



BRUGSANVISNING

Royal Sous Vide Kar

Inden ibrugtagning bedes du læse brugsanvisningen grundigt igennem.

Skulle der mod forventning være problemer med produktet, skal du henvende dig der, hvor produktet er købt.



Kassen indeholder:

- 1 x Sous Vide Kar
- 1 x Brugsanvisning

Kom nemt i gang med Sous Vide

Med dette Sous Vide kar er du klar til at kaste dig ud i sous vide-kunsten, som giver en perfekt tilberedning af mange fødevarer. Sous vide er fransk og betyder "under vakuum". Fødevarerne tilberedes under vakuum, ved konstant varme i et vandbad og i lang tid. Det giver en ensartet og god tilberedning af f.eks. billige kødudskæringer, som kan opnå næsten samme mørhed som, og mere smag end, de dyrere udskæringer.

Sous Vide karret giver dig mulighed for at tilberede mad som de gør på mange restauranter, for at sikre at maden bliver perfekt tilberedt.

Fødevarerne marineres eller krydres, og vakuumpakkes derefter i en fødevarer egnet og varmetolerant pose - dette kan gøres med en vakuumpakke som suger luften ud og forseglar posen, eller ved at man lægger maden i en pose der kan lukkes igen, f.eks. zip-lås poser. Posen sænkes herefter ned i vand så åbningen er lige over vandoverfladen, hvilket gør at luften presses ud - posen lukkes derefter.

Kødstykker bør vakuumpakkes enkeltvist, eller det bør sikres at de ligger ved siden af hinanden i posen, så de ikke overlapper.

Du kan tilberede flere poser med vakuumpakkede fødevarer samtidig, forudsat at de skal tilberedes ved samme temperatur, og at der er tilstrækkeligt med plads i karret.

De vakuumpakkede fødevarer lægges i karret med vand, og tid og temperatur indstilles på displayet, og Sous Vide karret vil begynde at opvarme vandet til den indstillede temperatur. Cirkulationen gør at der opnås en konstant og ensartet temperatur i hele beholderen.

OBS: Hæld lunkent/varmt vand i karret, så der ikke skal opvarmes helt koldt vand - så bliver den hurtigere klar.

Læg først fødevarerne i vandet når det har den ønskede temperatur, så man sikrer at fødevarerne ikke står i længere tid ved temperaturer der kan fremkalde bakterievækst.

Tilberedningsmetoden sikrer at alle kødtyper bliver møre, og alle fødevarer bibeholder deres smag, mineraler og vitaminer.

Den ensartede temperatur på vandet gør at fødevarerne (uanset om det er kød, fisk eller grøntsager) får samme temperatur og tilberedning hele vejen igennem. Man sikrer dermed at f.eks. en bøf får samme nuance og mørhed i hele kødstykket (uanset om man ønsker den rød eller rosa), i stedet for at den bliver grå og gennemstegt på ydersiden, og kun rød eller rosa i midten.

Kom nemt i gang med Sous Vide

Det meste kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, endda æg og nogle desserter kan tilberedes sous vide – med den nøjagtige temperatur bliver resultatet godt hver eneste gang.

Hvis du tilbereder kødstykker, kan du med fordel brune/grille kødet kort efter sous vide tilberedningen. Det giver kødet stegeskorpe og sikrer at kødet ikke ser gråt og kedeligt ud.

Kontrolpanel



1. ON/OFF
2. °F / °C
3. Timer/Temp
4. Start/Stop
5. Display
6. "+" / "-"

1. On/Off

Tryk på ON/OFF for at tænde for sous vide karet.

2. °F / °C

Vælg mellem visning af Fahrenheit eller Celcius

3. Timer/Temp

Tryk på Timer/Temp knappen for at indstille temperaturen. Symbolet for temperatur vil blinke i displayet. Tryk herefter på "+" og "-" for at justere temperaturen. Temperaturen øges eller sænkes med +1 °C / -1°C. Når den rette temperatur er valgt tryk på Timer/Temp knappen igen for at indstille tiden. Symbolet for tidsindstilling vil blinke i displayet. Juster tiden op og ned på "+" og "-". Mindste tid der kan indstilles er 30 minutter.

4. Start/stop

Efter indstilling af temperatur og tid tryk på Start/stop knappen for at sætte sous vide karet til at begynde med opvarmning af vandet. Den aktuelle vandtemperatur vises i displayet. Når den indstillede temperatur er nået vil sous vide karet give en lyd-alarm tre gange. Tids symbolet vil nu blinke i displayet for at indikere at karet er klar. Læg nu maden i karet og tryk på Start/Stop igen og displayet vil vise nedtælling fra den indstillede tid.

5. Display

Displayet viser temperatur og tid.

2. °F / °C

Vælg mellem visning af Fahrenheit eller Celcius

BEMÆRK:

Sous Vide karet er ikke beregnet til direkte kontakt med fødevarer. Lad derfor ikke maden komme i direkte kontakt med vandet i karet. Maden skal altid være vakuum-forseglet, varmemeforseglet eller zip låst i plastik pose inden brug.

Tilberedningstiden afhænger af tykkelsen på kødet mere end vægten af kødet. Standard indstillingen er sat til 8 timer. Timeren kan indstilles fra 30 minutter til 72 timer. Se guide til temperaturindstilling bagerst i manualen.

Tekniske specifikationer

- Yderkabinet i rustfrit stål
- Max kapacitet: 6 liter
- LCD Display: Valgt temperatur, aktuel temperatur og timer
- Elektronisk temperaturregulering mellem 45° og 90°C
- Indbygget timer (kan indstilles fra 30 minutter til 72 timer med 30 minutters interval)
- Lydvarsler til tider og temperaturer
- Multifunktionslåg - kan bruges som drypbakke
- Mål i cm (HxBxD): 42,6 x 29,0 x 21,3 cm
- 220-240V 50H, 520 Watt

Betjening af Sous Vide kar

Vigtigt: Brug minimale mængder af krydderier og krydderurter til at krydre din mad med. Visse urter eller krydderier, såsom rosmarin eller hvidløg afgiver en meget intens smag, der bliver forstærket når maden tilberedes Sous Vide.

Visse typer af grøntsager kan blive brune gennem sous vide madlavning, dette gælder f.eks. broccoli og grønne asparges.

- Sørg for, at vandbadet er fyldt med vand. Vandet bør ikke fyldes i højere end MAX-niveauet, og ikke lavere end MIN-niveauet.
- Sæt strømskikket korrekt i stikket på bagsiden af maskinen og tilslut den derefter til stikkontakten. Herefter trykkes på On/Off og displayet tænder.
- Indstil den rette temperatur med Timer/Temp knappen og med "+" og "-"
- Når vandet har nået den rette temperatur, nedsæk de vakuumpakkede poser med madvarer i badet og læg låg på karet.
- Herefter trykkes på Start knappen og Sous Vide karet vil begynde nedtælling af den indstillede tid. Den aktuelle temperatur på vandet vil kunne aflæses i displayet.
- Når tiden er udløbet lyder en alarm 3 gange og maskinen slukker.

Rengøring og opbevaring

BEMÆRK: Før rengøring eller vedligeholdelse, sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

1. Når Sous Vide karet er afkølet, hæld forsigtig vandet ud i vasken. Tør karet af med en fugtig klud, og tør det herefter grundigt med et viskestykke.
2. Sous Vide karet må under ingen omstændigheder rengøres ved brug af skure-svampe, børster eller lignende rengøringsredskaber.
3. Vælg et tørt, støvfrit sted til opbevaring..
4. Nedsæk aldrig maskinen i vand og benyt IKKE opvaskmaskine.

Guide for tilberedningstid

Hvordan maden tilberedes bedst med Sous Vide er meget individuelt og derfor er følgende værdier vejledende værdier. Det er vigtigt at tilpasse de angivne tidspunkter så de passer til din personlige smag. Der findes mange forskellige guides og opskrifter på internettet for Sous Vide tilberedning. Find selv din favorit opskrift og få succes med Sous Vide madlavning.

Mad og temperatur / Tykkelse	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Kød: 58-65°C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fisk: 55-58°C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Fjerkræ: 62-65°C	20 min	40 min	75 min	90 min	120 min	150 min

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Vær sikker på, at den elektriske spænding stemmer overens mellem Sous Vide karet og el-installation. Sous Vide karet må ALDRIG nedsænkes i vand eller andre væsker.

Læs venligst denne brugsanvisning igennem før apparatet tages i brug.

Sluk altid for stikkontakten og træk stikket ud før og efter brug. Sous Vide karet må aldrig være tændt under rengøring og vedligeholdelse.

Undgå at knække eller bøje ledningen og lad den ikke hænge udover bordkanten.

Bliver ledningen beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret reparatør. Efterse altid

ledningen for evt. fejl før brug. Er kun beregnet til indendørs brug. Er kun beregnet til privat husholdning.

Dette er ikke legetøj! Opbevares utilgængelig for børn. Sous Vide karet bør ikke bruges

af børn uden opsyn af en voksen person. Rør aldrig ved vandet mens maskinen er i

brug, men vent til den er slukket og afkølet. Sous Vide karet bør kun bruges til det,

den er beregnet til. Forsøg ikke at reparere enheden. Reparationer må udelukkende foretages af autoriseret elektronikreparatør.

Dette produkt må ikke benyttes af børn, eller folk med psykiske lidelser. Produktet må kun benyttes af folk som kan læse og forstå vedlagte brugsanvisning.

Miljøanbefaling

Et elektronisk produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du aflevere produktet på den lokale genbrugsstation.

Weee-Direktivet

Direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), der trådte i kraft som europæisk lov den 13. februar 2003, har medført en radikal ændring i behandlingen af elektrisk udstyr, som er udtjent. Formålet med dette direktiv er først og fremmest at reducere WEEE og dertil at fremme genbrug, genanvendelse og andre former for genindvinding af sådant affald for at mindske mængden til bortskaffelse.

WEEE-logoet på produktet eller dets kasse angiver, at dette produkt ikke må kasseres eller smides ud sammen med husholdningsaffald. Du er ansvarlig for at kassere alt dit elektroniske eller elektriske affald på angivne indsamlingssteder for genanvendelse af sådant farligt affald. Isoleret indsamling og korrekte genvinding af dit elektroniske og elektriske affald på kasseringstidspunktet bidrager til at bevare naturressourcerne. Derudover vil korrekt genanvendelse af elektronisk og elektrisk affald medvirke til beskyttelse af den menneskelige sundhed og miljøet. Yderligere oplysninger om kassering af elektronisk og elektrisk affald, genanvendelse og indsamlingspunkter fås ved at kontakte det lokale bystyre, renovationsselskabet, butikken, hvor du købte udstyret eller producenten af udstyret.

Rohs-Direktivet

Fra 1. juli 2006 trådte RoHS direktivet (2002/95/EC) i kraft. Formålet med dette direktiv er at begrænse anvendelsen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og at bidrage til beskyttelse af menneskers sundhed samt miljørigtig nyttiggørelse og bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Garantien gælder ikke:

Hvis ovennævnte ikke overholdes.

Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold, eller lidt anden form for overlast.

Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Kontakt altid købsstedet ved reklamation.

Importør: Agk Nordic A/S

www.agknordic.com

Copyright 2017. Alle rettigheder forbeholdes.



