

SOUS VIDE -KYPSENNIN

Käyttöohje-/reseptivihko

Lue nämä ohjeet tarkkaan ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.

Malli: LS-SV01c

Virtatiedot: 220–240 V, 50 Hz, 520 W

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA SOUS VIDE -KYPSENNINTÄ KOSKE- VAT TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavanomaisia turvatoimia, mukaan lukien seuraavat toimet:

- Lue kaikki käyttöohjeet.
- Käytä laitetta ainoastaan tasaisen alustan päällä.
- Älä siirrä tai peitä laitetta sen ollessa käytössä.
- Älä upota laitteen alaosaan veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Pidä laite etäällä seinistä ja verhoista äläkä käytä sitä missään ahtaassa tilassa.
- Älä koske laitteen pintoihin sen ollessa käytössä, sillä pinnat ovat kuumia.
- Tartu ainoastaan laitteessa oleviin kahvoihin ja nuppeihin ja käytä patakinnasta, jos siirrä laitetta tai sen vesisäiliötä tai kantta laitteen ollessa kuuma.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Ole varovainen, kun nostat kannen laitteen päältä valmistusajan päätyttyä. Avaa kansi aina raottamalla sitä poispäin itsestäsi, sillä laitteesta nouseva höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä koskaan aseta kasvojasi suoraan laitteen päälle.
- Irrota laitteen virtajohto aina käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin irrotat siitä osia puhdistamista varten tai ennen kuin asetat niitä takaisin paikoilleen.
- Älä käytä laitetta keittolevyn päällä tai mikroaaltouunin tai tavallisen uunin sisällä.
- Älä säilytä ruokaa laitteen sisällä tai aseta laitetta pakastimeen.
- Älä aseta laitetta suoraan minkään herkkäpintaisen alustan päälle.
- Laitteen ja alustan väliin tulee asettaa lämpöä eristävä matto tai leikkuulauta pinnan suojaamiseksi.
- Lue kaikki laitteen mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.
- Sammuta laitteen virta siinä olevasta virtapainikkeesta käsin aina ennen virtajohdon kytkemistä tai irrottamista. Kun irrotat virtajohtoa, tartu aina pistokkeeseen – älä koskaan vedä johdosta.
- Irrota virtajohto aina käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin irrotat siitä osia tai ennen kuin asetat niitä takaisin paikoilleen.
- Käytä ainoastaan asianmukaisesti testattuja ja hyväksyttyjä jatkojohtoja.



- Kytke laite ainoastaan sellaiseen verkkovirtaan, jonka jännite vastaa laitteeseen merkittyjä vaatimuksia (huomio: käytä vain AC-jännitettä).
- Kahdeksanvuotiaat ja tätä vanhemmat lapset saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan, mikäli käyttöä valvotaan tai mikäli heitä on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit. Alle kahdeksanvuotiaat lapset eivät saa puhdistaa laitetta. Kahdeksanvuotiaat ja tätä vanhemmat lapset saavat puhdistaa laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aisteihin liittyvä suorituskyky on rajoittunut tai joiden laitteen käyttöön liittyvä kokemus tai osaaminen on vähäistä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, mikäli käyttöä valvotaan tai mikäli heitä on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Tarkka valvonta on aina tarpeen lasten käyttäessä laitetta tai kun sitä käytetään tilassa, jossa on lapsia, sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, se on vaihdettava välittömästi. Vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdon saa suorittaa ainoastaan laitteen valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai asianmukaisen koulutuksen saanut henkilö.
- Vammojen välttämiseksi varmista, ettei laitetta käytetä väärin.
- Laitteen kuumenevat osat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa käytön jälkeen.
- Laitteen ulkopinnat saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koskaan poistu laitteen luota sen ollessa käytössä.
- Käytä laitetta ainoastaan sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Älä koskaan aseta laitetta kaasuliekin tai sähkölieden päälle tai näiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- Älä aseta laitetta minkään muun laitteen päälle.
- Varmista, ettei laite tai sen virtajohto riipu pöydän tai muun työtasoin reunan yli ja ettei kumpikaan näistä

kosketa mitään kuumaa pintaa.

- Älä koskaan käytä laitetta, mikäli laite tai sen virtajohto tai -pistoke on vahingoittunut millä tahansa tavalla tai mikäli laite toimii viallisesti. Jos laite on vahingoittunut tai toimii viallisesti, toimita se lähimpään huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai säätöä varten.
- Käytettävään pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA.
- Sähköiskun välttämiseksi laitetta, sen virtajohtoa tai laitteen virtapistokkeita ei tule upottaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjauksjärjestelmän välityksellä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalous- ja tätä vastaavaan käyttöön. Kotien ohella se soveltuu käytettäväksi esimerkiksi liikkeiden henkilöstöruokaloissa, toimistoissa ja vastaavissa työtiloissa, maataloilla, asukaskäytössä hotelleissa ja motelleissa, aamiaismajoitusliikkeissä ja muissa vastaavissa majoitus- ja asuinympäristöissä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan tässä ohjekirjassa esitettyihin käyttötarkoituksiin. Riskien välttämiseksi laitetta tai mitään sen osaa ei tule käyttää muihin kuin tässä ohjeessa esitettyihin käyttötarkoituksiin.
- Aineellisten- ja henkilövahinkojen välttämiseksi laitteen kanssa saa käyttää ainoastaan laitteen valmistajan myymiä tai suosittelemia lisäosia ja -varusteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Noudata erityistä varovaisuutta aina, kun siirrä laitetta, jonka sisällä on kuumaa öljyä tai jotakin muuta kuumaa nestettä.
- Kytke virtajohto aina ensin laitteeseen ja vasta tämän jälkeen pistorasiaan. Sammuta laite asettamalla siinä oleva virtapainike "off"-asentoon ja irrota tämän jälkeen laitteen virtajohto pistorasiasta.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

HUOMAUTUS:

Älä muuta pistoketta millään tavalla.

- Jos käytät jatkojohtoa, pyri aina käyttämään mahdollisimman lyhyttä johtoa. Pitkä jatkojohto saattaa sekoittaa, ja ohi kulkevat ihmiset saattavat kompastua siihen.
- Jos käytät pitkää jatkojohtoa, varmista että sitä käytetään turvallisella tavalla.
- Pitkää jatkojohtoa käytettäessä sinun tulee varmistaa seuraavat:

- 1) että käytät ainoastaan laitteen virtavaatimuksia vastaavaa tai ne ylittävää jatkojohtoa;
- 2) ettei johto riipu käyttämäsi pöydän tai työtasoin reunalla, sillä tällöin lapset saattaisivat vetää johdosta tai ohi kulkevat henkilöt saattaisivat kompastua siihen.

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen ympäriltä.
- Pese laitteen kansi ja säiliön sisäpuoli kuumalla vedellä ja pienellä määrällä tiskiaINETTA ja kuivaa ne tämän jälkeen kauttaaltaan.

SOUS VIDE - RUOANVALMISTUSMENETELMÄ

Sous vide -ruoanvalmistusmenetelmä on jo pitkään ollut etenkin huippukokkien suosiossa. "Sous vide" on ranskaa ja tarkoittaa "tyhjiössä". Sous vide -ruoanvalmistuksessa ruoka ensin tyhjiöpakataan, minkä jälkeen se kypsennetään vesihautteessa. Ruoka kypsennetään matalassa ja tarkasti kontrolloidussa lämpötilassa, minkä ansiosta se säilyttää makunsa ja mehukkuutensa tavanomaista paremmin. Tyhjiöpussiin suljettu ruoka kypsyy omassa nesteessään sekä pussiin lisätyissä marinadeissa tai mausteissa. Sous vide -menetelmä säilyttää ruoan vitamiinit, hivenaineet ja nesteet huomattavasti tavanomaisia menetelmiä paremmin ja parantaa lisäksi ruoan makua. Näin valmistettuna ruoasta tulee terveellisempää, pehmeämpää ja maistuvampaa. Koska sous vide -menetelmä tekee lihasta tavanomaista pehmeämpää, voit käyttää halvempia, tavanomaisesti valmistuksessa liian sitkeiksi jääviä ruhon osia, kuten niskaa, potkaa tai lapaa. Halvemmasta hinnastaan huolimatta näissä ruhon osissa on usein kalliimpia osia enemmän makua. Sous vide -valmistuksessa ruuat on pakattava erillisiin pakkauksiin. Pakkauksia voi kuitenkin kypsennää samanaikaisesti, jos kaikille sopii sama kypsennyslämpötila. Sous vide -menetelmää käytettäessä ruokaa on hyvin vaikea ylikypsennää, joskin ruoan rakenne saattaa joissain tapauksissa muuttua valmistuksen aikana. Menetelmä mahdollistaa ruoan valmistamisen hyvissä ajoin etukäteen, minkä vuoksi se soveltuu erityisen hyvin etenkin vieraita varten tapahtuvaan ruoanvalmistukseen.

Lämpötilat

Laitteen lämpötila-alue on 45–90 °C, ja valmistuslämpötilaa voi säätää yhden asteen tarkkuudella. Valmistuslämpötila tulee valita valmistettavan ruoan ja halutun kypsyyden mukaan. Tarkkoja sous vide -lämpötilasuosituksia on esitetty jäljempänä olevassa taulukossa.

Valmistusaika

Valmistusaikaa ei valita laitteeseen asetettavan ruoan painon mukaan, vaan sen mukaan miten paksuina paloina ruoka on. Tavanomainen valmistusaika on 8 tuntia. Laitteessa valmistusajaksi voidaan valita mikä tahansa aika 30 minuutista 72 tuntiin. Tarkkoja sous vide -lämpötilasuosituksia on esitetty jäljempänä olevassa taulukossa.

Sous vide -valmistukseen soveltuvat ruoat

Sous vide -menetelmä soveltuu erityisen hyvin lihan kypsennykseen, sillä se tekee lihasta tavanomaista pehmeämpää, mehukkaampaa ja maistuvampaa. Menetelmä soveltuu kuitenkin hyvin myös kalan tai vihanesten kypsennykseen.

Suosittelomme sous vide -menetelmää etenkin seuraavien ruoka-aineiden kypsennykseen:

- Nauta, vasikka, lammas, sika ja riista
- Kana, kalkkuna ja ankka
- Vähärasvainen tai rasvainen kala, hummerin pyrstö ja kampasimpukat
- Juurekset, kuten peruna, porkkana, palsternakka, punajuuri ja nauris
- Rapeat vihannekset, kuten herneet, parsat, maissi, parsakaali, kukkakaali, munakoiso, sipuli ja kurpitsa
- Kovat hedelmät, kuten omena ja päärynä
- Pehmeät hedelmät, kuten mango, luumu, aprikoosi, persikka, nektariini, papaija ja mansikka.

SOUS VIDE -RUOANVALMISTUKSEN VAIHEET

1. Maustaminen

Voit marinoida valmistettavan ruoan tai lisätä siihen mausteita, yrttejä, voita tai öljyä ennen kuin pakkaat sen tyhjiöpussiin.

2. Tyhjiöpussin sulkeminen

Ruoka on tyhjiöpakattava siten, että tyhjiöpussiin ei pääse yhtään ilmaa tai ylimääräistä nestettä. Tämä varmistaa sen, että ruoka säilyttää luonnollisen makunsa ja ravinteensa mahdollisimman hyvin. Lisäksi tyhjiöpussissa lihan, kalan ja äyriäisten huokokset avautuvat ja marinadi ja mausteet imeytyvät niiden sisään tavanomaista paremmin. Tämä varmistaa mahdollisimman täyteläisen maun. Jos ruoan ympärille jää happea tai ylimääräistä kosteutta, sen maku heikkenee ja siinä olevien ravinteiden määrä vähenee ja lisäksi ruoan rakenne kärsii. Tämän vuoksi on erittäin tärkeää, että käytät mahdollisimman laadukasta tyhjiöpakkauslaitetta, joka varmistaa, ettei tyhjiöpussiin jää happea tai ylimääräistä kosteutta, ja sulkee sen tiiviisti.

3. Kypsentyminen

Kun laitteen säiliössä oleva vesi on saavuttanut asianmukaisen lämpötilan, voit asettaa ruokasi sisältävät tyhjiöpussit varovasti veteen. Tarkista, että pussit tulevat kokonaan vedenpinnan alle. Tämä varmistaa, että ruoka kypsenee tasaisesti.

4. Ruoan ruskistaminen

Sous vide -kypsennintä käytettäessä lihan pintaan ei synny ruskeaa paistopintaa. Tästä johtuen etenkin liharuoat saattaa olla tarpeen ruskistaa nopeasti paistinpannussa tai grillissä pintamaun ja pinnan ulkonäön parantamiseksi. Ruskistaaksesi ruoan poista se tyhjiöpussista ja paista sitä hetki erittäin kuumassa pannussa tai grillissä. Tällöin pinnan rasva ja proteiinit karamellisoituvat, minkä myötä ruoan pintamaku paranee.

RUOKA-AINEIDEN VALMISTELU

- Sous vide -valmistuksessa käytettävien ruoka-aineiden on oltava aivan tuoreita.
- Ennen liha-, kana-, kala- tai äyriäisannoksen tyhjiöpussiin pakkaamista varmista, että sitä on säilytetty asianmukaisesti alle 5 °C:n lämpötilassa.
- Käytä ainoastaan käyttämättömiä ja puhtaita tyhjiöpussieja.
- Pidä kypsennetyt ja kypsennettämättömät ruoat erillään toisistaan.
- Pese kätesi ja puhdista työtilasi huolellisesti ennen ruoka-aineiden käsittelyä.
- Huolehdi, että käyttämäsi ruoka-aine on leikattu alla esitetyssä sous vide -lämpötiloissa ja -kypsennysaikoissa koskevassa taulukossa esitettyyn paksuuteen.

LAITTEEN OSAT

1. Kansi
2. Kahva
3. Vesisäiliö
4. Ohjauspaneeli
5. Teline
6. Ajastin-/lämpötilapainike (aika/lämpötila)
7. Käynnistyspainike ja pyörivä valmistusajan/lämpötilan säädin (+/-)
8. Näyttö
9. Virtapainike
10. Pihdit

Huomautus: vesisäiliön pohjassa on helposti havaittava lämpötila-anturi. Älä poista tätä anturia tai koske siihen.

KÄYTTÖ

- Aseta laite tasaiselle alustalle. Kiinnitä laitteen virtajohto.
- Täytä laitteen vesisäiliö haalealla tai kuumalla vedellä. Varmista, ettei vesi ole lämpimämpää kuin käyttämäsi valmistuslämpötila.
- Vedenpinta ei saa tulla säiliössä näkyvää FILL-merkkiä korkeammalle, mutta veden tulee peittää säiliön asetettavat ruoat täysin. Varmista, ettet täytä säiliötä liian täyteen, jottei vettä valu laitteen ulkopuolelle, kun asetat ruoat sen sisään.

- Jos kypsennät sellaisia ruokia, jotka sopivat parhaiten laitteen mukana toimitettavaan telineeseen (5), aseta teline vesisäiliöön.
- Kiinnitä vesisäiliön (3) kansi (1) paikalleen.
- Paina virtapainike pohjaan (9) käynnistääksesi laitteen. Näyttö kytkeytyy päälle ja laitteen automatiikka asettaa lämpötilaksi 56 °C.
- Aseta asianmukainen lämpötila kääntämällä pyörivää säädintä (7). Voit myös vaihtaa celsiusasteet fahrenheitasteisiin tai toisin päin pitämällä ajastin-/lämpötilapainiketta (6) pohjassa 3 sekunnin ajan.
- Paina ajastin-/lämpötilapainiketta (6) ja valitse mikä tahansa valmistusaika puolesta tunnista 72 tuntiin pyörivää säädinpainiketta kääntämällä. Valmistusajan oletusasetus on kahdeksan tuntia.
- Paina käynnistyspainiketta (7). Laitte esilämmittää säiliössä olevan veden asettamaasi lämpötilaan ennen valmistusajalaskurin käynnistymistä. Säiliössä olevan veden lämpötila näkyy laitteen näytössä.
- Kuulet kolme piippausääntä, kun säiliössä oleva vesi on lämmennyt asetettuun lämpötilaan. Nosta kansi varovasti paikaltaan ja aseta tyhjiöpussesiin pakattu ruoka veteen pihtien avulla. Aseta kansi takaisin paikalleen.
- Paina käynnistyspainiketta (7). Valmistusajalaskuri käynnistyy.
- Kun valmistusaika on kulunut loppuun, kuulet kolme piippausääntä, minkä jälkeen laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Jos kypsennyksen aikana tapahtuu sähkökatko, laite jatkaa kypsennystä automaattisesti, mikäli virta on poikki korkeintaan 30 minuuttia.
- Laitteen kantta ei tule poistaa paikaltaan kypsennyksen aikana, ellei tämä ole aivan välttämätöntä. Koska laite kypsentää ruoan hyvin matalassa lämpötilassa, voi kestää hyvin kauan, ennen kuin avaamisen seurauksena menetetty lämpö palautuu laitteeseen. Jos kannen sisäpinnalle kerääntyy hyvin runsaasti kosteutta etkä enää näe säiliön sisään, voit raottaa kantta hieman itsestäsi pois päin, jotta saat sisäpinnalle kertyneen veden valumaan takaisin säiliöön.

Huomautus

Varmista, että käyttämäsi pussit ovat tiiviisti kiinni ennen kuin asetat ne kypsennykseen. Varmista, että käyttämäsi pussit ovat edelleen tiiviisti kiinni, kun otat ne pois kypsennyksestä. Jos valmis ruoka tullaan syömään muutaman tunnin kuluessa, sitä voidaan säilyttää kypsennyksessä lyhyen aikaan ilman, että ruoan rakenne kärsii. Tarkkoja seisonta-aikasuosituksia on esitetty jäljempänä olevassa taulukossa. Jos aiot säilyttää kypsennettyä ruokaa jääkaapissa myöhempää käyttöä varten, ota tyhjiöpussit kypsennyksestä heti valmistuksen jälkeen ja aseta ne jääveteen, jotta saat ne jäähdytettyä nopeasti.



PUHDISTUS

Kun puhdistat laitetta, huomioi seuraavat seikat:

- Irrota laitteen virtajohto seinästä ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen ja asetat sen säilytykseen.
- Kaada vesi pois laitteen vesisäiliöstä. Pyyhi vesisäiliö ja laitteen kansi kuiviksi pyyhkeellä.
- Älä upota laitetta tai sen johtoa tai pistoketta veteen ja varmista, ettei vettä pääse tunkeutumaan laitteen sisään.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne tämän jälkeen kuivalla pehmeällä liinalla.

TAKUUEHDOT

Laitetakuu ei ole voimassa, mikäli - yllä esitettyjä ohjeita ei ole noudatettu - laitetta on muutettu tai korjattu - laitetta on käsitelty väärin tai kovakouraisesti tai se on jollain tavoin vaurioitunut - laitteeseen kytketty syöttövirta on aiheuttanut laitteen vioittumisen. Koska kehittelemme tuotteidemme toimintoja ja yksityiskohtia jatkuvasti, pidätämme kaikki oikeudet tehdä laitteisiin muutoksia ilman edeltävää ilmoitusta.

Jos virtajohto vaurioituu, valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

TAULUKKO: KYPSENENSLÄMPÖILOJA JA -AIKOJA				
Ruoka-aine	Paksuus*	Lämp. (°C)	Aika	Seisonta-aika**
Nauta, vasikka, lammas ja riista				
Filee, kyljys, kylkiluu, T-luupihvi, ulkofilee, häränkyljys (mureat palat)	1–2 cm	49+	1 tunti	Kork. 6 tuntia
	2–5 cm	49+	2 tuntia	Kork. 8 tuntia
Kuve, niska, etupotka, lapa, takapotka	4–6 cm	49+	8 tuntia	Kork. 10 tuntia
Sika				
Sian rinta	3–6 cm	82	10 tuntia	Kork. 12 tuntia
Kylkiluut	2–3 cm	59	10 tuntia	Kork. 12 tuntia
Kyljykset	2–4 cm	56+	4 tuntia	Kork. 6 tuntia
Selkä	5–7 cm	56+	10 tuntia	Kork. 12 tuntia
Siipikarja				
Kananrinta luulla	3–5 cm	82	2 tuntia	Kork. 3 tuntia
Luuton kananrinta	3–5 cm	64	1 tunti	Kork. 2 tuntia
Koipireisi luulla	3–5 cm	82	1,5 tuntia	Kork. 3 tuntia
Luuton koipireisi	3–5 cm	64	1 tunti	Kork. 2 tuntia
Kanankoipi	5–7 cm	82	2 tuntia	Kork. 3 tuntia
Ankanrinta	3–5 cm	64	2 tuntia	Kork. 2 tuntia
Kala				
Rasvaton tai rasvainen kala	3–5 cm	47+	1 tunti	Kork. 1 tunti
Äyriäiset				
Katkaravut	2–4 cm	60	1 tunti	Kork. 1 tunti
Hummerin pyrstö	4–6 cm	60	1 tunti	Kork. 1 tunti
Kampasimpukat	2–4 cm	60	1 tunti	Kork. 1 tunti
Kasvikset				
Juurekset	1–5 cm	83+	1 tunti	Kork. 2 tuntia
Rapeat vihannekset	1–5 cm	83+	1 tunti	Kork. 2 tuntia
* Jos lihapalat ovat tätä ohuempia, ne kypsyvät ilmoitettua nopeammin.				
** Seisonta-aika on pisin aika, jonka ruoka voi seistä kypsentyessä valmistuksen jälkeen ilman, että sen rakenne kärsii.				

TAULUKKO: KYPSYYSASTEET JA VALMISTUSLÄMPÖTILAT		
Ruoka-aine	Kypsyysaste	Valmistuslämpötila (°C)
Nauta, vasikka, lammas, sika ja riista	Raaka	49
	Puoliraaka	56
	Puolikypsä	60
	Miltei kypsä	65
	Kypsä	71+
Siipikarja, luuton	Kypsä	64
Siipikarja, luut mukana	Kypsä	82
Kala	Raaka	47
	Puoliraaka	56
	Puolikypsä	60
Kasvikset	Tavanomainen	83–87

CE 220–240V
~50Hz
520W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM

SOUS VIDE

Instruction/Recipe Booklet

Please read these instructions carefully and retain for future reference.

Model: LS-SV01c

Rating :220–240 V, 50 Hz, 520 W

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY PRECAUTIONS FOR SOUS VIDE COOKER

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not operate the unit on an inclined surface
- Do not move or cover the unit whilst in operation
- Do not immerse the base of the unit in water or any other liquid
- Use your unit well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.
- Do not touch hot surfaces of the unit while it is in use as they will be hot.
- Use handles or knobs and oven mitts to move the unit, the cooking pan and the lid when hot.
- Do not operate the unit without food or liquid in the cooking pan.
- Be careful when lifting and removing lid after cooking. Always tilt the lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the unit.
- Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts to clean.
- Do not use the unit on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven
- Do not use the unit for food storage or place in the freezer.
- Do not operate the unit when placed directly onto a bench top. Place a heat proof mat or chopping board underneath to protect the surface
- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Close supervision in necessary when any appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure avoid potential injury from misuse
- The heating element surface is subject to residual heat after use
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric burner or in a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or counter or bench top or touch any hot surfaces.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest service agent for examination, repair, or adjustment.
- For additional protection, recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.
- To protect against electrical shock



appliance;

2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

BEFORE USE

- Remove all packaging and transport material from the appliance.
- Wash the lid and the inside of the water bath with hot water and a little washing-up liquid, and then dry the parts thoroughly.

ABOUT SOUS VIDE COOKING

Sous vide has long been a popular cooking method with professional chefs. "Sous vide" is French for "under vacuum". It describes a cooking method in which food is placed in sealed vacuum bags and cooked in a water bath. The food is cooked at a constant low temperature over a long time to make it moist and flavour-some. As the vacuum bag is sealed, the food cooks in its own juices together with the marinades or spices you added. Vitamins, minerals and juices are retained and the flavour of the food is enhanced. This makes the food healthier, more tender and more flavourful. As meat cooked sous vide is more tender, it is possible to use cheaper cuts, such as neck fillet, shank and shoulder, which are often tastier than the more expensive cuts. As sous vide cooking requires that foods be vacuum packed individually, several items can be cooked at the same time, as long as their cooking temperature is the same. It is difficult to overcook food with sous vide, but the structure of the food can change slightly during cooking. The food can be prepared in plenty of time before serving, making sous vide perfect when you have guests.

Temperatures

The appliance has a temperature range of 45-90 °C in increments of 1 °C. Different temperatures are required for different foods and different degrees of doneness. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.

Cooking time

The cooking time does not depend on the weight of the food, but its thickness. The standard cooking time is 8 hours. The time can be adjusted from 30 minutes to 72 hours. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.

do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.

• Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Household and indoor use only.
- Do not use outdoors.
- The appliance is only intended for the purpose described in user manual. Do not use appliance or any part of the appliance out of the intended use to avoid risk.
- The use of accessory attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- The appliance must not be immersed.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

a) A short power-supply cord should be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the

Foods for sous vide cooking

Meat is particularly suited to sous vide cooking, as it makes it more tender, juicy and flavoursome, but vegetables and fish can also be cooked in this way.

We recommend sous vide cooking for the following foods:

- Beef, veal, lamb, pork and game
- Chicken, turkey and duck
- Lean and oily fish, lobster tails and scallops
- Root vegetables such as potatoes, carrots, parsnips, beetroot and turnips
- Crisp vegetables such as peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, aubergines, onions and squash
- Hard fruits such as apples and pears
- Soft fruits such as mango, plums, apricots, peaches, nectarines, papaya and strawberries

SOUS VIDE COOKING STEP BY STEP

1. Seasoning

You can marinate the food or add spices, herbs, butter or oil before you seal the vacuum bag.

2. Vacuum sealing

The food must be vacuum sealed in a bag to remove air and moisture. This ensures the foods retain their natural flavour and nutritional content. Vacuum sealing also helps to open the pores of meat, poultry, fish and shellfish, so that the marinade and spices are absorbed better and the food is more flavoursome. Oxygen and moisture in the ambient air reduces the flavour, nutritional content and structure of food, and it is therefore important to use a high-quality vacuum sealer to remove air and moisture before the bag is sealed to ensure the food is optimally vacuum packed.

3. Cooking

Once the water in the water bath has reached the required temperature, the vacuum bags containing the food

should be placed gently in the water. Make sure the bags are completely under water, so the food cooks evenly.

4. Browning

When foods are cooked sous vide, it may be necessary to brown meat in particular in a frying pan or grill in order to enhance its appearance and flavour. Remove the food from the bag and brown it quickly on a very hot frying pan or grill rack. This causes the fat and proteins to caramelise and enhances the flavour.

PREPARING FOODS

- Foods for sous vide cooking must be absolutely fresh.
- Check that meat, poultry, fish and shellfish have been stored correctly below 5 °C before cooking.
- Only use brand new and clean vacuum bags.
- Keep fresh and cooked foods apart.
- Wash your hands and work area thoroughly before handling food.
- The thickness of the food must be as described in the table of sous vide temperatures and times.

MAIN COMPONENTS

1. Lid
 2. Handle
 3. Water bath
 4. Control panel
 5. Rack
 6. Timer/Temp (time/temperature)
 7. Button for Start/Stop and dial for time/temperature adjustment (+/-)
 8. Display
 9. Power
 10. Tong
- Please note, there is a visible temperature sensor located in the floor of the water tank. Do not remove or tamper with it in any way.

USE

- Place the appliance on a flat surface. Plug in.
- Fill the water bath with lukewarm or hot water. The water must not be

hotter than the cooking temperature. The water must not be above the FILL mark in the water bath, and it must cover the foods you want to cook. Make sure not to overfill the water bath with water so that it overflows when the foods are placed in it!

- If necessary, insert the rack (5) in the water bath if you want to cook foods that are best placed on the rack.
- Place the lid (1) on the water bath (3).
- Press and hold the Power button (9) to switch the appliance on. The display will come on and the temperature is automatically set to 56°C.
- Adjust the temperature as required by dialing the button (7). You can also switch the temperature display between Celsius and Fahrenheit by hold the Timer/Temp (6) button 3 seconds.
- Press the Timer/Temp (6) button and adjust the cooking time from 30 minutes to 72 hours by dialing the button (7). The cooking time is set as standard to 8 hours.
- Press the button (7). The appliance preheats the water to the set temperature before the cooking time begins to count down. The display shows the current temperature of the water.
- Once the water has reached the preset temperature, 3 beeps will sound. Lift the lid off and carefully lay the vacuum-packed food in the water bath using tongs. Replace the lid.
- Press the button (7). The cooking time starts to count down.
- Once the cooking time has elapsed, 3 beeps will sound and the appliance will switch itself off. In the event of a temporary power cut during cooking, the appliance will resume the cooking process if it is turned on again within 0.5 hours.
- You must not remove the lid during cooking unless absolutely necessary. The appliance cooks at a very low temperature, so it takes a long time to regain any heat loss. If condensation

forms on the inside of the lid so that you cannot see into the water bath, you can tilt the lid gently away from you so that condensation runs down into the water bath.

Note

Make sure the bags are completely sealed before cooking begins. Make sure the bags are still completely sealed once cooking is finished. If the food is to be consumed within a few hours, it can be kept in the water bath for a short time without ruining the structure. You can see the standing times in the table later on in these instructions. If the food is to be stored in the fridge for later use, immediately place the bags in ice water to quickly reduce the temperature of the food.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following:

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning it and putting it away.
- Pour the water out of the water bath. Wipe the water bath and lid with a tea towel.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water and make sure no water enters the appliance.
- Wipe the outside of the appliance with a well-wrung cloth and dry with a dry soft Cloth.

WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply. Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance agent or a similarly qualified person to avoid hazards.

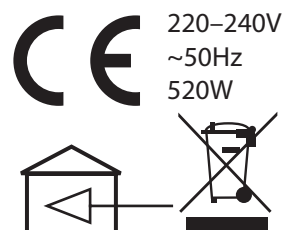


TABLE OF COOKING TEMPERATURES AND TIMES				
Food item	Thickness*	Temp. (°C)	Time	Standing time**
Beef, veal, lamb, game				
Fillets, chops, ribeye, T-bone, sirloin, porterhouse (tender cuts)	1-2 cm	49+	1 hour	Up to 6 hours
	2-5 cm	49+	2 hours	Up to 8 hours
Flank, neck, thigh, shoulder, shank	4-6 cm	49+	8 hours	Up to 10 hours
Pork				
Pork breast	3-6 cm	82	10 hours	Up to 12 hours
Spareribs	2-3 cm	59	10 hours	Up to 12 hours
Cutlets	2-4 cm	56+	4 hours	Up to 6 hours
Pork loin	5-7 cm	56+	10 hours	Up to 12 hours
Poultry				
Chicken breast with bone	3-5 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken breast	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken thigh with bone	3-5 cm	82	1.5 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken thigh	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken drumstick	5-7 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Duck breast	3-5 cm	64	2 hours	Up to 2 hours
Fish				
Lean and oily fish	3-5 cm	47+	1 hour	Up to 1 hour
Shellfish				
Shrimps	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Lobster tail	4-6 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Scallops	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Vegetables				
Root vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours
Crisp vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours
* If the meat is thinner than specified, it will cook faster.				
** The standing time is the longest time the food can remain in the water after cooking without the structure changing				

TABLE OF DONENESS AND TEMPERATURES		
Food item	Doneness	Temperature (°C)
Beef, veal, lamb, pork and game	Rare	49
	Medium-rare	56
	Medium	60
	Medium-well done	65
	Well done	71+
Poultry, boneless	Well done	64
Poultry, with bone	Well done	82
Fish	Rare	47
	Medium-rare	56
	Medium	60
Vegetables	General	83-87

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM



Sous Vide

Instruktions-/recepthäfte

Läs instruktionerna noga och spara dem för framtida referens.

Modell: LS-SV01c

Märkning: 220–240 V, 50 Hz, 520 W

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR SOUS VIDE-MASKIN

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, såsom följande:

- Läs alla instruktioner.
- Använd inte apparaten när den står på en lutande yta.
- Täck inte över eller flytta apparaten när den används.
- Sänk inte ned apparatens bas i vatten eller någon annan vätska.
- Använd apparaten på säkert avstånd från väggar och gardiner, och använd den inte i trånga utrymmen.
- Rör inte varma ytor på apparaten när den används eftersom dessa då är varma.
- Använd handtagen och ugnsvantar när du flyttar apparaten, kokkärlet och locket när dessa är varma.
- Använd inte apparaten utan mat eller vätska i kokkärlet.
- Var försiktig när du lyfter och tar bort locket efter tillagning. Öppna alltid locket bort från dig eftersom ångan är varm och kan orsaka allvarliga brännskador. Luta aldrig ansiktet över apparaten.
- Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar bort delar för rengöring.
- Använd inte apparaten på spisen, i en mikrovågsugn eller i en ugn.
- Förvara inte mat i apparaten och placera den inte i frysen. Använd inte apparaten när den står direkt på en bänk. Placera en värmebeständig matta eller skärbräda under för att skydda ytan.
- Läs alla instruktioner som medföljer apparaten noggrant och spara dem för framtida bruk.
- Stäng alltid av strömmen vid eluttaget innan du sätter i eller drar ut kontakten. Håll i kontakten när du ska dra ut den, dra aldrig direkt i själva sladden.
- Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar bort delar.
- Använd inte apparaten med en förlängningssladd såvida inte sladden har kontrollerats och testats av en behörig tekniker eller servicetekniker.
- Använd alltid ett eluttag med samma spänning (endast AC) som står på apparaten.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt om de har övervakats eller fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Rengöring



och underhåll får inte utföras av barn såvida inte de är äldre än 8 år och övervakas. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Om sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller liknande behörig person för att undvika fara.
- Se till att undvika eventuell skada på grund av felanvändning.
- Det finns restvärme på värmeelementets yta efter användning.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gaslåga, elektrisk brännare eller i en varm ugn.
- Placera inte apparaten ovanpå någon annan apparat.
- Låt inte apparatens sladd hänga över kanten på ett bord eller liknande, eller komma i kontakt med varma ytor.
- Använd inte en elektrisk apparat med skadad sladd eller kontakt, eller om apparaten inte fungerar eller är trasig på något sätt. Returnera apparaten till närmaste serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.
- För ytterligare skydd rekommenderar vi att en jordslutsbrytare används, med en utlösningssström som inte överstiger 30 mA i den elektriska kretsen som levererar ström till dina apparater.
- För att skydda mot elektriska stötar får du inte doppa sladden, kontakten eller hela apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten är inte avsedd att drivas

med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Apparaten är avsedd att användas i hushåll eller för liknande tillämpningar såsom: personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer samt miljöer av "bed and breakfast-typ".
- Endast hushålls- och inomhusbruk.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Apparaten är endast avsedd för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen. Använd inte apparaten eller någon del av apparaten på något annat sätt än det avsedda för att undvika risker.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan innebära en risk för personskador.
- Maskinen får inte sänkas ned i vätska.
- Extrem försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor flyttas.
- Sätt alltid i kontakten i apparaten först och sedan sladden i vägguttaget. Stäng först av apparaten (off) och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER OBS!

Apparaten har en polariserad kontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska risken för elektriska stötar kan kontakten bara passas på ett sätt i ett polariserat uttag. Om kontakten inte passar i uttaget, vänd på den. Om den fortfarande inte passar kontaktar du en behörig elektriker. Modifiera inte kontakten på något sätt.

- a) En kort nätsladd bör användas för att minska risken för att någon trasslar in sig eller snubblar över en längre sladd.
- b) Längre förlängningssladdar finns och kan användas om de används med försiktighet.
- c) Om en lång förlängningssladd används:
 - 1) Förlängningssladdens elektriska märkning ska vara minst lika stor som apparatens.

2) Den längre sladden får inte hänga över en bänk eller bordsskiva där barn oavsiktligt kan dra i eller snubbla över den.

FÖRE ANVÄNDNING

- Avlägsna allt förpacknings- och transportmaterial från maskinen.
- Rengör locket och insidan av vattenbadet med varmt vatten och lite diskmedel och torka sedan delarna noggrant.

OM SOUS VIDE-MATLAGNING

Sous vide har länge varit en populär tillagningsmetod bland professionella kokar. "Sous vide" är franska och betyder "i vakuüm". Det beskriver en matlagningsmetod där mat placeras i förseglade vakuumpåsar och tillagas i ett vattenbad. Maten tillagas vid en konstant låg temperatur under lång tid för att bli saftig och smakrik. Eftersom vakuumpåsen är förseglad tillagas maten i sin egen saft, tillsammans med de marinader eller såser du lägger till. Vitaminer, mineraler och safter bibehålls och smaken på maten förbättras. Det gör att maten blir nyttigare, mörare och smakrikare. Eftersom kött som tillagas sous vide blir mörare kan du köpa billigare köttbitar, som karré, lägg och bog, vilka ofta är smakrikare än dyrare bitar. I och med att sous vide-tillagning kräver att maten är individuellt vakuümförpackad kan dessutom flera matförpackningar tillagas samtidigt – förutsatt att tillagningstemperaturen är densamma. Det är svårt att tillaga maten för länge genom sous vide, men matens struktur kan förändras något under tillagningen. Maten kan tillagas god tid före servering, vilket gör sous vide perfekt när du har gäster.

Temperaturer

Maskinen har ett temperaturintervall på 45–90 °C i steg om 1 °C. Olika temperaturer krävs för olika livsmedel och olika grader av tillagningsresultat. Sous vide-temperaturer och -tider står i en tabell längre fram i instruktionerna.

Tillagningstid

Tillagningstiden beror inte på matens vikt, utan dess tjocklek. Normal tillagningstid är 8 timmar. Den kan dock vara allt från 30 minuter till 72 timmar. Sous vide-temperaturer och -tider står i en tabell längre fram i instruktionerna. Livsmedel för sous vide-tillagning Kött är särskilt lämpat att tillaga sous vide eftersom det blir mörare, saftigare och smakrikare, men även grönsaker och fisk kan tillagas på det här sättet.

Vi rekommenderar sous vide-tillagning för följande livsmedel:

- Nöt, kalv, lamm, fläsk och vilt
- Kyckling, kalkon och anka
- Mager och fet fisk, hummerstjartar och kammusslor
- Rotfrukter såsom potatis, morötter, palsternacka, rödbetor och rovor
- Krispiga grönsaker som ärtor, sparris, majs, broccoli, blomkål, äggplanta, lök och squash
- Hårda frukter som äpplen och päron
- Mjuka frukter som mango, plommon, aprikoser, persikor, nektariner, papaya och jordgubbar

SOUS VIDE-TILLAGNING STEG FÖR STEG

1. Smaksättning

Du kan marinera maten eller lägga till kryddor, örter, smör och olja innan du förseglar vakuumpåsen.

2. Vakuumpförseglning

Maten måste vara vakuumpförseglad i en påse för att avlägsna luft och fukt. Det gör att livsmedlen behåller sina naturliga smaker och näringsinnehåll. Vakuumpförseglningen bidrar också till att porerna i kött, fågel, fisk och skaldjur öppnas, vilket gör att marinad och kryddor absorberas bättre och maten blir smakrikare. Syre och fukt i den omgivande luften inverkar negativt på matens smak, näringsinnehåll och struktur. Därför är det viktigt att använda en högkvalitativ vakuumpförseglare och avlägsna luft och fukt före påsen förseglas så att maten blir optimalt vakuumpförpackad.

3. Tillagning

När vattnet i vattenbadet har nått den önskade temperaturen ska vakuumpåsarna med maten placeras försiktigt i vattnet. Se till att påsarna är helt under vatten så att maten tillagas jämnt.

4. Bryning

När kött tillagas sous vide kan det behöva brynas i en stekpanna eller grill för att utseende och smak ska

förbättras. Ta maten ur påsen och bryn den snabbt i en mycket het stekpanna eller på ett grillgaller. Detta gör att fett och proteiner karamelliserar, vilket förhöjer smaken.

FÖRBEREDELSE

- Livsmedel som ska tillagas sous vide måste vara färska.
- Kontrollera att kött, fågel, fisk och skaldjur har förvarats på rätt sätt under 5 °C före tillagning.
- Använd endast nya och rena vakuumpåsar.
- Håll färska och tillagade livsmedel isär.
- Tvätta händerna och arbetsområdet noggrant innan du hanterar livsmedel.
- Matens tjocklek måste vara som beskrivs i tabellen över sous vide-temperaturer och -tider.

HUVUDKOMPONENTER

1. Lock
 2. Handtag
 3. Vattenbad
 4. Kontrollpanel
 5. Galler
 6. Timer/Temp (tid/temperatur)
 7. Knapp för start/stopp och reglage för justering av tid/temperatur (+/-)
 8. Skärm
 9. Ström
 10. Tång
- Observera att det finns en synlig temperatursensor på botten av vattentanken. Ta inte bort eller mixtra med den på något sätt.

ANVÄNDNING

- Placera apparaten på en plan yta.
- Sätt i kontakten.
- Fyll vattenbadet med ljummet eller varmt vatten. Vattnet får inte vara varmare än tillagningstemperaturen. Vattnet får inte vara högre än FILL-märket i vattenbadet och det måste täcka maten som ska tillagas. Överfyll inte vattenbadet så att det rinner över när du lägger i maten!

- Sätt i gallret (5) i vattenbadet om du vill att maten ska ligga på det under tillagningen.
- Placera locket (1) på vattenbadet (3).
- Håll strömknappen (9) intryckt för att slå på apparaten. Displayen tänds och temperaturen ställs automatiskt in på 56 °C.
- Justera temperaturen med knappen (7). Du kan även växla temperaturen mellan Celsius och Fahrenheit genom att hålla in Timer/Temp-knappen (6) i 3 sekunder.
- Tryck på Timer/Temp-knappen (6) och justera tillagningstiden från 30 minuter till 72 timmar med knappen (7). Tillagningstiden är som standard inställd på 8 timmar.
- Tryck på knappen (7). Apparaten förvärmer vattnet till den inställda temperaturen innan tillagningstiden börjar att räkna ned. Displayen visar vattnets aktuella temperatur.
- När vattnet har uppnått den förinställda temperaturen hörs 3 pip. Lyft av locket och lägg försiktigt i den vakuumpförpackade maten i vattenbadet med tången. Lägg tillbaka locket.
- Tryck på knappen (7) varpå tillagningstiden börjar att räkna ned.
- När tillagningen är klar hörs 3 pip varefter apparaten stänger av sig själv. I händelse av ett tillfälligt strömavbrott under tillagningen återupptar apparaten tillagningen om den slås på igen inom 0,5 timmar.
- Ta inte bort locket under tillagning om det inte är absolut nödvändigt. Apparaten tillagar vid en mycket låg temperatur, så det tar lång tid att på nytt komma upp i rätt temperatur. Om det bildas kondens på insidan av locket så att du inte kan se in i vattenbadet kan du luta locket försiktigt ifrån dig så att kondensen rinner ned i vattenbadet.

Obs!

Se till påsarna är helt förseglade innan tillagningen börjar. Se till att påsarna fortfarande är helt förseglade när tillagningen är klar. Om maten ska ätas inom några timmar kan den vara kvar i vattenbadet under en kort tid utan att strukturen förstörs. Väntetider står i en tabell längre fram i instruktionerna. Om maten ska förvaras i kylskåpet och ätas senare ska påsarna omedelbart läggas i isvatten så att dess temperatur snabbt sänks.

RENGÖRING

När du rengör apparaten ska du vara uppmärksam på följande:

- Dra ut kontakten och låt apparaten svalna innan du rengör och ställer undan den.
- Håll vattnet ur vattenbadet. Torka vattenbadet och locket med en kökshandduk.
- Sänk inte ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten och se till att inget vatten kommer in i apparaten.
- Torka av apparaten med en väl urvriden trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- om ovanstående instruktioner inte har följts
- om apparaten har modifierats
- om apparaten har missköts, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- om apparaten är trasig på grund av fel i elförsörjningen. På grund av den ständiga utvecklingen av våra produkter vad gäller funktion och design förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan förvarning.

Om nätkabeln skadas får den endast bytas ut av tillverkaren eller dennes underhållsrepresentant eller person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.



TABELL ÖVER TILLAGNINGSTEMPERATURER OCH -TIDER				
Livsmedelsprodukt	Tjocklek*	Temp. (°C)	Tid	Väntetid**
Nöt, kalv, lamm och vilt				
Filéer, kotletter, entrecôte, ryggbiff/filé, ytterfilé, stor ryggbiff/filé (möra köttstycken)	1–2 cm	49+	1 timme	Upp till 6 timmar
	2–5 cm	49+	2 timmar	Upp till 8 timmar
Sida, hals, lår, bog, lägg	4–6 cm	49+	8 timmar	Upp till 10 timmar
Fläsk				
Fläskbog	3–6 cm	82	10 timmar	Upp till 12 timmar
Tunna revben	2–3 cm	59	10 timmar	Upp till 12 timmar
Kotletter	2–4 cm	56+	4 timmar	Upp till 6 timmar
Kotlettrad	5–7 cm	56+	10 timmar	Upp till 12 timmar
Fågel				
Kycklingbröst med ben	3–5 cm	82	2 timmar	Upp till 3 timmar
Benfritt kycklingbröst	3–5 cm	64	1 timme	Upp till 2 timmar
Kycklinglår med ben	3–5 cm	82	1,5 timmar	Upp till 3 timmar
Benfritt kycklinglår	3–5 cm	64	1 timme	Upp till 2 timmar
Kycklingben	5–7 cm	82	2 timmar	Upp till 3 timmar
Ankbröst	3–5 cm	64	2 timmar	Upp till 2 timmar
Fisk				
Mager och fet fisk	3–5 cm	47+	1 timme	Upp till 1 timme
Skaldjur				
Räkor	2–4 cm	60	1 timme	Upp till 1 timme
Hummerstjärtar	4–6 cm	60	1 timme	Upp till 1 timme
Kammusslor	2–4 cm	60	1 timme	Upp till 1 timme
Grönsaker				
Rotgrönsaker	1–5 cm	83+	1 timme	Upp till 2 timmar
Krispiga grönsaker	1–5 cm	83+	1 timme	Upp till 2 timmar
* Om köttet är tunnare än angivet går det snabbare.				
** Väntetiden är den längsta tid maten kan ligga kvar i vatten efter tillagning utan att strukturen förändras.				

TABELL ÖVER TILLAGNINGSRISULTAT OCH TEMPERATURER		
Livsmedelsprodukt	Tillagningsresultat	Temperatur (°C)
Nöt, kalv, lamm, fläsk och vilt	Blodig	49
	Medium-blodig	56
	Medium	60
	Medium-genomstekt	65
	Genomstekt	71+
Fågel, benfri	Genomstekt	64
Fågel, med ben	Genomstekt	82
Fisk	Blodig	47
	Medium-blodig	56
	Medium	60
Grönsaker	Allmän	83–87

Sous Vide- KÜPSETUSSEADE

Kasutusjuhend-retseptivihik

Lugege see juhend tähelepanelikult läbi ja hoidke alles.

Mudel: LS-SV01c

Toide: 220–240 V, 50 Hz, 520 W

OLULISED OHUTUSNÕUDED SOUS VIDE-KÜPSETUSSEADME OHUTUSNÕUDED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida tavapäraseid ettevaatuseabinõusid, sealhulgas järgmisi:

- Lugege läbi kõik kasutusjuhised.
- Kasutage seadet ainult tasasel pinnal.
- Ärge teisdage ega katke kinni sisselülitatud seadet.
- Ärge kastke seadme alaosa vette ega muusse vedelikku.
- Hoidke seade eemal seintest ja kardinatest ning ärge kasutage seda kitsastes kohtades.
- Ärge puudutage sisselülitatud seadme pindu, sest need on kuumad.
- Kuuma seadme või selle veepaagi teisdamisel võtke kinni ainult seadme sangadest ja nuppudest ning kasutage pajakinnast.
- Ärge kasutage seadet tühjalt.
- Olge ettevaatlik, kui tõstate pärast toidu valmistamist kaane seadme pealt ära. Avage kaas alati seda endast eemale paotades, sest seadme tõusev aur on kuum ja võib tekitada raskeid põletushaavu. Ärge asetage nägu otse seadme peale.
- Pärast seadme kasutamist ja enne seadme puhastamist tõmmake pistik pesast välja. Laske seadmel jahtuda enne selle osade puhastamiseks eemaldamist või nende tagasipaigutamist.
- Ärge kasutage seadet keeduplaadil, mikrolaineahjus ega praeahjus.
- Ärge hoidke toitu seadme sees ja ärge asetage seadet sügavkülmikusse.
- Ärge asetage seadet otse ühelegi õrnale aluspinnale. Seadme ja aluspinna vahele tuleb pinna kaitseks asetada kuumaalus või lõikelaud.
- Lugege tähelepanelikult läbi kõik seadmega kaasas olevad juhendid ja hoidke alles, et saaksite neid kasutada ka hiljem.
- Lülitage seade toitelülitist välja iga kord enne toitejuhtme ühendamist vooluvõrku või selle eemaldamist vooluvõrgust. Toitejuhtme eemaldamisel võtke alati kinni pistikust – ärge kunagi tõmmake juhtmest.
- Pärast seadme kasutamist ja enne seadme puhastamist tõmmake pistik pesast välja. Laske seadmel jahtuda enne selle osade puhastamiseks eemaldamist või nende tagasipaigutamist.
- Kasutage ainult nõuetekohaselt testitud ja tunnustatud pikendusjuhtmeid.
- Ühendage seade ainult sellisesse vooluvõrku, mille (alalis)pinge vastab



seadmele märgitud nõuetele.

- Kaheksa-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad on teadlikud selle kasutamisega seotud riskidest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed ei tohi seadet puhastada. Kaheksa-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet puhastada ainult täiskasvanu järelevalve all. Hoidke seadet ja toitejuhet alla kaheksa aasta vanustele lastele kättesaamatus kohas.
- Isikud, kelle füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed on piiratud või kelle seadme kasutamise oskus või kogemus on vähene, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad on teadlikud selle kasutamisega seotud riskidest.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Hoolikas järelevalve on vajalik alati, kui seadet kasutavad lapsed või kui seda kasutatakse ruumis, kus on lapsi, tagamaks, et nad ei mängi seadmega.
- Kui seadme toitejuhe on saanud kahjustada, tuleb see kohe välja vahetada. Ohtlike olukordade vältimiseks tohib juhtme vahetada ainult seadme tootja, volitatud hooldustöökoda või nõuetekohase koolituse läbinud isik.
- Vigastuste vältimiseks veenduge, et seadet ei kasutata valesti.
- Seadme kuumenevad osad on kuumad veel tükk aega pärast kasutamist.
- Seadme välispinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
- Ärge asetage seadet gaasileegi või sisselülitatud elektripliidi peale ega nende lähedale või kuuma ahju.
- Ärge asetage seadet ühegi muu seadme peale.
- Veenduge, et seade või toitejuhe ei ripu üle laua ega tööpinna ääre ja et kumbki neist ei puutu kokku ühegi kuuma pinnaga.
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui seade, toitejuhe või pistik on mis tahes viisil kahjustatud saanud või kui seade töötab valesti. Kui seade on kahjustatud saanud või töötab valesti,

viige see kontrollimiseks, parandamiseks või seadistamiseks lähimasse hooldustöökotta.

- Kasutatavale pistikupesale on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse, mille rakendamisvool on kuni 30 mA.
- Elektrilöögi vältimiseks ei tohi seadet, toitejuhet ega pistikut kasta vette ega muusse vedelikku.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi vahendusel.
- Seade on ette nähtud ainult kodus või analoogilistes tingimustes kasutamiseks. Lisaks kodudele sobib see kasutamiseks näiteks ettevõtete personalisööklates, büroodes ja analoogilistes tööruumides ja taludes, samuti hotellide, hotellide, külalistemajade ja muude majutus- ja eluruumide elanikele.
- Seade on ette nähtud ainult siseruumides kasutamiseks.
- Seadet ei tohi kasutada õues.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult käesolevas juhendis nimetatud otstarbel. Riskide vältimiseks ei tohi seadet ega ühtegi selle osa kasutada muul kui käesolevas juhendis nimetatud otstarbel.
- Inimvigastuste ja varalise kahju vältimiseks tohib seadmega kasutada ainult seadme tootja müüdavaid või soovitatavaid lisasid.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muusse vedelikku.
- Olge väga ettevaatlik iga kord, kui teisdaldate seadet, mille sees on kuuma õli või muud kuuma vedelikku.
- Ühendage toitejuhe alati kõigepealt seadmega ja alles seejärel pistikupesaga. Seadme väljalülitamiseks seadke toitelüliti väljalülitatud asendisse OFF ja seejärel tõmmake pistik pesast välja.

HOIDKE SEE JUHEND ALLES NB!

Ärge ehitage pistikut ühelgi viisil ümber.

a) Kui kasutate pikendusjuhet, eelistage võimalikult lühikest juhet. Pikk pikendusjuhe võib puntrasse minna ja möödakäijad võivad selle otsa komistada.

b) Pika pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et kasutate seda ohutult.

c) Pika pikendusjuhtme kasutamisel veenduge,

1) et kasutate ainult seadme toite-nõuetele vastavat või neid ületavat pikendusjuhet;

2) et juhe ei ripu üle laua või tööpinna serva, sest siis võivad lapsed juhtmest tõmmata või möödakäijad selle otsa komistada.

ENNE KASUTAMIST

- Eemaldage seadme ümber kogu pakke- ja transpordimaterjal.
- Peske seadme kaas ja paagi sisemus puhtaks kuuma vee ja väikese koguse nõudepesuvahendiga ja kuivatage hoolikalt.

TOIDUVALMISTUSMEETOD

SOUS VIDE

Toiduvalmistusmeetod sous vide on olnud juba kaua eeskätt tippkokkade lemmik. Sous vide tähendab prantsuse keeles 'vaakumis'. Sous vide-toiduvalmistamisel toiduained kõigepealt vaakumpakendatakse ja seejärel küpsetatakse vesivannis. Toit küpsetatakse madalal ja täpselt kontrollitud temperatuuril, mistõttu see säilitab maitse ja mahlasuse tavalisest paremini. Vaakumkotti suletud toit küpseb omas mahlas ning kotti lisatud marinaadides või maitseainetes. Sous vide-meetod säilitab toidu vitamiinid, mineraalained ja vedelikud tavalisest meetoditest märksa paremini ja parandab ka toidu maitset. Sedasi valmistatud toit on tervislikum, pehmem ja maitavam. Et sous vide-meetod teeb liha tavalisest pehmemaks, saab kasutada odavamaid rümba osi, mis tavalisel toiduvalmistamisel jäävad liiga sitkeks, näiteks kaela, kooti või abaliha. Vaatamata odavamale hinnale on nendes rümba osades sageli kallimatest osadest rohkem maitset. Toiduvalmistamisel sous vide tuleb toiduained pakkida eraldi vaakumkottidesse. Korraga võib aga küpsetada mitu vaakumkotti, kui kõikidele sobib sama küpsetustemperatuur. Sous vide-meetodi kasutamisel on toitu väga raske ülearu pruuniks küpsetada, kuigi toidu struktuur võib mõnel juhul valmistamise ajal muutuda. Meetod võimaldab toitu valmistada varakult ette, mistõttu see sobib suurepäraselt toidu valmistamiseks külalistele, kelle täpne saabumisaeg pole teada.

Temperatuurid

Seadme temperatuurivahemik on 45–90 °C ja küpsetustemperatuuri saab seada ühe kraadi täpsusega. Küpsetustemperatuur tuleb valida valmistatava toidu ja soovitava küpsusastme järgi. Mõned täpsed sous vide-temperatuurisoovitused on esitatud alljärgnevas tabelis.

Küpsetusaeg

Küpsetusaega ei valita seadmesse asetatava toidu kaalu järgi, vaid tükide paksuse järgi. Tavaline küpsetusaeg on 8 tundi. Seade võimaldab valida küpsetusajaks mis tahes aja 30 minutist 72 tunnini. Mõned täpsed sous vide-temperatuurisoovitused on esitatud alljärgnevas tabelis.

Sous vide-küpsetamiseks sobivad toidud

Sous vide-meetod sobib eriti hästi liha küpsetamiseks, sest see teeb liha tavalisest pehmemaks, mahlasemaks ja maitsvamaks. Meetod sobib aga hästi ka kala või köögiviljade küpsetamiseks.

Soovitame sous vide-meetodit eelkõige järgmistele toiduainetele küpsetamiseks:

- veise-, vasika-, lamba-, sea- ja ulukiliha;
- kana-, kalkuni- ja pardiliha;
- väherasvane või rasvane kala, homaarisabad ja kammkarbid;
- mugul- ja juurviljad nagu kartul, porgand, pastinaak, peet ja naeris;
- krõmpsuvad köögiviljad nagu hernes, spargel, mais, spargelkapsas, lillkapsas, baklažaan, sibul ja kõrvits;
- kõvad puuviljad nagu õun ja pirn;
- pehmed puuviljad ja marjad nagu mango, ploom, aprikoos, virsik, nektariin, papaia ja maasikas.

SOUS VIDE-TOIDUVALMISTAMISE ETAPID

1. Maitsestamine

Võite marineerida valmistatava roa või lisada sellele enne vaakumkotti pakkimist maitseaineid, maitsetaimi, võid või õli.

2. Vaakumkoti sulgemine

Toit tuleb vaakumpakendada nii, et vaakumkotti ei pääse üldse õhku ega liigset vedelikku. Siis säilivad toidu loomulik maitse ja toitained võimalikult hästi. Peale selle avanevad vaakumkottis liha, kana, kala ja

mereandide poorid ning marinaad ja maitseained imenduvad nende sisse tavalisest paremini. See tagab võimalikult täiusliku maitse. Kui toidu ümber jääb hapnikku või liigset niiskust, siis toidu maitse nõrgeneb ja toitainesisaldus väheneb, pealegi kannatab toidu struktuur. Seetõttu on väga oluline kasutada võimalikult kvaliteetset vaakumpakendusset, mis tagab, et vaakumkotti ei jää hapnikku ega liigset niiskust, ja sulgeb koti tihedalt.

3. Küpsetamine

Kui seadme paagis olev vesi on saavutanud nõuetekohase temperatuuri, võite asetada vaakumkotid toiduga ettevaatlikult vette. Kontrollige, et kotid jäävad üleni vee alla. See tagab toidu võimalikult ühtlase küpsemise. 4. Toidu pruunistamine
Sous vide-küpsetusseadme kasutamisel ei teki liha pinnale pruuni praekoorikut. Seetõttu on eelkõige lihatoite mõnikord vaja praepannil või grillis kergelt pruunistada pinnamaitse ja välimuse parandamiseks. Toidu pruunistamiseks võtke see vaakumkott välja ja praadige korrald väga kuumal pannil või grillis. Sel juhul pinna rasv ja valgud karamelliseeruvad parandades toidu pinnamaitset.

TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMINE

- Sous vide-toiduvalmistamisel kasutatavad toorained peavad olema üsna värsked.
- Enne liha-, kana-, kala- või mereanniportsjoni pakkimist vaakumkotti kontrollige, et seda on hoitud nõuetekohaselt jahedas (alla 5 °C).
- Kasutage ainult uusi ja puhtaid vaakumkotte.
- Hoidke küpsetatud ja küpsetamata toiduained üksteisest eraldi.
- Enne toiduainete käitlemist peske hoolikalt käsi ja puhastage tööruum.
- Hoolitsege selle eest, et kasutatav tooraine on lõigatud alljärgnevas sous vide-temperatuuride ja -küpsetusaegade tabelis näidatud paksuseks.

SEADME OSAD

1. Kaas
 2. Sang
 3. Veepaak
 4. Juhtpaneel
 5. Raam
 6. Taimeri ja termostaadi nupp (aeg/temperatuur)
 7. Käivitusnupp ja pööratav küpsetusaja ja -temperatuuri regulaator (+/-)
 8. Näidik
 9. Toitelüliti
 10. Tangid
- Märkus: veepaagi põhjas on kergesti nähtav temperatuuriandur. Ärge eemaldage ega puudutage seda andurit.

KASUTAMINE

- Asetage seade tasasele pinnale. Kinnitage seadme toitejuhe.
- Täitke seadme veepaak leige või kuumaga. Veenduge, et vesi ei ole soojem kui kasutatav küpsetustemperatuur.
- Veetase ei tohi ulatuda üle paagis nähtava FILL-märgi, kuid vesi peab katma paaki asetatavad toiduained üleni. Ärge valage paaki liiga palju vett, et seda ei valguks toiduainekottide sissepanekul üle ääre.
- Kui küpsetate selliseid toite, mis sobivad kõige paremini seadmega kaasas olevale raamile (5), asetage raam veepaaki.
- Kinnitage veepaagi (3) kaas (1) oma kohale.
- Seadme käivitamiseks vajutage toitelüliti (9) alla. Näidik lülitub sisse ja temperatuuriks seatakse automaatselt 56 °C.
- Seadke soovitud temperatuur pöörates regulaatorit (7). Võite vahetada Celsiuse kraadid Fahrenheiti kraadide vastu või vastupidi hoides taimeri ja termostaadi nuppu (6) 3 sekundit all.
- Vajutage taimeri ja termostaadi nuppu (6) ja valige mis tahes küpsetusaeg poolest tunnist 72 tunnini pöörates regulaatorit. Vaikimisi on küpsetusaeg 8 tundi.

- Vajutage käivitusnuppu (7). Seade eelsoojendab paagis oleva vee teie seatud temperatuurile enne küpsetusaja taimeri käivitumist. Paagis oleva vee temperatuur on näha seadme näidikul.
- Kui paagis olev vesi on soojenenud etteantud temperatuurini, kostab kolm piiksu. Tõstke kaas ettevaatlikult üles ja asetage vaakumkottidesse pakitud toit tangide abil vette. Asetage kaas tagasi oma kohale.
- Vajutage käivitusnuppu (7). Küpsetusaja taimer käivitub.
- Kui küpsetusaeg on läbi, kostab kolm piiksu ja seade lülitub automaatselt välja. Kui seadme töö ajal toimub voolukatkestus, jätkab seade küpsetamist automaatselt, kui katkestus ei kesta üle 30 minuti.
- Seadme kaant ei tasu küpsetamise ajal kergitada, kui see ei ole hädavajalik. Et seade küpsetab toitu väga madalal temperatuuril, võib kaane avamise tagajärjel kaotatud soojuse taastamiseks kuluda väga palju aega. Kui kaane sisepinnale kondenseerub väga palju niiskust ja te ei näe enam paagi sisse, võite paotada kaant pisut endast eemale, et selle sisepinnale kondenseerunud vesi valguks tagasi paaki.

Märkus

Veenduge, et teie kasutatavad kotid on tihedalt kinni, enne kui asetate need küpsetusseadmesse. Veenduge, et teie kasutatavad kotid on ikka veel tihedalt kinni, kui võtate need küpsetusseadmest välja. Kui valminud toit süüakse mõne tunni jooksul, võib hoida seda lühikest aega küpsetusseadmes, ilma et toidu struktuur kannataks. Mõned täpsed seisuajasoovitused on esitatud alljärgnevas tabelis. Kui soovite hoida küpsetatud toitu külmkapis hilisemaks kasutamiseks, võtke vaakumkotid küpsetusseadmest välja kohe pärast toidu valmistamist ja asetage jäävette, et need kiiresti maha jahutada.

PUHASTAMINE

Seadme puhastamisel pidage meeles järgmist.

- Enne seadme puhastamist ja hoiule panekut tõmmake pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Valage vesi paagist välja. Pühkige veepaak ja kaas rätikuga kuivaks.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette. Veenduge, et vesi ei pääse seadme sisse.
- Pühkige seadme välispinnad niiske lapiga puhtaks ja kuivatage pehme lapiga.



GARANTIINGIMUSED

Seadme garantii ei kehti, kui

- ei ole järgitud eespool nimetatud juhiseid;
- seadet on ümber ehitatud või parandatud;
- seadet on käsitletud valesti või jõuga või see on mingil viisil kahjustada saanud;
- seadme rikke on põhjustanud sobimatu toitevool. Et me täiustame pidevalt oma toodete funktsioone ja konstruktsiooni üksikasju, jätame endale õiguse teha seadmele muudatusi nendest ette teatamata.

Toitekaabli vigastuse korral võib seda ohtude vältimiseks vahetada ainult tootja või tema volitatud esindaja või vastav pädev spetsialist.

TABEL: MÕNED KÜPSETUSTEMPERAATUURID JA -AJAD				
Toiduaine	Paksus*	Temp. (°C)	Aeg	Seisuaeg**
Veise-, vasika-, lamba- ja ulukiliha				
Filee, ribi, ribikoht, T-kondi-lihalõik, välisfilee, biifsteek (muredad tükid)	1–2 cm	49+	1 tund	Kuni 6 tundi
	2–5 cm	49+	2 tundi	Kuni 8 tundi
Kube, kael, esikoot, abaliha, tagakoot	4–6 cm	49+	8 tundi	Kuni 10 tundi
Sealiha				
Sea rinnaliha	3–6 cm	82	10 tundi	Kuni 12 tundi
Searibid	2–3 cm	59	10 tundi	Kuni 12 tundi
Karbonaad	2–4 cm	56+	4 tundi	Kuni 6 tundi
Selg	5–7 cm	56+	10 tundi	Kuni 12 tundi
Kodulinnud				
Kanarind kondiga	3–5 cm	82	2 tundi	Kuni 3 tundi
Kanarind kondita	3–5 cm	64	1 tund	Kuni 2 tundi
Kints kondiga	3–5 cm	82	1,5 tundi	Kuni 3 tundi
Kints kondita	3–5 cm	64	1 tund	Kuni 2 tundi
Kanakoib	5–7 cm	82	2 tundi	Kuni 3 tundi
Pardirind	3–5 cm	64	2 tundi	Kuni 2 tundi
Kala				
Väherasvane või rasvane kala	3–5 cm	47+	1 tund	Kuni 1 tund
Mereannid				
Krevetid	2–4 cm	60	1 tund	Kuni 1 tund
Homaarisaba	4–6 cm	60	1 tund	Kuni 1 tund
Kammkarbid	2–4 cm	60	1 tund	Kuni 1 tund
Puu- ja köögivilid				
Juurviljad	1–5 cm	83+	1 tund	Kuni 2 tundi
Krõmpsuvad köögiviljad	1–5 cm	83+	1 tund	Kuni 2 tundi
* Kui lihatükid on tabelis märgitust õhemad, küpsevad need kiiremini.				
** Seisuaeg on kõige pikem aeg, mille jooksul toit võib pärast valmistamist küpsetusseadmes seista, ilma et selle struktuur kannataks.				

TABEL: KÜPSUSASTMED JA VALMISTUSTEMPERAATUURID		
Toiduaine	Küpsusaste	Valmistustemperatuur (°C)
Veise-, vasika-, lamba-, sea- ja ulukiliha	Toores	49
	Pooltoores	56
	Poolküps	60
	Peaaegu küps	65
	Küps	71+
Kodulinnuliha, kondita	Küps	64
Kodulinnuliha, kondiga	Küps	82
Kala	Toores	47
	Pooltoores	56
	Poolküps	60
Puu- ja köögivilid	Tavaline	83–87

CE 220–240V
~50Hz
520W



Info/Tootja/Ražotäjs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM

Sous Vide

Instrukcija/Recepšu grāmata

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet turpmākām uzziņām.

Modelis: LS-SV01c

Novērtējums: 220–240 V, 50 Hz, 520 W

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI SOUS VIDE KATLA DROŠĪBAS PASĀKUMI

Izmantojot elektroierīci, vienmēr ievērojiet piesardzības pasākumus, tostarp tālāk minētos.

- Izlasiet visus norādījumus.
- Nedarbiniet iekārtu uz slīpas virsmas.
- Nepārvietojiet un neapklājiet iekārtu, kamēr tā darbojas.
- Neiegremdējiet iekārtas pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neizmantojiet ierīci sienu vai aizkaru tuvumā, kā arī šaurās telpās.
- Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām, kamēr tā darbojas, jo tās būs karstas.
- Rīkojoties ar karstu ierīci (to pārvietojot, pieskaroties gatavošanas tvertnei vai vākam), lietojiet krāsns cimdus un izmantojiet ierīces rokturus.
- Nedarbiniet iekārtu, ja gatavošanas traukā nav ēdiena vai šķidruma.
- Rīkojoties uzmanīgi, pēc gatavošanas paceļot un ņemot vāku.
- Vienmēr paceliet vāku virzienā prom no sevis, jo tvaiks ir karsts un var izraisīt nopietnus apdegumus. Nekad neturiet seju virs ierīces.
- Atvienojiet iekārtu, ja tā netiek lietota, kā arī pirms tīrīšanas. Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms uzliekat vai ņemat tīrīšanai paredzētās daļas.
- Nelietojiet iekārtu uz plīts virsmas, mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.
- Nelietojiet iekārtu pārtikas uzglabāšanai un neievietojiet to saldētavā.
- Nedarbiniet iekārtu, ja tā novietota tieši uz galda virsmas. Lai saudzētu virsmu, zem ierīces novietojiet sil-tumizturīgu paliktni vai griežamo dēli.
- Uzmanīgi izlasiet un saglabājiet visus norādījumus, kas pievienoti ierīcei.
- Vienmēr izslēdziet strāvas padevi, pirms ievietojat kontaktdakšu rozetē vai izņemat to. Kontaktdakšu izņemiet, satverot aiz tās, — nevelciet aiz vada.
- Atvienojiet ierīci no kontaktlīdz-das, kad tā netiek lietota un pirms tīrīšanas. Pirms detaļu uzlikšanas vai noņemšanas ļaujiet tām atdzist.
- Nelietojiet ierīci ar pagarinātāju, ja vien šo kabeli nav pārbaudījis kvalifi-cēts tehniķis vai apkopes personāls.
- Savu ierīci pieslēdziet tikai tādām maiņstrāvas sprieguma avotam, kāds atzīmēts uz ierīces.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, ja tie atrodas vecāku uzrau-dzībā, ir saņēmuši norādījumus par



drošu ierīces izmantošanu un apzinās iespējamās risks. Apkopi un tīrīšanu nedrīkst veikt bērni, ja tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un tās vadu vietā, kur tie nav pieejami bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

- Personai ar ierobežotām fiziskajām, jušanas vai garīgajām spējām vai kam nav pieredzes un zināšanu, drīkst izmantot ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi par drošu ierīces izmantošanu un tās apzinās iespējamās risks.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.
- Ja ierīci darbina vai tās tuvumā atrodas bērni, nepieciešama tieša uzraudzība, lai nodrošinātu, ka bērni ar ierīci nespēlējas.
- Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgam kvalificētam personālam, lai izvairītos no bīstamī-bas.
- Izvairieties no iespējamiem ievai-nojumiem, kas var rasties nepareizas lietošanas dēļ.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas var būt karsta.
- Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta.
- Nekad neatstājiet iekārtu bez uzrau-dzības, kamēr tā darbojas.
- Neizmantojiet ierīci mērķiem, kas neatbilst paredzētajam lietojumam.
- Nenovietojiet ierīci virs gāzes plīts, elektriskās plīts vai karstas cepeš-krāsns, kā arī to tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci uz jebkuras citas iekārtas.
- Nelaižiet ierīces elektropadeves vadam karāties pāri galda vai virsmas malai vai pieskarieties karstām virs-mām.
- Nedarbiniet elektroierīci, ja tai ir bojāts strāvas padeves vads vai kon-taktdakša, kā arī pēc tam, kad notikusi ierīces kļūdaina nostrādne vai tā tikusi jebkāda veidā bojāta. Nododiet ierīci tuvākajam servisa aģentam, lai veiktu pārbaudi, remontu vai pielāgošanu.
- Lai nodrošinātu papildu aizsardzību, ieteicams izmantot paliekošās strāvas ierīci (residual current device, RCD), kuras elektriskās ķēdes nostrādnes strāva, kas tiek pievadīta jūsu ierīcei, nepārsniedz 30 mA.
- Lai nodrošinātu aizsardzību pret

elektriskās strāvas triecienu, neie-gremdējiet vadus, kontaktdakšas vai visu iekārtu ūdenī vai citos šķidrumos.

- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadi-bas sistēmu.

- Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzī-vē un līdzīgos apstākļos, piemēram, personāla virtuves zonas veikalos, bi-rojos un citās darba vidēs, saimniecī-bas ēkās, klientu vajadzībām viesnīcās un moteļos un citās uzturēšanās vietās, kā arī naktsmītnēs, kas piedāvā brokastis.
- Izmantot tikai māsaimniecībā un tikai iekštelpās.
- Nelietojiet to ārpus telpām.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai tam mērķim, kas aprakstīts lie-totāja rokasgrāmatā. Lai izvairītos no apdraudējuma, izmantojiet ierīci vai kādu no tās daļām tikai paredzētajam mērķim.
- Piederumu un palīgierīču, ko nav ieteicis vai ko nepārdod ražotājs, izmantošana var izraisīt lietotāja ievainojumus.
- Šo iekārtu nedrīkst iemērt šķidru-mā.
- Īpaša piesardzība jāievēro, pārvie-tojot ierīci, kurā ir karsta eļļa vai cits karsts šķidrums.
- Vienmēr pievienojiet spraudni ierīcei, un tad ievietojiet to kontakt-līgzdā. Lai to atvienotu, pagrieziet slēdzi pozīcijā "off", pēc tam izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktlīgz-das.

SAGLABĀJIET ŠIS INSTRUKCIJAS. INFORMĀCIJAI

Šai ierīcei ir polarizēts spraudnis (viena spaiļe ir platāka nekā otra). Lai mazinātu elektriskās strāvas trie-cienu risku, šo spraudni ir paredzēts ievietot polarizētā kontaktlīgzdā tikai vienā virzienā. Ja spraudnis pilnībā neietilpst kontaktlīgzdā, apgrieziet to. Ja arī pēc tam tas neietilpst kon-taktlīgzdā, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nekādā veidā nepārveidojiet spraudni.

a) Lai izvairītos no sapīšanās vai aiz-ķeršanās aiz pagarinātāja, jānodrošina īss strāvas padeves vads.

b) Pagarinātāji ir pieejami un var tikt izmantoti, ja tiek ievēroti piesardzības

pasākumi.

c) Izmantojot pagarinātāju:

- 1) uz pagarinātāja minētajiem elektriskajiem parametriem jābūt vismaz tikpat lieliem, kā uz ierīces norādītajiem;
- 2) garais vads ir jānovieto tā, lai tas neatrastos uz darbvirsmas vai galda virsmas, kur to var paraut bērni vai kur aiz tā var nejauši aizķerties.

PIRMS LIETOŠANAS

- Noņemiet visus iepakojuma un pār-vadāšanas materiālus no ierīces.
- Nomazgājiet vāku un ūdens tvertnes iekšpusi ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgājamā līdzekļa, pēc tam rūpīgi nožāvējiet tos.

PAR GATAVOŠANU AR SOUS VIDE IERĪCI

Sous vide jau ilgu laiku ir populāra gatavošanas metode, ko iecienījuši profesionāli šefpavāri. Franču valodā "Sous vide" nozīmē "vakuumā". Ar to apzīmē gatavošanas metodi, kurā produktus ievieto slēgtos vakuuma maisiņos un gatavo tos ūdenī. Produk-ti ilgu laiku tiek gatavoti vienmērīgā, zemā temperatūrā, tādējādi nodroši-not tiem sulīgumu un bagātīgu garšu. Tā kā vakuuma maiss ir aizvērts, pro-dukti gatavojas savā sula kopā ar jūsu pievienoto marinādi un garšvielām. Saglabājas vitamīni, minerālvielas un sulas, un tiek izcelta produktu garša. Tas padara ēdiena veselīgāku, maigā-ku un padara izteiksmīgāku ēdiena garšu. Tā kā ar sous vide metodi paga-tavota gaļa ir maigāka, varat izmantot lētāku gaļas veidu, piemēram, kakla karbonādi, stilbus vai plecus, kas bieži vien ir garšīgāki par dārgajiem gaļas gabaliem. Tā kā sous vide gatavoša-nai nepieciešams produktus iepakot atsevišķos vakuuma maisos, vienlai-cīgi iespējams pagatavot dažādus produktus, ja vien to gatavošanas temperatūra ir vienāda. Ar sous vide metodi ir grūti pārgatavot produktus, taču gatavošanas laikā var mainīties produktu struktūra. Ēdienu iespē-jams pagatavot ilgāku laiku pirms pasniegšanas, tādēļ šī metode ir īpaši piemērota, ja gaidāt viesus.

Temperatūra

Iekārtu temperatūras diapazons svārstās no 45 līdz 90 °C ar 1 °C soli. Dažādiem ēdieniem ar dažādu gata-vības pakāpi ir nepieciešama atšķirīga temperatūra. Sous vide izmantoto temperatūru un laiku varat skatīt tabulā, kas atrodama šīs instrukcijas turpinājumā.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks nav atkarīgs no produkta svara, bet tā biezuma. Standarta gatavošanas laiks ir 8 stundas. Laiku var pielāgot no 30 minūtēm līdz 72 stundām. Sous vide izmantoto temperatūru un laiku varat skatīt tabulā, kas atrodama šīs instrukcijas turpinājumā.

Produkti gatavošanai ar sous vide Gatavošanai ar sous vide īpaši piemērota ir gaļa, jo šī metode padara to maigāku, sulīgāku, ar izteiktāku garšu, taču ar šo metodi var gatavot arī dārzeņus un zivi.

Gatavošanai ar sous vide ieteicami šādi produkti:

- liellopu gaļa, teļa gaļa, jēra gaļa, cūkgaļa un medījumi;
- vista, tītars un pīle;
- liesas un trekas zivis, omāri un gliemenes;
- sakņu dārzeņi, piemēram, kartupeļi, burkāni, pastinaki, bietes un rāceņi;
- kraukšķīgi dārzeņi, piemēram, zirņi, sparģeļi, kukurūza, brokoļi, ziedkāposti, baklažāni, sīpoli un kabači.
- stingri augļi, piemēram, āboli un bumbieri;
- mīksti augļi, piemēram, mango, plūmes, aprikozes, persiki, nektarīni, papaija un zemenes.

SOUS VIDE GATAVOŠANAS SOĻI

1. Garšvielas

Pirms vakuuma maisa aizvēršanas varat marinēt produktus vai pievienot garšvielas, zaļumus, sviestu vai eļļu.

2. Vakuuma aizvēršana

Produktiem jābūt ievietotiem aizvērtā vakuuma maisiņā, lai no tā izvadītu gaisu un mitrumu. Tādējādi tiek nodrošināts, ka produkti saglabās dabīgo garšu un uzturvērtību. Tāpat vakuums palīdz atraisīties gaļas, mājputnu gaļas, zivju un vēžveidīgo šūnām, tādējādi ļaujot tiem labāk uzsūkt marinādi un garšvielas, padarot ēdiena garšu

izteiksmīgāku. Apkārt esošajā gaisā esošais skābeklis un mitrums samazina produktu garšu, uzturvērtību un maina to uzbūvi, tādēļ ir svarīgi izmantot augstas kvalitātes vakuuma aizvērēju, lai pirms optimāli uzpildīta maisa aizvēršanas atbrīvotu to no gaisa un mitruma.

3. Gatavošana

Kad ūdens ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, mierīgi ielieciet vakuuma maisu ar produktiem ūdenī. Pārliecinieties, vai maiss ir pilnībā zem ūdens līmeņa, lai visi produkti gatavotos vienādi.

4. Apbrūnāšana

Ja ēdiens ir gatavs ar sous vide, iespējams, ka gaļu būs nepieciešams apbrūnāt īpašā pannā vai uz grila, lai uzlabotu tās izskatu un garšu. Izņemiet produktus no maisiņa un apbrūniniet tos uz ļoti karstas pannas vai grila. Tādējādi tauki un proteīni tiek karamelizēti, padarot garšu vēl izteiksmīgāku.

PRODUKTU SAGATAVOŠANA

- Produktiem, kas paredzēti gatavošanai ar sous vide, jābūt pilnīgi svaigiem.
- Pārliecinieties, ka gaļa un mājputnu gaļa, zivis un vēžveidīgie pirms pagatavošanas ir uzglabāti temperatūrā zem 5 °C.
- Izmantojiet tikai pilnīgi jaunu un tīru vakuuma maisu.
- Svaigos un gatavos produktus turiet atsevišķi.
- Pirms gatavošanas rūpīgi nomazgājiet rokas un darba zonu.
- Produktu biezumam jāatbilst tam, kas minēts sous vide temperatūras un gatavošanas laika tabulā.

GALVENĀS SASTĀVDAĻAS

1. Vāks
 2. Rokturis
 3. Ūdens vanna
 4. Vadības panelis
 5. Statīvs
 6. Taimeris/Temp. (laiks/temperatūra)
 7. Poga palaišanai/apturēšanai un laika/temperatūras pielāgošanai (+/-)
 8. Displejs
 9. Enerģija
 10. Knaibles
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka ūdens tvertnes pamatnē ir redzams temperatūras sensors. Nenoņemiet to un neveiciet tam nekādas izmaiņas.

LIETOŠANA

- Novietojiet iekārtu uz līdzenas virsmas. Pievienojiet to elektropadevei.
- Piepildiet ūdens vannu ar remdenu vai karstu ūdeni. Ūdens nedrīkst būt karstāks par gatavošanas temperatūru.
- Ūdens daudzums nedrīkst pārsniegt ūdens vannas atzīmi FILL, un tam jāpārklāj visi produkti, kurus paredzēts gatavot. Pārliecinieties, lai ūdens daudzums vanniņā nebūtu pārāk liels un tas nepārpļūstu, kad tiks ievietoti produkti!
- Ja nepieciešams, ievietojiet ūdeni statīvu (5), ja vēlaties gatavot produktus, kurus vieglāk novietot uz statīva.
- Novietojiet vāku (1) uz ūdens vannas (3).
- Nospiediet un turiet nospiestu strāvas pogu (9), lai ieslēgtu ierīci. Iedegsies displejs, un temperatūra tiks automātiski iestatīta uz 56 °C.
- Regulējiet temperatūru, grozot pogu (7). Varat arī pārslēgt temperatūru no Celsija uz Fārenheita skalu un otrādi, 3 sekundes turot taimera/temp. pogu (6).
- Nospiediet taimera/temperatūras pogu (6) un pielāgojiet gatavošanas laiku no 30 min līdz 72 stundām, pagriežot pogu (7). Standarta gatavošanas laiks iestatīts uz 8 stundām.
- Nospiediet pogu (7). Ierīce iepriekš

uzsilda ūdeni līdz noteiktajai temperatūrai, pirms tiek palaista gatavošanas laika atskaite. Ekrānā redzama ūdens pašreizējā temperatūra.

- Kad ūdens ir sasniedzis iestatīto temperatūru, atskanēs 3 pīkstieni. Paceliet vāku un uzmanīgi ievietojiet vakuumā iesaiņotos produktus ūdens vannā, izmantojot knaibles. Uzlieciet atpakaļ vāku.
- Nospiediet pogu (7), un tiek sākta ēdiena gatavošanas laika atskaite.
- Kad ēdiena gatavošanas laiks ir pagājis, atskanēs 3 signāli un ierīce automātiski izslēgsies. Ja gatavošanas laikā noticis īslaicīgs elektropadeves pārtraukums, ierīce atsāks gatavošanas procesu, ja tā tiks atkal ieslēgta 0,5 stundu laikā.
- Nenoņemiet vāku gatavošanas laikā, ja vien tas nav absolūti nepieciešams. Ierīce gatavo ļoti zemā temperatūrā, tāpēc ir nepieciešams ilgs laiks, lai atgūtu visu zudušo siltumu. Ja vāka iekšpusē veidojas kondensāts un jūs nevarat redzēt ūdens vanniņu, varat pacelt vāku, vērojot to prom no sevis, lai ūdens kondensāts ietecētu ūdens vanniņā.

Piezīme

Pirms sākat gatavot, pārliecinieties, ka maiss ir pilnīgi noslēgts. Pārliecinieties, vai maiss ir pilnībā noslēgts, arī pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta. Ja produktus paredzēts izlietot pāris stundu laikā, tos uz neilgu laiku iespējams atstāt ūdens vannā, nesabojājot to struktūru. Glabāšanas laiku varat skatīt tabulā, kas atrodama šīs instrukcijas turpinājumā.

Ja ēdiens ir jāuzglabā ledusskapī un tas tiks izmantots vēlāk, nekavējoties ievietojiet maisus ledusaukstā ūdenī, lai ātri samazinātu produktu temperatūru.

TĪRĪŠANA

Tirot iekārtu, ir jāpievērš uzmanība tālāk norādītajam.

- Pirms ierīces tīrīšanas un novietošanas glabāšanai atvienojiet to no strāvas un ļaujiet tai atdzist.
- Izņemiet ūdeni no ūdens vannas. Noslaukiet ūdens vannu un vāku ar virtuves dvieli.
- Neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī un pārliecinieties, ka ūdens neiekļūst ierīcē.
- Noslaukiet ierīces ārpusi ar kārtīgi izgrieztu drānu un nosusiniet to ar sausu, mīkstu drānu.



GARANTIJAS NOTEIKUMI

Šī garantija neattiecas uz gadījumiem, ja:

- nav ievērotas iepriekš minētās instrukcijas;
- ierīce ir bojāta;
- ierīce ir nepareizi lietota, tai veikta nepareiza apstrāde vai radušies jebkāda cita veida bojājumi;
- ierīce ir bojāta elektropadeves kļūmju dēļ. Līdz ar mūsu izstrādājumu nemitīgo attīstību attiecībā uz to funkcijām un dizainu, mēs paturam tiesības veikt izstrādājuma izmaiņas bez iepriekšēja brīdinājuma.

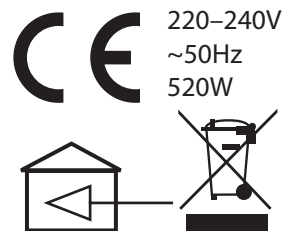
Ja barošanas vads ir bojāts, drošības nolūkā tas jānomaina ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētai personai.

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS UN LAIKA TABULA				
Pārtikas prece	Biezums*	Temp. (°C)	Laiks	Stāvēšanas laiks**
Liellopu gaļa, teļa gaļa, jēra gaļa, medijumi				
Filejas, karbonādes, ribiņas, steiki, gurni, īpaši gabali	1–2 cm	49+	1 stunda	Līdz 6 stundām
	2–5 cm	49+	2 stundas	Līdz 8 stundām
Sāns, kakls, augšstilbs, plecs, apakšstilbs	4–6 cm	49+	8 stundas	Līdz 10 stundām
Cūkgaļa				
Cūkas krūtiņa	3–6 cm	82	10 stundas	Līdz 12 stundām
Ribiņas	2–3 cm	59	10 stundas	Līdz 12 stundām
Kotletes	2–4 cm	56+	4 stundas	Līdz 6 stundām
Cūkgaļas fileja	5–7 cm	56+	10 stundas	Līdz 12 stundām
Mājputnu gaļa				
Vistas krūtiņa ar kaulu	3–5 cm	82	2 stundas	Līdz 3 stundām
Vistas krūtiņa bez kaula	3–5 cm	64	1 stunda	Līdz 2 stundām
Vistas augšstilbs ar kaulu	3–5 cm	82	1,5 stundas	Līdz 3 stundām
Vistas augšstilbs bez kaula	3–5 cm	64	1 stunda	Līdz 2 stundām
Vistas stilbiņš	5–7 cm	82	2 stundas	Līdz 3 stundām
Pīles krūtiņa	3–5 cm	64	2 stundas	Līdz 2 stundām
Zivs				
Liesas un treknas zivis	3–5 cm	47+	1 stunda	Līdz 1 stundai
Vēžveidīgie				
Garneles	2–4 cm	60	1 stunda	Līdz 1 stundai
Omāru gaļa	4–6 cm	60	1 stunda	Līdz 1 stundai
Gliemenes	2–4 cm	60	1 stunda	Līdz 1 stundai
Dārzeņi				
Sakņu dārzeņi	1–5 cm	83+	1 stunda	Līdz 2 stundām
Kraukšķīgi dārzeņi	1–5 cm	83+	1 stunda	Līdz 2 stundām
*Ja gaļa ir plānāka, nekā norādīts, tā tiks pagatavota ātrāk.				
**Stāvēšanas laiks ir ilgākais laiks, kādu produkti var palikt ūdenī pēc gatavošanas, nemainoties to struktūrai.				

GATAVĪBAS UN TEMPERATŪRAS TABULA		
Pārtikas prece	Gatavība	Temperatūra (°C)
Liellopu gaļa, teļa gaļa, jēra gaļa, cūkgaļa un medijumi	Jēla	49
	Vidēji jēla	56
	Vidēji gatava	60
	Vidēji gatava līdz gatava	65
	Gatava	71+
Mājputnu gaļa bez kaula	Gatava	64
Mājputnu gaļa ar kaulu	Gatava	82
Zivs	Jēla	47
	Vidēji jēla	56
	Vidēji gatava	60
Dārzeņi	Vispārīga	83-87

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере,Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM



VAKUUMAVIMAS (PRANC. SOUS-VIDE)

Instrukcijos ir receptų knygelė

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir saugokite, nes jų gali prireikti ateityje.

Modelis: LS-SV01 C

Įtampa: 220–240 V, 50 Hz, 520 W

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS SAUGOS REIKALAVIMAI NAUDOJANTIS VAKUUMAVIMO APARATU

Naudojant elektrinius prietaisus, visada turi būti laikomasi pagrindinių saugos reikalavimų, įskaitant šiuos:

- Įdėmiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite įrenginio ant nuožulnaus paviršiaus
- Įrenginiui veikiant, jo nejudinkite ir neuždenkite
- Nemerkite įrenginio pagrindo į vandenį ar kitokį skystį
- Naudokite savo įrenginį atokiai nuo sienų ir užuolaidų, nenaudokite jo ankštose patalpose.
- Naudodami įrenginį nelieskite jo paviršiaus, nes jis gali būti įkaitęs.
- Norėdami perkelti įkaitusį įrenginį, ruošimo kaistuvą ir dangtį, naudokitės kotu, rankenėlėmis arba puodkėle.
- Nenaudokite įrenginio, jei jį ruošimo kaistuvą neįdėta maisto ar neįpilta skysčio.
- Būkite atsargūs keldami ir nuimdami dangtį po valgio ruošimo. Visada pakreipkite dangtį nuo savęs, nes garai yra karšti ir gali sukelti smarkių nudegimų. Niekada nelenkite veido prie įrenginio.
- Atjunkite įrenginį, kai jo nenaudojate ir prieš valydami. Leiskite prietaisui atvėsti prieš uždeddami ar nuimdami jo dalis, kad galėtumėte išvalyti.
- Nenaudokite įrenginio ant viryklės paviršiaus, mikrobangų krosnelėje arba orkaitėje
- Nenaudokite įrenginio maistui laikyti arba pastatykite jį į šaldymo kamerą.
- Nenaudokite įrenginio, kai jis pastatytas ant virtuvės darbastalio. Padėkite po įrenginiu karščiui atsparią paklotę arba pjaustymo lentelę, kad apsaugotumėte darbastalio paviršių
- Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite visas instrukcijas, pateiktas su prietaisais.
- Visada išjunkite maitinimą prieš įkišdami ar ištraukdami kištuką. Atjunkite suėmę už kištuko, niekada netraukite už laido.
- Išjunkite įrenginį iš kištukinio lizdo, kai nenaudojate ir prieš valydami. Leiskite įrenginiui atvėsti prieš uždeddami ar nuimdami jo dalis.
- Nenaudokite prietaiso su ilginauju laidu, nebent jis buvo patikrintas ir išbandytas kvalifikuoto meistro arba techninės priežiūros specialisto.
- Prietaisąjunkite tik į tokį maitinimo lizdą, kurio įtampa (tik kintamoji



srovė) tokia pati, kokia pažymėta ant prietaiso.

- 8 metų ir vyresni vaikai gali naudoti šį prietaisą su suaugusiųjų priežiūra arba jei jie gavo instrukcijas, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta galimus pavojus. Vaikai negali valyti prietaiso ar jo taisyti, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi. Laikykite prietaisą ir laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisai gali būti naudojami asmenų, kurių mažesni nei įprasta fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tų, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent jie prižiūrimi arba gavo instrukcijas, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta galimus pavojus.
- Saugokite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Rimta priežiūra reikalinga visais atvejais, kai prietaisai naudojami vaikų arba šalia vaikų, siekiant apsaugoti, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Pažeistą elektros tiekimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo, siekiant išvengti pavojaus.
- Saugokitės galimų sužeidimų dėl netinkamo naudojimo
- Kaitinimo elemento paviršius po naudojimo gali būti karštas
- Prietaisui veikiant kai kurių pasiekiamų dalių temperatūra gali būti aukšta.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, nei numatyta.
- Nedėkite prietaiso ant karštos ugnies, elektros degiklio, įkaitintos orkaitės arba šalia jų.
- Nedėkite prietaiso ant bet kurio kito prietaiso.
- Saugokite, kad prietaiso maitinimo laidas nekabėtų virš stalo ar prekybos talio arba darbastalio paviršiaus ir nesiliestų prie karštų paviršių.
- Nenaudokite jokių elektros prietaisų, jei pažeistas laidas arba kištukas arba kai aparatas veikia netinkamai arba buvo apgadintas bet kokių būdu. Grąžinkite prietaisą į artimiausią techninės priežiūros centrą apžiūrėti, suremontuoti arba sureguliuoti.
- Norint užtikrinti papildomą apsaugą, rekomenduojama naudoti

liekamosios srovės prietaisą (RCD) su išjungimo srove, kuri prietaiso elektros grandinės maitinimo šaltinyje neturi viršyti 30 mA.

- Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkite laido, kištukų arba viso prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti prijungus jį prie išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

- Šis prietaisas yra skirtas naudoti namuose ir panašiose aplinkose, pvz.: personalo virtuvėlėse, esančiose prekybos centruose, įstaigose ir kitose darbo aplinkose, ūkininkų sodybose, taip pat viešbučių klientų, moteliuose ir kitose gyvenimui pritaikytose aplinkose ir nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose.
- Naudoti tik namų ūkyje ir uždarose patalpose.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal paskirtį, aprašytą naudotojo vadove. Siekdami išvengti pavojų, nenaudokite prietaiso arba bet kurios jo dalies kitais, nei numatyta, tikslais.
- Naudojant papildomus priedus, kurių nerekomenduoja arba neparduoda prietaiso gamintojas, asmenims gali kilti pavojus arba jie gali būti sužaloti.
- Prietaiso negalima panardinti į skystį.
- Ypač atsargiems reikia būti perkelti prietaisą, pripildytą karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių.
- Visada pirmiausia pritvirtinkite kištuką prie prietaiso, tada įjunkite laidą į sienos lizdą. Norėdami atjungti prietaisą, pasukite bet kurį valdiklį į išjungimo padėtį, o tada ištraukite kištuką iš sienos lizdo.

IŠSISAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS ISPĖJIMAS:

Šis aparatas turi poliarizuotą kištuką (vienas gnybtas yra platesnis už kitą). Siekiant sumažinti elektros smūgio pavojų, šį kištuką į poliarizuotą lizdą reikia kišti tik vienu būdu. Jei kištukas netelpa į lizdą iki galo, apsukite jį. Jei jis vis tiek netelpa, susisiekite su kvalifikuotu elektriku. Nekeiskite kištuko jokia būdu.

a) Siekiant sumažinti pavojų, kylančių įsipaiojus ar užkliuvus už ilgesnio laido, turi būti pridėtas trumpas maitinimo tiekimo laidas.

b) ilgesni ilginamieji laidai yra pridėti ir gali būti naudojami, jei naudojami atsargiai.

c) Jei naudojamas ilgas ilginamasis laidas:

- 1) nurodyta ilginamojo laido elektros įtampa turėtų būti bent jau tokia arba didesnė nei prietaiso įtampa;
- 2) ilgesnis laidas turi būti padėtas taip, kad nekarotų virš darbastalio ar stalo, kur jį gali patraukti vaikai arba už jo galima netyčia užsikabinti.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ

- Pašalinkite įpakavimo ir transportavimo medžiagą nuo prietaiso.
- Išplaukite dangtelį ir vandens vonelę karštu vandeniu su šiek tiek indų ploviklio, o tada kruopščiai išdžiovinkite dalis.

APIE VIRIMĄ VAKUUMAVIMO („SOUS VIDE“) BŪDU

„Sous vide“ ilgai buvo populiarus maisto gaminimo būdas tarp profesionalių virėjų. „Sous vide“ prancūziškai reiškia „vakuomo sąlygomis“. Tai yra gaminimo būdas, kai maistas įdedamas į sandarų vakuuminį maišelį ir verdamas vandens vonelėje. Maistas verdamas pastovioje žemoje temperatūroje ilgą laiką, dėl to tampa sultingas ir gardus. Kadangi vakuuminis maišelis yra sandarus, maistas troškinasi savo sultyse su marinatu ar prieskoniais, kurių pridėjote. Taip išsaugomi visi vitaminai, mineralinės medžiagos ir syvai, o kartu sustiprinamas maisto skonis. Taip paruoštas maistas yra sveikesnis, minkštesnis, gardesnis. Kadangi „Sous vide“ būdu paruošta mėsa yra minkštesnė, galima naudoti pigesnes išpjuvas, pvz., kaklo filė, blauzdeles ir petukus, kurie dažnai yra skanesni nei brangesni gabalai. Ruošiant maistą „Sous vide“ būdu, maisto produktai turi būti sudėti į atskirus vakuuminius maišelius, bet kai kurios dalys gali būti ruošiamos vienu metu, kol jų ruošimo temperatūra yra tokia pati. „Sous vide“ būdu sunku pervirti maistą, bet verdant maisto struktūra gali šiek tiek pakisti. Maistas gali būti paruoštas ilgą laiką prieš patiekiant, todėl „Sous vide“ būdas tobulas, kai laukiama svečių.

Temperatūra

Prietaiso temperatūra svyruoja nuo 45 iki 90 °C (padalomis po 1) °C temperatūroje. Skirtingiems maisto produktams reikalinga skirtinga temperatūra ir skiriasi jų paruošimo laikas. „Sous vide“ temperatūrą ir ruošimo laiką galite rasti lentelėje, esančioje šiose instrukcijose.

Ruošimo laikas

Ruošimo laikas priklauso ne nuo maisto svorio, bet nuo jo storio. Standartinis virimo laikas yra 8 darbo valandos. Trukmė gali būti reguliuojama nuo 30 minučių iki 72 valandų. „Sous vide“ temperatūrą ir ruošimo

laiką galite rasti lentelėje, esančioje šiose instrukcijose. Maistas, skirtas ruošti „Sous vide“ būdu mėsa ypač tinka ruošti „Sous vide“ būdu, kadangi taip ji tampa minkštesnė, sultingesnė ir gardesnė, bet šis būdas tinka ir daržovėms bei žuviai ruošti.

Rekomenduojame „Sous vide“ būdu ruošti šiuos maisto produktus:

- Jautieną, veršieną, ėrieną, kiaulieną ir žvėrieną
- Vištieną, kalakutieną, antieną
- Liesą ir riebią žuvį, omarų uodegytes, šukutes
- Šakniavaisines daržoves, pavyzdžiui, bulves, morkas, pastarnokus, burokėlius ir ropes
- traškias daržoves, pavyzdžiui, žirnius, šparagus, kukurūzus, brokolius, kalafiorus, baklažanus, svogūnus ir moliūgus
- Kietus vaisius, pavyzdžiui, obuolius ir kriaušes
- Minkštus vaisius, pavyzdžiui, mangus, slyvas, abrikosus, persikus, nektarinus, papajų vaisius ir braškes

„SOUS VIDE“ RUOŠIMO ŽINGSNIAI

1. Uždaras

Prieš įdėdami į vakuuminį maišelį galite marinuoti maistą arba pridėti prieskonių, žalumynų, sviesto ar aliejaus.

2. Vakuuminis sandarinimas

Maistas turi būti sudėtas į sandarų maišelį, kad būtų pašalintas oras ir drėgmė. Tai užtikrina, kad bus išsaugotas maisto natūralus skonis ir maistingosios medžiagos. Vakuuminis sandarumas taip pat padeda atidaryti mėsos, paukštienos, žuvies ir vėžiagyvių poras, kad geriau įsigertų marinatas ir prieskoniai ir maistas būtų dar gardesnis. Aplinkos oro deguonis ir drėgmė sumažina skonį, mitybos turinį ir maisto struktūrą, todėl svarbu naudoti aukštos kokybės vakuumo sandariklį, kad iš

maišelio pašalinti orą ir drėgmę ir taip užtikrinti, kad maisto produktas yra optimaliai vakuuminėje pakuotėje.

3. Ruošimas

Kai tik vanduo vandens vonelėje pasiekia reikiamą temperatūrą, vakuuminiai maišeliai su maistu turėtų būti švelniai įmerkti į vandenį. Įsitinkite, kad maišeliai visiškai panardinti po vandeniu, kad maistas išvirtų tolygiai.

4. Skrudinimas

Išvirus maistą „Sous vide“ būdu gali prireikti jį papildomai paskrudinti, ypač mėsą, keptuvėje arba ant grotelių, siekiant pagerinti jos išvaizdą ir skonį. Išimkite maistą iš maišelio ir labai greitai paskrudinkite itin karštoje keptuvėje arba ant kepimo grotelių. Taip sukepa riebalai ir baltymai ir atsiskleidžia skonis.

MAISTO RUOŠIMAS

- Maistas, skirtas ruošti „Sous vide“ būdu, turi būti visiškai šviežias.
- Įsitinkite, kad prieš gaminant mėsą, paukštieną, žuvis ir vėžiagyviai buvo laikomi tinkamai, t. y. žemesnėje nei 5 °C, temperatūroje.
- Naudokite tik naujus ir švairius vakuuminius maišelius.
- Šviežią ir paruoštą maistą laikykite atskirai.
- Prieš dirbdami su maistu kruopščiai nusiplaukite rankas ir darbo vietą.
- Maisto storis turi būti toks, koks nurodytas lentelėje su „Sous vide“ temperatūra ir ruošimo laiku.

PAGRINDINĖS DALYS

1. Dangtis
2. Rankenėlė
3. Vandens vonelė
4. Valdymo skydas
5. Grotelės
6. Laikmatis / temperatūros matuoklis (laikas / temperatūra)
7. Mygtukas Pradėti/sustabdyti ir ciferblatas laikui ir temperatūrai reguliuoti (+/-)
8. Ekranas
9. Maitinimo šaltinis
10. Žnyplės

Atkreipkite dėmesį, kad ant vandens talpyklos dugno yra pastebimas temperatūros jutiklis. Nenuimkite ir nelieskite jo jokiais būdais.

NAUDOJIMAS

- Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus. Įjunkite.
- Užpildykite vandens vonelę drungnu arba karštu vandeniu. Vanduo neturi būti aukštesnės nei virimo temperatūros.
- Pildami vandenį į vandens vonelę neviršykite FILL žymos, tačiau jis turi apsemti maistą, kurį norite gaminti. Stenkitės neperpildyti vandens vonelės vandeniu, nes įdėjus maistą jis gali išsiliesti per kraštus!
- Prireikus, įdėkite grotėles (5) į vandens vonelę, jei norite gaminti maistą, kurį geriausia dėti ant grotelių.
- Uždėkite dangtį (1) ant vandens vonelės (3).
- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite nuspaužę maitinimo mygtuką (9). Įsijungs ekranas ir bus automatiškai nustatyta 56 °C temperatūra.
- Sureguliuokite reikiamą temperatūrą sukdami mygtuką (7). Taip pat galite nustatyti temperatūros rodmenis pagal Celsijaus arba Farenheito skalę palaikę laikmačio / temperatūros (6) mygtuką 3 sekundes.
- Paspauskite laikmačio / temperatūros (6) mygtuką ir nustatykite ruošimo laiką nuo 30 min. iki 72 valandų, nustatydami mygtuką (7). Kepimo laikas yra nustatytas į standartinį 8 valandų.
- Paspauskite mygtuką (7). Prietaisas iš anksto, prieš pradėdamas gaminti, pašildo vandenį iki nustatytos temperatūros, kad būtų sutaupyta ruošimo laiko. Ekrane rodoma esama vandens temperatūra.
- Kai vanduo pasiekia iš anksto nustatytą temperatūrą, pasigirsta 3 pyptelėjimai. Pakelkite dangtį ir atsargiai, naudodami žnyplės, įstatykite į vandens vonelę vakuuminiame maišelyje sudėtą maistą. Uždėkite dangtį.

- Paspauskite mygtuką (7). Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- Kai baigiasi ruošimo laikas, pasigirsta 3 pyptelėjimai ir prietaisas automatiškai išsijungia. Jei ruošiant maistą laikinai nutrūksta elektros srovės tiekimas, tačiau ji atnaujinama per 0.5 val., prietaisas vėl įsijungia.
- Negalima nuimti dangtį ruošiant maistą, nebent tai absoliučiai būtina. Prietaise maistas ruošiamas esant labai žemai temperatūrai, todėl ilgai trunka, kol grąžinama prarasta šiluma. Jei ant vidinės dangčio pusės vanduo susikondensuoja tiek, kad negalite matyti vandens vonelės, galite lengvai pakreipti dangtį nuo savęs, kad kondensacija būtų nukreipta žemyn į vandens vonelę.

Pastaba.

Prieš pradėdami ruošti maistą įsitinkite, kad maišeliai yra visiškai sandarūs. Įsitinkite, kad maišeliai tebėra sandarūs, kai maistas baigiamas ruošti. Jei maistą planuojate suvartoti per kelias valandas, jį kurį laiką galima palaikyti vandens vonelėje, nepažeidžiant jo struktūros. Laikymo trukmę galite peržiūrėti lentelėje, esančioje šiose instrukcijose. Jei maistą laikysite šaldytuve, kad būtų galima jį suvartoti vėliau, iškart panardinkite maišelius į vandenį su ledu, kad greitai atšaldytumėte maistą.

VALYMAS

- Valydami prietaisą turite atkreipti dėmesį į toliau nurodytus dalykus:
- Atjunkite aparatą nuo maitinimo tinklo ir leiskite jam atvėsti prieš valydami jį ar padėdami šalin.
 - Išpilkite vandenį iš vandens vonelės. Išluostykite vandens vonelę ir dangtį pašluoste.
 - Neįmerkite prietaiso, laido arba kištuko į vandenį ir įsitinkite, kad jį prietaisą nepatenka vandens.
 - Prietaiso išorę išvalykite gerai išgręžta pašluoste, o tada nušluostykite sausa minkšta pašluoste.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Garantija netaikoma:

- Jei nebuvo laikomasi instrukcijų
- jei prietaisas buvo netinkamai eksploatuojamas
- jei prietaisas nebuvo prižiūrimas, saugomas arba buvo kaip nors kitaip apgadintas
- Jei prietaisas sugedo dėl elektros tiekimo gedimo. Kadangi nuolat tobuliname savo gaminius, jų funkcijų ir dizainą, pasilikame teisę keisti gaminį be išankstinio įspėjimo.

Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas aptarnavimo darbuotojas arba kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite pavojaus.



RUOŠIMO TEMPERATŪROS IR LAIKO LENTELĖ				
Maisto produktas	Storis *	Temp. (° C)	Laikas	Stovėjimo trukmė **
Jautiena, veršiena, ėriena, žvėriena				
Filė, muštiniai, jautienos didkepsnis be kaulo, jautienos didkepsnis su T formos kauliuku, jautienos nugarinė, bifšteksas (minkštesnės išpjovos)	1–2 cm	49 ir daugiau	1 valanda	Iki 6 valandų
	2–5 cm	49 ir daugiau	2 valandos	Iki 8 valandų
Šoninė, kaklo, šlaunelių, petukų, blauzdelių mėsa	4–6 cm	49 ir daugiau	8 valandos	Iki 10 valandų
Kiauliena				
Kiaulienos krūtinėlė	3–6 cm	82	10 valandų	Iki 12 valandų
Kiaulės šonkauliukai	2–3 cm	59	10 valandų	Iki 12 valandų
Pjausniai	2–4 cm	56 ir daugiau	4 valandos	Iki 6 valandų
Kiaulienos nugarinė	5–7 cm	56 ir daugiau	10 valandų	Iki 12 valandų
Paukštiena				
Viščiuko krūtinėlė su kaulu	3–5 cm	82	2 valandos	Iki 3 valandų
Viščiuko krūtinėlė be kaulo	3–5 cm	64	1 valanda	Iki 2 valandų
Vištienos šlaunelė su kaulu	3–5 cm	82	1,5 valandos	Iki 3 valandų
Vištienos šlaunelė be kaulo	3–5 cm	64	1 valanda	Iki 2 valandų
Vištienos kulšėlė	5–7 cm	82	2 valandos	Iki 3 valandų
Anties krūtinėlė	3–5 cm	64	2 valandos	Iki 2 valandų
Žuvis				
Liesa ir riebi žuvis	3–5 cm	47 ir daugiau	1 valanda	Iki 1 valandos
Vėžiagyvis				
Krevetės	2–4 cm	60	1 valanda	Iki 1 valandos
Omaro uodegėlė	4–6 cm	60	1 valanda	Iki 1 valandos
Šukutės	2–4 cm	60	1 valanda	Iki 1 valandos
Daržovės				
Šakniavaisiai	1–5 cm	83 ir daugiau	1 valanda	Iki 2 valandų
Traškios daržovės	1–5 cm	83 ir daugiau	1 valanda	Iki 2 valandų
*Jei mėsa yra plonesnė, nei nurodyta, ji bus paruošta greičiau.				
** Stovėjimo laikas yra ilgiausias laikas, kiek paruoštas maistas gali išstovėti vandens vonelėje nepakitusios struktūros.				

PARUOŠTUMO IR TEMPERATŪRŲ LENTELĖ		
Maisto produktas	Paruošumas	Temperatūra (° C)
Jautiena, veršiena, ėriena, kiauliena ir žvėriena	Pusžalė	49
	Vidutiniškai kepta	56
	Vidutiniškai	60
	Vidutiniškai – visiškai iškepta	65
	Visiškai iškepta	71 ir daugiau
Paukštiena be kaulų	Visiškai iškepta	64
Paukštiena su kaulais	Visiškai iškepta	82
Žuvis	Pusžalė	47
	Vidutiniškai kepta	56
	Vidutiniškai	60
Daržovės	Bendrai	83–87

CE 220–240V
~50Hz
520W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM

SOUS-VIDE

Инструкция / Буклет с рецептами

Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее на случай необходимости.

Модель: LS-SV01c

Максимальные параметры:

220–240 В, 50 Гц, 520 Вт

ВАЖНЫЕ МЕРЫ

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ SOUS VIDE

Во время использования электрических приборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

- Прочитайте все инструкции.
- Не используйте прибор на наклонной поверхности.
- Не перемещайте и не накрывайте прибор во время работы.
- Не погружайте основание прибора в воду или любую другую жидкость.
- Используйте прибор на достаточном расстоянии от стен и занавесок, а также не используйте его в ограниченном пространстве.
- Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей прибора во время его использования.
- Используйте ручки и прихватки для перемещения прибора, варочного котелка и крышки, если они горячие.
- Не используйте прибор без продуктов питания или жидкости в варочном котелке.
- Соблюдайте осторожность, поднимая и снимая крышку после приготовления пищи. Всегда наклоняйте крышку от себя, поскольку горячий пар может вызвать серьезные ожоги. Никогда не наклоняйте лицо над прибором.
- Отключите прибор от электросети, если вы его не используете и перед очисткой. Позвольте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать его детали для очистки.
- Не используйте прибор на варочной панели, в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- Не используйте прибор для хранения продуктов питания и не помещайте его в холодильник. Не используйте прибор непосредственно на рабочей поверхности стола. Подложите под прибор термостойкий коврик или разделочную доску, чтобы защитить поверхность.
- Внимательно прочитайте и сохраните все инструкции, прилагаемые к прибору.
- Всегда выключайте питание перед тем, как вставить или вынуть шнур питания из розетки. Вынимайте шнур, придерживая его за вилку, — не тяните сам шнур.
- Отключите прибор от розетки, если прибор не используется и



перед очисткой. Позвольте прибору остыть перед тем, как устанавливать или снимать его детали.

- Не используйте прибор с удлинителем, который не был проверен и протестирован квалифицированным техником или сервисным специалистом.
- Всегда подключайте прибор к розетке электропитания с напряжением, указанным на приборе (только переменный ток).
- Дети от 8 лет и старше могут использовать прибор под присмотром и после инструктажа по поводу безопасной эксплуатации прибора при условии того, что они осознают все связанные с ним опасности. Дети могут осуществлять очистку и обслуживание прибора только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Лица с физическими, сенсорными и умственными ограничениями или недостаточными опытом и знаниями могут использовать прибор под присмотром и после инструктажа по поводу безопасной эксплуатации прибора при условии того, что они осознают все связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- При использовании прибора детьми или в непосредственной близости от них требуется тщательное наблюдение — убедитесь, что дети не играют с прибором.
- Если шнур питания прибора поврежден, его необходимо заменить во избежание опасности — замену должны осуществлять производитель, авторизованный сервисный агент или аналогичная квалифицированная служба.
- Обеспечьте защиту от возможных травм и неправильного использования.
- Поверхность нагревательного элемента накапливает остаточное тепло после использования.
- Во время работы прибора температура открытых поверхностей может быть высокой.
- Никогда не оставляйте прибор без

присмотра во время использования.

- Используйте прибор только по назначению.
- Не размещайте прибор на газовом пламени и электрической горелке или вблизи от них, а также внутри духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор на поверхность других бытовых приборов.
- Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола, стойки или рабочей поверхности стола, а также следите за тем, чтобы шнур не соприкасался с горячими поверхностями.
- Не используйте какие-либо электрические приборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после неправильной работы или каких-либо повреждений. Сдайте прибор в ближайшую сервисную службу для проверки, ремонта или настройки.
- В целях дополнительной защиты рекомендуется использовать устройство защитного отключения (УЗО) для той розетки, к которой вы подключаете свой прибор, с током отключения не более 30 мА.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте шнур, вилку или весь прибор в воду или любую другую жидкость.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных им условиях: например, на кухнях для персонала в магазинах, офисах или других рабочих помещениях; на фермах, гостях и в отелях, гостиницах и других объектах размещения; в гостиницах, предлагающих гостям ночлег и завтрак.
- Прибор можно использовать только внутри помещения.
- Не включайте его на улице.
- Используйте прибор строго по назначению, описанному в данном руководстве. Во избежание опасности не используйте прибор или любые его компоненты не по назначению.

- Использование сторонних комплектующих, которые не сопровождаются рекомендацией производителя и продаются иными организациями, может привести к рискам и возникновению травм.
- Прибор нельзя погружать в жидкость.
- При перемещении прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями внутри следует соблюдать особую осторожность.
- Всегда сначала вставляйте шнур питания в прибор, а затем в розетку электросети. Чтобы выключить прибор, переведите все элементы управления в положение «выключено» и вытащите вилку из розетки.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Прибор оборудован вилкой с поляризованным контактом (один штифт шире другого). Чтобы сократить риск удара электрическим током, вилка сконструирована таким образом, чтобы входить в поляризованную розетку только определенным способом. Если вилка не вставляется в розетку до конца, переверните вилку. Если вилка все равно не подходит, свяжитесь с квалифицированным электриком. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.

а) Короткий шнур питания используется для минимизации рисков запутывания или спотыкания, которые могут возникнуть при установке длинного кабеля.

б) Также доступны удлинители, которые можно использовать с осторожностью.

в) При использовании удлинителя шнура питания:

- 1) Обозначенные электрические характеристики удлинителя должны быть не ниже соответствующих характеристик прибора;
- 2) При использовании длинного кабеля его следует размещать таким образом, чтобы он не свисал со столешницы или стола. Тогда дети не смогут стянуть прибор на пол и вы не споткнетесь.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите всю упаковку и транспортировочные материалы с прибора.
- Вымойте крышку и внутреннюю поверхность резервуара для водяной бани горячей водой с небольшим количеством моющего средства, а затем тщательно высушите все детали.

О ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ СУ-ВИД (SOUS VIDE)

Метод су-вид уже давно пользуется популярностью у профессиональных поваров. Французское словосочетание «sous-vide» означает «под вакуумом». Оно относится к методу приготовления пищи, запаканной в вакуумный пакет, на водяной

бане. Еда готовится при постоянной низкой температуре на протяжении долгого времени — при этом блюдо получается сочным и обладает насыщенным вкусом. Поскольку вакуумный пакет надежно запечатан, еда готовится в собственном соку вместе с добавленными вами специями и маринадом. Витамины, минералы и соки сохраняются, а вкус ингредиентов усиливается. Это означает, что пища получается более полезной, мягкой и вкусной. Поскольку мясо, приготовленное по технологии су-вид, получается более мягким, можно использовать более дешевые части туши, например филейную часть шеи, голень и плечо, которые зачастую оказываются вкуснее более дорогих вырезок. Поскольку технология су-вид требует упаковки ингредиентов в индивидуальные вакуумные пакеты, несколько блюд можно готовить одновременно, при условии, что температура их приготовления совпадает. Су-вид не позволяет пище развариваться, хотя структура ингредиентов может незначительно меняться во время приготовления. Пищу можно приготовить заблаговременно перед подачей, что делает су-вид идеальным вариантом для угощения гостей.

Температурный диапазон

Температурный диапазон прибора составляет 45-90°C с шагом в 1 °C. Для различных ингредиентов и степеней готовности необходимо устанавливать разную температуру. Вы можете проверить температуру и время приготовления по методу су-вид в таблице, приведенной далее в данном руководстве.

Время приготовления

Время приготовления зависит не от веса продуктов, а от их толщины. Стандартное время приготовления составляет 8 часов. Время можно регулировать в диапазоне от 30

минут до 72 часов. Вы можете проверить температуру и время приготовления по методу су-вид в таблице, приведенной далее в данном руководстве.

Ингредиенты для су-вид

Мясо особенно хорошо подходит для приготовления по технологии су-вид, поскольку оно становится нежнее, сочнее и приобретает более насыщенный вкус, но овощи и рыба также могут быть приготовлены подобным образом.

Мы рекомендуем использовать метод су-вид для следующих видов продуктов:

- Говядина, телятина, баранина, свинина и дичь
- Курица, индейка и утка
- Тощая и жирная рыба, шейка омар и моллюски
- Корнеплоды, например картофель, морковь, пастернак, свекла и репа
- Хрустящие овощи, например горох, спаржа, кукуруза, брокколи, цветная капуста, баклажаны, лук и тыква
- Твердые фрукты, например яблоки и груши
- Мягкие фрукты, такие как манго, слива, абрикос, персик, нектарин, папайя и клубника

СУ-ВИД ШАГ ЗА ШАГОМ

1. Добавление специй

Перед упаковкой в вакуумный пакет вы можете замариновать ингредиенты или добавить специи, пряные травы, сливочное или растительное масло.

2. Вакуумная упаковка

Ингредиенты необходимо упаковать в вакуумный пакет, чтобы избавиться от воздуха и влаги. Это позволит продуктам сохранить натуральный вкус и питательные вещества. Вакуумная упаковка также помогает раскрыть поры мяса, птицы, рыбы и моллюсков, поэтому маринад и

специи впитываются лучше и еда получается более насыщенной. Кислород и влажность в атмосферном воздухе «приглушают» вкус, понижают питательную ценность и разрушают структуру продуктов, поэтому важно использовать высококачественную вакуум-закаточную машину, чтобы удалить воздух и влагу перед запечатыванием пакета — это обеспечит оптимальную упаковку ингредиентов.

3. Приготовление

После того, как вода в водяной бане достигнет необходимой температуры, в нее следует поместить вакуумный пакет с ингредиентами. Чтобы пища приготовилась равномерно, убедитесь, что пакеты полностью покрыты водой.

4. Обжаривание

При приготовлении по методу су-вид, в особенности мяса, может потребоваться обжарить его на сковороде или гриле, чтобы улучшить внешний вид и вкус блюда. Извлеките продукты из пакета и быстро обжарьте их на очень горячей сковороде или решетке гриля. Это позволит жирам и белкам карамелизоваться и сделает вкус более насыщенным.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Для су-вид следует использовать исключительно свежие ингредиенты.
- Удостоверьтесь, что перед приготовлением мясо, птица, рыба и моллюски хранились правильно, при температуре ниже 5 °C.
- Используйте только новые и чистые вакуумные пакеты.
- Храните сырую и приготовленную пищу отдельно.
- Тщательно вымойте руки и рабочую зону перед прикосновением к продуктам.
- Толщина кусочков должна соответствовать приведенной в таблице температур и времени приготовления по технологии су-вид.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

1. Крышка
2. Ручка
3. Водяная баня
4. Панель управления
5. Подставка
6. Таймер/Терморегулятор (время/температура)
7. Кнопка Пуск/Стоп и кнопка установки времени и температуры (+/-)
8. Дисплей
9. Кнопка питания
10. Щипцы

Обратите внимание, что на дне резервуара для воды располагается видимый температурный датчик. Не пытайтесь с ним что-либо сделать и не извлекайте его из прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Разместите прибор на плоской поверхности. Включите его в электрическую сеть.
- Наполните водяную баню теплой или горячей водой. Температура воды не должна превышать температуру приготовления. Вода в резервуаре не должна быть выше отметки FILL (ЗАПОЛНЕНИЕ) и должна полностью закрывать ингредиенты, которые вы хотите приготовить. Убедитесь, что вы не налили слишком много воды в водяную баню и она не будет переливаться через край, когда вы положите ингредиенты!
- При необходимости установите в водяную баню подставку (5), если вы хотите приготовить пищу, которую рекомендуется готовить на подставке.
- Закройте водяную баню (3) крышкой (1).
- Нажмите и удерживайте кнопку питания (9), чтобы включить прибор. Дисплей загорится, и температура будет автоматически установлена на 56°C.
- Отрегулируйте температуру в соответствии с рекомендациями с помощью кнопки (7). В настройках вы также можете выбрать отображение температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта. Чтобы попасть в меню настроек, удерживайте кнопку «Таймер/Терморегулятор» (6) 3 секунды.
- Нажмите кнопку «Таймер/Терморегулятор» (6) и установите время приготовления в диапазоне от 30 минут до 72 часов с помощью кнопки (7). По умолчанию время приготовления устанавливается на 8 часов.
- Нажмите кнопку (7). Прибор предварительно нагреет воду до заданной температуры перед началом цикла приготовления. На дисплее отображается текущая температура воды.
- После того, как вода нагреется до заданной температуры, прозвучит трехкратный звуковой сигнал. Поднимите крышку и с помощью щипцов аккуратно положите ингредиенты, упакованные в вакуумный пакет, в водяную баню. Установите крышку на место.



- Нажмите кнопку (7). Начнется отсчет времени приготовления.
- После завершения цикла приготовления прозвучит трехкратный звуковой сигнал и прибор выключится самостоятельно. В случае временного прекращения подачи электроэнергии во время приготовления прибор возобновит цикл, если будет повторно включен в течение получаса.
- Не снимайте крышку во время приготовления пищи за исключением случаев крайней необходимости. Прибор готовит на очень низкой температуре, поэтому для восстановления утраченного тепла потребуется много времени. Если на внутренней поверхности крышки осядет конденсат, и вы не сможете заглянуть в водяную баню, крышку можно аккуратно наклонить, предварительно отстранившись от прибора, чтобы конденсат стек в резервуар для воды.

Внимание

Перед началом приготовления удостоверьтесь, что пакеты полностью запечатаны. После приготовления убедитесь, что пакеты все еще полностью запечатаны. Если вы собираетесь употребить приготовленную пищу в течение нескольких часов, ее можно оставить в водяной бане на короткое время без вреда для структуры. Вы можете проверить время простоя в таблице, приведенной далее в данном руководстве. Если вы собираетесь хранить пищу в холодильнике для последующего использования, сразу же поместите пакеты в воду со льдом, чтобы быстро понизить температуру приготовленного блюда.

ОЧИСТКА

- При очистке прибора следует выполнять следующие шаги:
- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед тем, как помыть и убрать на хранение.
 - Вылейте воду из водяной бани. Вытрите резервуар и крышку кухонным полотенцем.
 - Не погружайте прибор, шнур или вилку в воду, и проследите за тем, чтобы вода не попала внутрь прибора.
 - Вытрите прибор снаружи тщательно выжатой тряпкой, а затем протрите сухой мягкой тканью.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия является недействительной в случае, если:

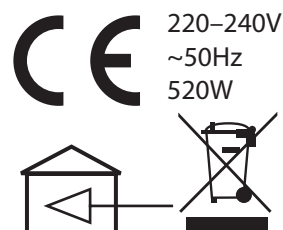
- приведенные выше инструкции не соблюдались;
- прибор был модифицирован;
- с прибором обращались неправильно, небрежно, если прибор был каким-либо образом поврежден;
- прибор был поврежден в результате перебоев в подаче электроэнергии. В связи с тем, что мы постоянно совершенствуем дизайн и функциональность нашей

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
Ингредиент	Толщина*	Темп. (°C)	Время	Время простоя**
Говядина, телятина, баранина, дичь				
Филе, отбивная, ребай, отруб с Т-образной костью, оковалок, бифштекс (филейные части)	1-2 см	49+	1 ч	До 6 ч
	2-5 см	49+	2 ч	До 8 ч
Бок, шея, бедро, окорок, плечо, голень	4-6 см	49+	8 ч	До 10 ч
Свинина				
Свинная грудка	3-6 см	82	10 ч	До 12 ч
Ребрышки	2-3 см	59	10 ч	До 12 ч
Котлета на костьке	2-4 см	56+	4 ч	До 6 ч
Корейка	5-7 см	56+	10 ч	До 12 ч
Птица				
Куриная грудка с костью	3-5 см	82	2 ч	До 3 ч
Куриная грудка без кости	3-5 см	64	1 ч	До 2 ч
Куриное бедро с костью	3-5 см	82	1,5 ч	До 3 ч
Куриное бедро без кости	3-5 см	64	1 ч	До 2 ч
Куриная ножка	5-7 см	82	2 ч	До 3 ч
Утиная грудка	3-5 см	64	2 ч	До 2 ч
Рыба				
Тощая и жирная рыба	3-5 см	47+	1 ч	До 1 ч
Моллюски				
Креветки	2-4 см	60	1 ч	До 1 ч
Шейка омара	4-6 см	60	1 ч	До 1 ч
Морской гребешок	2-4 см	60	1 ч	До 1 ч
Овощи				
Корнеплоды	1-5 см	83+	1 ч	До 2 ч
Хрустящие овощи	1-5 см	83+	1 ч	До 2 ч
* Если мясо тоньше указанного, оно приготовится быстрее.				
** Время простоя — это максимальный период времени, в течение которого пища может оставаться в воде после приготовления без изменения своей структуры.				

продукции, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт без предварительного уведомления.

Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сервисный представитель производителя или иные лица с соответствующей квалификацией во избежание опасности.

ТАБЛИЦА СТЕПЕНЕЙ ГОТОВНОСТИ И ТЕМПЕРАТУР		
Ингредиент	Степень готовности	Температура (°C)
Говядина, телятина, баранина, свинина и дичь	С кровью	49
	Слабой прожарки	56
	Средней прожарки	60
	Прожаренное	65
	Хорошо прожаренное	71+
Птица, без костей	Хорошо прожаренное	64
Птица, с костями	Хорошо прожаренное	82
Рыба	С кровью	47
	Слабой прожарки	56
	Средней прожарки	60
Овощи	Нормальная	83-87



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: makukitchen.com,
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM