

# SJÖBO®



## BRUGSANVISNING

Sjöbo Sous Vide Cirkulator

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 Cirkulator

1 x Brugsanvisning

## Kom nemt i gang med Sous Vide

Med denne Sjöbo Sous Vide cirkulator 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.

Sjöbo Sous Vide Cirkulatoren giver dig mulighed for at tilberede mad som de gør på mange restauranter, men uden at skulle lave plads til et stort sous vide kar.

Det eneste du behøver for at komme i gang, er denne Sjöbo Sous Vide Cirkulator og en stor gryde eller anden beholder der er stor nok til at rumme de fødevarer du vil tilberede, og at du har adgang til strøm.

Fødevarerne marineres eller krydres, og vakuumpakkes derefter i en fødevareegnet 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 gryden.

De vakuumpakkede fødevarer lægges i gryden eller beholderen med vand, cirkulatoren sættes på kanten af gryden og fastgøres med den monterede klips, således at varmeelementet og cirkulationspropellen altid er under vand. Temperaturen indstilles på displayet, og cirkulatoren 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 gryden/holderen, så cirkulatoren ikke skal opvarme 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.

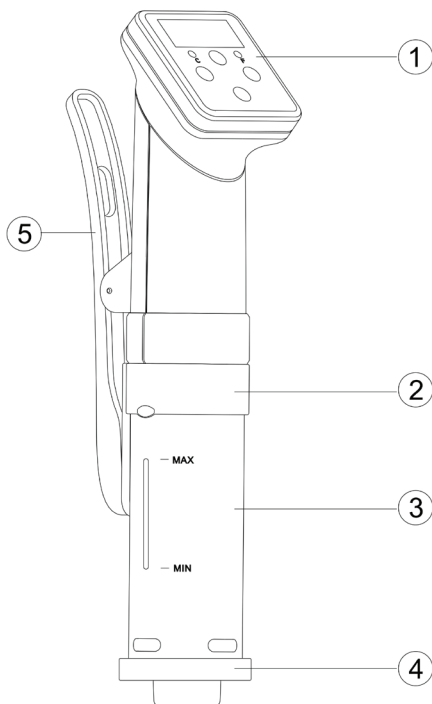
## Kom nemt i gang med Sous Vide

Den ensartede temperatur på vandet gør at fødevarer (uanset om det er kød, fisk eller grøntsager) får samme temperatur og tilberedning hele vejen igennem. Man sikrer dermed at feks. 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.

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.

## Oversigt

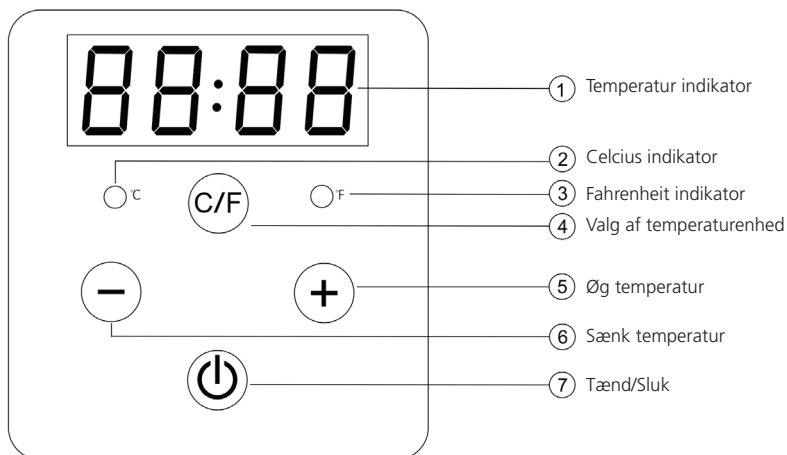


1. Kontrolpanel LED display
2. Silikone beskytter
3. Varmelegeme
4. Hætte til varmelegeme
5. Klemme

### **BEMÆRK:**

Sous Vide staven er ikke beregnet til direkte kontakt med fødevarer. Lad derfor ikke maden komme i direkte kontakt med vandet i beholderen/gryden. Maden skal altid være vakuumsforseglet, varmesforseglet eller zip låst i plastik pose inden brug.

## Kontrolpanel



### Temperatur indikator:

Temperatur indikatoren vil vise den ønskede tilberedningstemperatur. Denne står default på 55°C. Under opvarmning vil displayet vise den aktuelle temperatur for vandet.

### Valg af temperaturenhed:

Tryk på C/F knappen for at skifte mellem de to temperaturenheder Celcius og Fahrenheit.

### C og F indikator:

Indikatoren vil vise hvilken enhed som er valgt.

### +/- knap:

Justér tilberedningstemperaturen før og under brug. Trykkes på knappen under brug vil temperaturen blinke 3 gange i displayet og derefter gå tilbage til at vise den aktuelle temperatur.

## Betjening af Sous Vide

**Vigtigt:** Brug minimale mængder af krydderier og krydderurter til at krydr 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.

1. Fyld beholderen/gryden med vand fra hanen. Brug lunkent vand for at undgå at Sous Vide staven skal bruge lang tid på at opvarme vandet til den rette temperatur. I denne forbindelse vær opmærksom på min. og max indikatoren på forsiden af Sous Vide staven. Vandstanden skal være præcist mellem de to indikatorer. Vær opmærksom på at når du placerer maden i beholderen/gryden, vil vandstanden stige.
2. Åbn klemmen og fastgør Sous Vide staven på beholderen/gryden. Sikrer at staven er fastgjort og ikke kan vælte.
3. Tilslut Sous Vide staven i en stikkontakt.
4. Tryk på knappen Tænd/Sluk (7) for at tænde Sous Vide staven.
5. Tryk på knappen +/- for at indstille den ønskede temperatur på LED-skærmen. Den maksimale temperatur der kan indstilles, er 95 ° C eller 203 ° F.
6. Tryk på knappen ° C / ° F (4) for at skifte mellem Celsius og Fahrenheit temperatur visning efter behov.
7. Tryk på knappen Tænd/Sluk (7) igen, vil Sous Vide staven begynde at varme og cirkulere vandet.
8. Under opvarmningsprocessen, vil displayet vise den aktuelle temperatur på vandet. Tip: Hvis du ønsker at se den indstillede temperatur, tryk på tid + knappen, og den vil vise den temperatur som er indstillet. Efter 3 sekunder, vil der igen vises den aktuelle temperatur på vandet.
9. Når vandet har nået den temperatur, du har indstillet afgives en signaltone. Placer vakuumsforseglede fødevarer i beholderen/gryden. Sørg for, at posen altid er omgivet af vand. Tip: Du kan have flere poser i beholderen/gryden samtidigt. Beholderen/Gryden kan med fordel tildækkes delvist med f.eks. staniol eller et klæde for at isolere og formindske varmetabet og fordampningen.
10. Så snart tilberedningen er overstået, tag den vakuumsforseglede pose op af beholderen/gryden. Sluk for Sous Vide staven ved at trykke på Tænd/Sluk (7)
11. For at frigøre Sous Vide staven fra beholderen/gryden, løsn klemmen og løft forsigtigt staven op. Vær forsigtig, da Sous Vide stavens varmelegeme stadig kan være varmt.
12. Efter tilberedningsprocessen, kan stykker af kød eller fisk steges kortvarig ved høj varme for at lave en pæn stegeskorpe på kødet.
13. Alternativt kan du straks afkøle vakuums posen i isvand og derefter gemme kødet i køleskabet eller fryseren ved en temperatur under 5 ° C. Inden servering skal kødet igen opvarmes til den rette kernetemperatur.

## Rengøring og opbevaring

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

1. Når Sous Vide staven er afkølet, tør varmelegemet af med en fugtig klud, og tør det herefter grundigt med et viskestykke.
2. Sous Vide staven må under ingen omstændigheder rengøres ved brug af sæbe, skuresvampe, børster eller lignende rengøringsredskaber.
3. Beholder/gryde rengøres på almindeligvis med vand og opvaskemiddel.
4. Vælg et tørt, støvfrit sted til opbevaring.

## Afkalkning

Det anbefales at Sous Vide staven afkalkes jævnlig alt afhængig af brug og tilkalkning.

1. Anbring apparatet i en gryde og fyld den med vand til Max mærket på varmelegemet.
2. Sæt stikket i stikkontakten og indstil temperaturen til 70 ° C, og tænd for apparatet via ON / OFF (7).
3. Per liter vand der anvendes, tilsættes en spsk citronsyre.
4. Lad vandet cirkulere i ca. 20 minutter ved 70 ° C.
5. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
6. Når apparatet er afkølet, skyl Sous Vide staven med rent, koldt vand og tør den af.

## Tekniske specifikationer

- Max opvarmnings kapacitet: 15 liter
- LED display
- Grader i °C : 0-95
- Interval i °C: 1,0
- Mål i cm (HxBxD): 39,0 x 14,3 x 8,3 cm
- 220-240V, 50/60Hz, 1050 Watt

## 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
<b>Kød: 58-65°C</b>	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
<b>Fisk: 55-58°C</b>	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
<b>Fjerkræ: 62-65°C</b>	20 min	40 min	75 min	90 min	120 min	150 min



## Fejlfinding

Fejlbeskrivelse	Løsning
Sous Vide staven vil ikke tænde.	Sikre at stikket sidder korrekt i stikkontakten. Tjek om ledningen på nogen måde er beskadiget. Herefter kontroller om Tænd/Sluk (7) knappen er defekt.
Displayet skriver fejlkode: E001.	Fejl på temperatursensor. Kontakt købsstedet for service.
Displayet skriver fejlkode: E002.	Fejl på varmelegeme. Kontakt købsstedet for service.
Displayet skriver fejlkode: E003.	Tjek at vandstanden er imellem min. og max markeringen på varmelegemet. Hvis ikke, så sluk staven og tilføj eller fjern vand i beholderen/gryden.
Displayet skriver fejlkode: E004.	Tjek at vandstanden ikke overstiger max markeringen på varmelegemet.
Sous Vide staven vibrerer meget og larmer.	Sørg for at hættens (4) til varmelegemet sidder korrekt og at klemmen sidder ordentlig fast på beholderen/gryden.

## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Vær sikker på, at den elektriske spænding stemmer overens mellem Sous Vide stav og el-installation. Sous Vide stavens overdel og betjeningspanel må ALDRIG komme i kontakt med vand.

Læs venligst denne brugsanvisning igennem før apparatet tages i brug.

Sluk altid for stikkontakten og træk stikket ud før og efter brug. Sous Vide staven 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 staven bør ikke bruges af børn uden opsyn af en voksen person. Rør aldrig ved varmelegemet mens staven er i brug, men vent til den er slukket og afkølet. Sous Vide staven 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.**

### Tekniske informationer:

Volt/frekvens: AC 220V-240V 50/60 Hz (Effekt 1050W )

## 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, renovationselskabet, 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.

### Produceret for Harald Nyborg A/S

Gl. Højmevej 30, DK-5250 Odense

Copyright 2017. Alle rettigheder forbeholdes.

Trykt og udgivet af Harald Nyborg A/S. 04.06.2018





