n lämpötilassa ennen kuin aloitat esivalmistelun. Suosittelemme käyttämään digitaalista elintarvikkeiden lämpömittaria lämpötilan tarkastamiseksi.
- Varmista, että ruokapussit ovat puhtaita, eivätkä ole joutuneet kosketuksiin lian tai muiden haitallisten aineiden kanssa.
- Puhdista ruoan valmistelualue puhdistusaineella ja lämpimällä vedellä tai desinfiointiaineella.

- Pidä raakojen elintarvikkeiden valmistelualue erillään valmiiden tuotteiden alueesta.
- Pese kätesi hyvin ennen kuin alat käsittelemään mitään elintarvikkeita.
- Leikkaa ruoka Sous vide -lämpötila- ja aikaoppaassa suositeltuun paksuuteen. Pienemmäksi leikatut lihapalat kypsyvät nopeammin.

#### Kypsennys

- Katso vaadittavat kypsennysajat ja -lämpötilat Sous vide -lämpötila- ja aikaoppaasta.
- Varmista, että kypsennyspussi on suljettu täysin tiiviisti ennen kypsennyksen aloittamista.
- Varmista, että kypsennyspussi on suljettu täysin tiiviisti myös kypsennyksen päätteeksi.

#### Säilytys

- Jos ruokaa ei syödä välittömästi, upota ruoan sisältämä tyhjiöpussi jääveteen ruoan lämpötilan mahdollisimman nopeaksi laskemiseksi. Säilytä ruokaa jääkaapissa, kunnes tarvitse sitä.

#### Uudelleenlämmitys

- Lämmitä ruokaa, kunnes sen sisälämpötila on yli 75 °C.

### **Lämpötila- ja aikaopas**

Alla oleva taulukko on tarkoitettu oppaaksi, jonka avulla voit valita oikeat kypsennyslämpötilat ja -ajat. Voit joutua muokkaamaan niitä makusi mukaan.

#### **Lihan kypsennyslämpötilat (nauta, lammas ja sika):**

PUOLIRAAKA: 49°C  
MEDIUM PUOLIRAAKA: 56°C  
KESKIKORKEA: 60°C  
MEDIUM KYPSÄ: 65°C  
KYPSÄ: 71 °C ja ylöspäin

#### **Linnunlihan kypsennyslämpötilat:**

LUULLINEN: 82°C  
LUUTON: 64°C

#### **Kalan kypsennyslämpötila:**

PUOLIRAAKA: 47°C  
MEDIUM PUOLIRAAKA: 56°C  
KESKIKORKEA: 60°C

#### **Vihannesten yleiset lämpötilat:**

83 °C - 87 °C

FOOD (Ruoka):	KYPSENNYSLÄMPÖTILA	KEITTOAIKA	PAKSUUS
<b>NAUTA &amp; LAMMAS</b> <u>Ohuet palat</u> sisäfilee, kotletit, ulkofilee, entrecote, paisti, T-luupihvi	49 °C tai enemmän 49 °C tai enemmän	1 - 6 tuntia 2 - 8 tuntia	1 - 2 cm 4 - 5 cm
<u>Paksummat palat</u> lapa, lapapaisti, lampaan viulu, niska, potka, riistanliha	49 °C tai enemmän	8 - 24 tuntia	4 - 6 cm
<b>SIANLIHA</b> Kylki Kylkiluut Porsaankylykset Porsaanpaisti	82 °C 59 °C 56 °C tai enemmän 56 °C tai enemmän	10 - 12 tuntia 10 - 12 tuntia 4 - 8 tuntia 10 - 12 tuntia	3 - 6 cm 2 - 3 cm 2 - 4 cm 5 - 7 cm
<b>LINNUNLIHA</b> Luullinen kananrinta Luuton kananrinta Luullinen kananreisi Luuton kanareisi Kanankoivet Ankanrinta	82 °C 64 °C 82 °C 64 °C 82 °C 64 °C	2 - 6 tuntia 1 - 4 tuntia 2 - 6 tuntia 1 - 4 tuntia 2 - 6 tuntia 3 - 8 tuntia	3 - 5 cm 3 - 5 cm 3 - 5 cm 3 - 5 cm 5 - 7 cm 3 - 5 cm
<b>KALA</b> Vähärasvainen kala Rasvainen kala	47 °C tai enemmän 47 °C tai enemmän	1 - 2 tuntia 1 - 2 tuntia	3 - 5 cm 3 - 5 cm
<b>ÄYRIÄISET</b> Katkaravut Ravunpyrstöt Simpukat	60 °C 60 °C 60 °C	1 tunti 1 tunti 1 tunti	2 - 4 cm 4 - 6 cm 2 - 4 cm
<b>VIHANNEKSET</b> Juurekset Pehmeät vihannekset	83 °C tai enemmän 83 °C tai enemmän	1 - 2 tuntia 1 - 2 tuntia	1 - 5 cm 1 - 5 cm

#### Huomaa:

- Pidemmästä kypsennysajasta voi olla seurauksena valmiin ruoan erilainen rakenne.
- Nämä ajat ja lämpötilat ovat ohjeellisia. Pidemmät kypsennysajat voivat olla tarpeen haluttujen tulosten saavuttamiseksi.
- Kaikki paksuudet on mitattu tyhjiöpakatusta ruoasta.
- Ohuemmiksi leikatut lihapalat kypsentyvät nopeammin.

#### Ohjeita ja vinkkejä

Sous vide -menetelmää voidaan käyttää monenlaisten ruokien kypsennykseen. Erilaiset ruoat vaativat erilaisia kypsennysaikoja. Joskus voit joutua kokeilemaan muutaman kerran löytääksesi ajan, joka vastaa parhaiten makuasi.

#### Ruoka-aine

- Lihapalat. Sous vide sopii täydellisesti käytettäväksi halvemmille ja sitkeämmille lihapaloille, koska pitkä kypsennysaika tekee lihasta murempaa ja maukkaampaa. Ohuemmiksi leikatut lihapalat kypsyvät nopeammin.
- Tasaisesti kypsennetty ruoka. Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti saman ajan kuluessa, suosittelemme leikkaamaan sen yhtä suuriksi/paksuiksi paloiksi.

#### Kansi

- Kannen sisäpuolelle voi kertyä kondenssivettä ja estää sinua näkemästä astiaan. Kallista kannetta tällaisessa tapauksessa varovaisesti pois päin itsestäsi, niin että kondensaatti valuu takaisin astiaan.

- Kannen nostaminen. Sekä Sous vide että muut hitaita kypsennysmenetelmiä hyödyntävät laitteet käyttävät matalia lämpötiloja, eivätkä tästä syystä pysty nostamaan menetettyä lämpötilaa nopeasti. Jos sinun on nostettava kantta, tee se nopeasti lämpöhävikin minimoimiseksi.

Käynnistä laite ja anna sen käydä 60 °C:ssa, kunnes kalkki on irronnut.

## Ympäristö

Älä hävitä laitetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttööän päätyttyä, vaan luovuta se kierrätykseen viralliseen keräyspisteeseen. Tekemällä näin autat säästämään ympäristöä.

## Takuu ja huolto

Jos tarvitset tietoja, tai jos sinulla on ongelma, ota yhteyttä Gorenjen maassasi sijaitsevaan asiakaspalvelukeskukseen (löydät sen puhelinnumeron maailmanlaajuisesta takuulehtisestä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, käy paikallisen Gorenje-kauppiaasi luona tai ota yhteyttä Gorenjen kotitalouslaitteiden huolto-osastoon.

**Vain yksityiseen käyttöön!**

### Sous vide -kypsennystä koskevat ruoan turvallisuusohjeet

**VAROITUS.** Sous vide -menetelmällä kypsennettyä ruokaa ei suositella 'riskiryhmiin' kuuluville henkilöille (heikentynyt vastustuskyky):

- raskaana olevat naiset
- pienet lapset
- vanhuksat
- erilaisista sairauksista kärsivät henkilöt

## Puhdistus

Ennen kuin puhdistat laitteen, sammuta se ja irrota pistotulppa pverkkovirrasta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Puhdista laitteen ulkokuori kostealla pehmeällä liinalla. Älä puhdista laitetta karkeilla sienillä, emäksisillä tai syövyttävillä puhdistusaineilla tai voimakkailla nesteillä, kuten alkoholi, bensiini tai aseton.

Jos laite on likainen tai rasvainen, esimerkiksi ruokaa sisältävän pussin rikuttua, kiinnitä laite puhtaalla vedellä täyteyn keittoastian päälle ja anna sen käydä 10 minuuttia noin 60 °C:n lämpötilassa. Voit lisätä kattilaan myös pienen määrän mietoa pesuainetta.

Jos laite on kalkkeutunut, kiiiniä se keittoastiaan, joka on täytetty 15-prosenttisellä veden ja etikan seoksella, kalkin poistamiseksi. Seoksen määrä tulee olla laitteen MIN- ja MAX-merkintöjen välillä.

**GORENJE  
TOIVOTTA NAUTINNOLLISIA  
HETKIÄ LAITTEEN PARISSA**

**Pidätämme oikeuden muutoksiin!**



