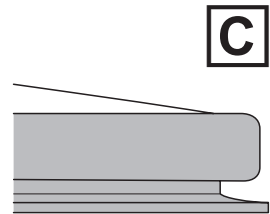
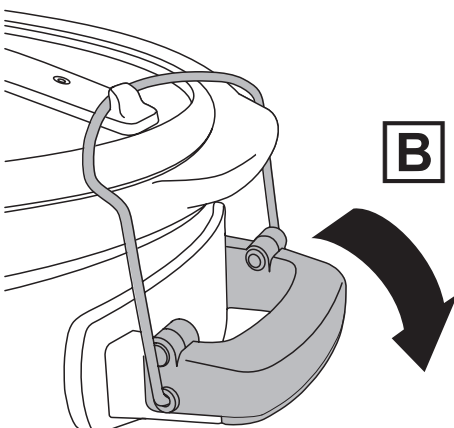
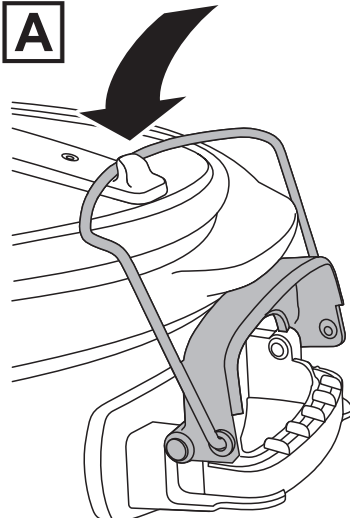
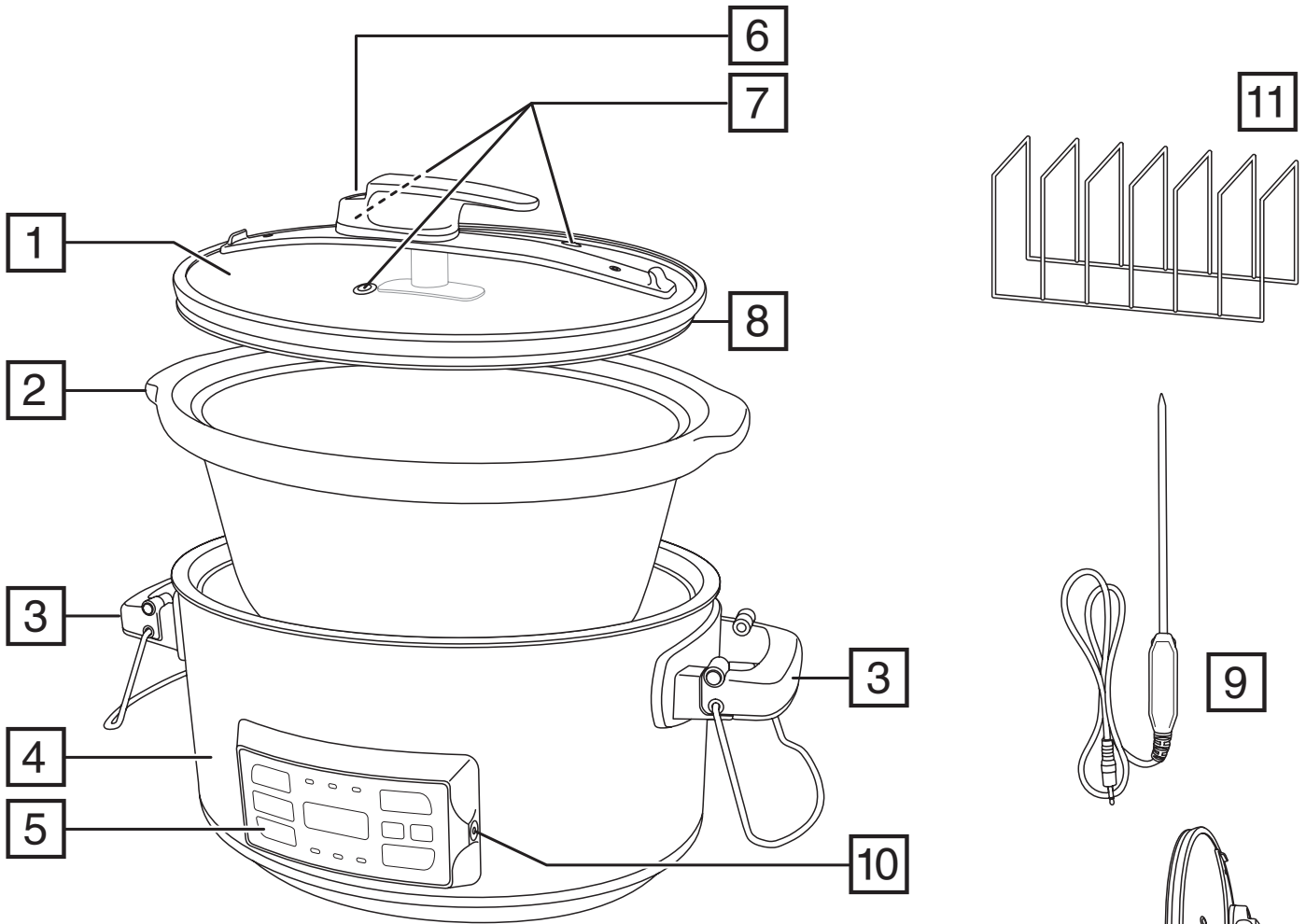


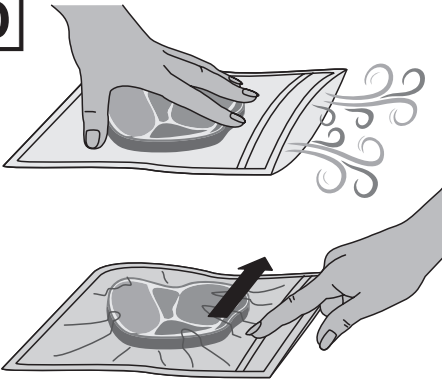
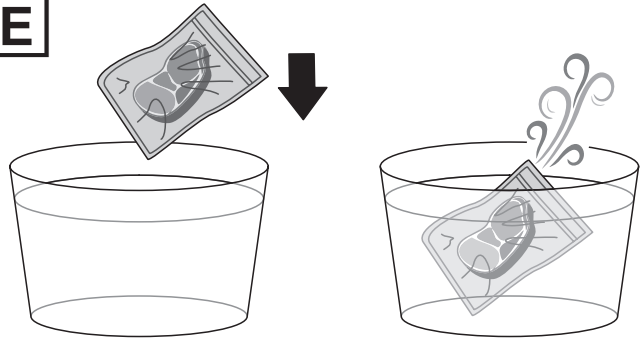
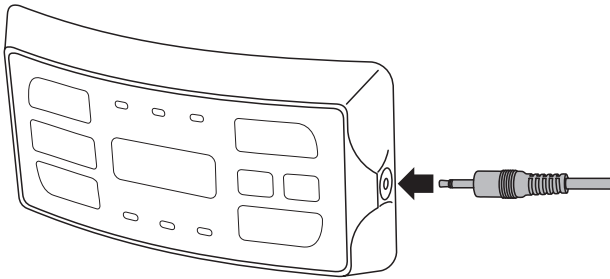
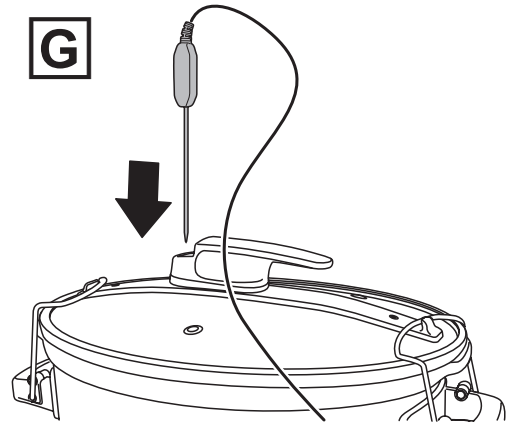
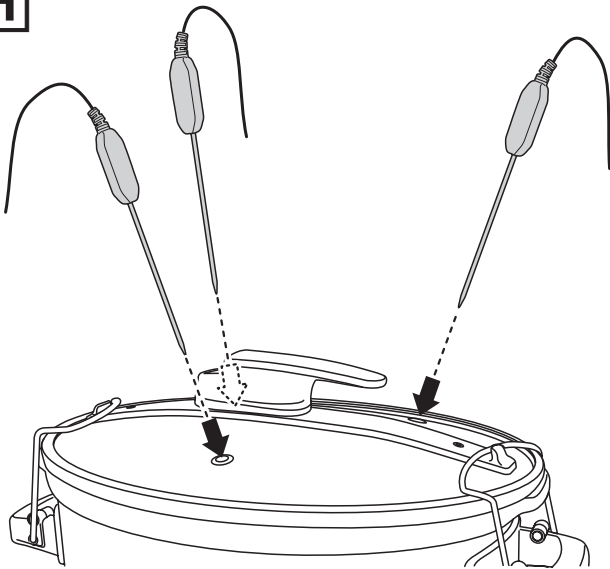
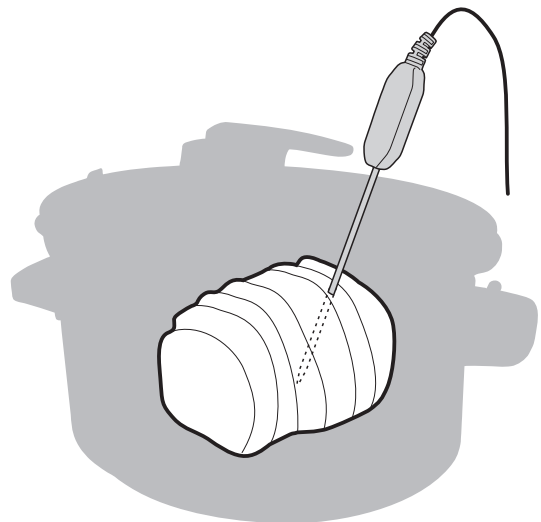
 **Russell Hobbs**



25630-56

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



D**E****F****G****H****I**


Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.


IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Leave a space of at least 50 mm all round the appliance.
- Use extreme caution when moving the appliance when it contains hot food or hot liquids.
- Use oven gloves or similar protection when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't place the cooking pot on any surface affected by heat. Always place the pot onto a trivet or heat-proof mat.
- The base of the cooking pot has a rough surface and can leave scratches or other marks on delicate or polished surfaces. Always place protective padding under the cooking pot to protect these types of surface.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | | |
|--------------------|--|--|
| 1. Glass lid | 5. Control panel | 8. Lid seal |
| 2. Cooking pot | 6. Temperature probe insertion point for Sous Vide | 9. Temperature probe |
| 3. Locking handles | 7. Temperature probe insertion holes (x 3) | 10. Temperature probe connector socket |
| 4. Base unit | | 11. Support rack |

FURTHER INFORMATION

For further helpful hints, tips, videos and recipes please go to:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove any packaging material and labels. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

LOCKING AND UNLOCKING THE LID

1. Place the cooking pot into the base unit.
2. Place the lid, (with the lid seal installed), on top of the cooking pot.
3. Swing the metals clips on both handles up and around, until they fit over the hooks on the lid (fig. A).
4. Lock both of the handles by pushing down on them (fig. B). Do both handles at the same time rather than one side then the other. This will lock the lid in place.
5. To unlock, push up the top part of the handles into the open, unlocked position. Next, lift the metals clips up and over the hooks on the lid then swing them downwards.

IMPORTANT

- Always carry the appliance using the two side handles. Make sure you securely grasp the bottom part of the handles. **Never** lift the appliance by the lid handle. Detach the temperature probe before carrying the appliance.
- Ensure that the lid seal is installed. The locking mechanism will not operate properly without the seal fitted.
- When installing the seal make sure that the lip of the seal is facing downwards (fig. C).


COOKING FUNCTIONS

Slow Cooking: Perfect for casseroles, soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

Sous Vide: Sous-vide is a method of cooking food inside a sealed pouch in a water bath at an accurately regulated temperature. Sealing the food in pouches retains the juices and subtle flavours that would otherwise be lost during conventional cooking.

Temperature Probe: Ideal for cooking roasts and other larger cuts of meat. The temperature probe ensures that the joint does not overcook and dry out.

USING THE SLOW COOKING MODE

1. Add the ingredients to the cooking pot and cover with the glass lid. In slow cooking, you don't need to lock the lid.
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. You can select the **LOW** (🔥) or **HIGH** (🔥🔥) setting. Press the Slow Cook  button a number of times until the 🔥 or 🔥🔥 light is lit.
 - **Note:** Never use the **Keep Warm** (🔥🔥) setting to cook food.
4. The default cooking times are 4 hours on the HIGH setting, or 8 hours on the LOW setting. If you want to change them, use the ▲ and ▼ buttons to make any adjustments.
5. Press the I/O button to begin cooking. The display will stop flashing and the ":" between the numbers will flash, indicating the unit is cooking.

Making Adjustments During Cooking

You may adjust the time by pressing the ▲ and ▼ buttons. After 3 seconds of no buttons being pressed, the numbers will stop flashing and the new time for cooking will begin.

End of Cooking

- When the cooking time has ended, the unit will beep three times and automatically switch to the keep warm (🔥🔥) setting. The 🔥🔥 light will come on and the display will start counting up from zero to 4 hours.
- After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
- **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
- Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

 **SOUS VIDE FUNCTION**

For Sous Vide cooking you will need a bag or pouch to put the ingredients into from which you can remove as much of the air as possible, and then seal.

PREPARATION

Place the ingredients into your chosen bag or pouch. Use one bag per portion. Try to keep portions similar in size. Before sealing the bag, you need to remove as much air out of it as possible.

For 'Zipper lock' style bags:

1. Hand Method (fig. D)

Place the bag onto a flat surface and, using your hand, carefully push out as much of the air from the bag as you can. Be careful not to squash or damage the ingredients when you do this. Then, close the seal on the bag.

2. Water Immersion Method (fig. E)

Fill a container big enough to hold the zip bag and ingredients with cold water. Put the ingredients into the bag and close the seal almost all of the way just leaving a small opening at one corner. Slowly push the bag into the water leaving the unsealed corner sticking up out of the water. When you do this, make sure that no water accidentally enters the bag. As you immerse the bag, the water will push almost all of the remaining air out. Finally, seal the corner and remove the bag from the container.


For Silicon bags:

Follow the instructions provided by the manufacturer of the bag.

For Vacuum pack machines:












A purpose made vacuum sealer suitable for food use is perfect for sous vide cooking. Use the correct bags as recommended by the manufacturer, and follow the instructions that come with the machine.

USING THE SOUS VIDE MODE

1. Add hot water and fill the cooking pot to approximately half way. Use water from the hot water tap (not boiling). Try and get the temperature of the water as close as you can to the temperature you are cooking at as this will cut down any unnecessary waiting time. Use a mixture of hot and cold water as required. If the water that you put in the cooker is at a temperature that is very different from the temperature you will be cooking at, the appliance will take a lot longer to either heat the water up or cool it down to the selected temperature.
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. Connect the temperature probe to the socket on the side of the control panel (fig. F).
4. Put the bagged food into the cooking pot ensuring that it is fully submerged. Add additional water if needed. If you are putting in several items at once, use the provided rack to keep them separated.
5. Fit lid and lock it.
6. Put the temperature probe into the sous vide insertion point in the lid. Make sure that the probe goes into the water and not the food.
7. Press the Sous Vide  button. The target temperature (⊕) light will come on.
8. The default cooking temperature is set at 60°C. Use the ▲ and ▼ buttons to adjust the temperature.
9. Press the ⏱/🕒 button. The time (🕒) light will come on.
10. The default cooking time is 60 minutes. Use the ▲ and ▼ buttons to set the time.
11. Press the I/O button to begin cooking. The actual temperature light (👁) will come on, and the display will show the actual water temperature that the probe is sensing.
12. When the water temperature reaches the temperature that you have set, the appliance will beep twice and the countdown timer will begin.

Making Adjustments During Cooking

You may adjust the time or probe temperature during the cooking cycle.

- To adjust the temperature press the  /  button then use the  and  buttons. 3 seconds after pressing, the numbers will stop flashing and the new temperature will be shown. Press the  /  button again to return to the time display.
- To adjust the cooking time press the  /  button until the time () light is lit then use the  and  buttons.

End of Cooking

- When the cooking time has ended, the unit will beep three times and automatically switch the heat off.
- Remove the food.
- The display will count upwards in minutes from 00:00 to show how long the food has been cooling. After 4 hours the default display “----” will appear.
- Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

FINISHING STEPS

Some foods can be eaten straight after cooking. For steaks and other meats, searing after cooking in a hot pan is essential for the best flavour and texture.

- Heat up a good quality pan and add oil. Sear the edges and sides of the meat to your preference (up to 2 minutes per side).
- You can alternatively use a grill. Just keep in mind that the food is already cooked and you are only searing the outside.

NOTES ON COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

To minimise the risks of illness due to improperly cooked food, please note the following :

- Cooking food at the right temperature and for the correct length of time will ensure that any harmful bacteria are killed. Always check the advice on food packaging and follow the cooking instructions provided.
- For food safety reasons, food cooked below 55°C (e.g. steak) should not be cooked for longer than 2 hours and must be seared on the outside.
- Fish is often cooked at temperatures lower than 55°C and if you intend to do this, it is important that you buy fish that is classed as Sushi grade (i.e. fish that can be eaten raw).
- Do not take meat out early. Let it cook at least for the minimum length of time on the chart at the correct temperature.
- It is OK to leave meat in longer than the minimum time range. Fish is the exception to this rule. Fish will get mushy if overcooked using the sous vide function.
- Always check that food is correctly cooked through (e.g. for pork, poultry, etc. till the juices run clear). Cook fish till the flesh is opaque throughout.

Sous Vide Cooking GUIDE Table

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min.	max.	
Beef steaks (fillet, ribeye, sirloin, rump, etc.)	Medium rare: 56°C	1	1 ½	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Well done: 68°C	2	2 ½	
Lamb, veal, duck, venison, etc. (cutlets, loin, steaks, etc.)	Pink: 56°C	1 ½	3 ½	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 68°C	2	4	
Pork (chops, fillet, loin, etc.)	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 70°C	3	5	
Chicken breast	Juicy/tender: 60°C	1 ½	3	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 70°C	2	4	
Chicken leg, wing, thigh	Juicy/tender: 63°C	3 ½	5 ½	
	Well done: 72°C	4 ½	6 ½	
Fish, (salmon, cod, etc.)	Soft, flaky 55°C	1	2	Timings based on a 150 - 200 g portion.
	Firm, well cooked 65°C	1 ½	2 ½	
Root vegetables (carrots, swede, celeriac, etc.)	80°C	4	6	Cut into even sized pieces, 15-20 mm in size.

It is important that you cook ingredients at the specified temperature for at least the minimum specified time. Any heat up time that the water may require after adding the ingredients is not included. To guide you, the timer will only start when the water temperature has reached the temperature you have set. Always wait until the timer shows that you have cooked the ingredients for at least the minimum length of time shown above.



TEMPERATURE PROBE FUNCTION



USING THE TEMPERATURE PROBE FUNCTION

1. Add the joint to the cooking pot. Fit the lid and lock it.
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. Connect the temperature probe to the socket on the side of the control panel (fig. F).
4. Insert the temperature probe into the joint. There are three holes in the lid where you can do this (fig. H). Choose the one which allows you to insert the probe into the joint at the thickest part (fig. I). Don't let the probe touch any bones in the joint. If needed, you can use the rack to elevate the joint nearer to the temperature probe. Note that it is only the tip of the probe that senses the temperature.
5. Press the Temperature Probe (☞) button. The target temperature (⊕) light will come on.
6. The default cooking temperature is set at 80°C. Use the ▲ and ▼ buttons to adjust the temperature.
7. Press the I/O button to begin cooking. The actual temperature light (☉) will come on, and the display will show the temperature that the probe is sensing.
8. When the internal temperature of the meat has reached the target temperature, the unit will beep twice and automatically switch to a cycle that holds the food at the target temperature. To help you keep track of the length of time the food has been held at that temperature, the display will start counting up from zero.
 - Check the temperature probe occasionally during cooking to make sure it hasn't changed position due to the meat shrinking.

End of Cooking

- Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

Temperature Probe Cooking Table

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min	max	
Beef roasts (tough cuts such as brisket, shank, etc. 1 - 3 kg)	72°C	12	36	The longer you can cook these cuts of meat the more tender they will become.
Beef roasts (tender cuts such as prime rib, tenderloin, etc. 1 - 3 kg)	Medium: 60°C Well Done: 72°C	6	12	Cooking time will vary depending on the size of the roast. Do not cook a roast at a temperature lower than 56°C.
Pork roasts (tough cuts such as shoulder or leg); can be bone in or boneless, 1 - 3 kg	72°C	12	36	The longer you can cook these cuts of meat the more tender they will become.
Pork roasts (tender cuts such as loin); 1 - 3 kg	65°C	6	12	Cooking time will vary depending on the size of the roast. Do not cook a roast at a temperature lower than 56°C.
Whole Chicken- up to 2 kg	72°C	8	12	

TROUBLESHOOTING

If the display shows "E3" the temperature probe is not connected properly.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Never immerse any part of the temperature probe or base unit in water or any other liquid.

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
 2. To clean the temperature probe, wipe only the metal probe end with a damp cloth. Dry thoroughly.
 3. Wash the cooking pot and glass lid in warm soapy water. Remove the lid seal from the lid and hand wash separately. If food sticks to the cooking pot, fill it with warm soapy water and allow it to soak before cleaning with a nonabrasive scouring pad.
 4. Wipe the inside and outside of the base unit with a soft, damp cloth.
 5. Allow to dry thoroughly before storing.
- Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pads.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/ collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

☹ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Bewegen Sie das Gerät nur mit äußerster Vorsicht, wenn es heiße Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthält.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliche Schutzbekleidung, wenn Sie den Deckel abnehmen. Lassen Sie beim Abnehmen des Deckels besondere Vorsicht walten, denn dabei kann Dampf austreten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Stellen Sie den Garbehälter nicht auf Flächen, die durch Hitze beeinträchtigt werden können. Stellen Sie den Behälter stets auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Unterlage.
- Die raue Oberfläche des Grundgeräts kann zu Kratzern oder anderen Schrammen auf empfindlichen oder glänzenden Oberflächen führen. Legen Sie stets eine Schutzunterlage unter den Garbehälter, um derartige Oberflächen nicht zu beschädigen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

BESTANDTEILE

- | | | |
|------------------------|---|---------------------------------|
| 1. Glasdeckel | 5. Bedienfeld | 9. Thermometer |
| 2. Garbehälter | 6. Thermometermesspunkte für Sous-Vide | 10. Anschlussbuchse Thermometer |
| 3. Verriegelungsgriffe | 7. Aussparungen für das Thermometer (3 x) | 11. Halterung |
| 4. Grundgerät | 8. Deckelabdichtung | |

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere hilfreiche Hinweise, Tipps, Videos und Rezepte erhalten Sie auf:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten. Reinigen Sie die herausnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie gut ab, lassen Sie das Wasser abtropfen und die Teile an der Luft trocknen.

VERRIEGELN UND ENTRIEGELN DES DECKELS

1. Setzen Sie den Garbehälter in das Grundgerät ein.
2. Setzen Sie den Deckel (mit befestigter Deckelabdichtung) auf den Garbehälter.
3. Klappen Sie die Metallklappen an beiden Griffen nach oben, so dass sie unter den Haken am Deckel fixiert werden können (Abb. A).
4. Verriegeln Sie beide Griffe, indem Sie sie nach unten klappen (Abb. B). Um den Deckel ordnungsgemäß zu verriegeln, ist es ratsamer, beide Griffe gleichzeitig herunterzuklappen als nacheinander.
5. Zum Entriegeln drücken Sie den oberen Teil der Griffe nach oben in die offene, entriegelte Position. Öffnen Sie anschließend die Metallklappen, indem Sie sie von den Haken am Deckel lösen und sie dann nach unten klappen.

WICHTIG

- Tragen Sie das Gerät stets mit Hilfe der beiden Griffe. Vergewissern Sie sich, dass Sie den unteren Teil der Griffe gut festhalten, um zu verhindern, dass diese sich beim Tragen unerwartet entriegeln. Heben Sie das Gerät auf keinen Fall am Deckelgriff hoch. Entfernen Sie vor dem Tragen des Geräts das Thermometer.
- Vergewissern Sie sich, dass die Deckelabdichtung befestigt ist. Ohne sie funktioniert der Verriegelungsmechanismus nicht ordnungsgemäß.
- Achten Sie beim Befestigen der Abdichtung darauf, dass die Dichtlippe nach unten zeigt (Abb. C).

GARFUNKTIONEN

Niedrigtemperaturgaren: Ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Suppen, Eintöpfen und einer Kombination aus Fleisch und Gemüse geeignet.






Sous-Vide: Sous-Vide-Garen bezeichnet eine Gartechnik, bei der Lebensmittel in einem Kunststoffbeutel verschlossen bei genau regulierten Temperaturen im Wasserbad zubereitet werden. Durch das Verschließen der Lebensmittel in Beuteln bleibt das Fleisch im Gegensatz zu herkömmlichen Zubereitungsarten saftig und geschmacksintensiv.

Thermometer: Ideal für die Zubereitung von Braten und größeren Stücken Fleisch geeignet. Durch den Einsatz des Thermometers können Sie sich vergewissern, ob das Fleisch nicht zu lange gart und austrocknet.





NIEDRIGTEMPERATURGAREN


SO VERWENDEN SIE DEN MODUS NIEDRIGTEMPERATURGAREN

1. Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter und setzen Sie den Deckel auf.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
3. Sie können zwischen den Einstellungen NIEDRIG (⏸) und HOCH (⏹) wählen. Drücken Sie einige Male auf die Taste Niedrigtemperaturgaren  bis die  oder  Lampe leuchtet.
 - Verwenden Sie auf keinen Fall die Warmhalte-Einstellung (⏸) für die Zubereitung.
4. Die standardmäßig eingestellte Garzeit für die Einstellung HOCH beträgt 4 Stunden, und 8 Stunden für NIEDRIG. Wollen Sie diese anpassen, können Sie dies mit Hilfe der  und  Tasten tun.
5. Drücken Sie die I/O Taste, um die Zubereitung zu starten. Der Display hört auf zu blinken und der „:“ zwischen den Zahlen fängt wiederum an zu blinken und zeigt so an, dass die Zubereitung begonnen hat.

Anpassungen während der Zubereitung vornehmen

Sie können die Zeiteinstellung mit Hilfe der  und  Tasten anpassen. Wenn nach 3 Sekunden keine Taste mehr gedrückt wird, hören die Zahlen auf zu blinken und die neue Garzeit fängt an zu laufen.

Ende der Zubereitung

- Nach Ende der Zubereitungszeit piept das Gerät drei Mal und schaltet automatisch in die Warmhalte-Einstellung (⏸) um. Die  Lampe leuchtet auf und auf dem Display fängt die Zeit angefangen von 0 bis zu bis zu 4 Stunden an zu zählen.
- Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
- Hinweis: Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.



SOUS-VIDE-FUNKTION

Für das Sous-Vide-Garen benötigen Sie einen Beutel, in den Sie die Zutaten legen und dem so viel Luft wie möglich entzogen werden kann, bevor er luftdicht verschlossen wird.

VORBEREITUNG

Legen Sie die Zutaten in den von Ihnen ausgewählten Beutel. Verwenden Sie jeweils einen Beutel pro Portion. Achten Sie darauf, dass die Portionen möglichst gleichgroß ausfallen. Bevor der Beutel verschlossen wird, ist es erforderlich, ihm so viel Luft wie möglich zu entziehen.

Bei wiederverschließbaren Zipperbeuteln:

1. Manuelle Methode (Abb. D)

Legen Sie den Beutel auf eine ebene Fläche und pressen Sie mit Ihren Händen so viel Luft wie möglich aus dem Beutel heraus. Achten Sie darauf, die Zutaten dabei nicht zu zerquetschen oder zu beschädigen. Verschließen Sie den Beutel anschließend.

2. Wasserbadmethode (Abb. E)

Füllen Sie kaltes Wasser in einen Behälter, der groß genug ist, dass der Zipperbeutel und die Zutaten hineinpassen. Geben Sie die Zutaten in den Beutel und schließen Sie den Verschluss fast vollständig, so dass dieser nur auf einer Seite ein kleines Stück offen bleibt. Tauchen Sie den Beutel langsam in das Wasser und halten Sie dabei die unverschlossene Öffnung über dem Wasserspiegel. Achten Sie auch darauf, dass kein Wasser ausversehen in den Beutel eindringt. Beim Eintauchen des Beutels wird die verbliebene Luft fast vollständig durch das Wasser verdrängt. Im letzten Schritt verschließen Sie den Beutel vollständig und nehmen ihn aus dem Behälter.

Bei Silikonbeuteln:

Befolgen Sie die vom Hersteller des Beutels angegebenen Anweisungen.

Bei Vakuuierern:

Ein Vakuuierer, der zum Verpacken von Lebensmitteln eingesetzt wird, eignet sich ideal für das Sous-Vide-Garen. Verwenden Sie ordnungsgemäße, vom Hersteller empfohlene Beutel und befolgen Sie die dem Gerät beiliegenden Anweisungen.

SO VERWENDEN SIE DEN SOUS-VIDE-MODUS

1. Befüllen Sie den Garbehälter ungefähr bis zur Hälfte mit heißem Wasser. Verwenden Sie dafür heißes Wasser aus der Leitung (nicht kochendes). Achten Sie darauf, dass das Wasser bereits möglichst dieselbe Temperatur wie die Gartemperatur hat, um unnötige Wartezeiten zu verkürzen. Mischen Sie je nach Bedarf heißes mit kaltem Wasser. Sollte die Temperatur des Wassers, das Sie zum Garen benutzen, stark von der von Ihnen eingestellten Gartemperatur abweichen, benötigt das Gerät viel länger, um das Wasser entweder zu erhitzen oder auf die gewählte Temperatur abzukühlen.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.

3. Schließen Sie das Thermometer an die Anschlussbuchse seitlich vom Bedienfeld an (Abb. F).
4. Legen Sie die im Beutel verstauten Zutaten in den Garbehälter und vergewissern Sie sich, dass diese vollständig vom Wasser bedeckt sind. Füllen Sie bei Bedarf mehr Wasser hinzu. Wenn Sie mehrere Zutaten auf einmal hineinlegen, nutzen Sie zur Trennung der Beutel die im Lieferumfang enthaltene Halterung.
5. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
6. Führen Sie das Thermometer in den Thermometermesspunkt für Sous-Vide-Garen ein. Achten Sie darauf, dass sich das Thermometer im Wasser befindet und nicht die Temperatur der Lebensmittel misst.
7. Drücken Sie die Sous-Vide-Taste . Die Zieltemperatur-Lampe (⊕) leuchtet auf.
8. Die standardmäßig eingestellte Gartemperatur beträgt 60°C. Sie können diese mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen.
9. Drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Taste / . Die Zeit-Lampe (⊖) leuchtet auf.
10. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 60 Minuten. Sie können die von Ihnen gewünschte Zubereitungszeit mit Hilfe der (E) und (F) Tasten einstellen.
11. Drücken Sie die I/O Taste um die Zubereitung zu starten. Die Lampe für die tatsächliche Temperatur (⊕) leuchtet auf und auf dem Display erscheint die tatsächliche vom Thermometer gemessene Wassertemperatur.
12. Sobald das Wasser die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät zwei Mal und der Timer beginnt zu laufen. Er zählt in Minuten rückwärts.

Anpassungen während der Zubereitung vornehmen

Sie können während der laufenden Zubereitungszeit sowohl die Zeit als auch die zu messende Temperatur anpassen.

- Zum Anpassen der zu messenden Temperatur drücken Sie die / Taste solange, bis die Zieltemperatur-Lampe (⊕) aufleuchtet. Passen Sie dann die Einstellung mit Hilfe der ▲ und ▼ Taste an. 3 Sekunden, nachdem Sie die Tasten betätigt haben, hören die Zahlen auf zu blinken und die neue Temperatur wird angezeigt. Drücken Sie die / Taste erneut, um zur Zeitanzeige zurückzukehren.
- Zum Ändern der Zubereitungszeit drücken Sie die / Taste solange, bis die Zeit-Lampe (⊖) aufleuchtet, und passen dann die Einstellung mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten an.

Ende der Zubereitung

- Nach Ende der Zubereitungszeit piept das Gerät drei Mal und die Wärmezufuhr wird automatisch abgeschaltet.
- Nehmen Sie die Lebensmittel heraus.
- Auf dem Display erscheint nun die Minutenzahl, beginnend bei 00:00, die anzeigt, wie lange die Lebensmittel bereits abkühlen. Nach 4 Stunden erscheint auf dem Display die standardmäßige Einstellung "----".
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

LETZTE SCHRITTE

Einige Lebensmittel können direkt nach der Zubereitung verzehrt werden. Steaks und andere Fleischgerichte sollten aus Geschmacksgründen und für die Bissfestigkeit noch im Anschluss an die Zubereitung unbedingt in einer heißen Pfanne kurz angebraten werden.

1. Erhitzen Sie Öl in einer hochwertigen Pfanne. Braten Sie das Fleisch nach Belieben von allen Seiten scharf an (bis zu 2 Minuten von jeder Seite).
2. Alternativ können Sie das Fleisch auch grillen. Bedenken Sie nur, dass die Lebensmittel bereits gegart sind und Sie sie nur von außen scharf grillen.

HINWEISE ZU GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Um die Gefahr von Krankheiten auf Grund von unzureichend gegarten Lebensmitteln zu minimieren, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Die Zubereitung der Lebensmittel bei der richtigen Temperatur und entsprechend der korrekten Zubereitungsdauer führt dazu, dass schädliche Bakterien abgetötet werden. Überprüfen Sie stets die Hinweise auf Lebensmittelverpackungen und befolgen Sie die dort angegebenen Zubereitungsanweisungen.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten Lebensmittel, die unter 55°C zubereitet werden (z.B. Steak), nicht länger als 2 Stunden garen. Außerdem müssen sie von außen scharf angebraten werden.
- Fisch wird häufig bei Temperaturen unter 55°C gegart. Sie sollten in diesem Fall unbedingt darauf achten, dass Sie qualitativ hochwertigen Fisch kaufen, der auch für die Zubereitung von Sushi verwendet werden kann (d.h. Fisch, der roh verzehrt werden kann).
- Nehmen Sie Fleisch nicht vorzeitig heraus. Halten Sie wenigstens die Mindestgardauer entsprechend der Übersicht bei korrekter Temperatur ein.
- Fleisch kann problemlos länger als die angegebene Mindestgardauer gegart werden. Fisch stellt eine Ausnahme dar, da er zu weich wird, wenn er zu lange mit der Sous-Vide-Methode gart.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Lebensmittel ordnungsgemäß durchgegart sind (dies ist z.B. bei Schweinefleisch, Geflügel etc. der Fall, wenn der austretende Bratensaft klar ist). Garen Sie Fisch solange, bis sein Fleisch komplett weißlich ist.

ÜBERSICHT SOUS-VIDE-GARANLEITUNG






Lebensmittel	Temperatur	Zeit (Stunden)		Hinweise
		min.	max.	
Rindersteaks	Englisch: 56°C	1	1 ½	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Rosa: 60°C	1 ½	2	
	Durch: 68°C	2	2 ½	
Lamm, Kalb, Ente, Wild etc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 68°C	2	4	
Schwein	Juicytender: 63°C	1 ½	3	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 70°C	3	5	
Hühnerbrust	Saftig/zart: 60°C	1 ½	3	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 70°C	2	4	

Lebensmittel	Temperatur	Zeit (Stunden)		Hinweise
		min.	max.	
Hähnchenkeule, -flügel, -oberkeule	Saftig/zart: 63°C	3 ½	5 ½	
	Durch: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisch	Weich, locker 55°C	1	2	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 150 - 200 g
	Fest, gut durchgegart 65°C	1 ½	2 ½	
Wurzelgemüse	80°C	4	6	In gleichgroße Stücke schneiden, 15 - 20 mm groß

Es ist wichtig, dass Sie die Lebensmittel bei vorgegebener Temperatur entsprechend der angegebenen Mindestgardauer zubereiten. Etwaige zusätzliche Zeit, die für das Erwärmen des Wassers nach Hinzugabe der Lebensmittel benötigt wird, ist dabei nicht mitgerechnet. Zur besseren Orientierung schaltet sich der Timer erst ein, wenn das Wasser die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat. Warten Sie immer so lange, bis der Timer anzeigt, dass die Zubereitung der Lebensmittel wenigstens die oben genannte Mindestgardauer erreicht hat.

THERMOMETER-FUNKTION

SO VERWENDEN SIE DIE THERMOMETER-FUNKTION

- Geben Sie das Stück Fleisch in den Garbehälter. Setzen Sie den Deckel auf und verschließen Sie ihn.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
- Schließen Sie das Thermometer an die Anschlussbuchse seitlich vom Bedienfeld an (Abb. F).
- Führen Sie das Thermometer in das Stück Fleisch ein. Dies können Sie über eine der drei Aussparungen im Deckel tun (Abb. H). Wählen Sie die Aussparung, über die Sie das Thermometer dort in das Stück Fleisch einführen können, wo es am dicksten ist (Abb. I). Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht den Knochen im Fleisch berührt. Bei Bedarf können Sie das Stück Fleisch mit Hilfe der Halterung näher an das Thermometer heranholen.
- Drücken Sie die Thermometer-Taste (). Die Zieltemperatur-Lampe () leuchtet auf und zeigt damit an, dass Sie gerade die gewünschte Gartemperatur für Ihr Essen einstellen.
- Die standardmäßig eingestellte Gartemperatur beträgt 80°C. Sie können diese mit Hilfe der  und  Tasten anpassen.
- Drücken Sie die I/O Taste, um die Zubereitung zu starten. Die Lampe für die tatsächliche Temperatur () leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint die tatsächliche vom Thermometer gemessene Kerntemperatur der Lebensmittel.
- Sobald die Kerntemperatur des Fleisches die Zieltemperatur erreicht hat, piept das Gerät zwei Mal und stellt automatisch auf einen Zyklus um, bei dem die Zieltemperatur des Essens gehalten wird. Damit Sie nachvollziehen können, wie lange das Essen bei dieser Temperatur warmgehalten wurde, fängt die Zeit auf dem Display bei Null an zu zählen.
 - Da das Fleisch durch das Garen an Größe verlieren kann, überprüfen Sie während der Zubereitung gelegentlich, ob sich das Thermometer noch in der richtigen Position befindet.

Ende der Zubereitung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

ÜBERSICHT GAREN MIT THERMOMETER

Lebensmittel	Temperatur	Zeit (Stunden)		Hinweise
		min.	max.	
Rinderbraten (durchwachsene Stücke 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Je länger Sie diese Fleischsorten garen, desto zarter werden sie
Rinderbraten (zarte Stücke 1 - 3 kg)	Rosa: 60°C Durch: 72°C	6	12	Die Zubereitungszeit variiert abhängig von der Bratengröße. Garen Sie einen Braten nicht unter einer Temperatur von 56°C
Schweinebraten	72°C	12	36	Je länger Sie diese Fleischsorten garen, desto zarter werden sie
Schweinebraten	65°C	6	12	Die Zubereitungszeit variiert abhängig von der Bratengröße. Garen Sie einen Braten nicht unter einer Temperatur von 56°C
Ganzes Huhn bis zu 2 kg	72°C	8	12	

PROBLEMBEHANDLUNG

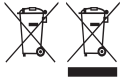
Erscheint auf der Anzeige „E3“, ist das Thermometer nicht ordnungsgemäß angeschlossen.

PFLEGE UND WARTUNG

WARNHINWEIS: Tauchen Sie weder das Thermometer noch das Grundgerät in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.
 2. Reinigen Sie das Thermometer nur, indem Sie das Metallende mit einem feuchten Tuch abwischen. Trocknen Sie es gut ab.
 3. Waschen Sie den Garbehälter und den Glasdeckel in warmem Seifenwasser ab. Entfernen Sie die Deckelabdichtung vom Deckel und reinigen Sie diese separat. Befinden sich im Garbehälter noch Essensreste, füllen Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn einweichen, bevor Sie ihn mit einem nicht scheuernden Topfreiniger abwaschen.
 4. Wischen Sie das Grundgerät von außen und innen mit einem weichen feuchten Tuch ab.
 5. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel, Topfreiniger, Stahlwolle oder Seifenpads.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

⚠ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous déplacez l'appareil quand il contient des aliments chauds ou des liquides chauds.
- Utiliser des gants de cuisine ou une protection similaire pour enlever le couvercle. Prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous enlevez le couvercle.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne placez pas la cuve de cuisson sur une surface affectée par la chaleur. Placez toujours la cuve sur un sous-plat ou un tapis résistant à la chaleur.
- La base de la cuve de cuisson a une surface rugueuse et peut laisser des rayures ou d'autres marques sur des surfaces délicates ou polies. Placez dans tous les cas une protection rembourrée sous la cuve de cuisson pour protéger ce type de surface.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

PIÈCES

- | | | |
|-----------------------------|---|--|
| 1. Couvercle en verre | 6. Point d'insertion de la sonde de température pour la cuisson Sous Vide | 9. Sonde de température |
| 2. Cuve de cuisson | 7. Trous d'insertion de la sonde de température (x 3) | 10. Prise de connecteur de la sonde de température |
| 3. Poignées de verrouillage | 8. Joint du couvercle | 11. Grille de support |
| 4. Bloc de base | | |
| 5. Panneau de contrôle | | |

PLUS D'INFORMATIONS

Pour d'autres conseils, astuces, vidéos et recettes utiles, veuillez consulter :

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et séchez-les à l'air.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DU COUVERCLE

1. Placez la cuve de cuisson dans le bloc de base.
2. Placez le couvercle (avec le joint du couvercle installé) sur le dessus de la cuve de cuisson.
3. Faites pivoter les pinces métalliques des deux poignées vers le haut et autour, jusqu'à ce qu'elles s'emboîtent sur les crochets du couvercle (Figure A).
4. Verrouillez les deux poignées en les poussant vers le bas (Figure B). Verrouillez les deux poignées en même temps plutôt que de les verrouiller l'une après l'autre. Cela verrouillera le couvercle à sa place.
5. Pour déverrouiller, poussez la partie supérieure des poignées vers le haut en position ouverte et déverrouillée. Ensuite, soulevez les pinces métalliques vers le haut et au-dessus des crochets du couvercle, puis faites-les pivoter vers le bas.

IMPORTANT

- Transportez toujours l'appareil en utilisant les deux poignées latérales. Assurez-vous de bien saisir la partie inférieure des poignées pour éviter que les poignées ne se déverrouillent inopinément pendant le transport. Ne soulevez en aucun cas l'appareil par la poignée du couvercle. Détachez la sonde de température avant de transporter l'appareil.
- Assurez-vous que le joint du couvercle est installé. Le mécanisme de verrouillage ne fonctionnera pas correctement si le joint n'est pas fixé.
- Lors du montage du joint, veillez à ce que la lèvres du joint soit orientée vers le bas (Figure C).



FONCTIONS DE CUISSON


Cuisson lente : Idéale pour les ragoûts, les soupes, les plats mijotés et les plats de viandes et de légumes.

Sous Vide : Sous-vide est une méthode de cuisson des aliments à l'intérieur d'un sachet scellé dans un bain-marie à une température réglée avec précision. En scellant les aliments dans des sachets, on conserve les jus et les saveurs subtiles qui sont habituellement perdus lors de la cuisson conventionnelle.

Sonde de température : Idéal pour la cuisson des rôtis et autres gros morceaux de viande. La sonde de température permet de s'assurer que la pièce de viande ne soit pas trop cuite et ne sèche pas.

CUISSON LENTE

UTILISATION DU MODE DE CUISSON LENTE

1. Ajoutez les ingrédients dans la cuve de cuisson et placez le couvercle.
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Vous pouvez sélectionner le réglage BAS (🔼) ou HAUT (🔽). Appuyez sur la touche Cuisson lente  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant (🔼) ou (🔽) s'allume.
- N'utilisez en aucun cas la fonction Maintien au chaud (🔥) pour cuire des aliments.
4. Le temps de cuisson par défaut est de 4 heures pour le réglage HAUT et de 8 heures pour le réglage BAS. Si vous souhaitez modifier les durées de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼ pour effectuer les ajustements.
5. Appuyez sur la touche I/O pour commencer la cuisson. L'affichage cesse de clignoter et les signes ":" entre les numéros clignent, indiquant que l'appareil est en cours de cuisson.

Effectuez des réglages pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée en appuyant sur les touches ▲ et ▼. Après 3 secondes sans aucune opération sur les boutons, les chiffres cessent de clignoter et la nouvelle durée de cuisson commence.

Fin de la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et passe automatiquement au mode de maintien au chaud (🔥). Le voyant 🔥 s'allume et l'affichage commence à compter de zéro à 4 heures.
- Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
- **Remarque** : Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

FONCTION SOUS VIDE

Pour la cuisson Sous Vide, vous aurez besoin d'un sachet ou d'une poche dans laquelle vous pourrez mettre les ingrédients et retirer autant d'air que possible, avant de la sceller.

PRÉPARATION

Placez les ingrédients dans le sachet ou la poche de votre choix. Utilisez un sachet par portion. Veillez à utiliser des portions de taille similaire. Avant de sceller le sachet, vous devez en retirer le plus d'air possible.

Pour les sachets avec fermeture à glissière :

1. Méthode manuelle (Figure D)

Placez le sachet sur une surface plane et, en vous aidant de votre main, faites sortir avec précaution autant d'air que possible du sachet. Veillez à ne pas écraser ou endommager les ingrédients lorsque vous réalisez cette opération. Ensuite, fermez le joint d'étanchéité du sachet.

2. Méthode d'immersion dans l'eau (Figure E)

Remplissez d'eau froide un récipient suffisamment grand pour contenir le sachet avec fermeture à glissière et les ingrédients. Placez les ingrédients dans le sachet et fermez le joint d'étanchéité pratiquement jusqu'au bout en laissant une petite ouverture dans un coin. Poussez lentement le sachet dans l'eau en laissant le coin non scellé hors de l'eau. Lorsque vous réalisez cette opération, assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas accidentellement dans le sachet. Lorsque vous immergez le sachet, l'eau pousse presque tout l'air restant à l'extérieur. Pour terminer, scellez le coin et retirez le sachet du récipient.

Pour les sachets en silicone :




Suivez les instructions fournies par le fabricant du sachet.

Pour machines d'emballage sous vide :

Une scelleuse sous vide spécialement conçue pour une utilisation alimentaire est parfaite pour la cuisson sous vide. Utilisez les sachets recommandés par le fabricant et suivez les instructions fournies avec la machine.







UTILISATION DU MODE DE CUISSON SOUS VIDE

1. Ajoutez de l'eau chaude et remplissez la cuve de cuisson jusqu'à environ la moitié. Utilisez l'eau du robinet d'eau chaude (pas de l'eau bouillante). Essayez de faire en sorte que la température de l'eau soit aussi proche que possible de la température de cuisson, étant donné que cela réduira le temps d'attente inutile. Utilisez un mélange d'eau chaude et d'eau froide au besoin. Si la température de l'eau que vous mettez dans le cuiseur est très différente de la température de cuisson, l'appareil mettra beaucoup plus de temps à chauffer ou à refroidir l'eau à la température sélectionnée.
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Connectez la sonde de température à la prise située sur le côté du panneau de contrôle (Figure F).

4. Placez le sachet avec les aliments dans la cuve de cuisson en vous assurant d'immerger entièrement le sachet. Ajoutez de l'eau au besoin. Si vous placez plusieurs éléments simultanément, utilisez la grille fournie pour les séparer.
5. Mettez le couvercle en place et verrouillez-le.
6. Placez la sonde de température dans le point d'insertion sous vide du couvercle. Veillez à ce que la sonde soit placée dans l'eau et non pas dans les aliments.
7. Appuyez sur la touche Sous Vide . Le voyant de la température de réglage (⊕) s'allume.
8. La température de cuisson par défaut est fixée à 60°C. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour régler la température.
9. Appuyez sur la touche température/temps  / . Le voyant du temps de cuisson (⊖) s'allume.
10. La durée de cuisson par défaut est de 60 minutes. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour régler la durée de cuisson souhaitée.
11. Appuyez sur la touche I/O pour commencer la cuisson. Le voyant de température réelle (⊖) s'allume et l'affichage indique la température réelle de l'eau mesurée par la sonde.
12. Lorsque la température de l'eau atteint la température que vous avez réglée, l'appareil émet deux bips sonores et le compte à rebours commence. La minuterie effectue le compte à rebours en minutes.

Effectuez des réglages pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée ou la température de la sonde pendant le cycle de cuisson.

- Pour régler la température de la sonde, appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que le voyant de la température de réglage (⊕) s'allume, puis utilisez les touches ▲ et ▼ pour effectuer le réglage. Trois secondes après avoir appuyé sur les touches, les chiffres cessent de clignoter et la nouvelle température s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche  /  pour revenir à l'affichage de la durée.
- Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que le voyant de la durée (⊖) s'allume, puis utilisez les touches ▲ et ▼.

Fin de la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et éteint automatiquement la chaleur.
- Retirez les aliments
- L'affichage compte le nombre de minutes à partir de 00:00 pour indiquer le temps de refroidissement qui s'est écoulé. Après 4 heures, l'affichage par défaut "----" apparaîtra.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

ÉTAPES FINALES

Certains aliments peuvent être consommés immédiatement après la cuisson. Pour les steaks et autres viandes, le rôtissage dans une poêle à frire est essentiel pour obtenir le meilleur goût et la meilleure texture.

1. Chauffez une poêle de bonne qualité et ajoutez-y de l'huile. Rôtissez les bords et les côtés de la viande selon vos préférences (jusqu'à 2 minutes par côté).
2. Vous pouvez aussi utiliser un gril. N'oubliez pas que l'aliment est déjà cuit et que vous ne faites que saisir l'extérieur.

OBSERVATIONS SUR LES TEMPS DE CUISSON ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Afin de minimiser les risques de maladies dues à des aliments mal cuits, veuillez noter ce qui suit :

- La cuisson des aliments à la bonne température et pendant la durée de cuisson appropriée permettra d'éliminer toutes les bactéries nocives. Vérifiez toujours les conseils figurant sur l'emballage des aliments et suivez les instructions de cuisson fournies.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments cuits à une température inférieure à 55 °C (p. ex., les steaks) ne doivent pas être cuits pendant plus de deux heures et doivent être saisis à l'extérieur.
- Le poisson est souvent cuit à des températures inférieures à 55 °C et si vous avez l'intention de le faire, il est important d'acheter du poisson classé dans la catégorie Sushi (c.-à-d. du poisson qui peut être consommé cru).
- Ne sortez pas la viande plus tôt que prévu. Laissez-la cuire au moins pendant la durée de cuisson minimale figurant sur le tableau et à la bonne température.
- Vous pouvez laisser la viande dans la cuve de cuisson plus longtemps que la durée minimale. Le poisson fait exception à cette règle. Le poisson se ramollit s'il est trop cuit en utilisant la fonction de cuisson sous vide.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits (p. ex. pour le porc, la volaille, etc., jusqu'à ce que le jus soit clair). Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.

TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE




Aliment	Température	Durée (heures)		Remarques
		min.	max.	
Steaks de bœuf	À point : 56°C	1	1 ½	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Entre à point et bien cuit : 60°C	1 ½	2	
	Bien cuit : 68°C	2	2 ½	
Agneau, veau, canard, gibier, etc.	Saignant : 56°C	1 ½	3 ½	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 68°C	2	4	
Porc	Juteux/tendre : 63°C	1 ½	3	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 70°C	3	5	
Poitrine de poulet	Juteux/tendre : 60°C	1 ½	3	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 70°C	2	4	
Pilon, aile, cuisse de poulet	Juteux/tendre : 63°C	3 ½	5 ½	
	Bien cuit : 72°C	4 ½	6 ½	

Aliment	Température	Durée (heures)		Remarques
		min.	max.	
Poisson	Tendre, floconneux 55°C	1	2	La durée de cuisson est basée sur une portion de 150 à 200 g.
	Ferme, bien cuit 65°C	1 ½	2 ½	
Légumes-racines	80°C	4	6	Coupez en morceaux de taille égale, de 15 à 20 mm.

Il est important de cuire les ingrédients à la température spécifiée pendant au moins la durée de cuisson minimale spécifiée. La durée d'échauffement de l'eau éventuellement nécessaire après l'ajout des ingrédients n'est pas comprise. Pour vous guider, la minuterie ne démarre que lorsque la température de l'eau a atteint la température que vous avez réglée. Attendez toujours que la minuterie indique que vous avez cuit les ingrédients pendant au moins la durée minimale indiquée ci-dessus.

FONCTION DE SONDE DE TEMPÉRATURE

UTILISATION DE LA FONCTION DE SONDE DE TEMPÉRATURE

- Ajoutez la pièce de viande dans la cuve de cuisson. Mettez le couvercle en place et verrouillez-le.
- Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
- Connectez la sonde de température à la prise située sur le côté du panneau de contrôle (Figure F).
- Insérez la sonde de température dans la pièce de viande. Le couvercle comprend trois orifices pour ce faire (Figure H). Choisissez celle qui permet d'insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la pièce de viande (Figure I). Veillez à ce que la sonde n'entre pas en contact avec les os de la pièce de viande. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la grille pour soulever la pièce de viande et la rapprocher de la sonde de température.
- Appuyez sur la touche de la sonde de température (). Le voyant de la température de réglage () s'allume, indiquant que vous réglez la température à laquelle vous souhaitez cuire les aliments.
- La température de cuisson par défaut est fixée à 80°C. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour régler la température.
- Appuyez sur la touche I/O pour commencer la cuisson. Le voyant de température réelle () s'allume et l'affichage indique la température que la sonde détecte au point où elle est située à l'intérieur de l'aliment.
- Lorsque la température interne de la viande a atteint la température souhaitée, l'appareil émet deux bips sonores et passe automatiquement à un cycle qui maintient les aliments à la température de réglage. Pour vous aider à contrôler la durée pendant laquelle les aliments ont été maintenus à cette température, l'affichage commencera à compter à partir de zéro.
- Vérifiez de temps à autre la sonde de température pendant la cuisson pour vous assurer qu'elle n'a pas changé de position en raison de la contraction de la viande.

Fin de la cuisson

- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

TABLEAU DE CUISSON AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE

Aliment	Température	Durée (heures)		Remarques
		min.	max.	
Rôtis de bœuf (morceaux fermes de 1 à 3 kg)	72°C	12	36	Plus la durée de cuisson de ces morceaux de viande est longue, plus ils seront tendres.
Rôtis de bœuf (morceaux tendres de 1 à 3 kg)	Entre à point et bien cuit : 60°C Bien cuit : 72°C	6	12	Le temps de cuisson varie en fonction de la taille du rôti. Ne cuisez pas un rôti à une température inférieure à 56°C.
Rôtis de porc	72°C	12	36	Plus la durée de cuisson de ces morceaux de viande est longue, plus ils seront tendres.
Rôtis de porc	65°C	6	12	Le temps de cuisson varie en fonction de la taille du rôti. Ne cuisez pas un rôti à une température inférieure à 56°C.
Poulet entier jusqu'à 2 kg	72°C	8	12	

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'affichage indique "E3", la sonde de température n'est pas connectée correctement.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

AVERTISSEMENT : Veillez à n'immerger en aucun cas une partie quelconque de la sonde de température ou du bloc de base dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
- Pour nettoyer la sonde de température, essuyez uniquement l'extrémité métallique de la sonde avec un chiffon humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve de cuisson et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Retirez le joint du couvercle et lavez-le à la main séparément. Si les aliments adhèrent à la cuve de cuisson, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez-la tremper avant de la nettoyer avec un tampon à récurer non abrasif.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du bloc de base avec un chiffon doux et humide.
 5. Laissez sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou abrasifs, des solvants, des tampons à récurer, de la laine d'acier ou des tampons de savon.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.




Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

- Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst wanneer het heet voedsel of hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik ovenwanten of soortgelijke bescherming om het deksel te verwijderen. Pas op voor ontsnappende stoom bij het verwijderen van het deksel.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Plaats de kookpot niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Plaats de pot altijd op een onderzetter of een hittebestendige mat.
- De bodem van de kookpot heeft een ruw oppervlak en kan delicate of gepolijste oppervlakken krassen of vlekken maken. Plaats altijd een beschermmat onder de kookpot om dit soort oppervlak te beschermen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

- | | | |
|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1. Glazen deksel | 5. Bedieningspaneel | 8. Dekselafdichting |
| 2. Kookpot | 6. Invoegpunt voor temperatuursonde voor vacuüm-garen | 9. Temperatuursonde |
| 3. Sluithandgrepen | 7. Invoeggaten voor temperatuursonde (x3) | 10. Aansluiting voor temperatuursonde |
| 4. Basiseenheid | | 11. Steunrek |

MEER INFORMATIE

Voor verdere nuttige hints, tips, video's en recepten ga naar:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Was de verwijderbare delen in een warm sopje, spoel goed af, laat uitdruipen en laat aan de lucht drogen.

HET DEKSEL VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN

1. Plaats de kookpot in de basiseenheid.
2. Plaats het deksel, (met de dekselafdichting geïnstalleerd), op de kookpot.
3. Draai de metalen klemmen op beide handvatten naar boven en rond, totdat ze over de haken op het deksel passen (afb. A).
4. Vergrendel beide hendels door ze naar beneden te duwen (afb. B). Doe dit voor beide hendels tegelijkertijd in plaats van afzonderlijk. Hierdoor wordt het deksel op zijn plaats vergrendeld.
5. Om te ontgrendelen duwt u het bovenste deel van de handgrepen omhoog in de open, ontgrendelde positie. Til vervolgens de metalen klemmen omhoog en over de haken op het deksel en draai ze naar beneden.

BELANGRIJK:

- Draag het apparaat altijd aan de twee zijhandgrepen. Zorg ervoor dat u het apparaat stevig vasthoudt aan de onderkant van de handgrepen om te voorkomen dat de handgrepen onverwachts worden ontgrendeld tijdens het dragen. Til het apparaat nooit op aan de handgreep van het deksel. Maak de temperatuursonde los voordat u het apparaat verplaatst.
- Zorg ervoor dat de dekselafdichting op zijn plaats zit. Het vergrendelingsmechanisme werkt niet goed zonder de afdichting.
- Zorg er bij het installeren van de afdichting voor dat de lip van de afdichting naar beneden is gericht (afb. C).

BEREIDINGSFUNCTIES

Traag garen: Ideaal voor kasserollen, soepen, stoofschotels en combinaties van vlees en groenten.

Vacuüm-garen: Vacuüm-garen is een methode om voedsel te bereiden in een afgesloten zakje in een waterbad op een nauwkeurig ingestelde temperatuur. Het voedsel in zakjes bereiden, behoudt de sappen en subtiele smaken die anders tijdens het conventionele koken verloren zouden gaan.

Temperatuursonde: Ideaal voor het bereiden van braadstukken en andere grotere stukken vlees. De temperatuursonde zorgt ervoor dat het vlees niet te gaar wordt en uitdroogt.

KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR

DE MODUS TRAAG GAREN GEBRUIKEN

1. Voeg de ingrediënten toe aan de kookpot en plaats het deksel.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
3. U kunt de instelling LAAG (🔥) of HOOG (🔥🔥) selecteren. Druk enkele keren op de knop Traag garen (🔥) totdat het lampje (🔥) of (🔥🔥) brandt.
 - Gebruik nooit de instelling Warm houden (🔥) om te koken.
4. De standaard kooktijden zijn 4 uur op de instelling HOOG, of 8 uur op de instelling LAAG. Als u deze wilt wijzigen, gebruikt u de knoppen ▲ en ▼ om aanpassingen te maken.
5. Druk op de knop I/O om te beginnen met koken. Het display stopt met knipperen en ":" tussen de cijfers zal knipperen om aan te geven dat het apparaat aan het koken is.

Aanpassingen maken tijdens het bereiden

U kunt de tijd aanpassen door op de knoppen ▲ en ▼ te drukken. Als er gedurende 3 seconden geen knoppen worden ingedrukt, stoppen de nummers met knipperen en begint de nieuwe kooktijd.

Einde bereiding

- Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept het apparaat driemaal en schakelt het automatisch over naar de warmhoudstand (🔥). Het lampje (🔥) gaat branden en het display begint op te tellen van nul tot 4 uur.
- Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".
- Opmerking: Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

DE FUNCTIE VACUÛMGAREN

Voor vacuümgaren hebt u een zak nodig om de ingrediënten in te doen, waaruit u zoveel mogelijk lucht kunt verwijderen en vervolgens verzegelen.

VOORBEREIDING

Plaats de ingrediënten in de zak. Gebruik één zak per portie. Probeer porties van vergelijkbare grootte te houden. Voordat u de zak verzegelt, moet u zoveel mogelijk lucht eruit verwijderen.

Voor zakken met ritssluiting:

1. Handmethode (afb. D)

Plaats de zak op een vlakke ondergrond en duw met uw hand voorzichtig zoveel mogelijk lucht uit de zak. Pas op dat u de ingrediënten niet plet of beschadigt wanneer u dit doet. Sluit vervolgens de zak.

2. Wateronderdompelingsmethode (afb. E)

Vul een bakje dat groot genoeg is voor de zak met ritssluiting, de ingrediënten en koud water. Doe de ingrediënten in de zak en sluit de verzegeling bijna helemaal, maar behoud een kleine opening in een hoek. Duw de zak langzaam in het water en laat de onverzegelde hoek uit het water steken. Wanneer u dit doet, moet u ervoor zorgen dat er geen water per ongeluk in de zak kan komen. Wanneer u de zak onderdompelt, zal het water bijna alle resterende lucht naar buiten duwen. Sluit als laatste de hoek af en haal de zak uit het bakje.

Voor silicone zakken:

Volg de instructies van de fabrikant van de zak.

Voor vacuümmachines:

Een speciaal ontworpen vacuümmachine geschikt voor gebruik met voeding is perfect voor vacuümgaren. Gebruik de juiste zakken zoals aanbevolen door de fabrikant en volg de instructies die bij de machine worden geleverd.

DE MODUS VACUÛMGAREN GEBRUIKEN

1. Voeg heet water toe en vul de kookpot ongeveer voor de helft. Gebruik water uit de warmwaterkraan (geen kokend water). Probeer de temperatuur van het water zo dicht mogelijk bij de bereidingstemperatuur te krijgen, omdat dit ervoor zorgt dat u niet onnodig moet wachten. Gebruik een mengsel van warm en koud water, zoals vereist. Als het water in het apparaat een temperatuur heeft die sterk verschilt van de temperatuur waaraan u gaat koken, duurt het langer om het water te verwarmen of af te koelen tot de geselecteerde temperatuur.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
3. Sluit de temperatuursonde aan op de aansluiting aan de zijkant van het bedieningspaneel (afb. F).
4. Doe het verpakte voedsel in de kookpot en zorg ervoor dat het volledig ondergedompeld is. Voeg indien nodig extra water toe. Als u meerdere items tegelijk in de kookpot plaatst, gebruikt u het meegeleverde rek om ze gescheiden te houden.
5. Plaats het deksel en sluit het.
6. Steek de temperatuursonde in het inbrengpunt in het deksel. Zorg ervoor dat de sonde in het water gaat en niet in het voedsel.
7. Druk op de knop Vacuümgaren (🔥). Het doeltemperatuurlampje (🔥) gaat branden.
8. De standaard bereidingstemperatuur is ingesteld op 60 °C. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de temperatuur aan te passen.
9. Druk op de knop voor temperatuur/tijd (🕒) / (🕒). Het tijdlampje (🕒) gaat branden.
10. De standaard bereidingstijd is 60 minuten. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd in te stellen.

- Druk op de knop **I/O** om te beginnen met koken. Het lampje Werkelijke temperatuur (☉) gaat branden en op het display wordt de werkelijke watertemperatuur weergegeven die de sonde waarneemt.
- Wanneer de watertemperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, piept het apparaat twee keer en begint de afteltimer. De timer telt af in minuten.

Aanpassingen maken tijdens het bereiden

U kunt de tijd of sondetemperatuur tijdens het bereiden aanpassen.

- Om de temperatuur van de sonde aan te passen, drukt u op de knop ↓/⊕ totdat het lampje voor de doeltemperatuur (⊕) oplicht en gebruikt u vervolgens de knoppen ▲ en ▼ om de aanpassing uit te voeren. 3 seconden na het indrukken, stoppen de cijfers met knipperen en wordt de nieuwe temperatuur weergegeven. Druk nogmaals op de knop ↓/⊕ om terug te keren naar de tijdweergave.
- Om de kooktijd in te stellen, drukt u op de knop ↓/⊕ tot het lampje voor de tijd ⊕ brandt en gebruikt u vervolgens de knoppen ▲ en ▼.

Einde bereiding

- Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept het apparaat driemaal en schakelt automatisch het verwarmen uit.
- Verwijder het voedsel.
- Het display telt in minuten op, vanaf 00:00, om te laten zien hoe lang het voedsel is afgekoeld. Na 4 uur verschijnt de standaardweergave "----".
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

AFWERKING

Sommige voedingsmiddelen kunnen direct na het bereiden worden gegeten. Voor steaks en ander vlees is branden in een hete pan, na het koken, essentieel voor de beste smaak en textuur.

- Verwarm een pan van goede kwaliteit en voeg olie toe. Schrooi de randen en zijanten van het vlees naar wens (maximaal 2 minuten per zijde).
- U kunt ook een grill gebruiken. Houd er wel rekening mee dat het eten al gaar is en u alleen maar de buitenkant moet schroeien.

OPMERKINGEN OVER BEREIDINGSTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Houd rekening met het volgende om het risico op ziekte door verkeerd bereid voedsel tot een minimum te beperken:

- Door voedsel op de juiste temperatuur en gedurende de juiste tijdsduur te koken, worden schadelijke bacteriën gedood. Lees altijd het advies over voedselverpakkingen en volg de verstrekte instructies.
- Om redenen met betrekking tot voedselveiligheid mag voedsel dat gekookt is onder 55 °C (bijv. steak) niet langer dan 2 uur worden gekookt en moet het aan de buitenkant worden gebakken.
- Vis wordt vaak bereid bij temperaturen lager dan 55 °C en als u van plan bent dit te doen, is het belangrijk dat u vis koopt die over Sushi-kwaliteit beschikt (dwz vis die rauw gegeten kan worden).
- Neem het vlees niet te vroeg uit het apparaat. Laat het minstens voor de minimale tijdsduur en juiste temperatuur koken, die op de kaart wordt vermeld.
- Het is OK om vlees langer te bereiden dan de minimale tijd. Vis is de uitzondering op deze regel. Vis kan papperig worden als deze door middel van vacuümgaaren wordt bereid.
- Controleer altijd of het voedsel voldoende is gekookt (bijv. voor varkensvlees, gevogelte enz. tot de sappen helder zijn). Kook vis tot het vlees overal ondoorzichtig is.

BEREIDINGSGIDS VOOR VACUÛMGAREN

Voedsel	Temperatuur	Tijd (uren)		Opmerkingen
		min.	max.	
Biefstuk	Kort gebakken: 56°C	1	1 ½	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Half doorbakken: 60°C	1 ½	2	
	Doorbakken: 68°C	2	2 ½	
Lam, kalfsvlees, eend, hert, enz.	Roze: 56°C	1 ½	3 ½	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 68°C	2	4	
Varkensvlees	Sappig/mals: 63°C	1 ½	3	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 70°C	3	5	
Kippenborst	Sappig/mals: 60°C	1 ½	3	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 70°C	2	4	
Kippenpoot, vleugel, dij	Sappig/mals: 63°C	3 ½	5 ½	
	Doorbakken: 72°C	4 ½	6 ½	
Vis	Zacht, bladderig 55°C	1	2	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 150 - 200 g
	Stevig, goed doorbakken 65°C	1 ½	2 ½	
Knolgewassen	80°C	4	6	Snijd in stukken van gelijke grootte, ca. 15-20 mm

Het is belangrijk dat u de ingrediënten kookt aan de opgegeven temperatuur gedurende ten minste de minimale aangegeven tijd. Eventuele opwarmtijd die het water kan vereisen nadat de ingrediënten zijn toegevoegd, is niet inbegrepen. Om u te begeleiden, zal de timer alleen starten als de watertemperatuur de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt. Wacht altijd tot de timer laat zien dat u de ingrediënten hebt gekookt gedurende minstens de hierboven aangegeven minimale tijdsduur.

TEMPERATUURSONDEFUNCTIE

DE TEMPERATUURSONDEFUNCTIE GEBRUIKEN

1. Leg het vlees in de kookpot. Plaats het deksel en sluit het.
 2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
 3. Sluit de temperatuursonde aan op de aansluiting aan de zijkant van het bedieningspaneel (afb. F).
 4. Steek de temperatuursonde in het vlees. Er zijn drie gaten in het deksel waar u dit kunt doen (afb. H). Kies degene die u in staat stelt om de sonde in het vlees, in het dikste deel, te plaatsen (afb. I). Zorg ervoor dat de sonde geen botten in het vlees raakt. Indien nodig kunt u het rek gebruiken om het vlees dichterbij de temperatuursonde te brengen.
 5. Druk op de knop Temperatuursonde (↔). Het doeltemperatuurlampje (⊕) gaat branden om aan te geven dat u de temperatuur instelt waarop u het voedsel wilt laten garen.
 6. De standaard bereidingstemperatuur is ingesteld op 80°C. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de temperatuur aan te passen.
 7. Druk op de knop I/O om te beginnen met koken. Het lampje Werkelijke temperatuur (⊖) gaat branden en op het display wordt de temperatuur weergegeven die de sonde waarneemt.
 8. Wanneer de interne temperatuur van het vlees de gewenste temperatuur heeft bereikt, piept het apparaat twee keer en schakelt automatisch over naar een cyclus die het voedsel op de gewenste temperatuur houdt. Om u te helpen bij te houden hoe lang het voedsel op die temperatuur werd bewaard, begint het display vanaf nul op te tellen.
- Controleer de temperatuursonde regelmatig tijdens het koken om ervoor te zorgen dat deze niet van positie is veranderd door het krimpen van het vlees.

Einde bereiding

- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

TEMPERATUURSONDE BEREIDINGSTABEL

Voedsel	Temperatuur	Tijd (uren)		Opmerkingen
		min.	max.	
Rundvlees (taaie sneden 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Hoe langer u deze stukken vlees kunt koken, hoe malser ze worden
Rundvlees (malse sneden 1 - 3 kg)	Half doorbakken: 60°C Doorbakken: 72°C	6	12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van het gebrad. Bak niet aan een temperatuur lager dan 56 °C
Gebraden varkensvlees	72°C	12	36	Hoe langer u deze stukken vlees kunt koken, hoe malser ze worden
Gebraden varkensvlees	65°C	6	12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van het gebrad. Bak niet aan een temperatuur lager dan 56 °C
Hele kip tot 2 kg	72°C	8	12	

PROBLEEMEN OPLOSSEN

Als op het display "E3" wordt weergegeven, is de temperatuursonde niet goed aangesloten.

ZORG EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Dompel nooit een deel van de temperatuursonde of de basiseenheid onder in water of een andere vloeistof.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt of reinigt.
 2. Om de temperatuursonde schoon te maken, veegt u alleen het uiteinde van de metalen sonde schoon met een vochtige doek. Droog grondig.
 3. Was de kookpot en het deksel in warm zeepsop. Verwijder de dekselafdichting van het deksel en was afzonderlijk met de hand. Als voedsel aan de kookpot blijft plakken, vult u het met warm zeepsop en laat u het weken voordat u het reinigt met een niet-schurend schuursponsje.
 4. Veeg de binnen- en buitenkant van de basiseenheid schoon met een zachte, vochtige doek.
 5. Laat goed drogen voordat u het opbergt.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zeepkussentjes.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Fare molta attenzione nello spostare l'apparecchio quando contiene cibo o liquidi caldi.
- Utilizzare guanti da forno o protezione simile quando si rimuove il coperchio. Attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non posizionare la pentola su superfici sensibili al calore. Collocare la pentola su un sottopentola o un tappetino termoresistente.
- La base della pentola ha una superficie ruvida e può graffiare o lasciare segni su superfici delicate o lucide. Posizionare un'imbottitura di protezione sotto la pentola per proteggere questi tipi di superfici.

SOLO PER USO DOMESTICO

PARTI

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| 1. Coperchio in vetro | 6. Punto di inserimento della sonda della temperatura per cottura sottovuoto | 9. Sonda della temperatura |
| 2. Pentola | 7. Fori di inserimento della sonda della temperatura (x 3) | 10. Presa del connettore della sonda della temperatura |
| 3. Maniglie di chiusura | 8. Guarnizione del coperchio | 11. Griglia del supporto |
| 4. Unità base | | |
| 5. Pannello di controllo | | |

ULTERIORI INFORMAZIONI

Per ulteriori suggerimenti, dritte, video e ricette consultare:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere tutti i materiali e le etichette dell'imballaggio. Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene, lasciare scolare e asciugare.

BLOCCARE E SBLOCCARE IL COPERCHIO

1. Posizionare la pentola sull'unità base.
2. Posizionare il coperchio, (con la guarnizione del coperchio inserita), sopra la pentola.
3. Fare oscillare le clip metalliche su entrambe le maniglie verso l'alto e intorno, fino a quando si posizionano sui ganci del coperchio (fig. A).
4. Bloccare entrambe le maniglie premendo su di esse (fig. B). Agire sulle maniglie contemporaneamente e non una alla volta. In questo modo, il coperchio si blocca al suo posto.
5. Per sbloccare, spingere verso l'alto la parte superiore delle maniglie nella posizione di apertura e sblocco. Dopo, alzare le clip metalliche verso l'alto e sopra i ganci sul coperchio, poi farle oscillare verso il basso.

IMPORTANTE

- Spostare l'apparecchio utilizzando le due maniglie laterali. Assicurarsi di afferrare saldamente la parte inferiore delle maniglie per evitare che le maniglie si sbloccino inaspettatamente durante lo spostamento. Non alzare l'apparecchio dalla maniglia del coperchio. Staccare la sonda della temperatura prima di spostare l'apparecchio.
- Assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia inserita. Il meccanismo di blocco non funziona correttamente senza la guarnizione inserita.
- Nell'inserire la guarnizione assicurarsi che il bordo della guarnizione sia rivolto verso il basso (fig. C).

FUNZIONI DI COTTURA


Cottura lenta: Perfetta per cotture in casseruola, zuppe, stufati e misti di carne e verdure.

Sottovuoto: Il sottovuoto è un metodo di cottura del cibo all'interno di un sacchetto sigillato a bagnomaria ad una temperatura regolata accuratamente. Sigillando il cibo in sacchetti si mantengono i succhi e i sapori delicati che altrimenti si perderebbero durante la cottura convenzionale.

Sonda della temperatura ideale per arrosti e altri tagli grandi di carne. La sonda della temperatura assicura che il giunto non si surriscaldi e si asciughi.

COTTURA LENTA

USO DELLA MODALITA' COTTURA LENTA

1. Aggiungere gli ingredienti alla pentola e montare il coperchio.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
3. E' possibile selezionare le impostazioni BASSA (🔥) o ALTA (🔥🔥). Premere il pulsante Cottura Lenta  più volte fino a quando la spia 🔥 o 🔥🔥 è accesa.
- Non utilizzare l'impostazione Mantenimento caldo (🔥🔥) per cuocere.
4. I tempi di cottura standard sono di 4 ore sull'impostazione ALTA o di 8 ore sull'impostazione BASSA. Se si vogliono modificare, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per qualsiasi regolazione.
5. Premere il pulsante I/O per iniziare a cuocere. Il display smette di lampeggiare e i due punti ":" fra i numeri lampeggiano, indicando che l'unità è in fase di cottura.

Effettuare regolazioni durante la cottura

E' possibile registrare il tempo dalla pressione ▲ e ▼ dai tasti. Dopo 3 secondi, durante i quali non è stato premuto alcun pulsante, i numeri smettono di lampeggiare e inizia il tempo per la cottura.

Fine cottura

- Trascorso il tempo di cottura, l'unità emette tre volte un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione mantenimento caldo (🔥🔥). La spia 🔥🔥 si accende e il display inizia a contare da zero a 4 ore.
- Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".
- Nota: Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.



FUNZIONE SOTTOVUOTO

Per la cottura sottovuoto è necessaria una busta o un sacchetto nel quale inserire gli ingredienti dal quale eliminare tanta più aria possibile e poi sigillare.

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti nella busta o nel sacchetto scelto. Utilizzare un sacchetto per porzione. Cercare di fare porzioni della stessa dimensione. Prima di sigillare il sacchetto, rimuovere quanta più aria possibile.

Per sacchetti con 'chiusura a zip':

1. Metodo manuale (fig. D)

Posizionare il sacchetto su una superficie piana e, con la mano, fare uscire quanta più aria possibile dal sacchetto. Attenzione a non schiacciare o danneggiare gli ingredienti durante questa operazione. Poi chiudere il sigillo sul sacchetto.

2. Metodo di immersione ad acqua (fig. E)

Riempire un contenitore abbastanza grande da contenere il sacchetto con la chiusura a zip e gli ingredienti con acqua fredda. Mettere gli ingredienti nel sacchetto e chiudere quasi tutto il sigillo lasciando una piccola apertura in un angolo. Spingere lentamente il sacchetto nell'acqua lasciando l'angolo non sigillato fuoriuscire dall'acqua. Nel fare ciò, assicurarsi che non entri acqua nel sacchetto. Mentre si immerge il sacchetto, l'acqua spinge quasi tutta l'aria restante fuori. Infine, sigillare l'angolo e rimuovere il sacchetto dal contenitore.





Per le buste in silicone:

Seguire le istruzioni fornite dal produttore del sacchetto.

Per le macchine sottovuoto:

Una macchina sottovuoto per alimenti è perfetta per l'utilizzo nella cottura sottovuoto. Utilizzare i sacchetti raccomandati dal produttore e seguire le istruzioni in dotazione alla macchina.













UTILIZZARE LA MODALITA' SOTTOVUOTO

1. Aggiungere acqua calda e riempire la pentola all'incirca per metà. Utilizzare l'acqua proveniente dal rubinetto dell'acqua calda (non bollire). Fare in modo che la temperatura dell'acqua sia il più possibile simile alla temperatura di cottura, in quanto ciò ridurrà i tempi di attesa superflui. Utilizzare una miscela di acqua calda e fredda quanto basta. Se l'acqua inserita nella pentola ha una temperatura molto diversa dalla temperatura di cottura, l'apparecchio impiegherà molto più tempo sia per scaldare l'acqua sia per raffreddarla per raggiungere la temperatura selezionata.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
3. Collegare la sonda della temperatura alla presa di corrente sul lato del pannello di controllo (fig. F).
4. Mettere il sacchetto con il cibo nella pentola assicurandosi che sia completamente sommerso. Aggiungere altra acqua, se necessario. Se nella pentola ci sono più sacchetti contemporaneamente, utilizzare la griglia in dotazione per tenerli separati.
5. Montare il coperchio e bloccarlo.
6. Posizionare la sonda della temperatura nel punto di inserimento del sottovuoto nel coperchio. Assicurarsi che la sonda entri nell'acqua e non nel cibo.
7. Premere il pulsante Sottovuoto . La spia della temperatura impostata (⊕) si accende.
8. La temperatura di cottura di default è impostata a 60°C. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per regolare la temperatura.
9. Premere il pulsante temperatura/tempo  / . La spia del timer  si accende.
10. Il tempo di cottura di default è impostato a 60 minuti. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per impostare il tempo di cottura desiderato.
11. Premere il pulsante I/O per iniziare a cuocere. La spia della temperatura (🔥) si accende e il display indica la reale temperatura dell'acqua che la sonda sta misurando.

12. Quando la temperatura dell'acqua raggiunge la temperatura impostata, l'apparecchio emette due volte un segnale acustico e il timer inizia a funzionare. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Effettuare regolazioni durante la cottura

E' possibile regolare il tempo o la temperatura della sonda durante il ciclo di cottura.

- Per regolare la temperatura della sonda premere il pulsante  /  fino a quando la spia della temperatura impostata () è accesa, poi utilizzare i pulsanti  e  per effettuare la regolazione. 3 secondi dopo la pressione, i numeri smettono di lampeggiare e viene indicata la nuova temperatura. Premere di nuovo il pulsante  /  per tornare al display del timer.
- Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante  /  fino a quando la spia del tempo () è accesa, poi utilizzare i pulsanti  e .

Fine cottura

- Trascorso il tempo di cottura, l'unità emette tre volte un segnale acustico e automaticamente interrompe il riscaldamento.
- Togliere il cibo.
- Il display conta i minuti a partire da 00:00 per indicare in quanto tempo il cibo si raffredda. Dopo 4 ore sul display apparirà di default "----".
- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

FASI FINALI

Alcuni cibi possono essere consumati subito dopo la cottura. Per le bistecche ed altre carni, la rosolatura dopo la cottura in una pentola calda è importante per dare miglior sapore e consistenza.

1. Scaldare una padella di buona qualità e aggiungere l'olio. Rosolare i bordi ed i lati della carne secondo i gusti (fino a 2 minuti per lato).
2. Atrimenti è possibile utilizzare una griglia. Ricordare che il cibo è già cotto e che bisogna solo rosolare la parte esterna.

NOTE SUI TEMPI DI COTTURA E SULLA SICUREZZA DEL CIBO

Per minimizzare i rischi di malattia dovuta al cibo cotto impropriamente, prendere nota di quanto segue:

- Cuocere il cibo alla giusta temperatura e per un corretto intervallo di tempo assicura che tutti i batteri nocivi sono stati uccisi. Verificare i consigli sul confezionamento dell'alimento e seguire le istruzioni di cottura fornite.
- Per motivi di sicurezza alimentare, il cibo cotto a temperatura inferiore a 55°C (ad esempio, la bistecca) non dovrebbe essere cotto per più di 2 ore e deve essere rosolato sulla parte esterna.
- Il pesce spesso viene cotto a temperature inferiori a 55°C e se si intendono fare ciò, è importante comprare pesce classificato tipo sushi (cioè pesce che può essere consumato crudo).
- Non togliere la carne troppo presto. Lasciarla cuocere almeno per la durata minima di tempo indicata nella tabella alla temperatura corretta.
- Va BENE lasciare la carne più a lungo del tempo minimo. Il pesce è un'eccezione a questa regola. Il pesce si spappola se cotto troppo utilizzando la funzione sottovuoto.
- Controllare che il cibo sia ben cotto (ad esempio, per maiale, pollame, ecc. fino a quando i succhi diventano chiari). Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.

TABELLA GUIDA COTTURA SOTTOVUOTO

Cibo	Temperatura	Tempo (ore)		Note
		min.	max.	
Bistecche di manzo	Media al sangue: 56°C	1	1 ½	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Media: 60°C	1 ½	2	
	Ben cotta: 68°C	2	2 ½	
Agnello, vitello, anatra, cervo, ecc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 68°C	2	4	
Maiale	Succosa/tenera: 63°C	1 ½	3	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 70°C	3	5	
Petto di pollo	Succosa/tenera: 60°C	1 ½	3	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 70°C	2	4	
Fuso, ala, coscia di pollo	Succosa/tenera: 63°C	3 ½	5 ½	
	Ben cotta: 72°C	4 ½	6 ½	
Pesce	Morbida, friabile 55°C	1	2	Tempistiche basate su una porzione da 150 - 200 g.
	Dura, ben cotta 65°C	1 ½	2 ½	
Ortaggi a radice	80°C	4	6	Tagliata in pezzi simmetrici, dimensione 15-20 mm.

È importante cuocere gli ingredienti alla temperatura specificata almeno per il tempo minimo specificato. Non è incluso il tempo di riscaldamento necessario per l'acqua dopo l'aggiunta degli ingredienti. Per guidarvi, il timer inizia a funzionare solo quando la temperatura dell'acqua ha raggiunto la temperatura impostata. Attendere fino a quando il timer segnala che avete cotto gli ingredienti almeno per la durata minima indicata sopra.



FUNZIONE SONDA DELLA TEMPERATURA

UTILIZZARE LA FUNZIONE SONDA DELLA TEMPERATURA

1. Aggiungere il giunto alla pentola. Montare il coperchio e bloccarlo.
 2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
 3. Collegare la sonda della temperatura alla presa di corrente sul lato del pannello di controllo (fig. F).
 4. Inserire la sonda della temperatura nel giunto. Ci sono tre fori nel coperchio in cui ciò è possibile (fig. H). Scegliere quello che permette di inserire la sonda nel giunto nella parte più spessa (fig. I). Non lasciare che la sonda tocchi i dadi del giunto. Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per sollevare il giunto per avvicinarlo alla sonda della temperatura.
 5. Premere il pulsante della sonda della temperatura (↔). La spia della temperatura impostata (⊕) si accende, indicando che si sta impostando la temperatura alla quale si vuole cuocere il cibo.
 6. La temperatura di cottura di default è impostata a 80°C. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per regolare la temperatura.
 7. Premere il pulsante I/O per iniziare a cuocere. La spia della temperatura reale (⊖) si accende e il display indica la temperatura che la sonda sta rilevando nel punto del cibo in cui è stata inserita.
 8. Quando la temperatura interna della carne ha raggiunto la temperatura impostata, l'unità emette due volte un segnale acustico e passa automaticamente ad un ciclo che mantiene il cibo alla temperatura impostata. Per tenere traccia del tempo durante il quale il cibo è stato mantenuto a quella temperatura, il display inizia a contare a partire da zero.
- Controllare di tanto in tanto la sonda della temperatura durante la cottura per assicurarsi che non abbia cambiato posizione a causa del restringimento della carne.

Fine cottura

- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

TABELLA COTTURA CON SONDA DELLA TEMPERATURA

Cibo	Temperatura	Tempo (ore)		Note
		min.	max.	
Arrosti di manzo (tagli duri 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Più si cuociono questi tagli di carne, più tenera diventa la carne.
Arrosti di manzo (tagli teneri 1 - 3 kg)	Media: 60°C Ben cotta: 72°C	6	12	Il tempo di cottura varia secondo il formato degli arrosti. Non cuocere un arrosto ad una temperatura più bassa di 56°C.
Arrosti di maiale	72°C	12	36	Più si cuociono questi tagli di carne, più tenera diventa la carne.
Arrosti di maiale	65°C	6	12	Il tempo di cottura varia secondo il formato degli arrosti. Non cuocere un arrosto ad una temperatura più bassa di 56°C.
Pollo intero fino a 2 kg	72°C	8	12	

RISOLUZIONE PROBLEMI

Se il display visualizza "E3" la sonda della temperatura non è stata inserita bene.

CURA E MANUTENZIONE

AVVERTENZA: Non immergere qualsiasi parte della sonda della temperatura o dell'unità base in acqua o in qualsiasi altro liquido.

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di conservarlo.
 2. Per pulire la sonda della temperatura, pulire solo l'estremità della sonda in metallo con un panno umido. Asciugare bene.
 3. Lavare la pentola e il coperchio in vetro con acqua tiepida e detersivo. Rimuovere la guarnizione del coperchio dal coperchio e lavare a mano separatamente. Se il cibo si attacca alla pentola, riempirla di acqua tiepida e detersivo e lasciare a mollo prima di pulire con una spugna non abrasiva.
 4. Pulire la parte interna ed esterna dell'unità base con un panno umido morbido.
 5. Lasciare asciugare bene prima di conservare.
- Non utilizzare detersivi, solventi, spugne abrasive, pagliette metalliche, o spugne saponate.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

⊘ No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.

⚠ Las superficies del aparato se calentarán.

- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Mueva el aparato con precaución cuando contenga líquidos o comida calientes.
- Retire la tapa utilizando guantes de horno u otra protección similar. Tenga cuidado con el vapor que se liberará al retirar la tapa.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No coloque la cazuela en superficies que puedan sufrir daños por calor. Coloque la cazuela sobre un salvamanteles o tapete resistente al calor.
- La superficie áspera de la base de la cazuela puede rayar o dejar marcas en superficies delicadas o pulidas. Proteja ese tipo de superficies colocando una protección mullida bajo la cazuela.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PARTES

- | | | |
|---------------------|---|---|
| 1. Tapa de vidrio | 6. Punto de inserción de la sonda de temperatura para sous vide | 9. Sonda de temperatura |
| 2. Cazuela | 7. Orificios de inserción de la sonda de temperatura (x 3) | 10. Conector de la sonda de temperatura |
| 3. Asas de fijación | 8. Junta de la tapa | 11. Rejilla de sujeción |
| 4. Base | | |
| 5. Panel de control | | |

INFORMACIÓN ADICIONAL

Encontrará consejos útiles, trucos, vídeos y recetas en:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Lave las piezas extraíbles con agua y jabón, enjuáguelas, escúrralas y déjelas secar.

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE LA TAPA

1. Introduzca la cazuela en la base.
2. Encaje la tapa (con la junta de la tapa colocada) sobre la cazuela.
3. Suba las abrazaderas metálicas de las asas y sujételas en los ganchos de la tapa (fig. A).
4. Bloquee las asas presionándolas hacia abajo (fig. B). Para que la tapa encaje en su sitio, presione ambas asas al mismo tiempo en lugar de una después de otra.
5. Para desbloquear la tapa, suba la parte superior de las asas a la posición de desbloqueo. A continuación, desprenda las abrazaderas metálicas de los ganchos de la tapa y bájelas.

IMPORTANTE

- Mueva el aparato sujetándolo por las dos asas laterales. Asegúrese de sujetar bien las asas por la parte de abajo, para evitar que se desbloqueen por accidente al mover el aparato. No levante el aparato tirando del asidero de la tapa. Desconecte la sonda de temperatura antes de mover el aparato.
- Compruebe que la junta de la tapa está colocada. El mecanismo de bloqueo no funcionará bien si la junta no está en su sitio.
- Cuando coloque la junta de la tapa, asegúrese de que el borde de la junta queda hacia abajo (fig. C).

FUNCIONES DE COCCIÓN




Cocción lenta: perfecta para guisos, sopas, estofados y mezclas de carnes y verduras.

Sous vide: la cocción sous vide (al vacío) es una técnica que consiste en cocinar los alimentos en bolsas selladas al vacío sumergidas en agua a una temperatura controlada con precisión. Al sellarlos en bolsas al vacío, los alimentos conservan sus jugos y los sabores más delicados que se perderían durante la cocción convencional.

Sonda de temperatura: ideal para asados o piezas de carne grandes. La sonda de temperatura evita que la carne se cocine de más y se seque.

COCCIÓN LENTA


UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN LENTA

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela y coloque la tapa.
2. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
3. Puede elegir el modo BAJO (⏸) o ALTO (⏏). Pulse el botón de cocción lenta  hasta que se encienda la luz  o .
- No utilice el modo Mantener caliente (🔥) para cocinar.
4. El tiempo de cocción predeterminado son 4 horas en modo ALTO y 8 horas en modo BAJO. Puede modificar estos tiempos utilizando los botones ▲ y ▼.
5. Pulse el botón I/O para empezar a cocinar. La pantalla dejará de parpadear y parpadeará el ":" entre los números, lo que indica que el aparato está cocinando.

Ajustes durante la cocción

Puede modificar el tiempo de cocción pulsando los botones ▲ y ▼. Cuando pasen 3 segundos sin pulsar ningún botón, los números dejarán de parpadear y empezará el nuevo tiempo de cocción.

Fin de la cocción

- Al terminar el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres pitidos y pasará automáticamente al modo Mantener caliente (🔥). La luz  se encenderá y la pantalla empezará a contar desde 0 hasta 4 horas.
- Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
- Observación: No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

COCCIÓN SOUS VIDE

Para la cocción sous vide (al vacío) necesitará bolsas en las que introducir los ingredientes de las que luego pueda extraer el aire y sellar.

PREPARACIÓN

Introduzca los ingredientes en la bolsa de su elección. Utilice una bolsa por ración. Procure que el tamaño de las raciones sea similar. Extraiga todo el aire que pueda antes de sellar la bolsa.

Bolsas de cierre zip:

1. Método manual (fig. D)

Coloque la bolsa sobre una superficie plana y, presionando con la mano, extraiga poco a poco todo el aire que pueda. Tenga cuidado de no aplastar o dañar los ingredientes. Al acabar, selle la bolsa.

2. Método de inmersión en agua (fig. E)

Llene de agua fría un recipiente que pueda contener la bolsa y los ingredientes. Introduzca los ingredientes en la bolsa y séllela casi por completo, dejando abierta solo una esquina. Meta la bolsa en el agua poco a poco, dejando fuera la esquina abierta. Preste atención para evitar que entre agua en la bolsa. Al sumergir la bolsa, el agua expulsará casi todo el aire. Selle la esquina y saque la bolsa del recipiente.



Bolsas de silicona:

Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la bolsa.

Envasadoras al vacío:

Una envasadora al vacío de uso alimentario es perfecta para la cocción al vacío. Utilice las bolsas recomendadas por el fabricante y siga las instrucciones de la máquina.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SOUS VIDE

1. Llene aproximadamente la mitad de la cazuela con agua caliente. Utilice agua caliente del grifo, no agua hirviendo. Procure que la temperatura del agua sea similar a la temperatura de cocción para así reducir el tiempo de espera. Si es necesario, mezcle agua caliente y fría. Si llena la cazuela de agua a una temperatura muy diferente de la temperatura de cocción, el aparato tardará mucho más tiempo en calentarla o en esperar a que se enfríe a la temperatura seleccionada.
2. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
3. Conecte la sonda de temperatura al conector situado en el lateral del panel de control (fig. F).
4. Introduzca en la cazuela la bolsa con los alimentos, asegurándose de que queda sumergida por completo. Añada más agua si es necesario. Si cocina varias bolsas a la vez, manténgalas separadas utilizando la rejilla proporcionada.
5. Coloque la tapa y bloquéela.
6. Introduzca la sonda de temperatura por el punto de inserción para sous vide de la tapa. Asegúrese de que la sonda entra en el agua y no en los alimentos.
7. Pulse el botón Sous vide . Se encenderá la luz de temperatura objetivo (⊕).
8. La temperatura de cocción predeterminada son 60°C. Puede modificar esa temperatura utilizando los botones ▲ y ▼.
9. Pulse el botón de temperatura/tiempo . Se encenderá la luz de tiempo (⊖).
10. El tiempo de cocción predeterminado son 60 minutos. Puede modificar ese tiempo utilizando los botones ▲ y ▼.
11. Pulse el botón I/O para empezar a cocinar. Se encenderá la luz de temperatura real (⊕) y la pantalla mostrará la temperatura del agua detectada por la sonda.
12. Cuando la temperatura del agua alcance la temperatura elegida, el aparato emitirá dos pitidos y el temporizador empezará la cuenta atrás. El temporizador cuenta atrás en minutos.

Ajustes durante la cocción

Puede modificar el tiempo o la temperatura de la sonda durante la cocción.

- Para modificar la temperatura de la sonda, pulse el botón hasta que se encienda la luz de temperatura objetivo () y luego utilice los botones (E) y (F). Cuando pasen 3 segundos sin pulsar ningún botón, los números dejarán de parpadear y aparecerá la nueva temperatura. Vuelva a pulsar el botón (J) para que el tiempo de cocción aparezca en la pantalla.
- Para modificar el tiempo de cocción, pulse el botón hasta que se encienda la luz y luego utilice los botones y .

Fin de la cocción

- Al terminar el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres pitidos y dejará de calentar automáticamente.
- Retire los alimentos.
- La pantalla empezará a contar en minutos, a partir de 00:00, para indicar el tiempo que los alimentos llevan enfriándose. Transcurridas 4 horas, la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

ÚLTIMOS PASOS

Algunos alimentos se pueden consumir en cuanto termina la cocción. En el caso de los bistecs y otras carnes, sellarlos en una sartén caliente es imprescindible para obtener el mejor sabor y textura.

1. Caliente una sartén de buena calidad y añada aceite. Selle a su gusto los bordes y laterales de la carne (hasta 2 minutos por cada lado).
2. Otra opción es utilizar un grill. Recuerde que el alimento ya está cocinado y que solo es necesario sellar el exterior.

OBSERVACIONES SOBRE TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para reducir al mínimo el riesgo de enfermedades causadas por alimentos mal cocinados, tenga en cuenta lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a la temperatura adecuada y durante el tiempo necesario garantiza la eliminación de las bacterias dañinas. Lea la información que figura en el envase de cada producto y siga los consejos de preparación proporcionados.
- Por motivos de seguridad alimentaria, los alimentos cocinados a menos de 55°C (por ejemplo, bistecs) no se deben cocinar durante más de 2 horas y siempre hay que sellar su exterior.
- Es habitual cocinar pescado a menos de 55°C. En esos casos, es importante comprar pescado clasificado como apto para sushi (es decir, pescado que puede consumirse crudo).
- No retire la carne antes de tiempo. Espere a que se cocine a la temperatura adecuada durante, como mínimo, el tiempo recomendado en la tabla.
- La carne puede cocinarse durante más tiempo del mínimo recomendado, pero no ocurre lo mismo con el pescado. El pescado se deshará si se cocina de más en la función sous vide.
- Compruebe que los alimentos se han cocinado por completo (en el caso de cerdo, aves, etc., hasta que los jugos que desprenden sean de color claro). Cocine el pescado hasta que toda su carne sea opaca.

TABLA GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

Ingrediente	Temperatura	Tiempo (horas)		Observaciones
		mín.	máx.	
Bistecs de vacuno	Al punto: 56°C	1	1 ½	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Hecho: 60°C	1 ½	2	
	Muy hecho: 68°C	2	2 ½	
Cordero, ternera, pato, venado, etc.	Al punto medio: 56°C	1 ½	3 ½	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 68°C	2	4	
Cerdo	Jugoso/tierno: 63°C	1 ½	3	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 70°C	3	5	
Pechuga de pollo	Jugoso/tierno: 60°C	1 ½	3	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 70°C	2	4	
Muslo, contramuslo, ala de pollo	Jugoso/tierno: 63°C	3 ½	5 ½	
	Muy hecho: 72°C	4 ½	6 ½	
Pescado	Tierno, en láminas 55°C	1	2	Tiempos estimados por ración de 150 - 200 g.
	Firme, muy hecho 65°C	1 ½	2 ½	
Tubérculos	80°C	4	6	Corte trozos uniformes de 15 - 20 mm.

Es importante que cocine los ingredientes a la temperatura especificada al menos durante el tiempo mínimo recomendado. El tiempo recomendado no tiene en cuenta el tiempo que el agua necesita para calentarse después de introducir los ingredientes. El temporizador solo empezará a contar cuando la temperatura del agua haya alcanzado la temperatura seleccionada. Espere a que el temporizador muestre que los alimentos se han cocinado durante el tiempo mínimo que figura en la tabla.

— FUNCIÓN SONDA DE TEMPERATURA

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SONDA DE TEMPERATURA

- Coloque la pieza de carne en la cazuela. Coloque la tapa y bloquéela.
- Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
- Conecte la sonda de temperatura al conector situado en el lateral del panel de control (fig. F).
- Introduzca la sonda de temperatura en la carne a través de uno de los tres orificios de la tapa (fig. H). Utilice el orificio que le permita introducir la sonda en la parte más gruesa de la pieza (fig. I). Asegúrese de que la sonda no toca ningún hueso. Si es necesario, utilice la rejilla para elevar la carne y acercarla a la sonda de temperatura.
- Pulse el botón sonda de temperatura (☞). Se encenderá la luz de temperatura objetivo (⊕), para indicar que debe seleccionar la temperatura a la que desea cocinar la carne.
- La temperatura de cocción predeterminada son 80°C. Puede modificar esa temperatura utilizando los botones ▲ y ▼.
- Pulse el botón I/O para empezar a cocinar. Se encenderá la luz de temperatura real (⊖) y la pantalla mostrará la temperatura detectada por la sonda en el interior del alimento.
- Cuando la temperatura en el interior de la carne alcance la temperatura objetivo, el aparato emitirá dos pitidos y pasará automáticamente a un ciclo que mantiene el alimento en la temperatura objetivo. Para ayudarlo a controlar el tiempo que la carne permanece a esa temperatura, el temporizador empezará a contar desde cero.
 - Controle la sonda de temperatura durante la cocción para comprobar que no cambia de posición debido a la merma de la carne.

Fin de la cocción

- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

TABLA DE COCCIÓN CON SONDA DE TEMPERATURA

Ingrediente	Temperatura	Tiempo (horas)		Observaciones
		mín.	máx.	
Asados de vacuno (cortes duros 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Cuanto más tiempo cocine estos cortes, más jugosa quedará la carne.
Asados de vacuno (cortes tiernos 1 - 3 kg)	Hecho: 60°C Muy hecho: 72°C	6	12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la pieza. No cocine un asado a menos de 56°C.
Asados de cerdo	72°C	12	36	Cuanto más tiempo cocine estos cortes, más jugosa quedará la carne.
Asados de cerdo	65°C	6	12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la pieza. No cocine un asado a menos de 56°C.
Pollo entero (hasta 2 kg)	72°C	8	12	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si aparece "E3" en la pantalla, la sonda de temperatura no está bien conectada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Nunca sumerja en agua ni ningún otro líquido ningún componente de la sonda de temperatura o la base.

- Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
 - Limpie únicamente el extremo metálico de la sonda de temperatura con un paño húmedo, luego séquelo bien.
 - Lave la cazuela y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón. Retire la junta de la tapa y lávela a mano por separado. Si se ha pegado comida a la cazuela, llénela de agua tibia y jabón y déjela a remojo antes de lavarla con un estropajo no abrasivo.
 - Limpie el interior y el exterior de la base con un paño suave húmedo.
 - Espere a que se seque por completo antes de guardarla.
- No utilice detergentes abrasivos, disolventes, estropajos metálicos ni lanas de acero con jabón.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde-as em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

⊘ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Tenha bastante cuidado ao deslocar o aparelho quando este contiver alimentos ou líquidos quentes.
- Utilize luvas de forno ou uma proteção semelhante ao retirar a tampa. Tenha cuidado com o vapor libertado ao retirar a tampa.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não coloque o recipiente de cozedura em qualquer superfície sensível ao calor. Coloque sempre o recipiente sobre uma base para panelas ou tapete resistente ao calor.
- A base do recipiente de cozedura possui uma superfície áspera e pode provocar riscos ou outras marcas em superfícies delicadas ou polidas. Coloque sempre um material de proteção sob o recipiente de cozedura para proteger estes tipos de superfícies.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

PEÇAS

- | | | |
|---------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Tampa de vidro | 5. Painele de controlo | 8. Vedante da tampa |
| 2. Recipiente de cozedura | 6. Ponto de introdução do termómetro para Cozedura a vácuo | 9. Termómetro |
| 3. Pegas de bloqueio | 7. Orifícios de introdução do termómetro (x 3) | 10. Ficha do conector do termómetro |
| 4. Base | | 11. Suporte |

MAIS INFORMAÇÕES

Para obter mais dicas, sugestões, vídeos úteis e receitas, aceda a:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Remova quaisquer materiais de embalagem e etiquetas. Lave a partes removíveis com água morna e detergente, enxague bem, escorra e deixe secar ao ar livre.

BLOQUEAR E DESBLOQUEAR A TAMPA

1. Coloque o recipiente de cozedura na base.
2. Coloque a tampa (com o vedante da tampa instalado) sobre o recipiente de cozedura.
3. Rode os grampos metálicos para cima e em redor de ambas as pegas até estes ficarem encaixados nos ganchos da tampa (fig. A).
4. Bloqueie ambas as pegas empurrando-as para baixo (fig. B). Realize a mesma operação simultaneamente em ambas as pegas e não numa pega de cada vez. Esta operação irá bloquear a tampa.
5. Para a desbloquear, puxe a parte superior das pegas para cima para a posição aberta de desbloqueio. Em seguida, levante os grampos metálicos e quando estiverem libertos do gancho, rode-os para baixo.

IMPORTANTE

- Segure sempre ambas as pegas do aparelho ao deslocá-lo. Certifique-se de que segura as pegas pela parte inferior para evitar que estas se desbloqueiem inesperadamente durante a deslocação do aparelho. Nunca levante o aparelho pela pega da tampa. Retire o termómetro antes de deslocar o aparelho.
- Certifique-se de que o vedante da tampa está instalado. O mecanismo de bloqueio não funcionará corretamente sem o vedante instalado.
- Ao instalá-lo, certifique-se de que o rebordo do vedante está voltado para baixo (fig. C).

FUNÇÕES DE COZEDURA


Cozedura lenta: perfeita para guisados, sopas e misturas de carne e legumes.

Cozedura a vácuo: a cozedura a vácuo é um método para cozinhar alimentos dentro de um saco selado em banho-maria a uma temperatura ajustada com precisão. A colocação dos alimentos em sacos selados retém os sucos e os aromas subtis que, de outra forma, se perderiam durante o método de cozedura convencional.

Termómetro: ideal para assados e outras peças grandes de carne. O termómetro garante que a peça de carne não coze em demasia e fica seca.

COZEDURA LENTA

UTILIZAR O MODO DE COZEDURA LENTA

1. Adicione os ingredientes ao recipiente de cozedura e coloque a tampa.
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
3. Pode selecionar a posição BAIXA (🔥) ou ALTA (🔥🔥). Prima o botão Cozedura lenta  algumas vezes até a luz 🔥 ou 🔥🔥 ficar acesa.
 - Nunca utilize a posição Manter quente (🔥) para cozinhar.
4. Os tempos de cozedura predefinidos são de 4 horas para a posição ALTA ou 8 horas para a posição BAIXA. Se quiser alterá-los, utilize os botões ▲ e ▼ para ajustar.
5. Prima o botão I/O para iniciar a cozedura. O visor deixará de piscar e a indicação ":" entre os números ficará intermitente para indicar que a unidade está a cozinhar.

Efetuar ajustes durante a cozedura

Pode ajustar o tempo premindo os botões ▲ e ▼. Se não premir qualquer botão durante 3 segundos, os números deixarão de piscar e a cozedura irá começar com o novo tempo definido.

Fim da cozedura

- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá três sinais sonoros e mudará automaticamente para a posição Manter quente (🔥). A luz 🔥 irá acender-se e o visor começará a contagem crescente de zero a 4 horas.
- Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
- Nota: não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

FUNÇÃO DE COZEDURA A VÁCUO

Para a cozedura a vácuo, irá precisar de um saco ou bolsa para colocar os ingredientes, do qual deverá retirar a maior quantidade de ar possível que, depois, terá de selar.

PREPARAÇÃO

Coloque os ingredientes no saco ou bolsa. Utilize um saco por dose. Tente manter as doses com tamanhos semelhantes. Retire a maior quantidade de ar possível antes de selar o saco.

Para sacos com fecho hermético:

1. Método manual (fig. D)

Coloque o saco numa superfície plana e, com a mão, retire a maior quantidade de ar que conseguir do interior do saco. Tenha cuidado para não derramar ou danificar os ingredientes ao fazê-lo. Em seguida, feche o saco.

2. Método de imersão em água (fig. E)

Encha um recipiente suficientemente grande para conter o saco com fecho e os ingredientes com água fria. Coloque os ingredientes no saco e feche o fecho quase na totalidade, deixando apenas uma pequena abertura numa das extremidades. Empurre lentamente o saco para dentro da água, deixando a abertura não fechada fora da água. Quando efetuar esta operação, certifique-se de que não deixa entrar água acidentalmente para dentro do saco. À medida que submerge o saco, a água irá empurrar quase todo o ar que resta no saco para fora. Por fim, sele a abertura e retire o saco do recipiente.




Para sacos de silicone:

Siga as instruções fornecidas pelo fabricante do saco.

Para máquinas de embalagem a vácuo:

Uma máquina de embalagem de alimentos a vácuo é perfeita para a cozedura a vácuo. Utilize os sacos adequados recomendados pelo fabricante e siga as instruções que acompanham a máquina.

UTILIZAR O MODO DE COZEDURA A VÁCUO

1. Encha cerca de metade do recipiente de cozedura com água quente. Utilize água quente da torneira, não água a ferver. Tente utilizar a água a uma temperatura o mais próximo possível da temperatura na qual vai cozinhar, reduzindo assim qualquer tempo de espera desnecessário. Misture água quente e fria conforme necessário. Se a temperatura da água que colocar na panela for muito diferente da temperatura à qual vai cozinhar, o aparelho irá demorar muito mais a aquecer ou a arrefecer a água até esta atingir a temperatura selecionada.
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
3. Ligue o termómetro à tomada na parte lateral do painel de controlo (fig. F).
4. Coloque o saco com os alimentos dentro do recipiente de cozedura, certificando-se de que fica totalmente submerso. Se necessário, adicione mais água. Caso pretenda colocar vários sacos, utilize o suporte fornecido para os manter separados.
5. Coloque a tampa e bloqueie-a.
6. Coloque o termómetro no ponto de introdução de cozedura a vácuo na tampa. Certifique-se de que introduz o termómetro na água e não nos alimentos.
7. Prima o botão Cozedura a vácuo . A luz da temperatura pretendida (⊕) acende-se.
8. A temperatura de cozedura predefinida é de 60 °C. Utilize os botões ▲ e ▼ para ajustar a temperatura.
9. Prima o botão Temperatura/tempo . A luz do tempo  acende-se.
10. O tempo de cozedura predefinido é de 60 minutos. Utilize os botões ▲ e ▼ para definir o tempo que pretende.
11. Prima o botão I/O para iniciar a cozedura. A luz da temperatura real (⊖) irá acender-se e o visor irá apresentar a temperatura real da água medida pelo termómetro.

12. Quando a água atingir a temperatura que definiu, o aparelho emitirá dois sinais sonoros e o temporizador de contagem decrescente será acionado. O temporizador fará a contagem decrescente em minutos.

Efetuar ajustes durante a cozedura

Pode ajustar o tempo ou a temperatura do termómetro durante o ciclo de cozedura.

- Para ajustar a temperatura do termómetro, prima o botão / até a luz da temperatura pretendida () se acender e, em seguida, utilize os botões e para efetuar o ajuste. Três segundos depois de ter premido o botão, o número deixará de piscar e será apresentada a nova temperatura. Prima novamente o botão / para regressar ao visor do tempo.
- Para ajustar o tempo de cozedura, prima o botão / até a luz do tempo se acender e, em seguida, utilize os botões e .

Fim da cozedura

- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá três sinais sonoros e desligará automaticamente o aquecimento.
- Retire os alimentos.
- O visor fará a contagem crescente em minutos a partir de 00:00 para apresentar há quanto tempo a comida está a arrefecer. Após 4 horas, será apresentada a indicação "----".
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

PASSOS FINAIS

Alguns alimentos podem ser ingeridos imediatamente após serem cozinhados. Relativamente a bifes e outras carnes, é essencial dourá-los após a cozedura numa frigideira quente para obter o melhor sabor e textura.

1. Aqueça uma frigideira de boa qualidade e adicione óleo. Doure as extremidades e os lados da carne ao seu gosto (até dois minutos de cada lado).
2. Alternativamente, pode utilizar um grelhador. Tenha em conta de que os alimentos já estão cozinhados e irá apenas dourar o exterior.

NOTAS SOBRE OS TEMPOS DE COZEDURA E A SEGURANÇA ALIMENTAR

Para minimizar o risco de doenças devido a alimentos incorretamente cozinhados, tenha em atenção o seguinte:

- Cozinhar os alimentos à temperatura adequada e durante o tempo correto irá garantir que qualquer bactéria nociva é eliminada. Verifique os conselhos nas embalagens dos alimentos e siga as instruções de cozedura fornecidas.
- Por motivos de segurança alimentar, os alimentos cozinhados a uma temperatura inferior a 55 °C (por exemplo, bifes) não devem ser cozinhados durante mais do que 2 horas e devem ser dourados no exterior.
- O peixe é muitas vezes cozinhado a temperaturas inferiores a 55 °C e se pretende fazê-lo, é importante que compre peixe classificado como apropriado para Sushi (i.e., peixe que pode ser comido cru).
- Não retire a carne antes do tempo. Deixe-a cozinhar pelo menos durante o tempo mínimo apresentado no gráfico e à temperatura correta.
- Pode deixar a carne durante mais tempo em relação ao intervalo de tempo mínimo. O peixe é a exceção à regra. O peixe ficará mole se cozinhar demasiado utilizando a função de cozedura a vácuo.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados (por ex., carne de porco, aves, etc. até os sucos ficarem transparentes). Cozinhe o peixe até a sua carne estar totalmente opaca.

TABELA ORIENTATIVA PARA COZEDURA A VÁCUO

Alimento	Temperatura	Tempo (horas)		Notas
		mín.	máx.	
Bifes de vaca	No ponto/mal passado: 56°C	1	1 ½	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Médio: 60°C	1 ½	2	
	Bem passado: 68°C	2	2 ½	
Carne de borrego, vitela, pato, veado, etc.	Rosado: 56°C	1 ½	3 ½	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 68°C	2	4	
Carne de porco	Suculento/tenro: 63°C	1 ½	3	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 70°C	3	5	
Peito de frango	Suculento/tenro: 60°C	1 ½	3	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 70°C	2	4	
Pernas, asas, coxas de frango	Suculento/tenro: 63°C	3 ½	5 ½	
	Bem passado: 72°C	4 ½	6 ½	
Peixe	Macio, em lascas 55°C	1	2	Tempos com base numa porção de 150–200 g
	Firme, bem cozinhado 65°C	1 ½	2 ½	
Tubérculos	80°C	4	6	Corte em pedaços de tamanho semelhante, de 15–20 mm.

É importante que cozinhe os ingredientes à temperatura especificada durante, pelo menos, o tempo mínimo especificado. Este tempo não inclui o tempo que a água necessita para aquecer depois de adicionar os ingredientes. Para lhe servir de orientação, o temporizador só começará a funcionar quando a água tiver atingido a temperatura que definiu. Espere até que o temporizador mostre que cozinhou os ingredientes durante pelo menos o tempo mínimo apresentado anteriormente.

FUNÇÃO DE TERMÓMETRO

UTILIZAR A FUNÇÃO DE TERMÓMETRO

1. Adicione a peça de carne ao recipiente de cozedura. Coloque a tampa e bloqueie-a.
 2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação “----” de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
 3. Ligue o termómetro à tomada na parte lateral do painel de controlo (fig. F).
 4. Introduza o termómetro na carne. A tampa dispõe de três orifícios para fazer isto (fig. H). Escolha o que lhe permitir introduzir o termómetro na parte mais grossa da peça de carne (fig. I). Não deixe que o termómetro toque em quaisquer ossos da carne. Se necessário, pode utilizar o suporte para elevar a carne de forma que esta fique mais próxima do termómetro.
 5. Prima o botão Termómetro (☞). A luz da temperatura pretendida (⊕) acende-se para indicar que está a definir a temperatura à qual deseja que a carne seja cozinhada.
 6. A temperatura de cozedura predefinida é de 82 °C. Utilize os botões ▲ e ▼ para ajustar a temperatura.
 7. Prima o botão I/O para iniciar a cozedura. A luz da temperatura real (⊙) irá acender-se e o visor vai apresentar a temperatura medida pelo termómetro no local onde foi inserido na carne.
 8. Quando o interior da carne tiver atingido a temperatura pretendida, a unidade emitirá dois sinais sonoros e mudará automaticamente para um ciclo que mantém a carne à temperatura pretendida. O visor começará a contagem crescente a partir do zero para ajudá-lo a controlar o tempo a que os alimentos se mantiveram à temperatura pretendida.
- Verifique ocasionalmente o termómetro durante a cozedura para se certificar de que não se moveu devido à redução do tamanho da carne.

Fim da cozedura

- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

TABELA DE COZEDURA COM O TERMÓMETRO

Alimento	Temperatura	Tempo (horas)		Notas
		mín.	máx.	
Assados de carne de vaca (cortes duros de 1-3 kg)	72°C	12	36	Quanto mais tempo cozinhar estes cortes de carne, mais tenros ficarão.
Assados de carne de vaca (cortes macios de 1-3 kg)	Médio: 60°C Bem passado: 72°C	6	12	O tempo de cozedura irá variar consoante o tamanho do assado. Não cozinhe um assado a uma temperatura inferior a 56 °C.
Assados de carne de porco	72°C	12	36	Quanto mais tempo cozinhar estes cortes de carne, mais tenros ficarão.
Assados de carne de porco	65°C	6	12	O tempo de cozedura irá variar consoante o tamanho do assado. Não cozinhe um assado a uma temperatura inferior a 56 °C.
Frango inteiro até 2 kg	72°C	8	12	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o visor apresentar a indicação “E3”, significa que o termómetro não está a funcionar corretamente.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

AVISO: nunca submerja qualquer parte do termómetro ou a base em água ou em qualquer outro líquido.

1. Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar e guardar.
 2. Limpe apenas a extremidade de metal do termómetro com um pano húmido. Seque totalmente.
 3. Lave o recipiente de cozedura e a tampa de vidro com água morna e detergente. Retire o vedante da tampa e lave separadamente à mão. Se os alimentos aderirem ao recipiente de cozedura, encha-o com água morna e detergente e deixe-o de molho antes de o lavar com um esfregão não abrasivo.
 4. Limpe o interior e exterior da base com um pano húmido suave.
 5. Deixe secar na totalidade antes de guardar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, palha de aço ou esfregões saponificados.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

⊘ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

- Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- Du skal være yderst forsigtig, hvis du flytter enheden, når den indeholder varm mad eller varm væske.
- Brug grillhandsker eller lignende beskyttelse, når du tager låget af. Vær opmærksom på varm damp, som slipper ud, når du letter låget.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Sous vide-gryden må ikke anbringes på en overflade, der ikke tåler varme. Anbring altid gryden på en bordskåner eller varmeresistent måtte.
- Grydens bund har en ru overflade, som kan efterlade ridser eller mærker på sarte eller polerede overflader. Læg altid et beskyttende lag under gryden for at beskytte sådanne overflader.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE

- | | | |
|-----------------|--|--|
| 1. Glaslåg | 6. Indsætningspunkt til stegetermometer ved sous vide-tilberedning | 9. Stegetermometer |
| 2. Gryde | 7. Indsætningshuller (3 stk.) til stegetermometer | 10. Tilslutningsstik til stegetermometer |
| 3. Låsehåndtag | 8. Lågpakning | 11. Stativ |
| 4. Base | | |
| 5. Kontrolpanel | | |

YDERLIGERE INFORMATION

Du finder flere nyttige tips, videoer og opskrifter på:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Fjern alle emballeringsmaterialer og etiketter. Vask de aftagelige dele af i lunkent sæbevand, skyl dem godt og lad dem lufttørre.

LÅSNING OG OPLÅSNING AF LÅGET

1. Sæt gryden ned i basen.
2. Læg låget (med pakningen påsat) på gryden.
3. Sving metalbøjlerne på begge håndtag op og ind over tapperne på låget (fig. A).
4. Lås begge håndtag fast ved at trykke ned på dem (fig. B). Tryk ned på begge håndtag samtidigt, i stedet for at trykke på det ene og derefter det andet. På den måde låses låget fast.
5. Lås låget op ved at trykke håndtagene opad til åben, oplåst position. Løft derefter metalbøjlerne op og ud over tapperne på låget, og sving bøjlerne ned.

VIGTIGT

- Brug altid begge håndtag, når du bærer enheden. Sørg for at holde godt fast i håndtagenes nederste del, så du undgår, at håndtagene låser op utilsigtet, mens du bærer enheden. Løft aldrig enheden ved at holde i håndtaget oven på låget. Stegetermometeret skal være frakoblet, før du flytter enheden.
- Sørg for, at lågpakningen er monteret. Låsemekanismen fungerer ikke korrekt, hvis lågpakningen ikke er påsat.
- Når du monterer lågpakningen skal du sørge for, at pakningens tynde kant vender nedad (fig. C).

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Langtidstilberedning: Ideel til gryderetter, supper, ragout og retter bestående af kød og grønsager.

Sous vide: Sous vide er en tilberedningsmetode, hvor råvarerne tilberedes i en forseglede pose, der lægges i vandbad med en korrekt reguleret temperatur. Ved at lægge råvarerne i forseglede poser bevares væsken og al den smag, som ellers ville gå tabt under almindelig tilberedning.

Stegetermometer: Ideelt, når du tilbereder en steg eller andre større udskæringer. Stegetermometeret sikrer, at stegen ikke bliver overstegt og tør.



LANGTIDSTILBEREDNING

SÅDAN BRUGES LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTIONEN

1. Kom alle ingredienserne i gryden, og luk låget.
2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontrolldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
3. Du kan vælge mellem to indstillinger: LAV (⏸) eller HØJ (⏹). Tryk på knappen for langtidstilberedning (🍲) nogle gange, indtil lampe (⏸) eller (⏹) lyser.
 - Brug aldrig hold varm-funktionen (🔥) til tilberedning.
4. Standardtilberedningstiderne er 4 timer på HØJ indstilling, og 8 timer på LAV indstilling. Du kan om nødvendigt ændre tilberedningstiden med knapperne ▲ og ▼.
5. Tryk på knappen I/O for at starte tilberedningen. Displayet stopper med at blinke, og ":" mellem tallene blinker for at indikere, at enheden tilbereder maden.

Tidsændring under tilberedning

Du kan ændre tiden med knapperne ▲ og ▼. Efter 3 sekunder, hvor der ikke trykkes på nogen knapper, stopper tallene med at blinke, og den nye tilberedningstid begynder.

Endt tilberedning

- Når tilberedningstiden er gået, bipper enheden tre gange og skifter automatisk til hold varm-funktionen (🔥). Lampen (🔥) lyser, og displayet begynder at tælle fra nul og frem til 4 timer.
- Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
- Bemærk: Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.



SOUS VIDE-FUNKTION

Til Sous vide-tilberedning skal du bruge en sous vide-pose eller anden egnet pose, som du kan lægge råvarerne i og fjerne så meget luft fra som muligt, før du forsejler den.

FORBEREDELSE

Læg råvarerne i posen. Brug én pose pr. portion. Portionerne skal helst have samme størrelse. Før du lukker posen, skal du lukke så meget luft ud af den som muligt.

Hvis du bruger lynlåspose til fødevarer:

1. Med hånden (fig. D)

Læg posen på en plan overflade og tryk forsigtigt så meget luft ud af den, som du kan med hånden. Pas på, at du ikke kommer til at klemme eller beskadige råvarerne, når du gør dette. Luk hurtigt posens forsejlende lukning.

2. Nedsænkning i vand (fig. E)

Fyld en beholder med koldt vand. Beholderen skal kunne rumme lynlåsposen med råvarerne. Læg råvarerne i posen og luk den forsejlende lukning næsten hele vejen over, så der er en lille åbning i det ene hjørne. Sænk posen langsomt ned i vandet med det lille uforseglede hjørne stikkende ovenfor vandet. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i posen, mens du sænker den ned i vandet. Når du nedsænker posen, vil vandet trykke al den tilbageværende luft ud af posen. Luk det lille hjørne til, og tag posen op af vandet.

Hvis du bruger silikoneposer:

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Hvis du bruger vakuumpakker:

En vakuummaskine, der er specielt beregnet til fødevarer er perfekt til sous vide-tilberedning. Brug den posetype, som producenten anbefaler, og følg brugsanvisningen til maskinen.

SÅDAN BRUGES SOUS VIDE-FUNKTIONEN

1. Fyld gryden cirka halvt op med varmt vand. Brug vand fra den varme hane (ikke kogende vand). Forsøg at få vandets temperatur så tæt som muligt på temperaturen, du vil tilberede råvarerne ved – på den måde reduceres unødvendig ventetid. Brug en blanding af varmt og koldt vand efter behov. Hvis vandet, du hælder i gryden har en temperatur, der ligger langt fra tilberedningstemperaturen, vil enheden være lang tid om, enten at varme vandet op eller køle det ned til den indstillede temperatur.
2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontrolldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
3. Sæt stegetermometerets stik i stikindgangen på siden af kontrolpanelet (fig. F).
4. Kom posen med dine råvarer ned i gryden – posen skal være helt dækket af vandet. Tilsæt mere vand, hvis nødvendigt. Brug det medfølgende stativ, hvis du tilbereder flere poser ad gangen, så de holdes adskilt.
5. Læg låget på og lås det fast.
6. Stik stegetermometeret ind i indsætningspunktet, oven på låget, til sous vide-tilberedning. Sørg for at stikke stegetermometeret ned i vandet og ikke ind i maden.
7. Tryk på knappen (🍲). Lampen for måltemperatur (⊕) tænder.
8. Standardtilberedningstemperaturen er indstillet til 60°C. Du kan ændre denne temperatur med knapperne ▲ og ▼.
9. Tryk på knappen for temperatur/tid (🕒) / (🕒) Lampen for tid (🕒) tænder.
10. Standardtilberedningstiden er 60 minutter. Indstil ønsket tilberedningstid med knapperne ▲ og ▼.
11. Tryk på knappen I/O for at starte tilberedningen. Lampen for faktisk temperatur (🌡) tænder, og display viser den faktiske vandtemperatur, som termometeret registrerer.

12. Når vandtemperaturen når den temperatur, du har indstillet, bipper enheden to gang, og timeren begynder at tælle ned. Timeren tæller ned i minutter.

Tidsændring under tilberedning

Du kan ændre tiden, eller temperaturen på stegetermometeret under tilberedningsprocessen.

- For at ændre temperaturen skal du trykke på knappen \downarrow/\odot , indtil lampen for måltemperatur (\odot) lyser – angiv derefter den nye temperatur med knapperne \blacktriangle og \blacktriangledown . 3 sekunder efter at du har trykket, stopper tallene med at blinke, og den nye temperatur vises. Tryk på knappen \downarrow/\odot en gang til for at vende tilbage til tidsvisningen.
- For at ændre tilberedningstiden skal du trykke på knappen \downarrow/\odot , indtil lampen for tid (\odot) lyser – angiv derefter den nye tilberedningstid med knapperne \blacktriangle og \blacktriangledown .

Endt tilberedning

- Når tilberedningstiden er gået, bipper enheden tre gange og skifter automatisk til hold varm.
- Sådan tages maden op.
- Displayet tæller opad i minutter startende fra 00:00, så du kan se, hvor lang tid maden har kølet af. Efter 4 timer ses standardvisningen "----" på displayet.
- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

AFSLUTTENDE TRIN

Nogle fødevarer kan spises straks efter tilberedning. Steaks og andre kødtyper får optimal smag og struktur ved at vende dem på en varm pande, så der dannes en tynd stegeskorpe.

1. Varm en pande af god kvalitet op, og tilsæt olie. Vend kødet, så det får en tynd stegeskorpe på hver side og på kanterne (op til 2 minutter pr. side).
2. Du kan også gøre dette på din grill. Husk, at kødet allerede er tilberedt, og det skal kun have en tynd stegeskorpe udenpå.

VIGTIGT: TILBEREDNINGSTIDER OG FØDEVARESIKKERHED

For at mindske risikoen for at blive syg på grund af forkert tilberedning, bedes du være opmærksom på følgende:

- Hvis tilberedningstemperaturen og -tiden er korrekt, kan du være sikker på, at eventuelle skadelige bakterier er dræbt. Følg altid anbefalingerne og anvisningerne på råvarenes emballage.
- Af hensyn til fødevarerikkerhed må mad, der er tilberedt under 55°C (fx. steak) ikke tilberedes længere end 2 timer og skal vendes på en varm pande efterfølgende, så det får en tynd stegeskorpe.
- Fisk tilberedes mange gange ved temperaturer under 55°C, og hvis du ønsker at gøre dette, er det vigtigt at købe fisk, der er klassificeret som sushi-egnet (dvs. at fisken kan spises rå).
- Tag ikke kød op af gryden før tid. Det bør som minimum tilberedes i den tid, der er angivet i tabellen, og ved den rette temperatur.
- Det er i orden at give kødet længere tid end minimumstiden. Fisk er dog undtaget denne regel. Fisk bliver svampet, hvis det får for lang tid på sous vide-funktionen.
- Tjek altid, at maden er gennemstegt (kødsaften fra svinekød, fjerkræ etc. skal være klar). Fisk skal tilberedes så længe, at kødet bliver uigennemsigtigt.

VEJLEDENDE TABEL FOR SOUS VIDE-TILBEREDNING

Råvare	Temperatur	Tid (i timer)		Bemærk
		min.	maks.	
Steaks af oksekød	Medium-Rød: 56°C	1	1 ½	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Gennemstegt: 68°C	2	2 ½	
Lammekød, kalvekød, and, vildt og lign.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 68°C	2	4	
Svinekød	Saftigt/mørt: 63°C	1 ½	3	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 70°C	3	5	
Kyllingebryst	Saftigt/mørt: 60°C	1 ½	3	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 70°C	2	4	
Kyllingestykker, -vinger, lår	Saftigt/mørt: 63°C	3 ½	5 ½	
	Gennemstegt: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Blødt, skiller sig i flager 55°C	1	2	Tiderne er baseret på 150- 200 g portioner
	Fast, gennemstegt 65°C	1 ½	2 ½	
Rodfrugter	80°C	4	6	Skæres i ensartede 15-20 mm stykker

Det er vigtigt, at du tilbereder dine råvarer ved den angivne temperatur eller højere, og i den angivne tid eller længere. Den tid, enheden eventuelt skal bruge på at varme vandet op, efter at du har tilsat dine råvarer, er ikke medregnet. For at hjælpe dig, vil timeren først starte, når vandtemperaturen har nået den temperatur, du har indstillet. Vent altid, til timeren viser, at maden er blevet tilberedt i mindst den tid, der er angivet i tabellen.

— STEGETERMOMETER-FUNKTIONEN

SÅDAN BRUGES STEGETERMOMETER-FUNKTIONEN

1. Læg stegen ned i gryden. Læg låget på og lås det fast.
 2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
 3. Sæt stegetermometerets stik i stikindgangen på siden af kontrolpanelet (fig. F).
 4. Stik stegetermometeret ind i stegen. I låget er der tre huller til stegetermometeret (fig. H). Vælg det hul, hvorigennem du kan stikke stegetermometeret i stegen på det tykkeste sted (fig. I). Stegetermometeret må ikke berøre eventuelle ben i kødet. Du kan om nødvendigt bruge stativet til at hæve stegen, så den kommer tættere på stegetermometeret.
 5. Tryk på knappen for stegetermometer (↔). Lampen for måltemperatur (⊕) tænder for at indikere, at du er i gang med at indstille den temperatur, du vil tilberede maden ved.
 6. Standardtilberedningstemperaturen er indstillet til 80°C. Du kan ændre temperaturen med knapperne ▲ og ▼.
 7. Tryk på knappen I/O for at starte tilberedningen. Lampen for faktisk temperatur (⊙) tænder, og på displayet ses den temperatur, som stegetermometeret registrerer det sted, hvor den er placeret i kødet.
 8. Når den indvendige temperatur i kødet er nået op på måltemperaturen, bipper enheden to gange og skifter automatisk til en cyklus, som holder maden varm ved måltemperaturen. For at du kan se, hvor lang tid maden er blevet holdt varm på denne temperatur, vil displayet begynde at tælle op fra nul.
- Tjek stegetermometeret jævnlige under tilberedningen for at sikre, at det ikke har flyttet sig, fordi kødet er svundet ind.

Endt tilberedning

- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

TABEL FOR TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

Råvare	Temperatur	Tid (i timer)		Bemærk
		min.	maks.	
Oksesteg (seje udskæringer 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Jo længere tilberedningstid, jo mere møre bliver disse udskæringer.
Oksesteg (møre udskæringer 1 - 3 kg)	Medium: 60°C Gennemstegt: 72°C	6	12	Tilberedningstiden varierer afhængig af stegens størrelse. Steg må ikke tilberedes på temperaturer under 56°C.
Svinesteg	72°C	12	36	Jo længere tilberedningstid, jo mere møre bliver disse udskæringer.
Svinesteg	65°C	6	12	Tilberedningstiden varierer afhængig af stegens størrelse. Steg må ikke tilberedes på temperaturer under 56°C.
Hel kylling op til 2 kg	72°C	8	12	

FEJLFINDING

Hvis "E3" ses på displayet, er stegetermometeret ikke tilsluttet korrekt.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL: Nedsæk aldrig nogen del af stegetermometeret eller basen i vand eller andre væsker.

1. Tag enhedens stik ud, og lad den køle af, før du rengør eller opbevarer den.
 2. På stegetermometeret er det kun metaldelen, som må rengøres – brug kun en fugtig klud. Tør alle delene omhyggeligt.
 3. Vask gryden og glaslåget af i varmt sæbevand. Tag lågpakningen af låget, og vask begge dele af i hånden. Hvis der er fastgroede madrester i gryden, skal du fylde den med varmt sæbevand og lade den stå i blød, før du vasker den af med en ikke ridsende svamp.
 4. Tør basen af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.
 5. Tør altid alle delene omhyggeligt
- Brug ikke skræppe eller ridsende rensmidler, opløsningsmiddel, skuresvampe, ståluld eller sæbesvampe.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.



Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år. Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊘ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

⚠ Apparats utsida blir varm.

- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Använd extrem försiktighet när du flyttar apparaten om den innehåller het mat eller vätska.
- Använd ugnshandskar eller liknande skydd när du tar av locket. Se upp för ånga som släpps ut när du lyfter av locket.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Placera inte tillagningsgrytan på någon yta som kan skadas av värme. Placera alltid grytan på ett underlägg eller en värmeständig bordstablett.
- Grytans bas har en grov yta som kan repa eller lämna märken på ömtåliga eller polerade ytor. Använd alltid skyddsunderlägg under grytan för att skydda sådana ytor.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | | |
|---------------------|---|---|
| 1. Glaslock | 5. Kontrollpanel | 8. Lockförsegling |
| 2. Tillagningsgryta | 6. Instickspunkt för temperatursond för Sous Vide | 9. Temperatursond |
| 3. Låsbara handtag | 7. Instickshål för temperatursond (x 3) | 10. Anslutningsuttag för temperatursond |
| 4. Basenhet | | 11. Stödställ |

YTTERLIGARE INFORMATION

För ytterligare användbara råd, tips, videos och recept, gå till:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Diska de avtagbara delarna i varmt vatten med diskmedel, skölj ordentligt och lufttorka.

LÅSA OCH LÅSA UPP LOCKET

1. Sätt grytan i basenheten.
2. Sätt locket (med lockförseglingen isatt) ovanpå grytan.
3. Vrid metallklämmorna på båda handtagen uppåt och runt, tills de är fästa över hakarna på locket (fig. A).
4. Lås båda handtagen genom att trycka dem nedåt (fig. B). Tryck på båda handtagen samtidigt, snarare än ena sidan i taget. Detta låser locket på plats.
5. För att låsa upp dem trycker man upp den övre delen av handtagen till den öppna, upplåsta positionen. Sedan lyfter man upp metallklämmorna över hakarna på locket och vrid dem nedåt.

VIKTIGT

- Bär alltid apparaten med hjälp av de två sidohandtagen. Se till att du håller i den nedre delen av handtagen så att de inte låses upp oavsiktligen när man bär grytan. Lyft aldrig apparaten genom att hålla i lockhandtaget. Ta loss temperatursonden innan du lyfter grytan.
- Se till att lockförseglingen är isatt. Låsmekanismen fungerar inte ordentligt om inte förseglingen är isatt.
- När man sätter i förseglingen ska man se till att förseglingens kant är vänd nedåt (fig. C).

TILLAGNINGSFUNKTIONER


Slow Cooking: Perfekt för grytor, soppor, stuvningar och kombinationer av kött och grönsaker.

Sous Vide: Sous-vide är en metod där man tillagar mat inuti en förseglad påse i vattenbad vid en noggrant reglerad temperatur. Genom att försegla påsen bevarar man vätska och subtila smaker som skulle gå förlorade vid konventionell matlagning.

Temperatursond: Perfekt när man tillagar stekar och andra stora köttbitar. Med temperatursonden kan man undvika att köttet tillagas för länge och blir torrt.

SLOW COOKING

ANVÄNDA SLOW COOKING-LÄGET

1. Lägg ingredienserna i grytan och sätt på locket.
2. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
3. Man kan välja LÅG (⌚) eller HÖG (⏰) inställning. Tryck på Slow Cook-knappen  några gånger tills lampan (⌚) eller (⏰) tänds.
 - Använd aldrig varmhållningsläget (⏸) för att laga mat.
4. De förinställda matlagningstiderna är 4 timmar på inställningen HÖG, eller 8 timmar på inställningen LÅG. Om du vill ändra inställningarna kan du använda knapparna ▲ och ▼ för att göra justeringar.
5. Tryck på knappen I/O för att börja laga maten. Displayen slutar blinka och symbolen "—" mellan siffrorna blinkar för att ange att apparaten tillagar maten.

Att göra justeringar under matlagningen

Man kan justera tiden genom att trycka på knapparna ▲ och ▼. Efter 3 sekunder utan att någon knapp tryckts slutar siffrorna blinka och den nya tillagningstiden påbörjas.

Matlagningen klar

- När matlagningstiden har avslutats piper apparaten tre gånger och övergår automatiskt till varmhållningsfunktion (⏸). Lampan (⏸) tänds och displayen börjar räkna upp från noll till 4 timmar.
- När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
- Obs: Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.
- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används. Låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

SOUS VIDE -FUNKTION

För sous vide-matlagning behöver man en påse som man lägger ingredienserna i. Man avlägsnar så mycket luft som möjligt ur den och förseglar den sedan.

FÖRBEREDELSE

Lägg ingredienserna i påsen. Använd en påse per portion. Försök se till att portionerna är ungefär jämnstora. Innan du försluter påsen ska du pressa ut så mycket luft som möjligt ur den.

För påsar med ziplock-förslutning:

1. Handmetod (fig. D)
Lägg påsen på ett platt underlag och pressa ut så mycket luft som möjligt med handen. Var försiktig så att ingredienserna inte mosas eller skadas när du gör detta. Förslut sedan påsen.
2. Nedsänkingsmetod (fig. E)
Fyll en behållare som rymmer ziplockpåsen och ingredienserna med kallt vatten. Lägg ned ingredienserna i påsen och förslut den nästan helt, men lämna en liten öppning i ena hörnet. Tryck långsamt ned påsen i vattnet. Låt det öppna hörnet sticka upp ur vatten. Se till att inget vatten kommer in i påsen. När du sänker ned påsen kommer vattnet att trycka ut nästan all kvarvarande luft ur påsen. Förslut nu det öppna hörnet och ta ut påsen ur behållaren.





För silikonpåsar:

Följ påstillverkarens anvisningar.

För vakuummaskiner:

En vakuummaskin för livsmedelsbruk är perfekt för sous vide-matlagning. Använd rätt sorts påsar enligt tillverkarens anvisningar och följ apparatens instruktioner.













ANVÄNDA SOUS VIDE-LÄGE

1. Tillsätt varmt vatten och fyll grytan ungefär till hälften. Använd vatten från varmvattenkranen (inte kokande vatten). Försök att få vattnets temperatur så nära tillagningstemperaturen som möjligt för att minska väntetiden. Blanda varmt och kallt vatten enligt behov. Om temperaturen på det vatten man håller i grytan skiljer sig mycket från tillagningstemperaturen tar det längre tid för apparaten att antingen värma upp det eller kyla ned det till önskad temperatur.
2. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
3. Anslut temperatursonden i uttaget på sidan av kontrollpanelen (fig. F).
4. Lägg maten i påsen i grytan och se till att den är helt täckt. Tillsätt mer vatten vid behov. Om man tillagar flera ingredienser samtidigt ska man använda det medföljande stället för att hålla isär dem.
5. Sätt på locket och lås det.
6. Sätt temperatursonden i sous vide-instickspunkten i locket. Se till att sonden hamnar i vattnet och inte i maten.
7. Tryck på Sous Vide -knappen. Lampan för måltemperatur (⊕) tänds.
8. Den förinställda tillagningstemperaturen är 60° C. Använd ▲ och ▼-knapparna för att reglera temperaturen.
9. Tryck på temperatur/tidsknappen  / . Tidslampan  tänds.
10. Den förinställda tillagningstiden är 60 minuter. Använd ▲ och ▼-knapparna för att ställa in önskad tillagningstid.
11. Tryck på I/O-knappen för att starta tillagningen. Lampan för faktisk temperatur (⊖) tänds och displayen visas faktisk vattentemperatur som sonden känner av.
12. När vattentemperaturen når inställd temperatur piper apparaten två gånger och nedräkningstimern börjar räkna ned. Timern räknar ned i minuter.



Göra justeringar under tillagningen

Man kan justera tiden eller sondtemperaturen under tillagningscykeln.

- För att justera sondtemperaturen trycker man på  / -knappen tills lampan för måltemperatur () tänds. Sedan använder man  och -knapparna för att justera temperaturen. 3 sekunder efter att man tryckt slutar siffrorna blinka och den nya temperaturen visas. Tryck på  / -knappen igen för att återgå till displayen.
- Tryck på  / -knappen för att justera tillagningstiden tills tidslampan  tänds. Använd sedan  och -knapparna.

Tillagningens slut

- När tillagningstiden har gått piper apparaten tre gånger och stänger automatiskt av värmen.
- Ta ut maten.
- Displayen räknar uppåt i minuter från 00:00 för att visa hur länge maten har kylts ned. Efter 4 timmar visas den förinställda displayen "----".
- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

AVSLUTANDE STEG

Vissa livsmedel kan ätas direkt efter tillagningen. För biffstekar och andra köttträtter är det viktigt att bryna köttet i en het stekpanna för bäst smak och textur.

- Värm upp en stekpanna av hög kvalitet och tillsätt olja. Bryn ytorna på köttet enligt smak (upp till 2 minuter per sida).
- Alternativt kan man använda en grill. Kom bara ihåg att maten redan är tillagad och att man bara ska bryna ytan.

ANMÄRKNINGAR OM MATLAGNINGSTIDER OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

För att minimera risken för matförgiftning pga. felaktigt tillagad mat, vänligen observera följande:

- Tillaga alltid maten vid rätt temperatur och under tillräckligt lång tid för att säkerställa att eventuella skadliga bakterier dör. Kontrollera alltid råden på livsmedlets förpackning och följ de anvisningar som ges.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl bör mat som tillagas vid temperaturer under 55° C (t.ex. stek) inte tillagas längre än två timmar och utsidan ska brynas först.
- Fisk tillagas ofta vid temperaturen under 55° C. Om du har för avsikt att göra det är det viktigt att fisken du köper har märkts med sushi-märkning (dvs. fisk som kan ätas rå).
- Ta inte ut köttet för tidigt. Tillaga det under minst den minimitid som anges i tabellen vid rätt temperatur.
- Det är OK att lämna köttet i apparaten längre än minimitiden. Fisk är undantaget för denna regel. Fisk blir mosig om den kokas för länge med sous vide-funktionen.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt (t.ex. för fläsk, kyckling, etc. ska köttsaften vara genomskinlig). Fisk är genomstekt när köttet är helt genomskinligt.

GUIDETABELL FÖR SOUS VIDE-MATLAGNING

Livsmedel	Temperatur	Tid (timmar)		Anmärkningar
		min.	max.	
Biffstekar	Medium rare: 56°C	1	1 ½	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Well done: 68°C	2	2 ½	
Lamm, kalv, anka, rådjur, etc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 68°C	2	4	
Fläsk	Saftig/mör: 63°C	1 ½	3	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 70°C	3	5	
Kycklingbröst	Saftig/mör: 60°C	1 ½	3	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 70°C	2	4	
Kycklingben, vinge, lår	Saftig/mör: 63°C	3 ½	5 ½	
	Well done: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Mjuk, flagig 55°C	1	2	Tiderna är baserade på en portion om 150 - 200 gr
	Fast, genomstekt 65°C	1 ½	2 ½	
Rotfrukter	80°C	4	6	Skär i jämnstora bitar om 15-20 mm

Det är viktigt att man tillagar ingredienserna vid den angivna temperaturen under minst den angivna minimitiden. Eventuell uppvärmningstid som krävs efter att man tillsatt ingredienserna är inte inkluderad. För att guida dig startar timern bara när vattentemperaturen har uppnått den inställda temperaturen. Vänta alltid tills timern visar att ingredienserna har tillagats under minst den minimitid som visas ovan.



TEMPERATURSONDFUNKTION

ANVÄNDA TEMPERATURSONDFUNKTIONEN

- Lägg steken i grytan. Sätt på locket och lås det.
 - Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
 - Anslut temperatursonden i uttaget på sidan av kontrollpanelen (fig. F).
 - Stick in temperatursonden i steken. Det finns tre hål i locket för att göra detta (fig. H). Välj det hål där sonden sticks in i den tjockaste delen av steken (fig. I). Låt inte sonden komma i kontakt med eventuella ben i steken. Vid behov kan man använda stället för att lyfta upp steken närmare temperatursonden.
 - Tryck på knappen för temperatursond (☞). Lampan för måltemperatur (⊕) tänds för att ange att du håller på att ställa in temperaturen som du vill att maten ska uppnå.
 - Den förinställda tillagningstemperaturen är 80° C. Använd ▲ och ▼-knapparna för att justera temperaturen.
 - Tryck på I/O-knappen för att påbörja tillagningen. Lampan för faktisk temperatur (☉) tänds och displayen visar den temperatur som sonden känner av inuti maten.
 - När köttets innetemperatur har uppnått måltemperaturen kommer apparaten att pipa två gånger och automatiskt övergå till en cykel som håller maten vid måltemperaturen. För att göra det lättare att hålla reda på hur länge maten har hållits vid den temperaturen börjar displayen räkna uppåt från noll.
- Kontrollera temperatursonden då och då under tillagningstiden för att kontrollera att den inte har ändrat läge eftersom köttet kan krympa ihop.

Vid tillagningens slut

- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

MATLAGNINGSTABELL FÖR TEMPERATURSOND

Livsmedel	Temperatur	Tid (timmar)		Anmärkningar
		min.	max.	
Biffstekar (hårda stycken 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Ju längre man tillagar dessa köttstycken desto mörare blir de
Biffstekar (möra stycken 1 - 3 kg)	Medium: 60°C Well Done: 72°C	6	12	Tillagningstiden varierar beroende på stekens storlek. Tillaga inte stekar vid temperatur under 56° C
Fläskstekar	72°C	12	36	Ju längre man tillagar dessa köttstycken desto mörare blir de
Fläskstekar	65°C	6	12	Tillagningstiden varierar beroende på stekens storlek. Tillaga inte stekar vid temperatur under 56° C
Hel kyckling upp till 2 kg	72°C	8	12	



FELSÖKNING

Om displayen visar "E3" är temperatursonden inte ordentligt ansluten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING: Sänk aldrig ned någon del av temperatursonden eller basenheten i vatten eller någon annan vätska.

- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget och låt den svalna innan du rengör eller förvarar den.
 - För att rengöra temperatursonden ska man endast torka av metallsonden med en fuktig trasa. Torka noggrant.
 - Diska grytan och glaslocket i varmt vatten med diskmedel. Ta bort förseglingen från locket och diska för hand separat. Om mat har fastnat i grytan ska man fylla den med varmt vatten med diskmedel och låta den stå innan man rengör den med en icke-slipande diskvamp.
 - Torka av insidan och utsidan på basenheten med en mjuk, fuktig trasa.
 - Låt alltid apparaten torka helt innan den förvaras.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurpulver, stålull, grov diskvamp eller tvättvamp med rengöringsmedel.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/ uppsamlingsstation.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

⊘ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

- La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- Vær svært forsiktig når du flytter på apparatet når det inneholder varm mat eller varme væsker.
- Bruk stekevotter eller liknende beskyttelse når du tar av lokket. Vær oppmerksom på damputslipp når du tar av lokket.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Gryten egner seg bare for bruk på gasskokeplater og elektriske kokeplater, ikke på induksjonskokeplater.
- Ikke sett gryten på overflater som påvirkes av varme. Sett alltid gryten på et kokestativ eller et varmebestandig underlag.
- Bunnen på gryten har en grov overflate og kan etterlate riper eller andre merker på ømfintlige eller polerte overflater. Sett alltid et beskyttende underlag under gryten for å beskytte slike overflater.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

DELER

- | | | |
|----------------|---|--|
| 1. Glasslokk | 5. Kontrollpanel | 8. Lokkforsegling |
| 2. Gryte | 6. Innsettingspunkt for temperatursonde til sous-vide | 9. Temperatursonde |
| 3. Låsehåndtak | 7. Innsettingshull for temperatursonde (x3) | 10. Tilkoblingskontakt til temperatursonde |
| 4. Grunnenhet | | 11. Støttestativ |

MER INFORMASJON

For flere nyttige råd, tips, videoer og oppskrifter kan du gå til:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Fjern all emballasje og merkelapper. Vask avtagbare deler i varmt såpevann, skyll grundig, la vannet renne av og tørke i luften.

LÅSING OG ÅPNING AV LOKKET

1. Sett gryten på grunnenheten.
2. Sett lokket (med installert lokkforsegling) opp på gryten.
3. Vri metallklemmene på begge håndtakene opp og rundt, til de fester seg over krokene på lokket (fig. A).
4. Lås begge håndtakene ved å presse dem ned (fig B). Press begge håndtakene ned samtidig, istedenfor først det ene og deretter det andre. Dette vil låse lokket.
5. For å låse opp presser du opp toppdelen av håndtakene til åpen, ulåst posisjon. Deretter løfter du metallklemmene opp og over krokene på lokket og så svinger du dem nedover.

VIKTIG

- Bær alltid apparatet ved å bruke begge sidehåndtakene. Sørg for at du har et godt grep om den nederste delen av håndtakene for å unngå at håndtakene låser seg opp uventet mens du bærer det. Løft aldri apparatet etter håndtaket på lokket. Ta av temperatursonden før du bærer apparatet.
- Sørg for at lokkforseglingen er installert. Låsemekanismen vil ikke fungere riktig hvis ikke forseglingen er på plass.
- Når du installerer forseglingen, må du sørge for at forseglingen vender nedover (fig. C).

KOKEFUNKSJONER


Langsom koking: Perfekt for gryteretter, supper, lapskaus og kombinasjoner av kjøtt og grønnsaker.

Sous-vide: Sous-vide er en måte å koke mat i en forseglet pose i vannbad på en nøyaktig regulert temperatur. Forseglingen av maten i posen bevarer kraften og diskre smaker som ellers ville forsvinne ved tradisjonell koking.

Temperatursonde: Ideell for koking av steker og andre store kjøttstykker. Temperatursonden sørger for at steken ikke blir overkocht og tørker ut.

LANGSOM KOKING

BRUK AV LANGSOM KOKEMODUS

1. Ha ingrediensene i gryten og sett på lokket.
2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
3. Du kan velge innstillingen LAV () eller HØY (). Trykk på 'langsom koking'-knappen  flere ganger til () eller ()-lyset slår seg på.
 - Bruk aldri 'hold varm'-innstillingen () for å koke.
4. De forhåndsinnstilte koketidene er 4 timer på HØY innstilling, eller 8 timer på LAV innstilling. Hvis du vil endre dem, kan du bruke ▲ og ▼-knappene til å justere med.
5. Trykk inn I/O-knappen for å starte kokingen. Displayet vil stoppe å blinke og "-"-tegnet mellom tallene vil blinke, for å indikere at enheten koker.

Gjøre justeringer under kokingen

Du kan justere tiden ved å trykke på ▲ og ▼-knappene. Etter 3 sekunder uten av noen knapper blir trykket på, vil tallene stoppe å blinke, og den nye koketiden vil starte.

Kokeslutt

- Når koketiden har sluttet, vil enheten pipe tre ganger og automatisk bytte til 'hold varm'-innstilling (). Lyset vil slå seg på og displayet vil start å telle oppover fra 0 til 4 timer.
- Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet: "----".
- Merk: Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
- Trekk ut kontakten når du ikke bruker apparatet og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

SOUS-VIDE-FUNKSJON

For sous-vide-koking trenger du en pose til å legge ingrediensene i, der du kan fjerne så mye av luften som mulig og deretter forsegle.

FORBEREDELSE

Legg ingrediensene i posen du har valgt. Bruk en pose per porsjon. Prøv å holde porsjonene i liknende størrelser. Før du forseglar posen, må du fjerne så mye luft som mulig.

For poser med 'glidelås':

1. Håndmetode (fig. D)

Legg posen på en jevn overflate og ved hjelp av hånden presser du forsiktig ut så mye luft du kan fra posen. Vær forsiktig så du ikke klemstrer eller skader ingrediensene når du gjør dette. Deretter lukker du forseglingen på posen.

2. Senking i vann-metode (fig. E)

Fyll en beholder som er stor nok til å romme glidelåsposen og ingrediensene med kaldt vann. Legg ingrediensene i posen og lukk forseglingen nesten hele veien, men la det være igjen en liten åpning i et hjørne. Skyv posen langsomt ned i vannet mens du lar det uforseglete hjørnet stikke opp av vannet. Når du gjør dette, må du sørge for at det ikke tilfeldigvis kommer vann inn i posen. Mens du senker posen, vil vannet presse ut nesten all den gjenværende luften ut. Tilslutt forsegler du hjørnet og tar posen ut av beholderen.



For silikonposer:

Følg instruksene fra produsenten av posen.

For vakuumpakningsmaskiner:

En vakuumpakningsmaskin er egnet for mat er ideell for sous-vide-koking. Bruk de riktige posene som produsenten anbefaler, og følg instruksene som kommer med maskinen.













BRUK AV SOUS-VIDE-MODUS

1. Tilsett varmt vann og fyll gryten halvfull. Bruk vann fra varmtvannsspringen (ikke kokende). Prøv å få temperaturen på vannet så nært opptil temperaturen du skal koke på siden dette vil redusere unødvendig ventetid. Bruk en blanding av varmt og kaldt vann etter behov. Hvis vannet du heller i gryten har en temperatur som er svært ulik temperaturen du skal koke på, vil apparatet bruke mye lengre tid, enten til å varme opp vannet eller avkjøle det til valgt temperatur.
2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
3. Sett temperatursonden i kontakten på siden av kontrollpanelet (fig F).
4. Legg maten som er pakket i pose i gryten og sørg for at den er helt dekket av vann. Tilsett ekstra vann ved behov. Hvis du legger i flere poser samtidig, kan du bruke det medfølgende stativet til å holde dem fra hverandre.
5. Sett på lokket og lås det.
6. Sett temperatursonden i innsetningspunktet for sous-vide på lokket. Sørg for at sonden går inn i vannet og ikke i maten.
7. Trykk på sous-vide-knappen . Måltemperaturlyset () vil skru seg på.
8. Standard koketemperatur settes til 60 °C. Bruk ▲ og ▼-knappene til å justere temperaturen.
9. Trykk på temperatur/tidsknappen . Tidslyset () vil slå seg på.
10. Standard koketemperatur settes til 60 minutter. Bruk ▲ og ▼-knappene til å angi koketiden.
11. Trykk på I/O-knappen for å starte kokingen. Lyset for nåværende temperatur () vil slå seg på, og displayet viser den nåværende vanntemperaturen som sonden måler.
12. Når vanntemperaturen oppnår temperaturen du har angitt, vil apparatet pipe to ganger og timeren vil starte nedtellingen. Nedtellingen måles i minutter.



Gjøre justeringer under kokingen

Du kan justere timeren eller sondetemperaturen under kokesyklusen.

- For å justere sondetemperaturen, trykker du  / -knappen til måltemperaturlyset () slår seg på, så bruker du  og -knappene til å justere med. 3 sekunder etter du har trykket, vil tallene slutte å blinke og den nye temperaturen vil vises. Trykk på  / -knappen igjen for å vende tilbake til tidsdisplayet.
- For å justere koketiden presser du  / -knappen til tidslyset () slår seg på, så bruker du  og -knappene.

Kokeslutt

- Når koketiden er avsluttet, vil enheten pipe tre ganger og skru varmen automatisk av.
- Ta ut maten.
- Displayet vil telle oppover i minutter fra 00:00 for å vise hvor lenge maten har avkjølt seg. Etter 4 timer vil standarddisplayet "----" vise seg.
- Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke brukes, og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

AVSLUTNINGSPROSEDYRE

Noen typer mat kan spises rett etter koking. For biff og annet kjøtt er det nødvendig å brunne det i en varm stekepanne etter kokingen for best smak og tekstur.

1. Varm opp en stekepanne av god kvalitet og tilsett olje. Brun kantene og sidene på kjøttet slik du foretrekker (opptil 2 minutter på hver side).
2. Eventuelt kan du bruke en grill. Vær oppmerksom på at maten allerede er kokt og du skal bare brunne utsiden.

MERKNADER OM KOKETIDER OG MATSIKKERHET

For å minimere risikoen for sykdom på grunn av mat som ikke tilstrekkelig kokt, ber vi deg merke deg følgende:

- Koking av mat på riktig temperatur og korrekt tid vil sørge for at alle skadelige bakterier drepes. Sjekk alltid anbefalingen på emballasjen og følg den medfølgende kokeveiledningen.
- Av sikkerhetsgrunner må mat som kokes under 55 °C (f.eks. biff) ikke koke lenger enn 2 timer, og den må brunnes på utsiden.
- Fisk kokes ofte på temperaturer lavere enn 55 °C, og hvis du planlegger dette, er det viktig at du kjøper fisk som er klassifisert som Sushi. (dvs. fisk som kan spises rå).
- Ikke ta ut kjøttet for tidlig. La det i det minste koke i minimum koketid, slik anvist på tabellen for korrekt temperatur.
- Det er OK å la kjøtt være inni utover minimumstiden. Fisk er unntaket fra denne regelen. Fisk blir grøtaktig hvis den overkokes med sous-vide-funksjonen.
- Sjekk alltid at maten er helt gjennomkokt (f.eks. for svin, fjærkre, etc. til kraften blir gjennomiktig). Kok fisken til fett er ugjennomsiktig over alt.

TABELL FOR SOUS-VIDE-KOKING

Mat	Temperatur	Tid (timer)		Merknader
		min.	maks.	
Oksebiffer	Middels rå: 56°C	1	1 ½	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Middels stekt: 60°C	1 ½	2	
	Godt stekt: 68°C	2	2 ½	
Lam, kalv, and, vilt	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 68°C	2	4	
Svin	Saftig/myk: 63°C	1 ½	3	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 70°C	3	5	
Kyllingbryst	Saftig/myk: 60°C	1 ½	3	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 70°C	2	4	
Kyllinglår (over og underlår), vinge	Saftig/myk: 63°C	3 ½	5 ½	
	Godt stekt: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Myk, i flak 55°C	1	2	Tidene er basert på porsjoner på 150 - 200 g
	Fast, godt kokt 65°C	1 ½	2 ½	
Rotgrønnsaker	80°C	4	6	Skjæres i like stykker, 15-20 mm store

Det er viktig at du koker ingrediensene på den oppgitte temperaturen i den angitte minimumstiden. Eventuell oppvarmingstid, som kan være nødvendig for vannet etter at ingrediensene er lagt i, er ikke inkludert. Som en veiledning vil timeren bare starte når vanntemperaturen har nådd temperaturen du har angitt. Vent alltid til timeren viser at du i det minste har kokt ingrediensene i minimumstiden som vises ovenfor.



TEMPERATURSONDEFUNKSJON

BRUK AV TEMPERATURSONDEFUNKSJONEN

1. Legg steken i gryten. Sett på lokket og lås det.
 2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 3. Sett temperatursonden i kontakten på siden av kontrollpanelet (fig F).
 4. Sett temperatursonden inn i steken. Det er tre hull i lokket der du kan gjøre dette (fig. H). Velg et som gir mulighet til å sette sonden inn i steken på det tykkeste stedet (fig. I). Ikke la sonden berøre ben i steken. Hvis nødvendig kan du bruke stativet til å heve steken nærmere temperatursonden.
 5. Trykk på temperatursonde-knappen (↔). Måltemperaturlyset (⊕) vil slå seg på og indikere at du angir temperaturen du ønsker at maten skal kokes på.
 6. Standard koketemperatur settes på 82 °C. Bruk ▲ og ▼-knappene til å justere temperaturen.
 7. Trykk på I/O-knappen for å begynne kokingen. Lyset for nåværende temperatur (⊖) vil slå seg på, og displayet vil vise temperaturen som sonden måler der den er plassert i maten.
 8. Når den indre temperaturen i kjøttet har nådd måltemperaturen, vil enheten pipe to ganger og automatisk slå over til en syklus som holder maten på måltemperaturen. For å hjelpe deg å kontrollere tiden som maten har blitt holdt på denne temperaturen, vil displayet starte å telle fra null.
- Sjekk temperatursonden jevnlig mens du koker for å være sikker på at den ikke har endret posisjon på grunn av at kjøttet krymper.

Kokeslutt

- Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

TABELL FOR KOKING MED TEMPERATURSONDE

Mat	Temperatur	Tid (timer)		Merknader
		min.	maks.	
Oksesteker (faste stykker 1-3 kg)	72°C	12	36	Jo lenger du kan koke disse kjøttstykkene, jo mørere blir de
Oksesteker (møre stykker 1-3 kg)	Middels stekt: 60°C Godt stekt: 72°C	6	12	Koketiden vil variere avhengig av størrelsen på steken. Ikke kok en stek på temperaturer under 56 °C
Svinesteker	72°C	12	36	Jo lenger du kan koke disse kjøttstykkene, jo mørere blir de
Svinesteker	65°C	6	12	Koketiden vil variere avhengig av størrelsen på steken. Ikke kok en stek på temperaturer under 56 °C
Hel kylling opp til 2 kg	72°C	8	12	



FEILSØKING

Hvis displayet viser "E3" er ikke temperatursonden riktig tilkoblet.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: Senk aldri deler av temperatursonden eller grunnenheten i vann eller andre væsker.

1. Trekk ut kontakten på apparatet og la det avkjøles før det rengjøres og settes vekk.
 2. For å rengjøre temperatursonden, tørkes bare enden på metallsonden med en fuktig klut. Tørk godt.
 3. Vask gryten og glasslokket i varmt såpevann. Fjern forseglingen på lokket fra lokket og vask den separat for hånd. Hvis maten har festet seg til gryten, fyller du den med varmt såpevann og lar den stå med vann i før du rengjør den med en svamp som ikke riper.
 4. Tørk innsiden og utsiden av grunnenheten med en myk, fuktig klut.
 5. La den tørke godt før den settes vekk.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler, gryteskrubber, stålull eller såpeholdige svamper.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.-

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Ole erityisen varovainen, kun siirrät laitetta, jonka sisällä on kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia suojuksia kantta poistaessasi. Varo ulostulevaa höyryä kantta poistaessasi.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä aseta haudutuspataa millekään lämpöherkälle pinnalle. Aseta pata aina pannunalusen päälle tai kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Haudutuspadan pohjan pinta on karkea ja se voi tehdä naarmuja tai muita merkkejä herkille tai kiillotetuille pinnoille. Käytä aina suojaavaa alustaa haudutuspadan alla suojaamassa tällaisia pintoja.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT

- | | | |
|------------------|---|--------------------------------|
| 1. Lasikansi | 5. Käyttöpaneeli | 8. Kannen tiiviste |
| 2. Haudutuspata | 6. Lämpötila-anturin liittämiskohta sous vide -valmistuksessa | 9. Lämpötila-anturi |
| 3. Lukituskahvat | 7. Lämpötila-anturin liittämisreiät (x 3) | 10. Lämpötila-anturin liitäntä |
| 4. Pohjaosa | | 11. Tukiteline |

LISÄTIEDOT

Löydät hyödyllisiä neuvoja, vinkkejä, videoita ja reseptejä osoitteesta:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, tyhjennä vesi ja anna kuivua vapaasti.

KANNEN LUKITSEMINEN JA AVAAMINEN

1. Aseta haudutuspata pohjaosaan.
2. Aseta kansi (kannen tiiviste asennettuna) haudutuspadan päälle.
3. Nosta kummassakin kahvassa oleva metallinen kiinnike ylös ja ympäri, kunnes ne kiinnittyvät kannen koukkuihin (kuva A).
4. Lukitse kumpikin kahva painamalla ne alas (kuva B). Paina mieluummin kumpikin kahva samanaikaisesti kuin yksitellen. Tämä lukitsee kannen paikalleen.
5. Avaat lukituksen painamalla kahvojen yläosaa ylöspäin lukitsemattomaan asentoon. Nosta sitten metallikiinnikkeet ylös ja kannen koukkujen yli, käännä ne sitten alaspäin.

TÄRKEÄÄ

- Kanna laitetta aina kummastakin sivukahvasta. Varmista, että tartut kunnolla kahvojen pohjaosaan, jotta vältät kahvojen lukituksen odottamattoman vapautumisen kantamisen aikana. Älä koskaan nosta laitetta kannen kahvasta. Irrota lämpötila-anturi ennen laitteen kantamista.
- Varmista, että kannen tiiviste on asennettu. Lukitusmekanismi ei toimi kunnolla ilman paikallaan olevaa tiivistettä.
- Kun asennat tiivisteen, varmista, että tiivisteen huuli on alaspäin (kuva C).

VALMISTUSTOIMINNOT

Haudutus: sopii laatikoille, keitoille, padoille ja lihan ja vihannesten sekoituksille.

Sous vide: sous vide on ruoanvalmistusmenetelmä, jossa ruoka valmistetaan suljetussa pussissa vesihautauslaikissa tarkasti säädettyssä lämpötilassa. Ruoan sulkeminen pusseihin säilyttää niiden mehukkuuden ja hienot makuvivahteet, jotka muuten tavanomaisella valmistustavalla menetettäisiin.

Lämpötila-anturi: ihanteellinen paistien ja muiden isojen lihakappaleiden valmistukseen. Lämpötila-anturi varmistaa, ettei paisti ylikypsy ja kuivu.

HAUDUTTAMINEN

HAUDUTUSTILAN KÄYTTÄMINEN

1. Laita ainekset haudutuspataan ja kiinnitä kansi.
2. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
3. Voit valita ALHAISEN (S) tai KORKEAN (SSS) asetuksen. Paina haudutuspainiketta (C) niin monta kertaa, että S- tai SSS-valo syttyy.
 - Älä koskaan käytä Lämpimänäpito-asetusta (SS) valmistamiseen.
4. Valmistuksen oletusajat ovat 4 tuntia KORKEALLA asetuksella tai 8 tuntia ALHAISELLA asetuksella. Jos haluat muuttaa niitä, käytä säätöjen tekemiseen ▲- ja ▼-painiketta.
5. Aloita valmistus painamalla I/O-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumisen ja numerojen välissä oleva ":" vilkkuu ilmaisten laitteen olevan valmistustilassa.

Säätöjen tekeminen valmistuksen aikana

Voit säätää aikaa painamalla ▲- ja ▼-painiketta. Jos mitään painiketta ei paineta 3 sekunnin kuluessa, numerot lakkaavat vilkkumasta ja uusi valmistusaika alkaa.

Valmistuksen päättäminen

- Kun valmistus on päättynyt, laite antaa kolme merkkiääntä ja kytkeytyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukseen (SS). SS-valo syttyy ja näytön aika alkaa vaihtua nollasta 4 tuntiin.
- Kun lämpimänäpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
- Huomaa: älä pidä ruokia lämpimänäpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

SOUS VIDE -TOIMINTO

Sous vide -valmistukseen tarvitset pussin, jonka sisälle laitat ainekset, ja josta saat ilmaa poistettua mahdollisimman paljon. Sulje pussi sen jälkeen.

VALMISTELU

Laita ainekset valitsemaasi pussiin. Käytä yksi pussi annosta kohti. Yritä pitää annokset samankokoisina. Poista ilmaa mahdollisimman paljon ennen pussin sulkemista.

"Liukuvalla suljinmekanismilla" varustetut pussit:

1. Käsimenetelmä (kuva D)
Aseta pussi tasaiselle pinnalle ja paina kädelläsi mahdollisimman paljon ilmaa pois pussista. Varo, ettet purista tai vaurioita aineksia, kun teet tätä. Sulje pussi tämän jälkeen.
2. Veteen upotusmenetelmä (kuva E)
Täytä kylmällä vedellä riittävän suuri astia, johon mahtuu suljinpussi ja ainekset. Laita ainekset pussiin ja sulje tiiviste melkein kokonaan, mutta jätä pieni aukko toiseen kulmaan. Paina pussi hitaasti veden alle ja jätä avoin kulma näkyviin veden pinnalle. Kun teet tämän, varmista, ettei vettä pääse vahingossa pussiin. Kun upotat pussin, vesi työntää melkein kaiken jäljellä olevan ilman ulos. Sulje kulma lopuksi ja poista pussi astiasta.


Silikonipussit:

Noudata pussin valmistajan antamia ohjeita.

Tyhjiöpakkaus koneet:











Elintarvikekäyttöön valmistettu tyhjiöpakkaaja on täydellinen sous vide -valmistuksessa. Käytä oikeanlaisia valmistajan suosittelemia pusseja ja noudata koneen mukana tulevia ohjeita.

SOUS VIDE -TILAN KÄYTTÄMINEN

1. Lisää kuumaa vettä ja täytä haudutuspata suurin piirtein puoleen väliin asti. Käytä kuumavesihanana vettä (ei kiehuva vettä). Yritä saada veden lämpötila mahdollisimman lähelle valmistuslämpötilaa, sillä tämä vähentää tarpeetonta odotusaikaa. Sekoita tarvittaessa kuumaa ja kylmää vettä. Jos laitteeseen laittamasi vesi on lämpötilaltaan aivan erilaista kuin valmistuslämpötila, laitteelta kestää kauemmin lämmittää vesi tai jäähdyttää vesi valittuun lämpötilaan.
2. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
3. Yhdistä lämpötila-anturi käyttöpaneelin sivussa olevaan liitäntään (kuva F).
4. Laita pussissa oleva ruoka haudutuspataan ja varmista, että se on kokonaan vedenpinnan alla. Lisää vettä tarvittaessa. Jos laitat useampia pusseja, käytä mukana tullutta telinettä pitämään ne erillään.
5. Kiinnitä kansi ja lukitse se.
6. Laita lämpötila-anturi sous vide -liitoskohtaan kannessa. Varmista, että anturi menee veteen eikä ruokaan.
7. Paina sous vide -painiketta . Tavoitelämpötilan (⊕) valo syttyy.
8. Oletusvalmistuslämpötila on asetettu arvoon 60 °C. Käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼ voit säätää lämpötilaa.
9. Paina lämpötila-/aika-painiketta ⏴/⏵. Ajan ⏴ valo syttyy.
10. Oletusvalmistusaika on 60 minuuttia. Käytä ▲- ja ▼-painiketta asettaaksesi ajan, jonka haluat valmistaa.
11. Aloita valmistus painamalla I/O-painiketta. Todellisen lämpötilan valo (⊕) syttyy ja näytössä näkyy todellinen veden lämpötila, jonka anturi tunnistaa.
12. Kun lämpötila saavuttaa asettamasi lämpötilan, laite antaa kaksi merkkiääntä ja ajastin aloittaa laskemisen. Ajastin laskee alaspäin minuuteissa.

Säätöjen tekeminen valmistuksen aikana

Voit säätää aikaa tai lämpötila-anturia valmistusjakson aikana.

- Voit säätää lämpötila-anturia painamalla  / -painiketta, kunnes tavoitelämpötilan () valo syttyy, tee säädöt käyttämällä - ja -painiketta. 3 sekunnin kuluttua painamisesta numerot lakkaavat vilkkumasta ja uusi lämpötila ilmestyy näkyviin. Palaat aikanäyttöön painamalla (J)-painiketta.
- Voit säätää valmistusaikaa painamalla  / -painiketta, kunnes ajan  valo syttyy, tee säädöt käyttämällä - ja -painiketta.

Valmistuksen päättäminen

- Kun valmistus on päättynyt, laite antaa kolme merkkiääntä ja kytkee lämmön automaattisesti pois päältä.
- Poista ruoka.
- Näyttö alkaa laskea minuitteja ylöspäin arvosta 00:00 näyttääkseen kuinka kauan ruoka on jäähtynyt. Oletusnäyttö "----" ilmestyy 4 tunnin kuluttua.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

VIIMEISTELYVAIHEET

Jotkin ruoat voidaan syödä heti valmistuksen jälkeen. Paisteille ja muille lihoille on olennaista ruskistaminen kuumalla paistinpannalla valmistuksen jälkeen, jotta saadaan paras maku ja rakenne.

1. Kuumenna hyvälaatuinen paistinpannu ja käytä öljyä. Ruskista lihan reunat ja sivut kuten haluat (enintään 2 minuuttia per puoli).
2. Voit vaihtoehtoisesti käyttää grilliä. Pidä vain mielessä, että ruoka on jo kypsää ja tarkoituksena on vain pinnan ruskistaminen.

HUOMAUTUKSIA VALMISTUSAJOISTA JA ELINTARVIKETURVALLISUUDESTA

Väärin kypsennettyjen ruokien aiheuttamien sairausriskien vähentämiseksi huomioi seuraavat:

- Ruoan valmistaminen oikeassa lämpötilassa ja oikean ajan varmistaa, että kaikki mahdolliset haitalliset bakteerit kuolevat. Tarkista aina ruoan pakkauksessa olevat tiedot ja noudata annettuja valmistusohjeita.
- Elintarviketurvallisuuteen liittyvistä syistä ruokia, jotka valmistetaan alle 55 °C:ssa (esim. paisti), ei saa kypsentää yli 2 tuntia ja ne täytyy ruskistaa ulkopinnoilta.
- Kalaa valmistetaan usein alle 55 °C:n lämpötiloissa. Jos aiot tehdä niin, on tärkeää ostaa sushi-laatuista kalaa (ts. kalaa, jota voi syödä raakana).
- Älä ota lihaa pois liian aikaisin. Anna sen kypsyä vähintään taulukossa olevan vähimmäisajan oikeassa lämpötilassa.
- Lihan kypsentyminen pitempään kuin vähimmäisaika on hyväksyttävää. Kala on poikkeus tästä säännöstä. Kalasta tulee liian pehmeää, jos se ylikypsennetään sous vide -toiminnolla.
- Tarkista aina, että ruoka on kypsä asianmukaisesti (esim. sianliha, siipikarjanliha jne., kunnes neste on kirkasta). Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkyvää.

SOUS VIDE -VALMISTUKSEN OHJETAULUKKO

Ruoka	Lämpötila	Aika (tuntia)		Huomautukset
		min.	maks.	
Naudanpaisti	Puoliraaka: 56°C	1	1 ½	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Puolikypsiä: 60°C	1 ½	2	
	Kypsiä: 68°C	2	2 ½	
Lammas, vasikka, ankka, peura jne.	Vaaleanpunainen: 56°C	1 ½	3 ½	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsiä: 68°C	2	4	
Sianliha	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsiä: 70°C	3	5	
Kananrinta	Mehukas/murea: 60°C	1 ½	3	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsiä: 70°C	2	4	
Kanankoipi, siipi, reisi	Mehukas/murea: 63°C	3 ½	5 ½	
	Kypsiä: 72°C	4 ½	6 ½	
Kala	Pehmeä, lohkeileva 55°C	1	2	Ajat perustuvat 150–200 g annokseen
	Kiinteä, läpikypsiä 65°C	1 ½	2 ½	
Juurekset	80°C	4	6	Leikkaa tasakokoisiksi 15–20 mm paloiksi

On tärkeää, että kypsennät aineksia määrätetyssä lämpötilassa vähintään määritellyn vähimmäisajan. Lämmitys aika, jonka vesi saattaa vaatia aineiden lisäämisen jälkeen, ei ole mukana luvuissa. Ohjeeksesi ajastin käynnistyy vasta, kun veden lämpötila on saavuttanut asettamasi lämpötilan. Odota aina, kunnes ajastin näyttää sinun kypsentyneen aineksia vähintään edellä näytetyn vähimmäisajan.

LÄMPÖTILA-ANTURITOIMINTO

LÄMPÖTILA-ANTURITOIMINNON KÄYTTÄMINEN

1. Laita paisti haudutuspatiaan. Kiinnitä kansi ja lukitse se.
2. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjainnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
3. Yhdistä lämpötila-anturi käyttöpaneelin sivussa olevaan liitäntään (kuva F).

4. Työnnä lämpötila-anturi paistiin. Kannessa on kolme reikää, joista voit tehdä tämän (kuva H). Valitse niistä se, joka mahdollistaa anturin työntämisen lihan paksumpaan kohtaan (kuva I). Älä päästä anturia kosketuksiin lihassa olevien luiden kanssa. Mikäli tarpeen, voit käyttää telineitä nostaksesi lihan lähemmäksi lämpötila-anturia.
 5. Paina lämpötila-anturipainiketta (☞). Tavoitelämpötilan (⊕) valo syttyy ilmaisten, että olet asettamassa haluamaasi ruoan valmistuslämpötilaa.
 6. Oletusvalmistuslämpötila on asetettu arvoon 82 °C. Käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼ voit säätää lämpötilaa.
 7. Aloita valmistus painamalla I/O-painiketta. Todellisen lämpötilan valo (⊕) syttyy ja näytössä näkyy lämpötila, jonka anturi tunnistaa ruoan sisältä.
 8. Kun lihan sisälämpötila on saavuttanut tavoitelämpötilan, laite antaa kaksi merkkiääntä ja kytkeytyy automaattisesti tilaan, jossa se pitää ruoan tavoitelämpötilassa. Jotta voit seurata aikaa, jonka ruoka on pidetty tässä lämpötilassa, laskuri alkaa laskea näytössä nolasta ylöspäin.
- Tarkista lämpötila-anturi säännöllisesti valmistuksen aikana, jotta varmistat, ettei sen asento ole muuttunut lihan koon kutistumisen jälkeen.

Valmistuksen päättäminen

- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

LÄMPÖTILA-ANTURIN VALMISTUSTAULUKKO

Ruoka	Lämpötila	Aika (tuntia)		Huomautukset
		min.	maks.	
Naudanpaisti (sitkeämmät palat 1–3 kg)	72°C	12	36	Mitä kauemmin valmistat näitä lihoja, sitä mureammiksi ne tulevat.
Naudanpaisti (mureat palat 1–3 kg)	Puolikypsä: 60°C Kypsä: 72°C	6	12	Valmistusaika vaihtelee paistin koosta riippuen. Älä valmista paistia alle 56 °C:n lämpötilassa.
Porsaanpaistit	72°C	12	36	Mitä kauemmin valmistat näitä lihoja, sitä mureammiksi ne tulevat.
Porsaanpaistit	65°C	6	12	Valmistusaika vaihtelee paistin koosta riippuen. Älä valmista paistia alle 56 °C:n lämpötilassa.
Kokonainen kana enintään 2 kg	72°C	8	12	

VIANMÄÄRITYS

Jos näytössä näkyy "E3", lämpötila-anturia ei ole yhdistetty kunnolla.



HOITO JA KUNNOSSAPITO

VAROITUS: älä koskaan upota mitään lämpötila-anturin osaa tai laitteen pohjaosaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
 2. Puhdista lämpötila-anturi pyyhkimällä metallianturin pää kostealla liinalla. Kuivaa kunnolla.
 3. Pese haudutuspaata ja lasikansi lämpimällä saippuavedellä. Irrota kannen tiiviste kannesta ja pese erikseen käsin. Jos ruoka tarttuu haudutuspaataan, täytä se lämpimällä saippuavedellä ja anna sen liota ennen puhdistamista hankaamattomalla puhdistussienellä.
 4. Pyyhi pohjaosan sisäpuoli ja ulkopuoli pehmeällä, kostealla liinalla.
 5. Anna kuivua kunnolla ennen säilytykseen laittamista.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, liuottimia, hankaussieniä, teräsvillaa tai saippuasieniä.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

МЕДЛЕННОВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте. Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

⚠ Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

⚠ Поверхности прибора нагреваются.

- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Будьте предельно осторожны при перемещении прибора, если он содержит горячие блюда или жидкости.
- Для снятия крышки пользуйтесь кухонными перчатками или аналогичными средствами защиты. При снятии крышки остерегайтесь выброса пара.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не ставьте кастрюлю на поверхность, которая может повредиться от действия тепла. Обязательно ставьте кастрюлю на подставку-треногу или термостойкую подставку.
- Основание кастрюли имеет шероховатую поверхность, оно может оставлять царапины или другие отметины на деликатных и полированных поверхностях. Чтобы не повредить описанные поверхности, обязательно подкладывайте под кастрюлю защитную подушку.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

- | | | |
|------------------------|--|----------------------------------|
| 1. Стеклопанель крышки | 5. Панель управления | 8. Уплотнение крышки |
| 2. Кастрюля | 6. Точка вставки термощупа для готовки в вакууме | 9. Термощуп |
| 3. Фиксирующиеся ручки | 7. Отверстия для вставки термощупа (3 шт.) | 10. Гнездо разъема для термощупа |
| 4. Базовый модуль | | 11. Проволочная подставка |

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для ознакомления с дополнительными подсказками, советами, видеороликами и рецептами перейдите по следующему адресу:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует ополосните, слейте воду и высушите детали на воздухе.

ФИКСАЦИЯ И ОСВОБОЖДЕНИЕ КРЫШКИ

1. Установите кастрюлю в базовом модуле.
2. Накройте кастрюлю крышкой (с прикрепленным уплотнением).
3. Поверните металлические зажимы на обеих ручках вверх и по кругу так, чтобы они зацепились за крючки крышки (рис. А).
4. Зафиксируйте обе ручки, прижав их сверху (рис. В). Выполняйте описанные операции с обеими ручками одновременно, а не по очереди. В итоге крышка фиксируется на месте.
5. Для снятия крышки поднимите верхние части ручек в открытое незафиксированное положение. Теперь поднимите металлические зажимы вверх и по кругу вокруг крючков крышки, а затем поверните зажимы вниз.

ВАЖНО

- Обязательно держите прибор за ручки с обеих сторон. Крепко держитесь с нижней стороны ручек во избежание неожиданной разблокировки ручек во время переноски. Ни в коем случае не поднимайте прибор за ручку крышки. Перед переноской прибора обязательно отсоедините термощуп.
- Убедитесь, что уплотнение крышки установлено на своем месте. Фиксирующий механизм не работает при отсутствии уплотнения.
- Во время установки уплотнения следите за тем, чтобы его выступающая часть располагалась снизу (рис. С).

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Медленное приготовление: идеально подходит для запеканок, супов, тушеных блюд и сочетаний различных видов мяса с овощами.


Готовка в вакууме: способ приготовления блюд в вакуумной упаковке на водяной бане при точно заданной температуре. Вакуумная упаковка сохраняет соки и изысканные вкусовые качества блюда, которые теряются при обычной готовке.

Термощуп: идеально подходит для приготовления ростбифов и прочих крупных кусков мяса. Термощуп предохраняет куски мяса от подгорания и высыхания.



МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Добавьте в кастрюлю необходимые ингредиенты и закрепите крышку.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Можно выбрать настройку «НИЗКАЯ» (S) или «ВЫСОКАЯ» (SSSS). Нажимайте последовательно кнопку медленного приготовления  пока не загорится световой индикатор S или SSSS.
- Ни в коем случае не готовьте с помощью настройки поддержания температуры (SS).
4. Время приготовления по умолчанию: 4 часа для настройки «ВЫСОКАЯ» или 8 часов для настройки «НИЗКАЯ». Если вы хотите поменять указанные значения, воспользуйтесь кнопками ▲ и ▼ для внесения соответствующих изменений.
5. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку I/O. Надпись на дисплее прекратит мигать, вместо этого начнет мигать двоеточие «:» между числами. Это означает, что устройство приступило к приготовлению блюда.

Внесение изменений во время готовки

Для регулировки времени нажимайте кнопки ▲ и ▼. Если в течение 3 секунд не будет нажата ни одна из кнопок, числа прекратят мигать и будет задано новое время для приготовления.

Завершение готовки

- По завершении времени приготовления устройство трижды подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим поддержания температуры (SS). Загорится светодиодный индикатор SS, а на дисплее будет отображаться отсчет от нуля до 4 часов.
- После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
- Примечание. Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.



ФУНКЦИЯ ГОТОВКИ В ВАКУУМЕ

Для готовки в вакууме понадобится пакет или мешочек, в который кладутся ингредиенты. После этого из него следует выпустить как можно больше воздуха, а затем герметично закрыть.

ПОДГОТОВКА

Положите ингредиенты в выбранный пакет или мешочек. Используйте по одному пакету на порцию. Старайтесь, чтобы порции были приблизительно одинаковыми. Выпустите из пакета как можно больше воздуха и герметично закройте его.

Для пакетов с застежкой-молнией:

1. Ручной способ (рис. D)

Положите пакет на плоскую поверхность и одной рукой осторожно выпустите из пакета столько воздуха, сколько сможете. При этом старайтесь не раздавить и не повредить ингредиенты блюда. Затем герметично закройте пакет.

2. Способ с погружением в воду (рис. E)

Заполните холодной водой емкость, вмещающую пакет с застежкой-молнией и ингредиенты блюда. Поместите ингредиенты в пакет и закройте его почти полностью, оставив небольшое отверстие с одного из углов. Медленно положите пакет в воду так, чтобы открытый уголок выступал из воды. При выполнении этого действия следите за тем, чтобы вода случайно не попала в пакет. По мере опускания пакета вода вытолкнет почти весь оставшийся воздух наружу. Теперь закройте пакет полностью и достаньте его из емкости.




Для силиконовых пакетов:

выполняйте инструкции производителя данного пакета.

Для машин вакуумного упаковывания:

для готовки в вакууме идеально подойдет специальная вакуум-закаточная машина, совместимая с пищевыми продуктами. Используйте надлежащие пакеты, рекомендованные производителем, и выполняйте инструкции по эксплуатации описанной машины.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ГОТОВКИ В ВАКУУМЕ

1. Залейте горячую воду приблизительно до середины кастрюли. Необходимо использовать воду из крана горячей воды (не кипятком). Желательно, чтобы температура воды была максимально близка к температуре готовки. Это избавит вас от лишнего времени ожидания. При необходимости используйте горячую воду, разбавленную холодной. Если температура воды в кастрюле будет значительно отличаться от температуры готовки, прибору понадобится значительное время для нагрева/охлаждения воды до выбранной температуры.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Подключите термощуп к разъему на стороне панели управления (рис. F).
4. Положите запечатанные ингредиенты в кастрюлю так, чтобы пакет оказался полностью под водой. При необходимости долейте воды. Если требуется приготовить несколько порций за раз, поместите пакеты отдельно по отсекам проволочной подставки (входит в комплект).
5. Накройте кастрюлю крышкой и зафиксируйте ее.
6. Вставьте термощуп в специальную точку вставки для готовки в вакууме (расположена на крышке). Термощуп должен соприкоснуться с водой, а не с пищей.
7. Нажмите кнопку готовки в вакууме . Загорится световой индикатор целевой температуры (⊕).
8. По умолчанию задана температура приготовления 60° С. Для регулировки температуры воспользуйтесь кнопками ▲ и ▼.
9. Нажмите кнопку температуры/времени . Начнет светиться индикатор времени .



- По умолчанию время приготовления составляет 60 минут. С помощью кнопок ▲ и ▼ задайте желаемое время приготовления.
- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку I/O. Загорится световой индикатор фактической температуры (☉), а на дисплее будет отображаться фактическая температура воды, измеренная датчиком.
- Когда температура воды достигнет заданного вами значения, прибор дважды издаст звуковой сигнал, а затем запустится таймер обратного отсчета. Таймер будет отсчитывать время до завершения обработки в минутах.

Внесение изменений во время готовки

В течение цикла приготовления можно регулировать время или температуру датчика.

- Чтобы отрегулировать температуру датчика, нажимайте кнопку ↓/⊖, пока не загорится индикатор целевой температуры (⊕). Затем с помощью кнопок ▲ и ▼ внесите необходимые изменения. Через 3 секунды после того, как вы отпустите кнопку, числа прекратят мигание, и отобразится новая температура. Нажмите кнопку ↓/⊖ еще раз, чтобы вернуться к отображению времени.
- Чтобы отрегулировать время приготовления, нажимайте кнопку ↓/⊖, пока не загорится индикатор времени (⊙). Затем с помощью кнопок ▲ и ▼ внесите необходимые изменения.

Завершение готовки

- По завершении времени приготовления устройство трижды подаст звуковой сигнал и автоматически выключит нагрев.
- Извлеките пищевые продукты.
- На дисплее будет отсчитываться время в минутах (начиная с 00:00), в течение которого блюдо охлаждается. По истечении 4 часов на дисплее отобразится надпись по умолчанию «----».
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

ЗАВЕРШЕНИЕ ОБРАБОТКИ

Некоторые блюда можно употреблять сразу после приготовления. Стейки и другие мясные блюда после готовки необходимо обжарить на горячей сковороде, чтобы придать им наилучший вкус и текстуру.

- Разогрейте сковороду надлежащего качества и добавьте масло. Поджарьте блюдо с краев и разных сторон по своему вкусу (не более 2 минут прожарки с одной стороны).
- В качестве альтернативы можно воспользоваться грилем. Помните, что блюдо уже готово, его необходимо лишь немного поджарить снаружи.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ПОВОДУ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Во избежание риска заболевания из-за неправильно приготовленной пищи обратите внимание на перечисленные ниже моменты.

- Надлежащая температура и правильно выбранное время приготовления обеспечивают устранение всех вредоносных бактерий. Обязательно читайте информацию на упаковке продуктов и выполняйте соответствующие инструкции.
- По причинам, связанным с безопасностью пищевых продуктов, те блюда, которые готовятся при температуре ниже 55° C (например, стейки), не стоит обрабатывать дольше 2 часов. Их следует поджаривать снаружи.
- Рыбу нередко готовят при температуре ниже 55° C. В этом случае следует покупать рыбу, классифицированную как пригодную для приготовления суши (то есть рыбу, которую можно есть сырой).
- Не доставляйте мясные блюда из устройства слишком рано. Они должны готовиться в течение минимально рекомендуемого времени, указанного в таблице, при подходящей температуре.
- Допускается обработка мяса в течение дополнительного времени, превышающего минимальное. Рыба — исключение из этого правила. Превышение времени обработки рыбного блюда с помощью функции готовки в вакууме приведет к тому, что конечный продукт будет иметь слишком мягкую консистенцию.
- Обязательно следите за тем, чтобы ваше блюдо было готово внутри (например, сок из свинины, птицы и т. п. должен быть прозрачным). Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть станет непрозрачной.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ВАКУУМЕ

Продукты	Температура	Время (часы)		Примечания
		мин.	макс.	
Бифштексы	Слабая прожарка: 56°C	1	1 ½	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Средняя прожарка: 60°C	1 ½	2	
	Полная прожарка: 68°C	2	2 ½	
Ягнати́на, говядина, утка, оленина и т. п.	Розовый оттенок: 56°C	1 ½	3 ½	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 68°C	2	4	
Свинина	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 70°C	3	5	
Куриная грудка	Juicy/tender: 60°C	1 ½	3	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 70°C	2	4	
Куриные ножки, крылышки, бедра	Сочность/нежность: 63°C	3 ½	5 ½	
	Полная прожарка: 72°C	4 ½	6 ½	
Рыба	Мягкость с расслаивающимися волокнами 55°C	1	2	Значения времени указаны для порций 150—200 г.
	Твердость, достигаемая после основательной готовки 65°C	1 ½	2 ½	
Корнеплоды	80°C	4	6	Нарежьте одинаковыми кусочками примерно по 15—20 мм.

Важно, чтобы ингредиенты готовились при указанной температуре в течение минимально рекомендуемого времени. В таблице не учтено время на разогрев воды после добавления ингредиентов. Для облегчения подготовки таймер запустится только после того, как температура воды достигнет заданного вами значения. Обязательно дождитесь, когда значение на таймере достигнет того минимального времени приготовления ингредиентов, которое указано выше.

ФУНКЦИЯ ТЕРМОЩУПА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТЕРМОЩУПА

1. Положите кусок в кастрюлю. Накройте кастрюлю крышкой и зафиксируйте ее.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Подключите термощуп к разъему на стороне панели управления (рис. F).
4. Вставьте термощуп в кусок, который будет готовиться. В крышке имеется три отверстия, через которые можно вставлять термощуп (рис. H). При выборе отверстия помните, что термощуп должен вставляться в самую толстую часть куска (рис. I). Термощуп не должен соприкасаться с костью в куске мяса. При необходимости можно воспользоваться подставкой, чтобы кусок располагался ближе к термощупу.
5. Нажмите кнопку термощупа (↔). Загорится световой индикатор целевой температуры (⊕), указывающий, что вы задаете температуру, до которой должно готовиться блюдо.
6. По умолчанию задана температура приготовления 80° С. Для регулировки температуры воспользуйтесь кнопками ▲ и ▼.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку I/O. Загорится световой индикатор фактической температуры (⊖), а на дисплее будет отображаться температура, фиксируемая датчиком внутри пищевого продукта.
8. Когда температура внутри мяса достигнет целевого значения, устройство дважды издаст звуковой сигнал и автоматически переключится на цикл поддержания целевой температуры для блюда. Чтобы вам было удобнее отслеживать время приготовления блюда при целевой температуре, на дисплее будет отображаться отсчет времени начиная с нуля.

- При приготовлении блюда время от времени проверяйте термощуп, чтобы он не менял свое положение из-за уваривания мяса.

Завершение готовки

- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ С ТЕРМОЩУПОМ

Продукты	Температура	Время (часы)		Примечания
		мин.	макс.	
Ростбифы (жесткие куски, 1—3 кг)	72°С	12	36	Чем дольше вы готовите указанные куски мяса, тем нежнее они будут в итоге
Ростбифы (нежные куски, 1—3 кг)	Средняя прожарка: 60°С Полная прожарка: 72°С	6	12	Время приготовления зависит от размера ростбифа. Не готовьте ростбиф при температуре ниже 56° С
Буженина	72°С	12	36	Чем дольше вы готовите указанные куски мяса, тем нежнее они будут в итоге
Буженина	65°С	6	12	Время приготовления зависит от размера ростбифа. Не готовьте ростбиф при температуре ниже 56° С
Целый цыпленок до 2 кг	72°С	8	12	

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если на дисплее отображается надпись «E3», это означает, что термощуп не подключен надлежащим образом.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Ни в коем случае не опускайте какую-либо часть термощупа или базовый модуль в воду или какую-либо иную жидкость.

1. Перед тем как очистить прибор или убрать на место, отключите его от розетки и дайте остыть.
 2. Для очистки термощупа протирайте влажной тканью только металлический кончик щупа. Высушите термощуп полностью.
 3. Промойте кастрюлю и стеклянную крышку теплой мыльной водой. Снимите уплотнение с крышки и тщательно промойте ее руками. Если к кастрюле пристали остатки пищи, налейте в нее теплую мыльную воду и дайте ей немного постоять. Затем очистите кастрюлю неабразивной губкой.
 4. Протрите базовый модуль внутри и снаружи мягкой влажной тканью.
 5. Прежде чем переносить устройство в место хранения, дождитесь, пока оно полностью высохнет.
- Не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства, растворители, жесткие мочалки, проволочные мочалки или абразивные губки для моющих средств.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

 Povrchy přístroje budou pálit.

- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Při manipulaci s přístrojem, který obsahuje horké potraviny nebo horké kapaliny, dbejte zvýšené opatrnosti.
- Při snímání poklice používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu. Při snímání poklice dávejte pozor na únik páry.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepokládejte varnou nádobu na povrchy, které by se mohly teplem poškodit. Varnou nádobu vždy pokládejte na třínožku nebo žáruvzdornou podložku.
- Spodek varné nádoby má drsný povrch a může zanechat škrábance nebo jiné stopy na jemných nebo leštěných površích. Pod varnou nádobu vždy umístěte ochrannou podložku, aby byly tyto typy povrchů chráněny.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

ČÁSTI

- | | | |
|-------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Skleněná poklice | 5. Ovládací panel | 8. Těsnění poklice |
| 2. Varná nádoba | 6. Bod pro zasunutí teplotní sondy v režimu vaření sous-vide | 9. Teplotní sonda |
| 3. Uzamykatelná držadla | 7. Otvory pro zasunutí teplotní sondy (x 3) | 10. Zásuvka konektoru teplotní sondy |
| 4. Základna | | 11. Podpůrný stojan |

DALŠÍ INFORMACE

Další užitečné rady, tipy, videa a recepty naleznete zde:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove any packaging material and labels. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

ZAMYKÁNÍ A ODEMYKÁNÍ POKLICE

1. Umístěte varnou nádobu do základny.
2. Varnou nádobu přikryjte poklicí (s nasazeným těsněním poklice).
3. Překlopte kovové spony na obou držadlech nahoru a pootočte jimi tak, aby držely na háčcích poklice (Obr. A).
4. Obě držadla uzamknete tak, že je stlačíte dolů (Obr. B). Obě držadla stlačte zároveň, čili nezamykejte jednu stranu a pak druhou. Tak se poklice na místě uzamkne.
5. Pro odemknutí zatlačte za horní části držadel nahoru do otevřené odemknuté polohy. Pak zvedněte kovové spony a vyhákněte je z háčků na poklici a nechte je viset dolů.

DŮLEŽITÉ

- Přístroj přenášejte vždy za obě postranní držadla. Dbejte na to, abyste při přenášení držadla drželi za jejich spodní část, čili aby nedošlo k neočekávanému odemknutí. Přístroj nikdy nezvedejte za držadlo poklice. Teplotní sondu před přenášením přístroje odpojte.
- Ujistěte se, že je nasazeno těsnění poklice. Mechanismus zamykání poklice nebude fungovat správně bez nasazeného těsnění.
- Při nasazování těsnění se ujistěte, že lem těsnění směřuje dolů (Obr. C).

FUNKCE VAŘENÍ


Pomalé vaření: Ideální pro casserole, polévky, dušené maso a různé kombinace masa a zeleniny.

Sous-vide: Sous-vide je metoda vaření, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s přesně řízenou teplotou. Potraviny uzavřené v obalu si zachovají šťávu a jemné chutě, které by jinak při běžném vaření ztratily.

Teplotní sonda: Ideální pro přípravu pečeně a jiných větších kousků masa. Teplotní sonda zajišťuje, že pečínka se nepřepeče a nevyschne.

POMALÉ VAŘENÍ

POUŽÍVÁNÍ V REŽIMU POMALÉHO VAŘENÍ

1. Do varné nádoby vložte ingredience a přikryjte nádobu poklicí.
2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
3. Můžete zvolit nastavení s nízkou teplotou (⌚) nebo s vysokou teplotou (⏰). Několikrát stiskněte tlačítko pomalého vaření , dokud nebude svítit kontrolka (⌚) nebo (⏰).
- Režim udržování teploty (⌚) k vaření nikdy nepoužívejte.
4. Předem nastavená doba vaření je 4 hodiny při nastavení s vysokou teplotou, anebo 8 hodin při nastavení s nízkou teplotou. Chcete-li dobu vaření změnit, použijte tlačítka ▲ a ▼, kterými se provádí změny v nastavení.
5. Vařič začne vařit po stisknutí tlačítka I/O. Displej přestane blikat a začne blikat symbol „:“ mezi čísly, což znamená, že přístroj vaří.

Provádění změn v nastavení během vaření

Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ můžete upravit dobu vaření. Pokud během tří sekund nedojde ke stisknutí žádného tlačítka, čísla přestanou blikat a začne platit nová doba vaření.

Konec vaření

- Po uplynutí doby vaření přístroj třikrát pípne a automaticky se přepne do režimu udržování teploty (⌚). Rozsvítí se kontrolka (⌚) a na displeji se začne načítat čas od nuly do 4 hodin.
- Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
- Poznámka: Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

FUNKCE SOUS-VIDE

K vaření v režimu sous-vide budete potřebovat sáček nebo obal, do kterého vložíte ingredience. Z obalu se snažte odstranit co nejvíce vzduchu a pak jej vzduchotěsně uzavřete.

PŘÍPRAVA

Do vámi vybraného sáčku nebo obalu vložte ingredience. Použijte jeden sáček na jednu porci. Snažte se, aby porce byly podobně velké. Před uzavřením musíte ze sáčku odstranit co nejvíce vzduchu.

Použití uzavíratelných ZIP sáčků:

1. Ruční metoda (Obr. D)

Sáček položte na rovný povrch a rukou ze sáčku opatrně vytlačte co nejvíce vzduchu. Dávejte pozor, abyste při tom ingredience nerozmáčkli nebo nepoškodili. Potom uzávěr na sáčku uzavřete.

2. Metoda ponoření do vody (Obr. E)

Naplňte dostatečně velkou nádobku vodou, abyste uzavíratelný sáček s ingrediencemi mohli ponořit do studené vody. Ingredience vložte do sáčku a uzávěr téměř po celé délce uzavřete, jen v jednom rohu nechte malý otvor. Pomalu sáček ponořte do vody a nechte z vody vyčnívat jen nezavřený roh. Dávejte při tom pozor, aby do sáčku nevnikla žádná voda. Když sáček ponoříte, voda z něj vytlačí téměř veškerý zbývající vzduch. Nakonec roh uzavřete a sáček z nádoby vytáhněte.


Použití silikonových sáčků:

Řiďte se pokyny výrobce sáčku.

Použití vakuovačky:

Vakuovačka přímo vyrobená za tímto účelem a vhodná na potraviny je ideální pro vaření sous-vide. Použijte správné sáčky podle doporučení výrobce a postupujte podle pokynů dodaných s přístrojem.

POUŽITÍ V REŽIMU SOUS-VIDE

1. Nalijte do přístroje horkou vodu – naplňte varnou nádobu přibližně z poloviny. Použijte vodu z kohoutku s teplou vodou (ne vařící). Pokuste se zajistit, aby teplota vody byla co možná nejbližší k teplotě, při které vaříte, zkrátíte tím zbytečnou dobu čekání. Podle potřeby použijte směs teplé a studené vody. Pokud má voda, kterou do vařiče nalijete, teplotu, která je velmi odlišná od teploty, při které budete vařit, přístroji bude trvat mnohem déle, než vodu ohřeje nebo ji ochladí na zvolenou teplotu.
2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
3. Připojte teplotní sondu do zásuvky na boku ovládacího panelu (Obr. F).
4. Jídlo v sáčcích vložte do varné nádoby a ujistěte se, že je zcela ponořeno. V případě potřeby dolijte další vodu. Pokud vkládáte několik sáčků najednou, použijte dodaný podpůrný stojan, abyste je od sebe oddělili.
5. Přiklopte poklicí a poklicí uzamkněte.
6. Teplotní sondu vložte do bodu pro zasunutí teplotní sondy v režimu vaření sous-vide umístěného na poklicí. Ujistěte se, že sonda je ponořena do vody a že není v jídle.
7. Stiskněte tlačítko sous-vide . Rozsvítí se kontrolka cílové teploty (⊕).
8. Předem nastavená teplota vaření je 60°C. Pomocí tlačítek ▲ a ▼ můžete teplotu upravit.
9. Stiskněte tlačítko teploty/doby vaření ⏰ / ⌚. Rozsvítí se kontrolka doby vaření (⌚).
10. Předem nastavená doba vaření je 60 minut. Pomocí tlačítek ▲ a ▼ můžete požadovanou dobu vaření upravit.
11. Vařič začne vařit po stisknutí tlačítka I/O. Rozsvítí se kontrolka aktuální teploty (⊕), a na displeji se zobrazí aktuální teplota vody, kterou sonda zrovna načítá.
12. Když teplota vody dosáhne nastavené teploty, přístroj dvakrát pípne a začne odpočítávání. Časovač odpočítává po minutách.

Provádění změn v nastavení během vaření

Dobu vaření či teplotu sondy můžete upravit i během cyklu vaření.

- Pro nastavení teploty sondy mačkejte tlačítko / . Jakmile se rozsvítí kontrolka cílové teploty () , pomocí tlačítek a proveďte změny v nastavení. 3 sekundy po stisknutí čísla přestanou čísla blikat a zobrazí se nová teplota. Pro návrat na displej se zobrazením doby vaření stiskněte znovu tlačítko / .
- Pro úpravu doby vaření mačkejte tlačítko / . Jakmile se rozsvítí kontrolka doby vaření () , použijte tlačítka a .

Konec vaření

- Po uplynutí doby vaření přístroj třikrát pípne a ohřev se automaticky vypne.
- Vyjměte jídlo.
- Na displeji se budou načítat minuty od 00:00, což znamená, jak dlouho už jídlo chladne. Po 4 hodinách displej přejde do výchozího nastavení „----“.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

POSLEDNÍ KROKY

Některá jídla mohou být konzumována přímo po uvaření. Steaky i jiné maso je ovšem třeba po uvaření ještě prudce osmahnout na pánvi, aby vynikla chuť a textura.

- Rozehřejte kvalitní pánev a nalijte do ní olej. Maso na okrajích i obou stranách prudce osmahněte podle potřeby (až 2 minuty na každé straně).
- Můžete použít i gril. Jen mějte na paměti, že maso je již uvařené a že ho máte jen na vnějšku prudce osmahnout.

POZNÁMKY K DOBÁM VAŘENÍ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Abyste minimalizovali riziko onemocnění kvůli požití nedostatečně upravených potravin, mějte na paměti následující:

- Vaření potravin při správné teplotě a po správnou dobu zajistí, že budou zničeny všechny škodlivé bakterie. Vždy si prostudujte pokyny uvedené na obalu potravin a postupujte při vaření podle uvedených pokynů.
- Z důvodu bezpečnosti potravin by neměly být potraviny vařené při teplotě pod 55°C déle než 2 hodiny (např. steak), a je třeba je na vnějšku prudce osmahnout.
- Ryby se často vaří při teplotách nižších než 55°C. Ale pokud si přejete rybu takto připravovat, je důležité, abyste si koupili takovou, která je označena jako vhodná na sushi (tj. ryby, které mohou být konzumovány v syrovém stavu).
- Maso nevyndávejte příliš brzy. Nechte ho vařit při správné teplotě alespoň minimální dobu podle tabulky.
- Není problém maso ve vařiči nechat déle než je minimální doba. Výjimkou z tohoto pravidla jsou ryby. Ryba bude kašovitá, pokud v režimu sous-vide dojde k jejímu převaření.
- Vždy zkontrolujte, zda je jídlo dostatečně tepelně upravené (např. u vepřového, drůbežního atd. nesmí být šťávy krvavé). Ryby vařte tak dlouho, dokud maso po celém povrchu nezmatní.

TABULKA PRO VAŘENÍ SOUS-VIDE

Potraviny	Teplota	Doba vaření (hodiny)		Poznámky
		min.	max.	
Hovězí steaky	Polokrvavé: 56°C	1	1 ½	Časy na porce 200 - 250 g
	Středně propečené: 60°C	1 ½	2	
	Zcela propečené: 68°C	2	2 ½	
Jehněčí, telecí, kachní maso, zvěřina atd.	Do růžova: 56°C	1 ½	3 ½	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 68°C	2	4	
Vepřové	Šťavnaté/jemné: 63°C	1 ½	3	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 70°C	3	5	
Kuřecí prsa	Šťavnaté/jemné: 60°C	1 ½	3	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 70°C	2	4	
Kuřecí stehno celé, křídlo, horní stehno	Šťavnaté/jemné: 63°C	3 ½	5 ½	
	Zcela propečené: 72°C	4 ½	6 ½	
Ryby	Měkké, rozpadající se 55°C	1	2	Časy na porce 150 - 200 g
	Tužší, zcela uvařené 65°C	1 ½	2 ½	
Kořenová zelenina	80°C	4	6	Nakrájejte na stejně velké kousky, velikost 15-20 mm

Je důležité, abyste ingredience vařili při stanovené teplotě alespoň po minimální určenou dobu. Uvědomte si, že doba, která může být po přidání ingrediencí nutná pro dohřátí vody, se nezapočítává. Pro jednodušší orientaci se doba na časovači začne odpočítávat až poté, co teplota vody dosáhne nastavené teploty. Vždy vyčkejte, až se na časovači zobrazí, že jste ingredience vařili alespoň po minimální dobu uvedenou výše.



FUNKCE TEPLOTNÍ SONDY

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE TEPLOTNÍ SONDY

1. Vložte pečínku do varné nádoby. Zakryjte poklicí a poklici uzamkněte.
 2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
 3. Připojte teplotní sondu do zásuvky na boku ovládacího panelu (Obr. F).
 4. Teplotní sondu zasuňte do pečínky. V poklici jsou tři otvory, kudy můžete sondu vložit (Obr. H). Vyberte si ten, který umožňuje vložit sondu do pečínky v její nejsilnější části (Obr. I). Nedovolte, aby se sonda uvnitř pečínky dotýkala kostí. V případě potřeby můžete použít podpůrný stojan, čímž pečínku přizvednete a dostanete ji blíže k teplotní sondě.
 5. Stiskněte tlačítko teplotní sondy (☞—). Rozsvítí se kontrolka cílové teploty (⊕), což znamená, že máte nastavit teplotu, při které si přejete potraviny připravovat.
 6. Předem nastavená teplota vaření je 80°C. Pomocí tlačítek ▲ a ▼ můžete teplotu upravit.
 7. Varič začne vařit po stisknutí tlačítka I/O. Rozsvítí se kontrolka aktuální teploty (⊙) a na displeji se zobrazí teplota, kterou sonda právě načítá z místa, do kterého byla v jídle zapíchnuta.
 8. Jakmile teplota uvnitř masa dosáhne cílové teploty, přístroj dvakrát pípne a automaticky se přepne na cyklus, kdy se jídlo udržuje při cílové teplotě. Abyste mohli dobře sledovat dobu, po kterou je jídlo udržováno při této teplotě, na displeji se začne načítat čas od nuly.
- Během vaření příležitostně kontrolujte teplotní sondu, abyste se ujistili, že se nezměnila její poloha v důsledku smrštění masa.

Konec vaření

- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

TABULKA VAŘENÍ S TEPLOTNÍ SONDOU

Potraviny	Teplota	Doba vaření (hodiny)		Poznámky
		min.	max.	
Hovězí pečeně (tučné maso 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Čím déle budete tyto kousky masa vařit, tím budou jemnější
Hovězí pečeně (jemné maso 1 - 3 kg)	Středně propečené: 60°C Zcela propečené: 72°C	6	12	Doba vaření se bude lišit v závislosti na velikosti pečínky. Pečínku nepřipravujte při teplotě nižší než 56°C
Vepřová pečeně	72°C	12	36	Čím déle budete tyto kousky masa vařit, tím budou jemnější
Vepřová pečeně	65°C	6	12	Doba vaření se bude lišit v závislosti na velikosti pečínky. Pečínku nepřipravujte při teplotě nižší než 56°C
Celé kuře až do 2 kg	72°C	8	12	



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud se na displeji zobrazí „E3“, teplotní sonda není správně připojena.

PÉČE A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ: Nikdy neponořujte žádnou část teplotní sondy nebo základny do vody nebo jiné kapaliny.

1. Přístroj vypojte z elektrické sítě a před čištěním nebo uskladněním jej nechte vychladnout.
 2. Při čištění teplotní sondy otřete pouze kovový konec sondy vlhkým hadříkem. Důkladně osušte.
 3. Varnou nádobu a skleněnou poklici umyjte v teplé mýdlové vodě. Sejměte z poklice těsnění poklice a umyjte ho zvlášť v rukách. Pokud se jídlo ve varné nádobě přichytne, naplňte ji teplou mýdlovou vodou a nechte ji odmočit, a pak umyjte neabrazivní houbičkou.
 4. Otřete vnitřní i vnější část základny měkkým vlhkým hadříkem.
 5. Před uskladněním nechte důkladně oschnout.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, drátěnky, hrubé houbičky atd.

RECYKLACE



Abyste nedocházeli k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrický kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

⚠ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

⚠ Povrchy spotrebiča budú horúce.

- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Keď prístroj obsahuje horúce jedlo alebo horúce tekutiny, buďte pri jeho premiestňovaní maximálne opatrní.
- Pri odoberaní veka používajte kuchynské chňapky alebo podobnú ochranu. Dávajte si pri odoberaní veka pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Prístroj používajte iba na účely popísané v tomto návode.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Neumiestňujte varnú nádobu na akýkoľvek povrch, ktorý nie je odolný voči teplu. Nádobu umiestňujte vždy na trojnožku alebo na tepelne odolnú podložku.
- Spodná časť varnej nádoby má drsný povrch a môže zanechať na citlivých alebo vyleštených povrchoch škrabance alebo iné značky. Vždy používajte pod varnú nádobu ochrannú podložku, aby ste tieto typy povrchov ochránili.

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

ČASTI

- | | | |
|------------------------|--|---|
| 1. Sklenené veko | 5. Riadiaci panel | 8. Tesnenie veka |
| 2. Varná nádoba | 6. Bod na vloženie teplotnej sondy pre varenie | 9. Teplotná sonda |
| 3. Uzamykacie rukoväte | Sous Vide | 10. Zásuvka na pripojenie teplotnej sondy |
| 4. Základňa | 7. Otvory na vloženie teplotnej sondy (x 3) | 11. Podporný stojan |

ĎALŠIE INFORMÁCIE

Ďalšie užitočné nápady, tipy, videá a recepty nájdete na:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky. Odnímateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite, nechajte odkvapkať a vysušiť na vzduchu.

UZAMKNUTIE A ODOMKNUTIE VEKA

1. Varnú nádobu vložte do základne.
2. Veko (s nainštalovaným tesnením veka) založte na varnú nádobu.
3. Otočte kovové spony na oboch rukovätiach nahor, až kým nedosadnú poza háčiky na veku (obr. A)
4. Obe rukoväte uzamknite ich zatlačením nadol (obr. B). Vykonajte to radšej pre obe rukoväte naraz, ako by ste mali zamknúť najskôr jednu stranu a potom druhú. Toto uzamkne veko na mieste.
5. Na odomknutie vytlačte vrchnú časť rukovätí do otvorenej, odomknutej pozície. Potom nadvihnite kovové spony ponad háčiky na veku a otočte nimi nadol.

DÔLEŽITÉ

- Pri prenášaní prístroja používajte vždy dve bočné rukoväte. Dbajte o to, aby ste bezpečne uchopili spodnú stranu rukovätí a tak zabránili tomu, aby sa počas prenášania neočakávanie odomkli. Nikdy nedvíhajte prístroj pomocou rukoväte na veku. Pred prenášaním prístroja odpojte teplotnú sondu.
- Dbajte o to, aby bolo nainštalované tesnenie veka. Uzamykací mechanizmus nebude fungovať bez upevneného tesnenia správne.
- Pri inštalovaní tesnenia dbajte o to, aby bol tvarovaný okraj tesnenia otočený nadol (obr. C).

FUNKCIE VARENIA


Pomalé varenie: Výborné pre francúzske zemiaky a podobné zapekané jedlá, polievky, vývary, a kombinácie mias a zeleniny.

Varenie Sous Vide: Sous-vide je metóda varenia jedla vo vnútri uzavretej fólie vo vodnom kúpeli pri presne regulovanej teplote. Uzatvorenie potraviny v sáčkoch uchováva šťavy a jemné chute, ktoré by sa inak počas konvenčného varenia stratili.

Teplotná sonda: Ideálna pre varenie väčších kusov mäsa určených na pečenie. Teplotná sonda zabezpečí, že sa väčší kus mäsa neprepečie ani nevyschne.

POMALÉ VARENIE

POUŽÍVANIE REŽIMU POMALÉ VARENIE

1. Do varnej nádoby vložte suroviny a založte veko.
2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
3. Môžete zvoliť NÍZKE (⏸) alebo VYSOKÉ (⏹) nastavenie. Stláčajte tlačidlo  niekoľkokrát, kým sa nerozsvietia svetelné kontrolky (⏸) alebo (⏹).
- Nikdy nepoužívajte na varenie nastavenie Udržiavanie v teple (⏸).
4. Vopred nastavené časy varenia sú 4 hodiny na nastavení VYSOKÉ, alebo 8 hodín na nastavení NÍZKE. Ak ich chcete zmeniť, použite na akékoľvek vykonanie zmien tlačidlá ▲ a ▼.
5. Stlačte tlačidlo I/O na začatie varenia. Displej prestane blikať a ":" medzi číslami bude blikať, čo znamená, že v jednotke prebieha varenie.

Úpravy nastavení počas varenia

Čas môžete upraviť stlačením tlačidiel ▲ a ▼. Ak nestlačíte žiadne tlačidlá do 3 sekúnd, čísla prestanú blikať a začne platiť nový čas varenia.

Koniec varenia

- Po skončení času varenia jednotka trikrát zapípa a automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty (⏸). Rozsvieti sa svetelná kontrolka (⏸) a na displeji sa začne odrátavať od 0 do 4 hodín.
- Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavania teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového displeja: "----".
- Pozn.: Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavania teploty dlhšie ako 4 hodiny.
- Keď sa prístroj nepoužíva, odpojte ho zo zásuvky a vždy ho nechajte pred čistením a uložením úplne vychladnúť.

FUNKCIA SOUS VIDE

Pre varenie Sous Vide budete potrebovať sáčok alebo vrečko, do ktorého vložíte suroviny, a z ktorého je možné odstrániť čo najviac vzduchu a potom ho tesne uzavrieť.

PRÍPRAVA

Vložte suroviny do vybraného sáčka alebo vrečka. Použite jeden sáčok na porciu. Snažte sa, aby boli jednotlivé porcie podobnej veľkosti. Pred uzavretím sáčka je potrebné z neho odstrániť čo najviac vzduchu.

Pre sáčky so zipsovým zatváraním:

1. Ručná metóda (obr. D)
Položte sáčok na rovný povrch a pomocou ruky z neho opatrne vytlačte čo najviac vzduchu. Buďte opatrní, aby ste pri tom nepopučili alebo nepoškodili suroviny. Potom sáčok uzavrite.
2. Metóda ponorenia do vody (obr. E)
Dostatočne veľkú nádobu na vloženie sáčku so zipsom a surovín naplňte studenou vodou. Suroviny vložte do sáčka a zatvorte zips takmer úplne, s malým otvorom v jednom rohu. Pomaly zatlačte sáčok do vody tak, že roh s neuzavretým otvorom vyčnieva z vody. Keď to robíte, dbajte o to, aby sa do sáčka nedostala žiadna voda. Pri ponáraní sáčka voda vytlačí von takmer všetok vzduch. Nakoniec uzavrite aj roh s otvorom a sáčok vyberte z nádoby.



Pre silikónové sáčky:

Postupujte podľa návodu výrobcu sáčku.

Pre prístroje na vákuové balenie:

Na tento účel vyrobený vákuovací prístroj vhodný na použitie s potravinami je pre varenie metódou sous vide vynikajúci. Používajte správne sáčky podľa odporúčaní výrobcu a postupujte podľa návodu dodaného s prístrojom.












POUŽÍVANIE REŽIMU SOUS VIDE

1. Nalejte do varnej nádoby horúcu vodu a naplňte ju asi do polovice. Použite vodu z kohútika s teplou vodou (nie vriacu). Teplotu vody skúšajte a snažte sa dosiahnuť, aby sa čo najviac približovala k teplote, na ktorej varíte, lebo to zníži zbytočný čas čakania na zohriatie. Použite na to zmes horúcej a studenej vody podľa potreby. Ak má voda, ktorú nalejete do varnej nádoby teplotu, ktorá sa veľmi líši od tej, pri ktorej budete variť, prístroju bude trvať dlhšie buď vodu zohriať alebo schladiť na zvolenú teplotu.
2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
3. Pripojte teplotnú sondu do zásuvky na bočnej strane riadiaceho panela (obr. F).
4. Jedlo v sáčkoch vložte do varnej nádoby a dbajte o to, aby bolo úplne ponorené. V prípade potreby pridajte viac vody. Ak vkladáte viac kusov naraz, použite dodaný stojan, aby ste ich od seba oddelili.
5. Založte veko a uzamknite ho.
6. Vložte teplotnú sondu do bodu na vloženie sous vide vo veku. Dbajte o to, aby sonda vošla do vody a nie do jedla.
7. Stlačte tlačidlo Sous Vide . Rozsvieti sa svetelná kontrolka cieľovej teploty (⊕).
8. Vopred nastavená teplota varenia je 60°C. Na upravenie teploty používajte tlačidlá ▲ a ▼.
9. Stlačte tlačidlo teploty/času . Rozsvieti sa svetelná kontrolka (⊖).
10. Vopred nastavený čas varenia je 60 minút. Pomocou tlačidiel ▲ a ▼ nastavte čas varenia, ktorý potrebujete.
11. Na začatie varenia stlačte tlačidlo I/O. Rozsvieti sa svetelná kontrolka aktuálnej teploty (⊖) a na displeji sa zobrazí aktuálna teplota vody, ktorú sníma sonda.
12. Keď teplota vody dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili, prístroj dvakrát zapípa a začne sa odpočítavať čas varenia. Časovač bude odpočítavať čas v minútach.



Úprava nastavení počas varenia

Počas cyklu varenia môžete upravovať čas alebo teplotu sondy.

- Na úpravu teploty sondy stlačíte tlačidlo  / , až kým sa nerozsvieti kontrolka cieľovej teploty, potom upravujte pomocou tlačidiel  a . 3 sekundy po stlačení čísla prestanú blikať a zobrazí sa nová teplota. Stlačte znovu tlačidlo  / , aby ste sa dostali späť na časový displej.
- Na úpravu času varenia stlačíte tlačidlo  / , až kým sa nerozsvieti kontrolka času () , potom pomocou tlačidiel  a .

Koniec varenia

- Po skončení času varenia jednotka trikrát zapípa a automaticky vypne ohrev.
- Jedlo vyberte von.
- Displej bude počítat smerom nahor v minútach od 00:00 a zobrazovať čas, počas ktorého sa jedlo ochladzuje. Po 4 hodinách sa zobrazí vopred nastavený displej "----".
- Keď sa prístroj nepoužíva, odpojte ho zo zásuvky a pred čistením a uložením ho nechajte úplne vychladnúť.

ZÁVEREČNÉ KROKY

Niektoré jedlá sa dajú konzumovať hneď po uvarení. Pri steakoch a iných mäsiach je na dosiahnutie najlepšej chuti a textúry nevyhnutné prudké opečenie na horúcej panvici.

1. Zohrejte kvalitnú panvicu a pridajte olej. Opekajte okraje a strany mäsa podľa vlastných preferencií (do 2 minút na jednej strane).
2. Ďalšou alternatívou je použiť gril. Majte však na pamäti, že jedlo je už uvarené a vy ho iba opekáte zvonku.

POZNÁMKY O ČASOCH VARENIA A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Aby ste minimalizovali riziká ochorenia z nesprávne uvareného jedla, dbajte o nasledovné:

- Varenie jedla pri správnej teplote a dostatočne dlhý čas zabezpečí, že budú zničené všetky škodlivé baktérie. Vždy si overte rady na obaloch potravín a postupujte podľa uvedených pokynov.
- Z dôvodu bezpečnosti potravín by sa jedlo pripravované pri teplotách nižších ako 55°C (napr. steak) nemalo variť dlhšie ako 2 hodiny a musí sa z vonkajšej strany opieť.
- Ryby sa často varia pri teplotách nižších ako 55°C a ak tak plánujete urobiť, je dôležité, aby ste kupovali ryby, ktoré sú označené ako vhodné na sušenie (t.j. ryby, ktoré sa dajú jesť aj surové).
- Nevyberajte mäso príliš skoro. Nechajte ho variť aspoň minimálnu dobu podľa tabuľky pri správnej teplote.
- Je v poriadku nechať mäso variť dlhšie ako je minimálne stanovené časové rozpätie. Ryby sú výnimkou z tohto pravidla. Ryby sa pri používaní funkcie sous vide stanú po prekročení času varenia kašovitými.
- Vždy overte, či je jedlo dôkladne uvarené skrz naskrz (napr. bravčové, hydina atď., kým šťavy nie sú číre). Ryby varte dovtedy, kým nie je mäso v celej hrúbke matné.

TABUĽKA SPRIEVODCU VARENÍM SOUS VIDE

Jedlo	Teplota	Čas (hodiny)		Pozn.
		min.	max.	
Hovädzie steaky	Mierne prepečený: 56°C	1	1 ½	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250g
	Stredne prepečený: 60°C	1 ½	2	
	Úplne prepečený: 68°C	2	2 ½	
Jahňacie, teľacie, kačka, divina atď.	Ružové: 56°C	1 ½	3 ½	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250g
	Úplne prepečený: 68°C	2	4	
Bravčové	Šťavnaté/Jemné: 63°C	1 ½	3	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250g
	Úplne prepečený: 70°C	3	5	
Kuracie prsia	Šťavnaté/Jemné: 60°C	1 ½	3	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250g
	Úplne prepečený: 70°C	2	4	
Kuracie nohy, krídla, stehná	Šťavnaté/Jemné: 63°C	3 ½	5 ½	
	Úplne prepečený: 72°C	4 ½	6 ½	
Ryby	Mäkké, oddeľujúce sa 55°C	1	2	Časy založené na porciách s hmotnosťou 150 - 200g
	Pevné, dobre uvarené 65°C	1 ½	2 ½	
Koreňová zelenina	80°C	4	6	Nakrájané na rovnako veľké kusy, veľkosti 15-20 mm

Je dôležité, aby ste suroviny varili na stanovených teplotách aspoň minimálne stanovenú dobu. Čas na zohriatie vody, ktorý je potrebný po pridaní surovín, sa do toho neráta. Aby ste sa vedeli orientovať, časovač začne odpočítavať čas až keď teplota vody dosiahne tú teplotu, ktorú ste nastavili. Vždy počkajte, kým časovač neukáže, že ste suroviny varili aspoň minimálnu dobu, ktorá je uvedená vyššie.



FUNKCIA TEPLOTNEJ SONDY

POUŽÍVANIE FUNKCIE TEPLOTNEJ SONDY

1. Kus mäsa vložte do varnej nádoby. Založte veko a uzamknite ho.
 2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
 3. Pripojte teplotnú sondy do zásuvky na bočnej strane riadiaceho panela (obr. F).
 4. Teplotnú sondy vložte do mäsa. Na veku sú tri otvory, cez ktoré to môžete urobiť (obr. H). Vyberte si taký, cez ktorý dokážete vsunúť sondy do najhrubšej časti mäsa (obr. I). Nedovoľte, aby sa sonda dotýkala akýchkoľvek kostí v mäse. V prípade potreby môžete použiť stojan, aby ste mäso nadvihli bližšie ku teplotnej sonde.
 5. Stlačte tlačidlo Teplotná sonda (☞). Rozsvieti sa svetelná kontrolka cieľovej teploty (⊕), čo znamená, že práve nastavujete teplotu, na ktorej chcete mať jedlo uvarené.
 6. Vopred nastavená teplota varenia je 80°C. Pomocou tlačidiel ▲ a ▼ upravte teplotu.
 7. Na začatie varenia stlačte tlačidlo I/O. Rozsvieti sa svetelná kontrolka aktuálnej teploty (⊖) a na displeji sa zobrazí teplota, ktorú sníma sonda z miesta umiestnenia vo vnútri jedla.
 8. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, jednotka dvakrát zapípa a automaticky sa prepne do cyklu, ktorý udržiava jedlo pri cieľovej teplote. Aby bolo jednoduchšie sledovať trvanie doby, počas ktorej bolo jedlo udržiavané pri tejto teplote, displej začne rátať čas od nuly.
- Teplotnú sondy počas varenia občas skontrolujte, aby ste sa uistili, že sa nepremiestnila kvôli zmene objemu mäsa.

Koniec varenia

- Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

TABUĽKA VARENIA S TEPLOTNOU SONDOU

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min	max	
Kusy hovädzieho mäsa na pečenie (tuhé mäso 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Čím dlhšie môžete tieto kusy mäsa variť, tým dosiahnete jemnejšie mäso
Kusy hovädzieho mäsa na pečenie (jemné mäso 1 - 3 kg)	Stredne prepečený: 60°C Úplne prepečený: 72°C	6	12	Čas varenia sa bude líšiť v závislosti od veľkosti mäsa. Mäso v celku nevarite na teplote nižšej ako 56°C
Bravčové mäso v celku	72°C	12	36	Čím dlhšie môžete tieto kusy mäsa variť, tým dosiahnete jemnejšie mäso
Bravčové mäso v celku	65°C	6	12	Čas varenia sa bude líšiť v závislosti od veľkosti mäsa. Mäso v celku nevarite na teplote nižšej ako 56°C
Celé kura do 2 kg	72°C	8	12	



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa na displeji zobrazuje "E3", teplotná sonda nie je pripojená správne.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

UPOZORNENIE: Nikdy neponárajte akúkoľvek časť teplotnej sondy alebo základňu do vody alebo akejkoľvek inej tekutiny.

1. Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
 2. Teplotnú sondy vyčistite tak, že kovový koniec sondy utriete vlhkou utierkou. Dôkladne osušte.
 3. Varnú nádobu a sklenené veko umývajte v teplej vode so saponátom. Odstráňte z veka tesnenie veka a umyte ho osobitne v rukách. Ak je vo varnej nádobe prilepené jedlo, naplňte ju teplou vodou so saponátom a nechajte odmočiť, kým ju vyčistíte pomocou jemnej hubky.
 4. Vnútro a vonkajší povrch základne vyutierajte mäkkou vlhkou utierkou.
 5. Pred uložením nechajte dôkladne vyschnúť.
- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, škrabky, drôtenky alebo mydlové hubky.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s natriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

⊘ Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Przy przenoszeniu urządzenia z gorącym jedzeniem, wodą lub innymi gorącymi płynami należy bardzo uważać.
- Do zdejmowania pokrywy zakładaj rękawice kuchenne lub stosuj podobne zabezpieczenia. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na wydobywającą się parą wodną.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie stawiaj garnka na powierzchniach narażonych na uszkodzenie przez temperaturę. Zawsze stawiaj garnek na podstawce lub macie żaroodpornej.
- Podstawa garnka ma chropowatą powierzchnię i na powierzchniach delikatnych lub polerowanych może pozostawiać rysy lub inne ślady. Dla ochrony powierzchni tego rodzaju zawsze stawiaj garnek na ochronnej podkładce.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI

- | | | |
|----------------------|---|---|
| 1. Szklana pokrywa | 6. Punkt wstawiania czujnika temperatury do Sous Vide | 9. Czujnik temperatury |
| 2. Garnek | 7. Otwory do wstawiania czujnika temperatury (x 3) | 10. Gniazdo przyłączeniowe czujnika temperatury |
| 3. Uchwyty blokujące | 8. Uszczelka pokrywy | 11. Stojak podporowy |
| 4. Jednostka bazowa | | |
| 5. Panel sterowania | | |

WIĘCEJ INFORMACJI

Więcej użytecznych wskazówek, porad, wideo i przepisów znajdziesz w:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń opakowanie i etykiety. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.

BLOKOWANIE I ODBLOKOWANIE POKRYWY

1. Wstaw garnek w jednostkę bazową.
2. Nałóż pokrywę (z założoną uszczelką) na wierzch garnka.
3. Podnieś metalowe obejmy na obu uchwytach, aż wejdą w haki na pokrywie (rys. A).
4. Zablokuj oba uchwyty naciskając na nie (rys. B). Lepiej jest wykonać to równocześnie na obu uchwytach niż najpierw na jednym, potem na drugim. W ten sposób pokrywa zostanie zablokowana.
5. Aby odblokować, wypchnij uchwyty do góry w położenie otwarte odblokowane. Następnie zdejmij metalowe obejmy z haków na pokrywie i opuść je do dołu.

WAŻNA UWAGA

- Przeñoś urządzenie trzymając zawsze za oba uchwyty. W trakcie podnoszenia uważaj, żeby zawsze pewnie chwycić uchwyty od spodu, aby zapobiec przypadkowemu odblokowaniu uchwytów. Nie podnoś urządzenia trzymając jeden chwyt pokrywy. Przed przenoszeniem urządzenia odłącz czujniki temperatury.
- Upewnij się, że uszczelka pokrywy jest właściwie ułożona. Mechanizm blokujący nie zadziała, jeśli nie założono uszczelki.
- Przy zakładaniu uszczelki upewnij się, że wargę uszczelki jest skierowana ku dołowi (rys. C).

TECHNIKI PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Wolne gotowanie: Idealne do potrawek, zup, gulaszu oraz kombinacji mięs i warzyw.

Sous Vide: Sous-vide jest techniką gotowania żywności wewnątrz zamkniętego woreczka w łaźni wodnej w dokładnie regulowanej temperaturze. Dzięki ochronnemu opakowaniu żywność zachowuje naturalne soki i smak, które zostałyby utracone podczas tradycyjnego gotowania.

Czujnik temperatury: Idealny do przygotowania pieczeni i innych większych kawałków mięsa. Czujnik temperatury zapewnia, że pieczone nie jest rozgotowane i wysuszone.



WOLNE GOTOWANIE

UŻYWANIE TRYBU WOLNEGO GOTOWANIA

1. Włóż składniki do garnka i załóż pokrywę.
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Można wybrać ustawienie NISKIE (S) albo WYSOKIE (SSSS). Naciśnij kilkakrotnie przycisk Wolne Gotowanie aż zaświeci się lampka (S) lub (SSSS).
- Do gotowania nigdy nie stosuj ustawienia (SS) Podtrzymywanie temperatury.
4. Domyślne czasy gotowania to 4 godziny na ustawieniu WYSOKIE, lub 8 godzin ustawieniu NISKIE. Jeśli chcesz je zmienić, do wprowadzenia zmian użyj przycisków ▲ i ▼.
5. Naciśnij przycisk I/O, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz przestanie migać i między liczbami zaświeci się “:” wskazując, że urządzenie gotuje.

Dokonywania korekt w trakcie gotowania

Czas można zmienić naciskając przyciski ▲ oraz ▼. Po 3 sekundach, gdy już nie jest naciskany żaden z przycisków, liczby przestaną migać i gotowanie będzie kontynuowane w czasie nowo ustawionym.

Koniec gotowania

- Gdy czas gotowania upłynie, urządzenie wygeneruje trzy sygnały dźwiękowe i automatycznie się przełączy w ustawienie podtrzymywania temperatury (SS). Lampka (SS) się zaświeci, a na wyświetlaczu zacznie się odliczanie od zera do 4 godzin.
- Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne “----”.
- Uwaga: Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.



TECHNIKA SOUS VIDE

Do gotowania techniką Sous Vide będzie potrzebny woreczek lub inne opakowanie ochronne, w którym są umieszczane składniki, jest wyciągane z niego powietrze i szczelnie zamykane.

PRZYGOTOWANIE

Włóż składniki do woreczka lub innego opakowania ochronnego. Na jedną porcję użyj jednego woreczka. Staraj się, aby porcje były podobnej wielkości. Przed zamknięciem woreczka trzeba z niego usunąć jak najwięcej powietrza.

Woreczki zamykane metodą 'Zipper Lock:

1. Metoda ręczna (rys. D)

Położ woreczek na płaskiej powierzchni i naciskając ręką usuń z niego jak najwięcej powietrza. Czyń to ostrożnie, aby nie uszkodzić składników znajdujących się w środku. Następnie dociskając strunę zamknij szczelnie woreczek.

2. Metoda zanurzenia w wodzie (rys. E)

Weź naczynie napełnione zimną wodą, odpowiednio duże, aby zmieścić się w nim woreczek ze składnikami. Włóż składniki w woreczek i zamknij go pozostawiając tylko mały otwór w jednym rogu. Powoli wkładaj woreczek do wody tak, aby mały niezamknięty otwór wystawał z wody. Czyniąc to uważaj, aby woda przypadkowo nie dostała się do woreczka. W miarę zanurzenia woreczka, woda wypchnie znajdujące się w nim powietrze. Na końcu, zamknij szczelnie woreczek i wyjmij go z naczynia.

Woreczki silikonowe:

Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi dostarczoną przez producenta.

Urządzenia pakujące próżniowo:

Idealna do gotowania sous vide jest specjalna zgrzewarka próżniowa przeznaczona do żywności. Używaj odpowiednich woreczków lub innych opakowań ochronnych zalecanych przez producenta i postępuj zgodnie z dostarczoną instrukcją.

UŻYWANIE TRYBU SOUS VIDE

1. Napełnij garnek mniej więcej do połowy gorącą wodą. Wlewaj wodę z gorącego kranu (nie wrzątek). Spróbuj uzyskać temperaturę wody najbardziej zbliżoną do temperatury gotowania żywności, co skróci zbędny czas oczekiwania. Jeśli trzeba, mieszaj wodę gorącą z wodą zimną. Jeśli temperatura wody wstawionej w urządzenie różni się znacznie od przewidzianej temperatury gotowania, urządzenie będzie potrzebować więcej czasu do ogrzania albo schłodzenia wody.
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Podłącz czujnik temperatury do gniazda przyłączeniowego w panelu sterowania (rys. F).
4. Włóż żywność umieszczoną w woreczku do garnka upewniając się, że woreczek jest całkowicie zanurzony w wodzie. Jeśli trzeba, dolej wody. Jeśli wkładasz do garnka kilka woreczków naraz, użyj stojaka podporowego, aby je rozdzielić.
5. Załóż pokrywę i zablokuj.
6. Włóż czujnik temperatury w punkt wstawiania czujnika sous vide w pokrywie. Sprawdź, czy czujnik znajduje się w wodzie, nie w żywności.
7. Naciśnij przycisk Sous-vide Zaświeci się lampka (⊕) temperatury docelowej.
8. Temperatura gotowania jest ustawiona domyślnie na 60°C. Przy pomocy przycisków ▲ i ▼ nastaw odpowiednią temperaturę.
9. Naciśnij przycisk temperatura/czas / . Zaświeci się lampka czasu .
10. Domyślny czas gotowania wynosi 60 minut. Użyj przycisków ▲ i ▼ aby nastawić odpowiedni czas gotowania.
11. Naciśnij przycisk I/O, aby rozpocząć gotowanie. Zaświeci się lampka rzeczywistej temperatury (⊖) a wyświetlacz pokaże rzeczywistą temperaturę wody odczytaną przez czujnik.
12. Gdy temperatura wody osiągnie nastawioną temperaturę, urządzenie wygeneruje dwa sygnały dźwiękowe i zacznie działać odliczający regulator czasowy. Regulator czasowy będzie odliczał w odstępach jednonminutowych.



Dokonywanie korekt w trakcie gotowania

W trakcie gotowania można korygować czas i temperaturę na czujniku.

- Aby skorygować temperaturę na czujniku naciśnij przycisk / aż zaświeci się lampka temperatury docelowej () i dokonaj korekty przy pomocy przycisków i . 3 sekundy po naciśnięciu liczby przestaną migać i zostanie wyświetlona nowa temperatura. Jeszcze raz naciśnij przycisk / , aby powrócić do wyświetlania czasu.
- Aby skorygować czas gotowania, naciskaj przycisk / aż pokaże się lampka czasu () , następnie dokonaj korekty za pomocą przycisków i .

Koniec gotowania

- Gdy czas gotowania upłynie, urządzenie wygeneruje trzy sygnały dźwiękowe i automatycznie wyłączy grzałkę.
- Wyjmij jedzenie.
- Wyświetlacz zacznie odliczać minuty od 00:00 pokazując czas wychładzania potrawy. Po 4 godzinach pokaże się domyślne "----".
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

ETAPY WYKAŃCZANIA POTRAW

Niektóre potrawy mogą być spożywane bezpośrednio po ugotowaniu. W przypadku steków i innych mięs, jest niezbędne wrzucenie ich na gorącą patelnię dla najlepszego smaku i struktury.

1. Rozgrzej dobrej jakości patelnię i dodaj olej. Obsmaż odpowiednio powierzchnie i boki mięsa (maksymalnie 2 minuty z każdej strony).
2. Można alternatywnie wykorzystać grill. Wystarczy pamiętać, że żywność jest już gotowa i chodzi tylko o jej powierzchniowe obsmażenie.

UWAGI O CZASACH GOTOWANIA I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI

Aby zminimalizować ryzyko chorób wywołanych niewłaściwym przygotowaniem żywności, należy zwrócić uwagę na:

- Gotowanie potraw w odpowiedniej temperaturze i w odpowiednim czasie zapewnia niszczenie wszelkich szkodliwych bakterii. Zawsze sprawdzaj informacje na opakowaniach żywności i postępuj zgodnie z podanymi instrukcjami gotowania.
- Ze względów bezpieczeństwa żywność gotowana poniżej 55°C (np steki) nie powinna być gotowana dłużej niż 2 godziny i musi być obsmażana na zewnętrznej stronie.
- Ryby są często gotowane w temperaturze niższej niż 55°C, jeśli chcesz tak gotować, jest ważne, aby kupione ryby były sklasyfikowane w klasie Sushi (tj ryb, które można jeść na surowo).
- Nie wyjmuj mięsa za wcześnie. Mięsa powinny być gotowane przynajmniej przez minimalny czas podany na wykresie i we właściwej temperaturze.
- Jest OK, gotować mięso dłużej niż w minimalnym przedziale czasowym. Ryby są wyjątkiem od tej reguły. Takie ryby w technice sous vide będą rozgotowane.
- Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest dobrze ugotowana (np zacznie wyciekać czysty sos z wieprzowiny, drobiu, itd.). Gotuj ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.

TABELA PRZEWODNIK DO GOTOWANIA SOUS VIDE

Żywność/potrawa	Temperatura	Czas (godziny)		Uwagi
		min.	max.	
Steki wołowe	Lekko wysmażone: 56°C	1	1 ½	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Średnie: 60°C	1 ½	2	
	Dobrze wysmażone: 68°C	2	2 ½	
Jagnięcina, cielęcina, kaczka, dziczyzna, itd.	Różowe: 56°C	1 ½	3 ½	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 68°C	2	4	
Wieprzowina	Soczyste/delikatne: 63°C	1 ½	3	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 70°C	3	5	
Pierś kurczaka	Soczyste/delikatne: 60°C	1 ½	3	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 70°C	2	4	
Udka z kurczaka, skrzydło, udo	Soczyste/delikatne: 63°C	3 ½	5 ½	
	Dobrze wysmażone: 72°C	4 ½	6 ½	
Ryby	Miękkie, kruche 55°C	1	2	Czasy dla porcji 150 - 200 g
	Jędrne, dobrze ugotowane 65°C	1 ½	2 ½	
Warzywa korzeniowe	80°C	4	6	Potnij na równe kawałki, około 15-20 mm

Jest ważne, aby składniki były gotowane w podanej temperaturze przez co najmniej minimalny podany czas. Nie został wliczony czas potrzebny do odpowiedniego rozgrzania wody przed włożeniem do niej składników. Regulator czasowy zaczyna liczyć czas dopiero wtedy, gdy rzeczywista temperatura wody osiągnie nastawioną temperaturę. Trzeba zawsze poczekać, aż regulator czasowy pokaże, że składniki ugotowały się w co najmniej minimalnym przedziale czasu podanym powyżej.

DZIAŁANIE CZUJNIKA TEMPERATURY

WYKORZYSTANIE FUNKCJI CZUJNIKA TEMPERATURY

1. Dodaj złączkę do garnka. Załóż pokrywę i zablokuj.
 2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
 3. Podłącz czujnik temperatury do gniazda przyłączeniowego w panelu sterowania (rys. F).
 4. Wetknij czujnik temperatury w złączkę. W pokrywie są trzy otwory do założenia czujnika (rys. H). Wybierz otwór umożliwiający wetknięcie czujnika w najgrubszym miejscu mięsa (rys. I). Czujnik nie powinien dotykać kości. W razie potrzeby można użyć stojaka podporowego, aby umieścić mięso bliżej czujnika temperatury.
 5. Naciśnij przycisk czujnika temperatury (↔). Zaświeci się lampka temperatury (⊕) wskazująca temperaturę nastawioną, w jakiej ma przebiegać gotowanie.
 6. Temperatura gotowania jest ustawiona domyślnie na 80°C. Przy pomocy przycisków ▲ i ▼ nastaw odpowiednią temperaturę.
 7. Naciśnij przycisk I/O, aby rozpocząć gotowanie. Zaświeci się lampka rzeczywistej temperatury (⊖), a na wyświetlaczu pokaże się temperatura przekazywana przez czujnik z wewnątrz potrawy.
 8. Gdy temperatura wewnętrzna mięsa osiągnie zadaną temperaturę, urządzenie wygeneruje dwa sygnały dźwiękowe i automatycznie przełączy się w cykl utrzymywania temperatury zadanej wewnątrz potrawy. Śledzenie upływu czasu gotowania produktu w nastawionej temperaturze wspomaga wyświetlacz liczący od zera.
- Podczas gotowania sprawdzaj czujnik temperatury od czasu do czasu podczas gotowania, aby upewnić się, że nie zmienił on położenia ze względu na kurczenie się mięsa.

Koniec gotowania

- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

TABELA GOTOWANIA DLA CZUJNIKA TEMPERATURY

Żywność/potrawa	Temperatura	Czas (godziny)		Uwagi
		min.	max.	
Pieczeń wołowa (twarde kawałki 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Kawałki mięsa im są gotowane dłużej, tym będą delikatniejsze.
Pieczeń wołowa (miękkie kawałki 1 - 3 kg)	Średnie: 60°C Dobrze wysmażone: 72°C	6	12	Czas gotowania zależy od wielkości pieczeni. Nie gotuj pieczeni w temperaturze niższej niż 56°C.
Pieczenie wieprzowe	72°C	12	36	Kawałki mięsa im są gotowane dłużej, tym będą delikatniejsze.
Pieczenie wieprzowe	65°C	6	12	Czas gotowania zależy od wielkości pieczeni. Nie gotuj pieczeni w temperaturze niższej niż 56°C.
Cały kurczak do 2 kg	72°C	8	12	

USUWANIE USTEREK

Jeśli na wyświetlaczu pokaże się „E3” znaczy to, że czujnik temperatury nie jest poprawnie podłączony.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj czujnika temperatury ani jednostki bazowej w wodzie lub innych płynach.

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
 2. Czujnik temperatury - czyści się tylko metalową końcówką przy pomocy wilgotnej ściereczki. Starannie wysusz.
 3. Garnek i pokrywę umyj w ciepłej wodzie z mydłem. Z pokrywy zdejmij uszczelkę i oddzielnie ją umyj ręcznie. Jeśli do garnka przykleiło się jedzenie, wypełnij go ciepłą wodą z mydłem i pozostaw aż rozmięknie przed oczyszczeniem ostrą, ale nie ścierną ściereczką.
 4. Użyj miękkiej wilgotnej ściereczki do oczyszczenia jednostki bazowej wewnątrz i zewnątrz.
 5. Przed odłożeniem, urządzenie powinno dobrze wyschnąć.
- Nie używaj ostrych środków do szorowania, wełny druczanej, ani mydła w kostce.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.




Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

 Površine uređaja će postati vruće.

- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Budite izuzetno oprezni kad pomjerate uređaj koji sadrži vruću hranu ili vruće tekućine.
- Koristite rukavice za pećnicu ili sličnu zaštitu kad skidate poklopac. Kod skidanja poklopca pazite na izlazeću paru.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte stavljati lonac za kuhanje na bilo kakvu površinu osjetljivu na toplinu. Uvijek stavljajte lonac na umetak ili podlogu otpornu na toplinu.
- Baza lonca za kuhanje ima hrapavu površinu i može ostaviti ogrebotine ili druge znakove na osjetljivim ili poliranim površinama. Uvijek stavite zaštitnu podlogu ispod lonca za kuhanje kako biste zaštitili ove vrste površine.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Stakleni poklopac | 5. Upravljačka ploča | 8. Brtva poklopca |
| 2. Lonac za kuhanje | 6. Mjesto umetanja temperature sonde za sous vide tehniku kuhanja | 9. Temperaturna sonda |
| 3. Drške za zaključavanje | 7. Otvori za umetanje temperature sonde (x 3) | 10. Utičnica za priključak temperature sonde |
| 4. Baza | | 11. Rešetka |

DODATNE INFORMACIJE

Za dodatne korisne preporuke, savjete, video zapise i recepte upućujemo vas na:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

PRIJE PRVE UPORABE

Uklonite sav ambalažni materijal i naljepnice. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se iskaplju i osuše na zraku.

ZAKLJUČAVANJE I OTKLJUČAVANJE POKLOPCA

1. Postavite lonac za kuhanje na bazu.
2. Postavite poklopac (s instaliranom brtvom) na vrh lonca za kuhanje.
3. Okrenite metalne spojnice na objema drškama prema gore, dok se ne namjeste preko kukice na poklopcu (sl. A).
4. Zaključajte obje drške tako što ćete ih gurnuti prema dolje (sl. B). Bolje je izvršiti ovu radnju djelujući istovremeno na obje drške, a ne prvo na jednoj strani, a potom na drugoj. Tako će se poklopac zaključati na mjestu.
5. Za otključavanje, gurnite prema gore gornji dio drške u otvoreni, otključani položaj. Nakon toga, podignite metalne spojnice prema gore i preko kukica na poklopcu, te ih okrenite prema dolje.

VAŽNO

- Uvijek nosite uređaj koristeći obje bočne drške. Uvjerite se da ste čvrsto uhvatili donji dio drški kako bi se izbjeglo njihovo neočekivano otključavanje tijekom nošenja uređaja. Nikada nemojte podizati uređaj ručkom poklopca. Prije nošenja uređaja, odvojite temperaturnu sondu.
- Uvjerite se da je brtva poklopca instalirana. Mehanizam za zaključavanje neće ispravno raditi ako brtva nije namještena.
- Kod instaliranja brtve uvjerite se da je usna brtve okrenuta licem prema dolje (sl. C).

FUNKCIJE KUHANJA


Sporo kuhanje: savršeno za složence, juhe, variva i kombinacije mesa i povrća.

Sous vide: sous vide je tehnika kuhanja hrane u vakuumski zatvorenoj vrećici u vodenoj kupki pod precizno reguliranom temperaturom. Vakumiranjem hrane u vrećicama zadržavaju se sokovi i svi okusi koji bi se izgubili tijekom uobičajenog kuhanja.

Temperaturna sonda: idealna za pečenja i druge veće komade mesa. Temperaturna sonda osigurava da se komad mesa ne prepeče i osuši.

SPORO KUHANJE

UPORABA SPOROG KUHANJA

1. Dodajte sastojke u lonac za kuhanje i namjestite poklopac.
2. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
3. Možete odabrati NISKU (S) ili VISOKU (SSS) postavku. Pritisnite tipku za sporo kuhanje  nekoliko puta dok se ne upali svjetlo (S) ili (SSS).
 - Nikad nemojte koristiti postavku Održavanje topline (SS) za kuhanje.
4. Zadana vremena kuhanja su 4 sata za VISOKU postavku ili 8 sati za NISKU postavku. Ako ih želite promijeniti, koristite tipke ▲ i ▼ za sva podešavanja.
5. Kako biste započeli kuhanje pritisnite tipku I/O. Zaslون će prestati treperiti, a znak „-“ između brojeva počet će s treperenjem, ukazujući da je uređaj počeo s kuhanjem.

Podešavanje tijekom kuhanja

Možete podesiti vrijeme pritiskom na tipke ▲ i ▼. Ako ne pritisnete nijednu tipku u roku od 3 sekunde, brojevi će prestati treperiti i počet će novo vrijeme za kuhanje.

Kraj kuhanja

- Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i automatski će preći na postavku održavanja topline (SS). Upalit će se svjetlo (SS) i na zaslonu će početi odbrojavanje od nule do 4 sata.
- Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: „----“.
- Napomena: Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

SOUS VIDE FUNKCIJA

Za sous vide kuhanje bit će vam potrebna vrećica u koju ćete staviti sastojke i iz koje možete ukloniti što je više moguće zraka, te zavariti.

PRIPREMA

Stavite sastojke u odabranu vrećicu. Koristiti jednu vrećicu za jednu porciju. Pokušajte napraviti porcije slične veličine. Prije zavarivanja vrećice, iz nje trebete ukloniti što je više moguće zraka.

Za vrećice sa zip kliznim zatvaračem:

1. Ručni način (sl. D)

Stavite vrećicu na ravnu površinu i rukom pažljivo pritisnite vrećicu kako biste ispustili što je više moguće zraka. Prilikom vršenja ove radnje pazite da ne zgnječite ili oštetite sastojke. Potom zatvorite zatvarač na vrećici.

2. Način uranjanjem u vodu (sl. E)

Hladnom vodom napunite posudu odgovarajuće veličine u koju može stati vrećica sa zip zatvaračem sa sastojcima. Stavite sastojke u vrećicu i zatvorite zatvarač skoro potpuno ostavljajući samo mali otvor u jednom kutu. Polako gurnite vrećicu u vodu ostavljajući nezatvoreni kut van vode. Kod vršenja ove radnje, uvjerite se da voda slučajno ne uđe u vrećicu. Kad uronite vrećicu, voda će gurnuti skoro sav preostali zrak van. Na kraju, zatvorite kut i izvadite vrećicu iz posude.


Za silikonske vrećice:

Slijedite upute proizvođača vrećice.

Za aparate za vakumiranje:

Za svrhe sous vide kuhanja, savršen je aparat za vakuumsko zavarivanje vrećica s hranom. Koristite odgovarajuće vrećice koje preporučuje proizvođač i slijedite upute priložene uz aparat.

UPORABA SOUS VIDE NAČINA KUHANJA

1. Dodajte toplu vodu i napunite lonac za kuhanje otprilike do polovine. Koristite vodu iz slavine za toplu vodu (ne ključajuću). Pokušajte dobiti temperaturu vode što je više moguće blizu temperature pri kojoj kuhate, jer ćete tako skratiti nepotrebno vrijeme čekanja. Po potrebi koristite mješavinu tople i hladne vode. Ako je voda koju stavite u kuhalo na temperaturi koje se jako razlikuje od temperature na kojoj ćete kuhati, uređaju će trebati više vremena da zagrije vodu ili da je ohladi do odabrane temperature.
2. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
3. Povežite temperaturnu sondu na utičnicu sa strane upravljačke ploče (sl. F).
4. Stavite vrećicu s hranom u lonac za kuhanje pazeći da je potpuno uronjena. Ako je potrebno, dodajte vodu. Ako stavljate nekoliko vrećica istovremeno, koristite rešetku koja je dio opreme, kako biste ih održali odvojenima.
5. Namjestite poklopac i zaključajte ga.
6. Stavite temperaturnu sondu u mjesto umetanja za sous vide kuhanje u poklopcu. Uvjerite se da sonda ulazi u vodu, a ne u hranu.
7. Pritisnite tipku  za sous vide kuhanje. Pali se svjetlo ciljane temperature (⊕).
8. Zadana temperatura kuhanja postavljena je na 60 °C. Za podešavanje temperature koristite tipke ▲ i ▼.
9. Pritisnite tipku temperatura/vrijeme ↓ / ⊖. Pali se svjetlo vremena ⊖.
10. Zadano vrijeme kuhanja je 60 minuta. Kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja, koristite tipke ▲ i ▼.
11. Kako biste započeli kuhanje pritisnite tipku I/O. Upalit će se svjetlo trenutne temperature (⊙) i na zaslonu će se prikazati trenutna temperatura vode koju sonda očitava.
12. Kad temperatura vode dostigne postavljenu temperaturu, uređaj će se dvaput oglasiti zvučnim signalom i tajmer će započeti s odbrojavanjem. Tajmer će vršiti odbrojavanje u minutama.

Podešavanje tijekom kuhanja

Tijekom ciklusa kuhanja možete podesiti vrijeme ili temperaturu sonde.

- Za podešavanje temperature sonde, pritisnite tipku \downarrow/\uparrow dok se ne upali svjetlo ciljane temperature (H), te izvršite podešavanja tipkama \blacktriangle i \blacktriangledown . Tri sekunde nakon pritiska, brojevi će prestati treperiti i prikazat će se nova temperatura. Kako biste se vratili na zaslon vremena, ponovno pritisnite tipku \downarrow/\uparrow .
- Za podešavanje vremena kuhanja, pritisnite tipku \downarrow/\uparrow dok se ne upali svjetlo vremena \oplus , te koristite tipke \blacktriangle i \blacktriangledown .

Kraj kuhanja

- Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i automatski će isključiti dovod topline.
- Izvadite hranu.
- Na zaslonu će se prikazati vrijeme u minutama od 00:00 koje pokazuje koliko dugo se hrana hladi. Nakon četiri sata, na zaslonu se zadano pojavljuje natpis „----“.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

ZAVRŠNI KORACI

Neku hranu moguće je jesti odmah nakon kuhanja. Za odreske i drugo meso, nakon kuhanja, poprživanje u vrućoj tavi je vrlo bitno za dobivanje najboljeg okusa i teksture.

1. Zagrijte tavu dobre kvalitete i dodajte ulje. Popržite rubove i strane mesa po želji (do 2 minute sa svake strane).
2. Kao alternativa možete koristiti roštilj. Samo imajte u vidu da je hrana već kuhana i da je popržavate samo vani.

NAPOMENE O VREMENIMA KUHANJA I SIGURNOSTI HRANE

Kako bi se rizik od bolesti izazvanih hranom kuhanom na neodgovarajući način sveo na minimum, napominjemo sljedeće:

- Kuhanje hrane na ispravnoj temperaturi i u odgovarajućem vremenu osigurava uništavanje štetnih bakterija. Uvijek provjerite savjete na pakiranju hrane i slijedite priložene upute za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga, hrana kuhana na temperaturi nižoj od 55 °C (npr. odrezak) ne smije se kuhati dulje od 2 sata i treba je popržiti izvana.
- Riba se obično kuha na temperaturama nižim od 55 °C i ako namjeravate to činiti, važno je da kupite ribu koja je klasirana kao sushi (tj. riba koja se može jesti sirova).
- Nemojte vaditi meso prerano. Pustite da kuhanje traje barem minimalno vrijeme navedeno na tablici pri točnoj temperaturi.
- Možete ostaviti meso duže od raspona minimalnog vremena. Riba je izuzetak ovom pravilu. Riba će postati raskršena ako se prekuha uporabom sous vide tehnike kuhanja.
- Uvijek provjerite je li hrana dobro pečena iznutra (npr. za svinjetinu, piletinu, itd. dok iz nje ne počne curiti proziran sok). Kuhajte ribu dok joj boja mesa ne postane potpuno mutna.

TABLICA - VODIČ ZA SOUS VIDE KUHANJE

Hrana	Temperatura	Vrijeme (u satima)		Napomene
		min.	maks.	
Goveđi odresci	Srednje do malo pečeno: 56°C	1	1 ½	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Srednje pečeno: 60°C	1 ½	2	
	Dobro pečeno: 68°C	2	2 ½	
Janjetina, teletina, pačestina, sretina, itd.	Roza: 56°C	1 ½	3 ½	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 68°C	2	4	
Svinjetina	Sočno/mekano: 63°C	1 ½	3	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 70°C	3	5	
Pileća prsa	Sočno/mekano: 60°C	1 ½	3	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 70°C	2	4	
Pileći bataci, krilca, zabatci	Sočno/mekano: 63°C	3 ½	5 ½	
	Dobro pečeno: 72°C	4 ½	6 ½	
Riba	Mekana, pahuljasta 55°C	1	2	Vremena se zasnivaju na porcijama od 150- 200 g.
	Čvrsta, dobro pečena 65°C	1 ½	2 ½	
Korjenasto povrće	80°C	4	6	Izrežite na komade jednake veličine, od 15-20 mm.

Važno je da kuhate sastojke na specifičnoj temperaturi barem u minimalnom navedenom vremenu. Nije obuhvaćeno vrijeme zagrijavanja vode nakon dodavanja sastojaka. Kako bi vam bio od pomoći, tajmer će početi s odbrojanjem samo nakon što voda dostigne postavljenu temperaturu. Uvijek sačekajte da tajmer pokaže da ste kuhali sastojke barem na gore prikazanom minimalnom vremenu.



FUNKCIJA TEMPERATURNE SONDE

UPORABA FUNKCIJE TEMPERATURNE SONDE

1. Dodajte komad mesa u lonac za kuhanje. Namjestite poklopac i zaključajte ga.
 2. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
 3. Povežite temperaturnu sondu na utičnicu sa strane upravljačke ploče (sl. F).
 4. Umetnite temperaturnu sondu u komad mesa. Možete je umetnuti u tri otvora na poklopcu (sl. H). Odaberite onaj koji vam omogućuje da umetnete temperaturnu sondu u najdeblji dio komada mesa (sl. I). Pazite da sonda ne dodirne kosti u komadu mesa. Ako je potrebno, možete koristiti rešetku kako biste komad mesa podigli bliže temperaturnoj sondi.
 5. Pritisnite tipku Temperaturna sonda (☞). Pali se svjetlo ciljane temperature (⊕) pokazujući da postavljate temperaturu na kojoj želite kuhati hranu.
 6. Zadana temperatura kuhanja postavljena je na 80°C. Za podešavanje temperature koristite tipke ▲ i ▼.
 7. Kako biste započeli kuhanje pritisnite tipku I/O. Upalit će se svjetlo trenutne temperature (☉) i na zaslonu će se prikazati temperatura koju sonda očitava s mjesta unutar hrane.
 8. Kad je unutrašnja temperatura mesa dostigla ciljanoj temperaturu, jedinica će se dvaput oglasiti zvučnim signalom i automatski preći na ciklus koji održava hranu na ciljanoj temperaturi. Kako bi vam pomogao u praćenju vremena na kojem se hrana održava na toj temperaturi, na zaslonu se prikazuje odbrojavanje od nule.
- Povremeno provjerite temperaturnu sondu kako biste se uvjerali da nije promijenila mjesto uslijed skupljanja mesa.

Kraj kuhanja

- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

TABLICA KUHANJA UZ UPORABU TEMPERATURNE SONDE

Hrana	Temperatura	Vrijeme (u satima)		Napomene
		min.	maks.	
Goveđi odresci (tvrdi komadi 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Što duže kuhate ove komade mesa, postat će mekši.
Goveđi odresci (mekani komadi 1 - 3 kg)	Srednje pečeno: 60°C Dobro pečeno: 72°C	6	12	Vrijeme kuhanja razlikuje se ovisno o veličini odreska. Odrezak nemojte kuhati na temperaturi nižoj od 56 °C.
Svinjsko pečenje	72°C	12	36	Što duže kuhate ove komade mesa, postat će mekši.
Svinjsko pečenje	65°C	6	12	Vrijeme kuhanja razlikuje se ovisno o veličini odreska. Odrezak nemojte kuhati na temperaturi nižoj od 56 °C.
Cijelo pile do 2 kg	72°C	8	12	

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako se na zaslonu prikaže natpis „E3“ temperaturna sonda nije ispravno povezana.

NJEGA I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE: Nemojte uranjati bilo koji dio temperaturne sonde ili baze u vodu ili bilo kakvu drugu tekućinu.

1. Prije čišćenja i čuvanja, iskopčajte uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
 2. Za čišćenje temperaturne sonde, vlažnom krpom obrišite samo metalni kraj sonde. Temeljito osušite.
 3. Operite lonac za kuhanje i stakleni poklopac u toploj sapunici. Uklonite brtvu s poklopca i odvojeno ručno operite. Ako se hrana zalijepi za lonac za kuhanje, napunite ga toplom sapunicom i ostavite ga namočenim prije čišćenja neabrazivnim jastučićem za ribanje.
 4. Obrišite unutrašnji i vanjski dio baze čistom vlažnom krpom.
 5. Prije nego što je spremite, ostavite je da se temeljito osuši.
- Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, spužve za ribanje, žicu za struganje ili jastučić sa sapunicom.

RECIKLAŽA



TKako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

⚠ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Bodite zelo previdni pri premikanju naprave, saj je v njej vroča hrana ali vroče tekočine.
- Uporabite rokavice za pečico ali podobno zaščito, ko odstranjujete pokrov. Pazite na uhajanje pare, ko odstranjujete pokrov.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Lonca ne postavite na nobeno površino, ki ni odporna na vročino. Lonec vedno postavite na podstavek za vročo posodo ali vročino odporno podlago.
- Spodnji del lonca ima narebrano površino in lahko pušča praske ali druge sledi na občutljivih ali poliranih površinah. Za zaščito teh površin pod lonec vedno dajte zaščitno podlogo.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI

- | | | |
|--------------------|---|--|
| 1. Stekleni pokrov | 6. Točka za vstavev temperaturnega tipala sous vide | 9. Temperaturno tipalo |
| 2. Lonec | 7. Luknje za vstavev temperaturnega tipala (x 3) | 10. Vtičnica za povezavo temperaturnega tipala |
| 3. Zaklepna ročaja | 8. Tesnilo pokrova | 11. Podporna rešetka |
| 4. Osnovna enota | | |
| 5. Nadzorna plošča | | |

VEČ INFORMACIJ

Za več koristnih napotkov, nasvetov, videoposnetkov in receptov obiščite:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

PRED PRVO UPORABO

Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite, odcedite in osušite na zraku.

ZAKLEPANJE IN ODKLEPANJE POKROVA

1. V osnovno enoto namestite lonec.
2. Pokrov (z nameščenim tesnilom pokrova) dajte na vrh lonca.
3. Kovinski sponki namestite čez oba ročaja, dokler se ne prilegata kaveljčkoma na pokrovu (slika A).
4. Oba ročaja zaklenite, tako da ju potisnete navzdol (slika B). Ročaja zaklenite hkrati in ne najprej enega ter nato drugega. Tako boste pokrov zaklenili na mesto.
5. Za odklep potisnite zgornji del ročajev v odprti nezaklenjen položaj. Nato dvignite kovinski sponki navzgor in čez kaveljčka na pokrovu, nato ju zavrtite navzven in navzdol.

POMEMBNO:

- Napravo vedno prenašajte, tako da uporabite oba stranska ročaja. Prepričajte se, da ste varno zagrabili spodnji del ročajev, da preprečite nenamerni odklep ročajev med prenašanjem. Naprave nikoli ne dvigajte za ročaj pokrova. Pred prenašanjem naprave vedno odklopite temperaturno tipalo.
- Prepričajte se, da je tesnilo pokrova nameščeno. Zaklepni mehanizem ne bo pravilno deloval, če tesnilo ni nameščeno.
- Ko nameščate tesnilo, se prepričajte, da jeziček tesnila gleda navzdol (slika (fig. C)).

FUNKCIJE KUHANJA


Počasno kuhanje: izvrstno za enolončnice, juhe, obare in jedi s kombinacijo mesa in zelenjave.

Sous vide: Sous vide je način kuhanja hrane v povsem zaprti vrečki v vodni kopeli pri natančno določeni temperaturi. Ko hrano zaprete v vrečko, ta ohrani sokove in nežne okuse, ki bi jih pri običajnem kuhanju izgubili.

Temperaturno tipalo: izvrstno za peko pripravo pečenke in drugih večjih kosov mesa. Temperaturno tipalo zagotovo primerno peko pečenke, da se ne prepeče in izsuši.

POČASNO KUHANJE

UPORABA NAČINA POČASNEGA KUHANJA

1. V lonec dodajte sestavine in pritrdite pokrov.
2. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
3. Izberete lahko NIZKO (S) ali VISOKO (SSS) nastavitev. Pritisnite gumb počasnega kuhanja  tolikokrat, dokler se ne prižge lučka (S) ali (SSS).
 - Nikoli ne uporabljajte funkcije ohranjanje toplote (SS) za kuhanje.
4. Privzeti časi kuhanja so 4 ure pri VISOKI nastavitvi ali 8 ur na NIZKI nastavitvi. Če jih želite spremeniti, uporabite gumba ▲ in ▼ za nastavitve.
5. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I/O. Prikazovalnik bo prenehal utripati in »« med številkami bo utripalo, kar pomeni, da naprava kuha.

Spreminjanje nastavitev med kuhanjem

Nastavite lahko čas, tako da pritisnete gumba ▲ in ▼. Če gumba 3 sekunde nista pritisnjena, bodo številke prenehale utripati in začel se bo nov čas kuhanja.

Konec kuhanja

- Ko se izteče čas kuhanja, bo enota trikrat zapiskala in samodejno preklopila na nastavitev ohranjanja temperature (SS). Lučka (SS) se bo prižgala in prikazovalniku bo začel odšteti od nič do 4 ure.
- Po 4-urnem izvajanju nastavitve ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.
- Opomba: Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

FUNKCIJA SOUS VIDE

Za kuhanje po načinu sous vide boste potrebovali vrečko, kamor boste vstavili vse sestavine in iz katere boste morali iztisniti zrak, kolikor je le mogoče, nato pa jo zatesniti.

PRIPRAVA

V zeleno vrečko dajte sestavine. Za eno porcijo uporabite 1 vrečko. Porcije naj bodo približno enake velikosti. Preden boste zatesnili vrečko, morate iztisniti zrak, kolikor je le mogoče.

Za vrečke z načinom zip lock:

1. Ročni način (slika D)

Vrečko položite na ravno površino in z roko iztisnite zrak, kolikor je le mogoče. Ko to počnete, bodite pazljivi, da ne stisnete ali poškodujete sestavin. Nato z zapiralom povsem zaprite vrečko.

2. Način s potopitvijo v vodo (slika E)

Dovolj veliko posodo, da bo v njej dovolj prostora za vrečko zip lock in sestavine, napolnite s hladno vodo. Sestavine dajte v vrečko in zapiralo skoraj povsem zaprite, pri čemer pustite na enem koncu majhno odprtino. Počasi potiskajte vrečko v vodo, pri čemer pustite nezaprto konec gledati iz vode. Pri tem pazite, da voda po pomoti ne zaide v vrečko. Ko potiskate vrečko v vodo, bo ta izpodrinila skoraj ves preostali zrak iz vrečke. Na koncu zaprite še tisti konec in odstranite vrečko iz posode.


Za silikonske vrečke:

Upoštevajte navodila proizvajalca vrečk.

Za naprave za vakuumiranje:

Namenska naprava za vakuumiranje, ki je primerna za uporabo s hrano, je najboljša za kuhanje po načinu sous vide. Uporabite ustrezne vrečke, ki jih priporoča proizvajalec, in upoštevajte navodila, priložena napravi.

UPORABA NAČINA SOUS VIDE

1. Dodajte vročo vodo in napolnite lonec približno do polovice. Uporabite vročo vodo iz pipe (ne sme vreti). Poskusite zadeti temperaturo vode, ki naj bo kar se da takšna kot tista, v kateri boste kuhali, saj boste tako zmanjšali nepotrebni čas čakanja. Uporabite mešanico vroče in hladne vode po potrebi. Če je temperatura vode, ki jo nalijete v kuhalnik, zelo različna od temperature, pri kateri boste kuhali, bo naprava potrebovala dlje časa, da vodo segreje ali ohladi do izbrane temperature.
2. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
3. Priključite temperaturno tipalo v vtičnico na strani nadzorne plošče (slika F).
4. Hrano v vrečki položite v lonec, pri čemer naj bo ta povsem prekrita z vodo. Če je potrebno, dodajte še vode. Če boste kuhali več vrečk naenkrat, uporabite priloženo stojalo, da jih ločite.
5. Pritrdite pokrov in ga zaklenite.
6. Vstavite temperaturno tipalo v točko za vstavev sous vide v pokrovu. Prepričajte se, da je tipalo v vodi in ne v hrani.
7. Pritisnite gumb sous vide . Lučka zelene temperature (⊕) se bo prižgala.
8. Privzeta temperatura kuhanja je 60 °C. Uporabite gumba ▲ in ▼, da nastavite temperaturo.
9. Pritisnite gumb za temperaturo/čas ↓ / ⊕. Lučka za čas (⊖) se bo prižgala.
10. Privzeti čas kuhanja je 60 minut. Uporabite gumba ▲ in ▼, da nastavite zeleni čas kuhanja.
11. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I/O. Lučka dejanske temperature (⊕) se bo prižgala in prikazovalnik bo prikazal dejansko temperaturo, kot jo zaznava tipalo.
12. Ko temperatura vode doseže nastavljeno temperaturo, bo naprava dvakrat zapiskala in odštevalnik se bo zagnal. Časovnik bo začel odšteti v minutah.

Spreminjanje nastavitev med kuhanjem

Med ciklom kuhanja lahko prilagodite čas ali temperaturo tipala.

- Za spremembo temperature tipala pritisnite gumb / , dokler ni osvetljena lučka zelene temperature (), nato uporabite gumba in za nastavitve. 3 sekunde po pritiskanju bodo številke prenehale utripati in prikazala se bo nova temperatura. Ponovno pritisnite gumb (J) za vrnitev v prikazovalnik časa.
- Za spremembo časa kuhanja pritisnite gumb / , dokler ni osvetljena lučka časa (), nato uporabite gumba in za nastavitve.

Konec kuhanja

- Ko se izteče čas kuhanja, bo enota trikrat zapiskala in samodejno izklopila temperaturo.
- Odstranite hrano.
- Prikazovalnik bo prišteval čas v minutah od 00:00 in tako prikazal, kako dolgo se hrana ohlaja. Po 4 urah se bo prikazal privzeti prikazovalnik »----«.
- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

KONČNA OBDELAVA HRANE

Nekatere vrste hrane lahko zaužijete takoj po kuhanju. Zrezke in druge vrste mesa pa je po kuhanju treba popeči na vroči ponvi za najboljši okus in teksturo.

1. Zagrejte kakovostno ponev in dodajte olje. Popecite robove in druge dele mesa po svojih željah (do 2 minuti na eni strani).
2. Lahko uporabite tudi žar. Pri tem imejte v mislih, da je hrana že kuhana ter da boste samo še popekli njeno zunanost.

OPOMBE ZA ČAS KUHANJA IN VARNO PRIPRAVO HRANE

Da zmanjšate nevarnosti zastrupitve zaradi neprimerno kuhane hrane, upoštevajte naslednje napotke:

- S kuhanjem hrane pri pravi temperaturi in ustrezni dolžini kuhanja boste uničili škodljive bakterije. Vedno preverite nasvete na embalaži hrane in upoštevajte spodnja navodila za kuhanje.
- Za varno pripravo hrane hrane, ki ste jo kuhali pod 55 °C (npr. zrezek), ne smete kuhati dlje od 2 ur in jo morate na koncu še popeči.
- Ribe se običajno kuhajo pri temperaturi, ki je nižja od 55 °C, in če jo želite pripraviti na takšen način, je pomembno, da kupite ribo, ki ustreza stopnji suših (torej ribo, ki jo je mogoče jesti surovo).
- Mesa ne jemljite iz naprave predčasno. Pustite, da se kuha vsaj najkrajši čas trajanja v tabeli pri ustrezni temperaturi.
- Povsem ustrezno je, da pustite mesto dlje časa v napravi, kot je minimalni čas trajanja. Za ribo ne velja to pravilo. Riba po postala kašasta, če jo boste prekuhali z načinom *sous vide*.
- Vedno preverite, ali je hrana pravilno prekuhana (npr. pri svinjini, perutnini itd. morajo biti sokovi čisti). Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.

VODNIK ZA PRIPRAVO Z NAČINOM SOUS VIDE

Hrana	Temperatura	Čas (ure)		Opombe
		min.	maks.	
Goveji zrezki	Srednje surov: 56°C	1	1 ½	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Srednje pečen: 60°C	1 ½	2	
	Prepečen: 68°C	2	2 ½	
Jagnjetina, teletina, raca, divjačina itd.	Rožnato: 56°C	1 ½	3 ½	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 68°C	2	4	
Svinjina	Sočno/mehko: 63°C	1 ½	3	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 70°C	3	5	
Piščančje prsi	Sočno/mehko: 60°C	1 ½	3	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 70°C	2	4	
Piščančje krače, perutničke, bedra	Sočno/mehko: 63°C	3 ½	5 ½	
	Prepečen: 72°C	4 ½	6 ½	
Riba	Mehka, ločevanje po lističih 55°C	1	2	Časi veljajo za porcije 150–200 g
	Čvrsta, dobro prekuhana 65°C	1 ½	2 ½	
Gomoljna zelenjava	80°C	4	6	Narežite na enakomerno velike kose, velikosti 15–20 mm

Pomembno je, da sestavine kuhate pri določeni temperaturi vsaj minimalno določen čas. Čas dogrevanja vode, po tem ko ste dodali sestavine, ni vključen. Naj vam bo kot vodilo, da se bo časovnik zagnal samo takrat, ko bo temperatura vode dosegla nastavljeno temperaturo. Vedno počakajte tako dolgo, da bo časovnik prikazal, da ste sestavine kuhali vsaj najkrajši zgoraj prikazani čas.



FUNKCIJA TEMPERATURNEGA TIPALA

UPORABA FUNKCIJE TEMPERATURNEGA TIPALA

1. V lonec dodajte pečenko. Pritrdite pokrov in ga zaklenite.
 2. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
 3. Priključite temperaturno tipalo v vtičnico na strani nadzorne plošče (slika F).
 4. Vstavite temperaturno tipalo v pečenko. V pokrovu so tri luknje, kjer to lahko storite (slika H). Izberite tisto, skozi katero lahko tipalo vstavite v najdebelejši del pečenke (slika I). Ne pustite, da se tipalo dotika kosti v pečenki. Če je potrebno, lahko uporabite rešetko, da pečenko dvignete bližje temperaturnemu tipalu.
 5. Pritisnite gumb temperaturnega tipala (⇐—). Lučka zelene temperature (⊕) se bo prižgala, kar pomeni, da poteka nastavljanje temperature, pri kateri želite kuhati hrano.
 6. Privzeta temperatura kuhanja je 82 °C. Uporabite gumba ▲ in ▼, da nastavite temperaturo.
 7. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I/O. Lučka dejanske temperature (⊖) se bo prižgala in prikazovalnik bo prikazal dejansko temperaturo, kot jo zaznava tipalo iz točke, kjer je vstavljeno v živilo.
 8. Ko bo notranja temperatura mesa dosegla ciljno temperaturo, bo naprava dvakrat zapiskala in samodejno preklopila v cikel ohranjanja živila pri ciljni temperaturi. Da boste lažje spremljali dolžino časa, pri katerem naprava ohranja živilo pri ciljni temperaturi, bo prikazovalnik pričel prištevati od nič dalje.
- Med kuhanjem občasno preverite temperaturno tipalo, da se prepričate, da ni spremenilo položaja zaradi krčenja mesa.

Konec kuhanja

- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

TABELA KUHANJA S TEMPERATURNIM TIPALOM

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min	max	
Goveja pečenka (bolj žilavo meso 1–3 kg)	72°C	12	36	Dlje časa kot kuhate te kose mesa, mehkejši bodo postali
Goveja pečenka (mehkejšo meso 1–3 kg)	Srednje pečen: 60°C Prepečen: 72°C	6	12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti pečenke. Pečenke ne kuhajte pri nižji temperaturi od 56 °C
Svinjska pečenka	72°C	12	36	Dlje časa kot kuhate te kose mesa, mehkejši bodo postali
Svinjska pečenka	65°C	6	12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti pečenke. Pečenke ne kuhajte pri nižji temperaturi od 56 °C
Cel piščanec do 2 kg	72°C	8	12	

ODPRAVLJANJE NAPAK

Če je na prikazovalniku prikazano »E3«, temperaturno tipalo ni pravilno priključeno.

SKRB IN VZDRŽEVANJE

OPOZORILO: Nobenega dela temperaturnega tipala ali osnovne enote nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

1. Napravo odklopite iz omrežja in pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite ali pospravite.
 2. Temperaturno tipalo očistite tako, da obrišete samo kovinski konec tipala z vlažno krpo. Temeljito posušite.
 3. Lonec in stekleni pokrov operite v mlačni milnici. Tesnilo pokrova odstranite s pokrova in ga ročno umijte ločeno. Če se hrana prime lonca, ga napolnite z mlačno milnico in namočite, preden ga boste očistili z neabrazivno gobico.
 4. Obrišite zunanost in notranost osnovne enote s čisto in vlažno krpo.
 5. Pustite, da se povsem posuši, preden jo pospravite.
- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, topil, abrazivnih gobic ali žičnatih gobic.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.




Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

- Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή ενώ περιέχει ζεστό φαγητό ή ζεστά υγρά.
- Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοια προστασία όταν αφαιρείτε το καπάκι. Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος σε καμία επιφάνεια που είναι ευαίσθητη στη θερμοκρασία. Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος πάνω σε σχάρα ή θερμοπροστατευτική βάση.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους έχει τραχιά επιφάνεια και μπορεί να αφήσει χαραγές ή άλλα σημάδια πάνω σε ευαίσθητες ή γυαλισμένες επιφάνειες. Να τοποθετείτε πάντα προστατευτικό μαξιλάρι κάτω από το μαγειρικό σκεύος για την προστασία αυτών των επιφανειών.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

- | | | |
|---------------------|--|--|
| 1. Γυάλινο καπάκι | 6. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα θερμοκρασίας για Sous Vide | 9. Αισθητήρας θερμοκρασίας |
| 2. Μαγειρικό σκεύος | 7. Οπές εισαγωγής αισθητήρα θερμοκρασίας (x 3) | 10. Υποδοχή συνδέσμου αισθητήρα θερμοκρασίας |
| 3. Λαβές ασφάλισης | 8. Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού | 11. Σχάρα στήριξης |
| 4. Μονάδα βάσης | | |
| 5. Πίνακας ελέγχου | | |

ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περαιτέρω χρήσιμες συμβουλές, υποδείξεις, βίντεο και συνταγές, μεταβείτε στη σελίδα:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.

ΑΣΦΑΛΙΣΗ ΚΑΙ ΑΠΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος μέσα στη μονάδα βάσης.
2. Τοποθετήστε το καπάκι (με τη σφράγιση καπακιού εγκατεστημένη) πάνω από το μαγειρικό σκεύος.
3. Στρέψτε τους μεταλλικούς συνδετήρες στις δύο λαβές επάνω και προς τα έξω, έως ότου προσαρμοστούν πάνω από τα άγκιστρα του καπακιού (εικ. Α).
4. Ασφαλίστε και τις δύο λαβές, πιέζοντάς τις προς τα κάτω (εικ. Β). Αυτό πρέπει να γίνεται και στις δύο λαβές ταυτόχρονα και όχι στην κάθε πλευρά ξεχωριστά. Έτσι το καπάκι θα ασφαλίσει στη θέση του.
5. Για απασφάλιση, σπρώξτε προς τα επάνω το πάνω μέρος των λαβών, προς την ανοικτή, απασφαλισμένη θέση. Έπειτα, ανασηκώστε τους μεταλλικούς συνδετήρες επάνω και πάνω από τα άγκιστρα του καπακιού και στρέψτε τα στη συνέχεια προς τα κάτω.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Να μεταφέρετε τη συσκευή πάντα από τις δύο πλευρικές λαβές. Φροντίστε να πιάσετε σταθερά το κάτω μέρος των λαβών ώστε να αποφευχθεί το ενδεχόμενο απροσδόκητης απασφάλισης των λαβών κατά τη μεταφορά. Ποτέ μην ανασηκώνετε τη συσκευή από τη λαβή του καπακιού. Πριν από τη μεταφορά της συσκευής, αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού είναι εγκατεστημένο. Ο μηχανισμός ασφάλισης δεν θα λειτουργεί σωστά εάν το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί.
- Για την τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης, βεβαιωθείτε ότι το χείλος της στεγανοποίησης είναι στραμμένο προς τα κάτω (εικ. C).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Αργό μαγείρεμα: Ιδανικό για ψητά φούρνου, σούπες, βραστά και συνδυασμούς κρεατικών και λαχανικών.

Sous Vide: Sous-vide είναι μια μέθοδος μαγειρέματος τροφών μέσα σε σφραγισμένη θήκη σε υδρόλουτρο, σε μια θερμοκρασία που ρυθμίζεται με υψηλή ακρίβεια. Η σφράγιση του φαγητού μέσα στις θήκες διατηρεί τους χυμούς και τις ήπιες γεύσεις που διαφορετικά θα χάνονταν με το συμβατικό μαγείρεμα.

Αισθητήρας θερμοκρασίας: Ιδανικό για ψητά κατσαρόλας και άλλα μεγάλα κομμάτια κρέατος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας διασφαλίζει ότι το κομμάτι δεν θα μαγειρευτεί υπερβολικά και δεν θα στεγνώσει.

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Προσθέστε τα συστατικά στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το καπάκι.
2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
3. Μπορείτε να επιλέξετε τη ΧΑΜΗΛΗ (⏸) ή την ΥΨΗΛΗ (⏏) ρύθμιση. Πατήστε το κουμπί Αργό μαγείρεμα  όσες φορές χρειαστεί ώστε η λυχνία (⏸) ή (⏏) να ανάψει.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση Διατήρησης θερμοότητας (⏏) για το μαγείρεμα.
4. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι μαγειρέματος είναι 4 ώρες στην ΥΨΗΛΗ ρύθμιση ή 8 ώρες στη ΧΑΜΗΛΗ ρύθμιση. Εάν θέλετε να τους αλλάξετε, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να κάνετε οποιαδήποτε προσαρμογή.
5. Πατήστε το κουμπί I/O για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το «:» ανάμεσα στους αριθμούς θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η μονάδα μαγειρεύει.

Προσαρμογές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο πατώντας τα κουμπιά ▲ και ▼. Εάν περάσουν 3 δευτερόλεπτα χωρίς να πατηθεί κανένα κουμπί, οι αριθμοί θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και ο νέος χρόνος μαγειρέματος θα ξεκινήσει.

Τέλος μαγειρέματος

- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας (⏏). Η λυχνία (⏏) θα ανάψει και στην οθόνη θα ξεκινήσει μια μέτρηση από το μηδέν έως τις 4 ώρες.
- Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
- Σημείωση: Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SOUS VIDE

Για μαγείρεμα Sous Vide, θα χρειαστείτε μια σακούλα ή θήκη για να τοποθετήσετε μέσα τα συστατικά. Έπειτα μπορείτε να αφαιρέσετε όσο αέρα γίνεται και να τη σφραγίσετε.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στη σακούλα ή στη θήκη που έχετε επιλέξει. Χρησιμοποιήστε μία σακούλα ανά μερίδα. Προσπαθήστε να διατηρήσετε τις μερίδες σε παρόμοιο μέγεθος μεταξύ τους. Προτού σφραγίσετε τη σακούλα, πρέπει να αφαιρέσετε όσο περισσότερο αέρα μπορείτε από αυτή.

Για σακούλες τύπου «φερμουάρ»:

1. Μέθοδος με το χέρι (εικ. D)

Τοποθετήστε τη σακούλα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια και, ωθήστε προσεκτικά με το χέρι όσο περισσότερο αέρα μπορείτε έξω από τη σακούλα. Προσέξτε να μη συνθλίψετε ή καταστρέψετε τα συστατικά όταν το κάνετε αυτό. Έπειτα, κλείστε τη σφράγιση στη σακούλα.

2. Μέθοδος με βύθιση σε νερό (εικ. E)

Γεμίστε με κρύο νερό ένα δοχείο αρκετά μεγάλο ώστε να χωράει τη σακούλα και τα συστατικά. Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στη σακούλα και κλείστε τη σφράγιση σχεδόν μέχρι το τέρμα, αφήνοντας μόνο ένα μικρό άνοιγμα στη μία γωνία. Ωθήστε αργά τη σακούλα μέσα στο νερό, αφήνοντας τη μη σφραγισμένη γωνία να εξέχει έξω από το νερό. Όταν το κάνετε αυτό, φροντίστε ώστε να μην εισέλθει νερό στη σακούλα κατά λάθος. Καθώς βυθίζετε τη σακούλα, το νερό θα εξωθεί σχεδόν όλο τον υπόλοιπο αέρα. Τέλος, σφραγίστε τη γωνία και αφαιρέστε τη σακούλα από το δοχείο.

Για σακούλες σιλικόνης:




Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή της σακούλας.

Για μηχανήματα συσκευασίας υπό κενό:

Ένα ειδικά κατασκευασμένο μηχανήμα σφράγισης υπό κενό κατάλληλο για τρόφιμα είναι ιδανικό για το μαγείρεμα sous vide. Χρησιμοποιήστε τις σωστές σακούλες που προτείνονται από τον κατασκευαστή και ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το μηχανήμα.







ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SOUS VIDE

1. Προσθέστε ζεστό νερό και γεμίστε το μαγειρικό σκεύος σχεδόν μέχρι τη μέση. Χρησιμοποιήστε νερό από το ζεστό νερό της βρύσης (όχι βραστό). Προσπαθήστε να έχετε θερμοκρασία νερού όσο το δυνατόν πλησιέστερη της θερμοκρασίας στην οποία θα μαγειρέψετε, ώστε να αποφύγετε τον περιττό χρόνο αναμονής. Χρησιμοποιήστε ένα μείγμα ζεστού και κρύου νερού εάν χρειάζεται. Εάν το νερό που προσθέτετε στη συσκευή θερμοκρασία πολύ διαφορετική από αυτή στην οποία θα μαγειρέψετε, η συσκευή θα χρειαστεί πολύ χρόνο είτε για να ζεστάνει το νερό είτε για να χαμηλώσει την επιλεγμένη θερμοκρασία.
2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
3. Συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στην υποδοχή στο πλάι του πίνακα ελέγχου (εικ. F).

4. Τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό μέσα στο μαγειρικό σκεύος, φροντίζοντας ώστε να είναι πλήρως βυθισμένη στο νερό. Προσθέστε επιπλέον νερό εάν χρειάζεται. Εάν θέλετε να τοποθετήσετε πολλές σακούλες μαζί, χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σχάρα για να τις διατηρήσετε ξεχωριστά.
5. Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το.
6. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα στο σημείο εισαγωγής sous vide στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν εισέρχεται στο νερό και στο φαγητό.
7. Πατήστε το κουμπί Sous Vide . Η λυχνία θερμοκρασίας-στόχου (⊕) θα ανάψει.
8. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος έχει οριστεί στους 60°C. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία.
9. Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου  / . Η λυχνία χρόνου (⊖) θα ανάψει.
10. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 60 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να ρυθμίσετε τον χρόνο που θέλετε για μαγείρεμα.
11. Πατήστε το κουμπί I/O για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η λυχνία πραγματικής θερμοκρασίας (⊖) θα ανάψει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η πραγματική θερμοκρασία νερού που ανιχνεύει ο αισθητήρας.
12. Όταν η θερμοκρασία του νερού πλησιάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και θα ξεκινήσει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης. Το χρονόμετρο μετρά αντίστροφα σε λεπτά.

Προσαρμογές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.

- Για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί  /  έως ότου η λυχνία θερμοκρασίας-στόχου (⊕) ανάψει. Έπειτα χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να κάνετε την προσαρμογή που θέλετε. 3 Δευτερόλεπτα μετά το πάτημα, οι αριθμοί θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και στην οθόνη θα εμφανιστεί η νέα θερμοκρασία. Πατήστε το κουμπί  /  ξανά ώστε στην οθόνη να επιστρέψει η ένδειξη του χρόνου.
- Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί  /  έως ότου η λυχνία χρόνου (⊖) ανάψει. Έπειτα χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼.

Τέλος μαγειρέματος

- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Αφαιρέστε το φαγητό.
- Η μέτρηση στην οθόνη θα ξεκινήσει από τα 00:00 λεπτά και θα αυξάνεται για να δείξει πόση ώρα έχει παραμείνει το φαγητό για να κρυώσει. Μετά από 4 ώρες, θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ένδειξη «----».
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

ΤΕΛΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ

Κάποια φαγητά μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Για μπριζόλες και άλλα κρέατα, η θωράκιση μετά το μαγείρεμα μέσα σε ένα ζεστό τηγάνι είναι ουσιαστική για καλύτερη γεύση και υφή.

1. Θερμάνετε ένα καλής ποιότητας τηγάνι και προσθέστε λάδι. Θωρακίστε τις άκρες και τις πλευρές του κρέατος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (έως 2 λεπτά ανά πλευρά).
2. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γκριλ. Απλώς να έχετε υπόψη ότι το φαγητό είναι ήδη μαγειρεμένο και χρειάζεται μόνο θωράκιση εξωτερικά.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου ασθeneιών λόγω μη κατάλληλα μαγειρεμένων τροφίμων, θα πρέπει να σημειωθούν τα εξής:

- Το μαγείρεμα του τροφίμου στη σωστή θερμοκρασία και για τη σωστή χρονική διάρκεια διασφαλίζει την εξόντωση των επιβλαβών βακτηρίων. Να ελέγχετε πάντα τις συμβουλές που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου και να ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχονται.
- Για λόγους ασφάλειας τροφίμων, τρόφιμα που μαγειρεύονται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 55°C (π.χ. μπριζόλα) δεν θα πρέπει να μαγειρεύονται για περισσότερο από 2 ώρες και, επιπλέον, θα πρέπει να θωρακίζονται εξωτερικά.
- Το ψάρι συχνά μαγειρεύεται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 55°C και, εάν σκοπεύετε να το κάνετε αυτό, είναι σημαντικό να προμηθευτείτε ψάρι κατηγορίας Sushi (δηλ. ψάρι που μπορεί να καταναλωθεί ωμό).
- Μην αφαιρείτε το κρέας χωρίς. Αφήστε το να μαγειρευτεί τουλάχιστον για την ελάχιστη χρονική διάρκεια που φαίνεται στο γράφημα στη σωστή θερμοκρασία.
- Μπορείτε αν θέλετε να αφήσετε το κρέας περισσότερο από την ελάχιστη χρονική διάρκεια. Το ψάρι αποτελεί εξαίρεση στον κανόνα αυτό. Το ψάρι θα μαλακώσει πολύ αν μαγειρευτεί υπερβολικά στη λειτουργία sous vide.
- Να ελέγχετε πάντα εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί σωστά σε όλο το πάχος (π.χ. για χοιρινό, πουλερικά, κ.λπ. έως ότου οι χυμοί είναι άχρωμοι). Το ψάρι πρέπει να μαγειρευτεί έως ότου η σάρκα είναι αδιαφανής σε όλο το πάχος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΔΗΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ SOUS VIDE

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος (ώρες)		Σημειώσεις
		ελάχ.	μέγ.	
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	Μέτριο - λίγο ψήσιμο: 56°C	1	1 ½	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Μέτριο: 60°C	1 ½	2	
	Καλό ψήσιμο: 68°C	2	2 ½	
Αρνί, μοσχάρι, πάπια, ελάφι, κ.λπ.	Ροζ χρώμα: 56°C	1 ½	3 ½	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 68°C	2	4	
Χοιρινό	Ζουμερό/τρυφερό: 63°C	1 ½	3	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 70°C	3	5	
Στήθος κοτόπουλου	Ζουμερό/τρυφερό: 60°C	1 ½	3	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 70°C	2	4	

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος (ώρες)		Σημειώσεις
		ελάχ.	μέγ.	
Κοτόπουλο μπούτι, φτερούγες	Ζουμερό/τρυφερό: 63°C	3 ½	5 ½	
	Μαλακό, νιφαδωτό: 72°C	4 ½	6 ½	
Ψάρι	Ζουμερό/τρυφερό 55°C	1	2	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 150 - 200 g
	Σφιχτό, καλά μαγειρεμένο 65°C	1 ½	2 ½	
Λαχανικά με ρίζα	80°C	4	6	Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους 15-20 mm

Είναι σημαντικό να μαγειρεύετε τα συστατικά στην καθορισμένη θερμοκρασία, τουλάχιστον για τον ελάχιστο καθορισμένο χρόνο. Τυχόν χρόνος για το ζέσταμα του νερού μετά την προσθήκη των συστατικών δεν συμπεριλαμβάνεται. Για την καθοδήγησή σας, το χρονόμετρο ξεκινά μόνο αφού η θερμοκρασία του νερού έχει φθάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει. Να περιμένετε πάντα έως ότου το χρονόμετρο δείξει ότι έχετε μαγειρέψει τα συστατικά τουλάχιστον για την ελάχιστη χρονική διάρκεια που φαίνεται παραπάνω.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

1. Προσθέστε το κομμάτι στο μαγειρικό σκεύος. Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το.
 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
 3. Συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στην υποδοχή στο πλάι του πίνακα ελέγχου (εικ. F).
 4. Εισαγάγετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα στο κομμάτι. Υπάρχουν τρεις οπές στο καπάκι από όπου μπορείτε να το κάνετε αυτό (εικ. H). Επιλέξτε αυτή που σας επιτρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα μέσα στο κομμάτι, στο πιο παχύ μέρος (εικ. I). Ο αισθητήρας δεν πρέπει να ακουμπά σε κόκαλα. Εάν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα για να ανασηκώσετε το κομμάτι πιο κοντά στον αισθητήρα θερμοκρασίας.
 5. Πατήστε το κουμπί αισθητήρα θερμοκρασίας (☞). Η λυχνία θερμοκρασίας-στόχου (⊕) θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να μαγειρέψετε.
 6. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος έχει οριστεί στους 80°C. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία.
 7. Πατήστε το κουμπί I/O για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η λυχνία πραγματικής θερμοκρασίας (⊕) θα ανάψει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία την οποία ανιχνεύει ο αισθητήρας από το σημείο όπου βρίσκεται μέσα στο τρόφιμο.
 8. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος φθάσει στη θερμοκρασία-στόχο, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα σε έναν κύκλο κατά τον οποίο το τρόφιμο θα διατηρείται στη θερμοκρασία-στόχο. Για να μπορείτε να παρακολουθείτε τη χρονική διάρκεια διατήρησης του τροφίμου στη θερμοκρασία αυτή, στην οθόνη ξεκινά μια χρονομέτρηση από το μηδέν.
- Ελέγχετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας κατά διαστήματα ενώ μαγειρεύετε ώστε να βεβαιώνετε ότι δεν έχει μετατοπιστεί λόγω συρρίκνωσης του κρέατος.

Τέλος μαγειρέματος

- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΟΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος (ώρες)		Σημειώσεις
		ελάχ.	μέγ.	
Ψητό μοσχάρι (σκληρά κομμάτια 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Όσο περισσότερο μπορείτε να μαγειρέψετε αυτά τα κομμάτια κρέατος, τόσο πιο τρυφερά θα γίνουν
Ψητό μοσχάρι (τρυφερά κομμάτια 1 - 3 kg)	Μέτριο: 60°C Καλό ψήσιμο: 72°C	6	12	Ο χρόνος μαγειρέματος θα διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος του ψητού. Μη μαγειρεύετε ψητό κρέας σε θερμοκρασία κάτω από 56°C
Ψητό χοιρινό	72°C	12	36	Όσο περισσότερο μπορείτε να μαγειρέψετε αυτά τα κομμάτια κρέατος, τόσο πιο τρυφερά θα γίνουν
Ψητό χοιρινό	65°C	6	12	Ο χρόνος μαγειρέματος θα διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος του ψητού. Μη μαγειρεύετε ψητό κρέας σε θερμοκρασία κάτω από 56°C
Ολόκληρο κοτόπουλο έως 2 kg	72°C	8	12	

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «E3», αυτό σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν έχει συνδεθεί σωστά.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μη βυθίζετε οποιοδήποτε μέρος του αισθητήρα θερμοκρασίας ή της μονάδας βάσης σε νερό ή άλλο υγρό.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει προτού την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
 2. Για να καθαρίσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, σκουπίστε μόνο το μεταλλικό άκρο του αισθητήρα με ένα βρεγμένο πανί. Φροντίστε να στεγνώσει καλά.
 3. Πλύνετε το μαγειρικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό. Αφαιρέστε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού από το καπάκι και πλύνετε την ξεχωριστά στο χέρι. Εάν έχουν κολλήσει τρόφιμα στο μαγειρικό σκεύος, γεμίστε το με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό και αφήστε το να μουλιάσει προτού το τρίψετε με μη διαβρωτικό σφουγγάρι.
 4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της μονάδας βάσης με ένα μαλακό, υγρό πανί.
 5. Αφήστε να στεγνώσει καλά πριν την αποθήκευση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες, συρμάτινα σφουγγάρια, σύρμα ή σφουγγάρια με σαπούνι.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

⚠ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- A forró ételt vagy forró folyadékot tartalmazó készülék elmozdításakor különösen óvatosan kell eljárni.
- A fedél levételekor sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt kell használni. A fedél levételekor ügyeljen a kiszökő gőzre.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatás és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- A főzőedényt ne helyezze olyan felületre, amelyre a hő hatással van. A főzőedényt mindig állványra vagy hőálló alátételre kell helyezni.
- A főzőedény aljának durva felülete megkarcolhatja vagy egyéb módon felsértheti a kényes vagy fényezett felületeket. Az ilyen felületek védelme érdekében a főzőedény alá mindig helyezzen alátétet.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

- | | | |
|------------------|---|--------------------------------------|
| 1. Üveg fedő | 6. Konyhai hőmérő beillesztési pontja Sous Vide főzésnél | 9. Konyhai hőmérő |
| 2. Főzőedény | 7. Konyhai hőmérő beillesztésére szolgáló nyílások (3 db) | 10. Konyhai hőmérő csatlakozóaljzata |
| 3. Zárófogantyúk | 8. Fedőtömítés | 11. Tartóállvány |
| 4. Alap | | |
| 5. Vezérlőpanel | | |

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

További hasznos tippek, videók és receptek:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét. Mossa ki a kivehető alkatrészeket meleg, szappanos vízben, jól öblítse le, majd szárítsa levegőn.

A FEDŐ RÖGZÍTÉSE ÉS A RÖGZÍTÉS FELOLDÁSA

1. Helyezze a főzőedényt az alapra.
2. Helyezze a fedőt (a fedőtömítéssel együtt) a főzőedényre.
3. Hajtsa fel a fém fűleket úgy, hogy beleilleszkedjenek a fedélen lévő hurkokba (A ábra).
4. Nyomja le, és ezáltal zárja le mindkét fogantyút (B ábra). A két fogantyút egyszerre, ne külön-külön zárja le. Ezzel a helyére rögzíti a fedőt.
5. A rögzítés feloldásához tolja fel a fogantyúk felső részét nyitott pozícióba. Ezután emelje fel a fém fűleket a fedélen lévő hurkok fölé, majd hajtsa le őket.

FONTOS

- A készüléket mindig a két fogantyúnál fogva emelje fel. Annak elkerülése érdekében, hogy a fogantyúk a készülék mozgatása során véletlenül kioldódjanak, mindig az aljuknál fogva, erősen fogja meg a fogantyúkat. Soha ne emelje fel a készüléket a fedőnél fogva! A készülék mozgatása előtt válassza le a konyhai hőmérőt.
- Ellenőrizze, hogy fel van-e helyezve a fedőtömítés. A tömítés nélkül nem működik megfelelően a zárómechanizmus.
- A tömítés felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a tömítés szája lefelé nézzen (C ábra).

FŐZŐ FUNKCIÓK

Lassú főzés: Tökéletes raguk, levesek, pörköltök, valamint húsból és zöldségekből készült ételek esetén.


Sous Vide: A Sous-vide főzési eljárás során az ételt lezárt tasakokban, megfelelően szabályozott hőmérsékletű vízfürdőben főzik meg. A tasakokban történő elkészítés során az étel szaftos, lédús marad, és megőrzi azokat az ízeket, amelyek a hagyományos főzés során elvesznének.

Konyhai hőmérő: Ideális sülték és más nagyobb húсок elkészítéséhez. A konyhai hőmérő gondoskodik arról, hogy a hús ne főjön túl, vagy ne száradjon ki.



LASSÚ FŐZÉS

A LASSÚ FŐZÉS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

1. Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe és helyezze rá a fedőt.
2. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
3. Az ALACSONY (⏸) és a MAGAS (⏹) beállítás között lehet választani. Nyomja meg többször egymás után a Lassú főzés  gombot, amíg világítani nem kezd az ⏸ vagy a ⏹ jelzőlámpa.
- Főzéshez soha ne használja a Melegen tartás (⏪) beállítást.
4. Az alapértelmezett főzésidő MAGAS beállításnál 4 óra, ALACSONY beállításnál pedig 8 óra. Ezek módosításához használja az ▲ vagy az ▼ gombot.
5. A főzés megkezdéséhez nyomja meg az I/O gombot. A kijelző villogása ekkor leáll, és a számok közötti „:” villogni kezd, jelezve, hogy a főzés folyamatban van.

Módosítások főzés közben

Az időt az ▲ és az ▼ gombokkal lehet beállítani. Miután 3 másodpercig egy gombot sem nyomtak meg, a számok nem villognak tovább, és elindul az új főzésidő.

A főzés vége

- A főzésidő lejárta után a készülék háromszor sípol és automatikusan melegen tartás (⏪) beállításra vált. Világítani kezd a ⏪ jelzőfény, és a kijelzőn elindul a számlálás nullától 4 óráig.
- A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
- Megjegyzés: Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításán 4 óránál tovább.
- Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

SOUS VIDE FUNKCIÓ

A Sous Vide főzéshez szükség van egy zacskóra vagy tasakra, amelyből el kell távolítani a lehető legtöbb levegőt, majd le kell zárni.

ELŐKÉSZÍTÉS

Helyezze a hozzávalókat a tasakba vagy zacskóba. Egy adaghoz egy tasakot használjon. Az adagoknak hasonló méretűnek kell lenniük. A tasak lezárása előtt a lehető legtöbb levegőt el kell távolítani belőle.

Simítózárás tasakok esetén:

1. Kézi módszer (D ábra)

Helyezze a tasakot sima felületre, majd nyomjon ki belőle kézzel annyi levegőt, amennyit csak tud. Ügyeljen arra, hogy közben ne sérüljenek meg a hozzávalók. Majd zárja le a tasakot.

2. Vízmerítéssel módszer (E ábra)

Töltsön meg egy akkor edényt vízzel, amelybe beleférnek a zárható tasakok és a hozzávalók. Helyezze a hozzávalókat a tasakba, majd zárja le majdnem teljesen úgy, hogy csak egy kis nyílás maradjon a saroknál. Lassan merítse a tasakot a vízbe úgy, hogy a le nem zárt sarok a vízfelszínen felül maradjon. Közben figyeljen arra, hogy ne kerüljön véletlenül víz a tasakba. A tasak merítése során a víz majdnem az összes levegőt kinyomja. Végül zárja le a saroknál lévő nyílást, és vegye ki a tasakot az edényből.




Szilikon tasakok esetén:

Kövesse a tasak gyártója által biztosított utasításokat.

Vákuumcsomagoló gépek esetén:

Az erre a célra szolgáló, ételekhez használható vákuumos csomagológépek tökéletesek sous vide főzéshez. Használja a gyártó által javasolt megfelelő tasakokat, és kövesse a készülékhez mellékelt utasításokat.

A SOUS VIDE ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

1. Töltsön meg meleg vízzel a főzőedényt körülbelül a feléig. Használjon meleg (nem forrásban lévő) csapvizet. A víz hőmérséklete legyen a lehető legközelebb a főzési hőmérséklethez, így kiküszöbölhető a felesleges várakozási idő. Keverjen össze szükséges mennyiségű meleg és hideg vizet. Ha a főzőedénybe öntött víz hőmérséklete nagyban eltér a főzés hőmérsékletétől, akkor hosszabb ideig tart, mire azt a készülék a kiválasztott hőmérsékletre melegíti vagy hűti.
2. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
3. Csatlakoztassa a konyhai hőmérőt a vezérlőpanel oldalán található aljzatba (F ábra).
4. Helyezze az étellel teli tasakot a főzőedénybe, és gondoskodjon arról, hogy nem merül teljesen el. Szükség esetén adjon még hozzá vizet. Ha egyszerre több tasakot helyez az edénybe, akkor a mellékelt állvány segítségével válassza el őket egymástól.
5. Helyezze fel és zárja le a fedőt.
6. Helyezze a hőmérőt a fedőn lévő sous vide-nyílásba. Győződjön meg arról, hogy a hőmérő a vízbe, és nem az ételbe merül.
7. Nyomja meg a Sous Vide  gombot. Ekkor világítani kezd a célhőmérséklet (⊕) jelzőfény.
8. Az alapértelmezett hőmérséklet 60°C, amelyet az ▲ és az ▼ gombokkal lehet módosítani.
9. Nyomja meg a hőmérséklet/idő  /  gombot. Ekkor világítani kezd az idő (⊖) jelzőfény.
10. Az alapértelmezett főzésidő 60 perc. A kívánt főzésidő beállításához használja az ▲ vagy az ▼ gombot.

11. A főzés megkezdéséhez nyomja meg az **I/O** gombot. Ekkor világítani kezd a tényleges hőmérséklet (☉) jelzőfény, a kijelzőn pedig megjelenik a hőmérő által érzékelt tényleges vízhőmérséklet.
12. Amikor a víz hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a készülék kétszer sípol és elkezd visszaszámlálni. Az időzítő percekben számol visszafelé.

Módosítások főzés közben

A főzési ciklus alatt módosítani lehet az időt és a hőmérő hőmérsékletét.

- A hőmérő hőmérsékletének módosításához nyomja le a \downarrow/\oplus gombot, amíg világítani nem kezd a célhőmérséklet (⊕) jelzőfény, majd az \blacktriangle és az \blacktriangledown gombok segítségével állítsa be a kívánt értéket. 3 másodperccel a gomb lenyomása után a számok nem villognak tovább, és megjelenik az új hőmérséklet. A \downarrow/\oplus gomb ismételt lenyomásával lehet visszatérni az idő kijelzéséhez.
- A főzésidő módosításához nyomja le a \downarrow/\oplus gombot, amíg világítani nem kezd az idő (⊖) jelzőfény, majd használja az \blacktriangle és az \blacktriangledown gombokat.

A főzés vége

- A főzésidő lejártá után a készülék háromszor sípol és automatikusan kikapcsolja a melegítést.
- Vegye ki az ételt.
- A készülék 00:00-tól kezdve percnként felfelé számolva jelzi, hogy mennyi ideje hűl az étel. 4 óra elteltével az alapértelmezett „----” felirat jelenik meg.
- Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

UTOLSÓ LÉPÉSEK

Bizonyos ételek közvetlenül a főzés után fogyaszthatók. A steakeket és más húsokat a legjobb íz és textúra elérése érdekében főzés után forró serpenyőben meg kell pirítani.

1. Melegítsen fel egy jó minőségű serpenyőt, és öntsön bele olajat. Ízlés szerint pirítsa meg a hús szeleit és oldalait (oldalanként legfeljebb 2 percig).
2. Alternatívaként grillező is használható. Ne feledje, hogy az étel már meg van főzve, csak a külsejét kell pirítani.

A FŐZÉSIDŐRE ÉS AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ MEGJEGYZÉSEK

A helytelenül megfőzött ételekből eredő betegségek kockázatának minimalizálása érdekében vegye figyelembe a következőket:

- Ha az ételt a megfelelő hőmérsékleten, a megfelelő ideig főzi, akkor az összes káros baktérium elpusztul. Mindig olvassa el az élelmiszerek csomagolásán lévő tájékoztatást, és kövesse a főzésre vonatkozó utasításokat.
- Az 55 °C alatt elkészített ételeket (pl. steak) élelmiszer-biztonsági okokból nem szabad 2 óránál hosszabb ideig főzni, és kívülről meg kell pirítani.
- A halakat gyakran 55 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten főzik, ehhez azonban fontos, hogy Sushi minőségű (vagyis nyersen fogyasztható) halat vásároljon.
- Ne vegye ki korábban a húst. Főzze a megfelelő hőmérsékleten legalább a táblázatban szereplő minimális főzésidőig.
- A húst a minimális időnél hosszabb ideig is bent lehet hagyni. Ez alól a szabály alól a hal kivételt képez. Ha a halat a sous vide funkcióval túlfőzik, akkor pépes állagú lesz.
- Mindig ellenőrizze, hogy megfelelően átfőtt-e az étel (pl. a sertéshús, baromfi hús tiszta levet ad). A halat addig főzze, amíg a húsa mindenhol kifesthető.

ÚTMUTATÓ TÁBLÁZAT SOUS VIDE FŐZÉSHEZ

Étel	Hőmérséklet	Idő (óra)		Megjegyzések
		min.	max.	
Marha steakek	Közepesen átsütve: 56°C	1	1 ½	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Közepes: 60°C	1 ½	2	
	Jól átsütve: 68°C	2	2 ½	
Bárány, borjú, kacsza, szarvasmarha, stb.	Rózsaszín: 56°C	1 ½	3 ½	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 68°C	2	4	
Sertés	Szaftos/puha: 63°C	1 ½	3	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 70°C	3	5	
Csirkemell	Szaftos/puha: 60°C	1 ½	3	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 70°C	2	4	
Csirke alsó- és felsőcomb, -szárny	Szaftos/puha: 63°C	3 ½	5 ½	
	Jól átsütve: 72°C	4 ½	6 ½	
Hal	Puha, omlós 55°C	1	2	Az időzítés 150–200 grammos adagokra vonatkozik
	Kemény, jól átsült 65°C	1 ½	2 ½	
Gyökérzöldség	80°C	4	6	Vágjon 15–20 mm-es, hasonló méretű darabokat

Fontos, hogy az összetevőket a megadott hőmérsékleten és legalább a megadott minimális ideig főzze. A hozzávalók behelyezése után, a víz felmelegítéséhez esetlegesen szükséges idő nem számít bele a főzésidőbe. Segítségként az időzítő csak azután indul el, hogy a víz elérte a beállított hőmérsékletet. Mindig várja meg, hogy az időzítő kijelje, hogy a hozzávalókat legalább a fent jelzett minimális főzésidőig főzte.



KONYHAI HŐMÉRŐ FUNKCIÓ

A KONYHAI HŐMÉRŐ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- Helyezze a húst a főzőedénybe. Helyezze fel a fedőt és zárja le.
- Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
- Csatlakoztassa a konyhai hőmérőt a vezérlőpanel oldalán található aljzatba (F ábra).
- Szűrje a hőmérőt a húsba. A fedélen erre a célra három nyílás szolgál (H ábra). Válassza ki azt, amelyiken keresztül a hús legvastagabb részébe tudja szűrni a hőmérőt (I ábra). A hőmérő nem érhet a húsban lévő csonthoz. Szükség esetén az állvány segítségével közelebb hozhatja a húst a hőmérőhöz.
- Nyomja meg a konyhai hőmérő (⇐) gombot. Ekkor világítani kezd a célhőmérséklet (⊕) jelzőfény, jelezve, hogy beállíthatja azt a hőmérsékletet, amelyre az ételt főzni szeretné.
- Az alapértelmezett főzési hőmérséklet 80°C, amelyet az ▲ és az ▼ gombokkal lehet módosítani.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg az I/O gombot. Ekkor világítani kezd a tényleges hőmérséklet (⊖) jelzőfény, a kijelzőn pedig megjelenik a hőmérő által az étel azon pontján mért hőmérséklet, amelybe előzőleg beleszúrta.
- Amikor a hús belső hőmérséklete elérte a célhőmérsékletet, a készülék kétszer sípol, és automatikusan olyan ciklusra vált, amely a célhőmérsékleten tartja az ételt. Annak érdekében, hogy nyomon lehessen követni, hogy a készülék mennyi ideig tartotta az ételt ezen a hőmérsékleten, a kijelzőn számláló jelenik meg nullától felfelé.
 - A főzés során időnként ellenőrizze, hogy nem változott-e a hőmérő pozíciója a hús zsugorodása miatt.

A főzés vége

- Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

KONYHAI HŐMÉRŐVEL TÖRTÉNŐ FŐZÉSRE VONATKOZÓ TÁBLÁZAT

Étel	Hőmérséklet	Idő (óra)		Megjegyzések
		min.	max.	
Marhasültek (1–3 kg-os kemény szeletek)	72°C	12	36	Minél tovább főzi ezeket a húsokat, annál puhábbak lesznek
Marhasültek (1–3 kg-os puha szeletek)	Közepes: 60°C Jól átsütve: 72°C	6	12	A főzési idő a hús méretétől függően változik. A húsokat 56 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten nem lehet főzni
Sertéssültek	72°C	12	36	Minél tovább főzi ezeket a húsokat, annál puhábbak lesznek
Sertéssültek	65°C	6	12	A főzési idő a hús méretétől függően változik. A húsokat 56 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten nem lehet főzni
Egész csirke, max. 2 kg	72°C	8	12	

HIBAELEHÁRÍTÁS

Ha a kijelzőn az „E3” felirat jelenik meg, akkor a hőmérő nincs megfelelően csatlakoztatva.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETÉS: A konyhai hőmérőt és a készülék alapjának egyik részét sem szabad teljesen vízbe vagy más folyadékba meríteni.

- Húzza ki a készüléket, és hagyja, hogy teljesen lehűljön, mielőtt tisztítaná vagy eltárolná.
- A hőmérő tisztításakor kizárólag a fém részt törölje le nedves ruhával. Alaposan szárítsa meg.
- A főzőedényt és az üveg fedőt langyos szappanos vízzel tisztítsa. Távolítsa el a fedéltömítést, és mossa meg alaposan kézzel. Ha a főzőedényhez étel tapad, akkor töltsen meg az edényt langyos szappanos vízzel, és hagyja ázni, majd tisztítsa meg karcmentes tisztítószerrel.
- Az alap belsejének és külsejének tisztításához használjon puha nedves ruhát.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- Ne használjon erős vagy karcoló hatású szereket, oldatokat, súrolószereket, fémszálal súrolópárnákat és drótszivacsot.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⚠ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- İçinde sıcak yiyecekler veya sıcak sıvılar bulunan cihazları taşıırken son derece dikkatli olun.
- Kapağı kaldırırken fırın eldivenleri veya benzer koruyucu ekipmanlar kullanın. Kapağı kaldırırken çıkan buhara dikkat edin.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Pişirme kabını ısıdan etkilenebilecek zeminlerin üzerine koymayın. Kabı her zaman bir nihalenin veya ısıya dayanıklı bir matın üzerine yerleştirin.
- Pişirme kabının tabanı pürüzlü bir yüzeye sahiptir ve hassas veya cilalı yüzeylerde çizikler veya başka izler bırakabilir. Bu tür yüzeyleri korumak için, pişirme kabının altına her zaman koruyucu bir destek yerleştirin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

PARÇALAR

- | | | |
|----------------------|---|--------------------------------|
| 1. Cam kapak | 5. Kontrol paneli | 9. Isı probu |
| 2. Pişirme kabı | 6. Sous Vide için ısı probu yerleştirme noktası | 10. Isı probu konnektör soketi |
| 3. Kilitleme sapları | 7. Isı probu yerleştirme delikleri (x 3) | 11. Destek rafı |
| 4. Taban ünitesi | 8. Kapak contası | |

AYRINTILI BILGI

Yardımcı olabilecek diğer bilgiler, ipuçları, videolar ve yemek tarifleri için lütfen aşağıdaki adresi ziyaret edin:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. Çıkarılabilen parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, suyunu süzdürün ve doğal şekilde kurumaya bırakın.

KAPAĞI KILITLEME VE KILIDINI AÇMA

1. Pişirme kabını taban ünitesine yerleştirin.
2. Kapağı, (kapak contası takılı durumda) pişirme kabının üzerine kapatın.
3. Her iki sapa yer alan metal klipsleri, kapak üzerindeki kancalara takılabilir oluncaya dek yukarı doğru bir yay hareketi ile kaldırın (Şekil A).
4. Üzerlerine aşağı yönde bastırarak her iki sapı da kilitleyin (Şekil B). Önce bir sapa, sonra diğerine güç uygulamak yerine, her iki sapı da aynı anda kilitleyin. Bu işlem, kapağı yerine sabitleyecektir.
5. Kilidi açmak için sapların üst kısmını açık, kilitsiz pozisyona doğru, yukarı yönde itin. Ardından, metal klipsleri yukarı kaldırın ve kapaktaki kancaların üzerinden geçirerek, aşağı indirin.

ÖNEMLİ

- Cihazı her zaman iki yanındaki saplarından tutarak taşıyın. Taşıma sırasında sapların kilitlerinin beklemelik şekilde açılmasını önlemek için, sapları alt kısımlarından emniyetli şekilde kavramaya dikkat edin. Cihazı hiçbir zaman kapak tutamağından tutarak kaldırmayın. Cihazı taşımadan önce ısı probunu çıkarın.
- Kapak contasının düzgün şekilde takıldığından emin olun. Conta takılmadığında, kilitleme mekanizması düzgün şekilde çalışmayacaktır.
- Contayı takarken, contanın kenarının aşağı doğru bakıyor olmasına dikkat edin (Şekil C).

PIŞİRME FONKSİYONLARI

Yavaş Pişirme: Güveçler, çorbalar, yahniler ve et ile sebze kombinasyonları için mükemmeldir.

Sous Vide: Sous-vide, yiyecekleri bir su banyosunda, doğru şekilde düzenlenmiş sıcaklıkta ve sızdırmaz bir kese içinde pişirme yöntemidir. Yiyeceklerin kese içinde sızdırmazlığını sağlamak, geleneksel pişirme sırasında kaybolacak özülerini ve hoş lezzetlerini hapsederek muhafaza eder.

Isı Probu: Rostoların ve diğer büyük parçalı etlerin pişirilmesi için idealdir. Isı probu, büyük et parçalarının aşırı pişmemesini ve kurumamasını sağlar.

YAVAŞ PIŞİRME

YAVAŞ PIŞİRME MODUNUN KULLANIMI

1. Malzemeleri pişirme kabına ekleyin ve kapağını kapatın.
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
3. DÜŞÜK () veya YÜKSEK ())) ayarlar arasında seçim yapabilirsiniz. Yavaş Pişirme () düğmesine, () veya ())) lambası yanınca dek birkaç kez basın.
- Sıcak Tutma () ayarını, pişirmek için hiçbir zaman kullanmayın.
4. Varsayılan pişirme süresi, YÜKSEK ayar için 4 saat ve DÜŞÜK ayar için 8 saattir. Bu süreleri değiştirmek istiyorsanız, ayarlama yapmak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın.
5. Pişirmeyi başlatmak için I/O düğmesine basın. Ekran ışıklarının yanıp sönmeye başlayarak ve sayılar arasında ":" yanıp sönmeye başlayarak, cihazın pişirmekte olduğunu belirtecektir.

Pişirme Sırasında Ayarlamalar Yapma

Süreyi ▲ ve ▼ düğmelerine basarak ayarlayabilirsiniz. Herhangi bir düğmeye basılmadan geçen 3 saniye sonunda, sayıların yanıp sönmeye duracak ve pişirme işlemi için yeni süre başlatılacaktır.

Pişirmeyi Sonlandırma

- Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazdan üç kez bip sesi duyulacak ve otomatik olarak sıcak tutma () ayarına geçiş yapılacaktır. () lambası yanacak ve ekranda sıfırdan 4 saate doğru yukarı sayım başlayacaktır.
- Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
- Not: Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

SOUS VIDE İŞLEVİ

Sous Vide pişirme için, malzemeleri içine koyacağınız ve içindeki havayı mümkün olduğunca çok çıkararak sızdırmazlığını sağlayabileceğiniz bir poşet veya keseye ihtiyacınız olacaktır.

HAZIRLIK

Malzemeleri seçtiğiniz poşet veya keseye yerleştirin. Her porsiyon için bir poşet kullanın. Porsiyonları benzer boyutlarda tutmaya çalışın. Poşetin sızdırmazlığını sağlamadan önce, içinden mümkün olduğunca çok havayı dışarı çıkarmaya çalışmalısınız.

'Fermuar kilitli' poşetler için:

1. El Yöntemi (Şekil D)

Poşeti düz bir yüzeye yerleştirin ve elinizi kullanarak, poşetin içinden mümkün olduğunca çok havayı dikkatle dışarı itmeye çalışın. Bunu yaparken, malzemeleri ezmemeye veya hasara uğratmamaya dikkat edin. Ardından, poşetin üzerindeki sızdırmaz fermuarı kapatın.

2. Suya daldırma yöntemi (Şekil E)

Fermuarlı poşeti ve malzemeleri içine alacak kadar büyük bir kabı soğuk suyla doldurun. Malzemeleri poşete yerleştirin ve fermuarı yalnızca bir köşesinde küçük bir açıklık bırakarak, boydan boya neredeyse tamamen kapatın. Poşeti, açık kalan köşe suyun dışında kalacak şekilde yavaşça suyun içine batırın. Bunu yaparken, poşete kazara su girmemesine dikkat edin. Siz poşeti suya daldırırken, su, poşetin içinde kalan havanın neredeyse tamamını dışarı atacaktır. Son olarak, açık kalan kısmı da fermuarla sıkıca kapatın ve poşeti kaptan çıkarın.

Silikon torbalar için:

Torba üreticisi tarafından verilen talimatları izleyin.

Vakumlu paket makineleri:

Gıda kullanımına uygun, özel amaçlı vakum makineleri, sous vide pişirme için idealdir. Doğru torbaları, üretici tarafından önerilen şekilde kullanın ve makine ile birlikte verilen talimatları izleyin.

SOUS VIDE MODUNUN KULLANIMI

1. Pişirme kabını sıcak suyla yaklaşık yarısına kadar doldurun. Sıcak su musluğundan alacağınız suyu kullanın (kaynar su değil). Gereksiz bekleme sürelerini kısaltacağından, suyun sıcaklığının pişirme sıcaklığına mümkün olduğunca yakın olmasını sağlamaya çalışın. Gerekirse bir soğuk-sıcak su karışımı kullanın. Kaba koyacağınız su, pişireceğiniz sıcaklıktan çok farklı bir ısıdaysa, cihazın soğuk suyu seçilen sıcaklığa ısıtması veya soğutması çok daha uzun süre alacaktır.
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
3. Isı probunu, kontrol panelinin yan tarafındaki sokete bağlayın (Şekil F).
4. Torbalanmış yiyeceği, tamamen suya dalmasına dikkat ederek pişirme kabına yerleştirin. Gerekirse su ilave edin. Bir defada birkaç parça koyuyorsanız, bunları birbirinden ayrı tutmak için, ürünle birlikte verilen rafı kullanın.
5. Kapağı kapatın ve yerine sabitleyin.
6. Isı probunu, kapaktaki sous vide ekleme noktasına yerleştirin. Probu yiyeceğe değil, suya girmesine dikkat edin.
7. Sous Vide () düğmesine basın. Hedef sıcaklık () lambası yanacaktır.
8. Varsayılan pişirme sıcaklığı 60°C olarak belirlenmiştir. Sıcaklığı ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın.
9. Sıcaklık/zaman () / () düğmesine basın. Süre () lambası yanacaktır.
10. Varsayılan pişirme süresi 60 dakikadır. Pişirmek istediğiniz süreyi ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın.

11. Pişirmeyi başlatmak için **I/O** düğmesine basın. Gerçek sıcaklık lambası (☞) yanacak ve ekranda, probun algıladığı fiili su sıcaklığı görüntülenecektir.
12. Su sıcaklığı ayarladığınız ısıya ulaştığında cihazdan iki kez bip sesi duyulacak ve geri sayım kronometresi çalışmaya başlayacaktır. Kronometre, dakikalar şeklinde geri sayım yapacaktır.

Piştirme Sırasında Ayarlamalar Yapma

Süreyi veya prob sıcaklığını, piştirme programı sırasında ayarlayabilirsiniz.

- Prob ısısını ayarlamak için ↓ / ⏸ düğmesine, hedef sıcaklık (⊕) lambası yanınca dek basın, ardından ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak ayarlama yapın. Bastıktan 3 saniye sonra, sayıların yanıp sönmeye sona erecek ve ekranda yeni sıcaklık görüntülenecektir. Süre ekranına geri dönmek için ↓ / ⏸ düğmesine tekrar basın.
- Piştirme süresini ayarlamak için ↓ / ⏸ düğmesine, süre (⌚) lambası yanınca dek basın, ardından ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın.

Piştirmeyi Sonlandırma

- Piştirme süresi sona erdiğinde, cihazdan üç kez bip sesi duyulacak ve ısıtma işlevi otomatik olarak kapanacaktır.
- Yiyeceği çıkarın.
- Yiyeceğin soğutulacağı süreyi göstermek için, ekranda 00:00 'dan başlayarak dakikalar şeklinde yukarı sayım yapılacaktır. 4 saat sonra, varsayılan "----" ekranı görüntülenecektir.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

İŞLEMİ BİTİRME ADIMLARI

Bazı yiyecekler, pişirildikten hemen sonra yenilebilir. Biftekler ve diğer etlerde piştirme sonrasında eti sıcak bir tavada mühürlemek, en iyi lezzet ve dokuyu elde etmek açısından kesinlikle gereklidir.

1. Kaliteli bir tavayı ısıtın ve yağ ekleyin. Etin her iki yanını ve kenarlarını, tercihinize göre mühürleyin (her yanı en fazla 2 dakika).
2. Alternatif olarak bir ızgara da kullanabilirsiniz. Ancak etin önceden piştığını ve yalnızca dışını mühürlediğinizi unutmayın.

PIŞIRME SÜRELERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ NOTLAR

Doğru şekilde pişirilmeyen yiyeceklerin yol açabileceği hastalık riskini en aza indirmek için, lütfen aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Yiyeceği doğru ısıda ve doğru süre boyunca pişirmek, zararlı tüm bakterilerin ölmesini sağlayacaktır. Gıda ambalajının üzerinde yer alan bilgileri her zaman kontrol edin ve verilen piştirme talimatlarını izleyin.
- Gıda güvenliği açısından, 55°C'nin altında pişirilen yiyecekler (örn. biftek) 2 saatten uzun süre pişirilmemelidir ve dış kısımları mühürlenmelidir.
- Balık genellikle 55°C'nin altındaki ısılarla pişirilir; bunu yapmayı planlıyorsanız, Sushi sınıfı olarak nitelendirilen (örn. çiğ yenebilen) balıklardan satın almalısınız.
- Eti vaktinden önce çıkarmayın. En azından, tabloda verilen minimum süre boyunca doğru ısıda pişirin.
- Eti belirtilen minimum süreden daha uzun bırakmanızda bir sakınca yoktur. Balık, bu kural için istisnadır. Balıklar sous vide işlevi ile aşırı pişirildiklerinde peltemsi olurlar.
- Yiyeceğin doğru şekilde pişirildiğini her zaman kontrol edin (örn. domuz etleri, kümes hayvanları vb. için, özuları şeffaf oluncaya dek). Balıkları ise, etleri tamamen opak oluncaya dek pişirmelisiniz.

SOUS VIDE PIŞIRME KILAVUZ TABLOSU

Yiyecek	Sıcaklık	Süre (saat)		Notlar
		min.	maks.	
Biftekler	Orta az pişmiş: 56°C	1	1 ½	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	Orta: 60°C	1 ½	2	
	İyi pişmiş: 68°C	2	2 ½	
Kuzu, dana, ördek, geyik vb.	Pembe: 56°C	1 ½	3 ½	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 68°C	2	4	
Domuz	Sulu/yumuşak: 63°C	1 ½	3	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 70°C	3	5	
Tavuk göğsü	Sulu/yumuşak: 60°C	1 ½	3	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 70°C	2	4	
Tavuk bacağı, kanadı, budu	Sulu/yumuşak: 63°C	3 ½	5 ½	
	İyi pişmiş: 72°C	4 ½	6 ½	
Balık	Yumuşak, gevrek 55°C	1	2	Verilen süreler 150 - 200 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	Sert, iyi pişmiş 65°C	1 ½	2 ½	
Kök sebzeler	80°C	4	6	Yaklaşık 15-20 mm'lik eşit boyutlu parçalara kesilmiş

Malzemeleri belirtilen sıcaklıkta, en azından belirtilen minimum süre boyunca pişirmeniz önemlidir. Malzemeleri ekledikten sonra suyun gerek duyabileceği ısına süreleri dahil değildir. Size yol göstermek için kronometre, yalnızca su sıcaklığı belirlediğiniz ısıya ulaştığı zaman çalışmaya başlar. Her zaman kronometre, malzemeleri en azından yukarıda belirtilen minimum süre boyunca pişirdiğinizi gösterinceye dek bekleyin.



ISI PROBU İŞLEVI

ISI PROBU İŞLEVINİN KULLANIMI

1. Kemikli eti pişirme kabına yerleştirin. Kapağı kapatın ve kilitleyin.
 2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
 3. Isı probunu, kontrol panelinin yan tarafındaki sokete bağlayın (Şekil F).
 4. Isı probunu ete batırın. Kapakta, bunu gerçekleştirebileceğiniz üç delik bulunmaktadır (Şekil H). Probu ete en kalın kısımdan batırabileceğiniz deliği seçin (Şekil I). Probu ette herhangi bir kemiğe değmesine izin vermeyin. Gerekliyse, eti ısı problemlerine yaklaştırmak üzere kaldırmak için rafı kullanabilirsiniz.
 5. Isı Probu (→) düğmesine basın. Hedef sıcaklık (⊕) lambası yanarak, yiyeceğin pişirilmesini istediğiniz sıcaklığı ayarladığınızı belirtecektir.
 6. Varsayılan pişirme sıcaklığı 80°C olarak belirlenmiştir. Sıcaklığı ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın.
 7. Pişirme işlemini başlatmak için I/O düğmesine basın. Gerçek sıcaklık lambası (⊕) yanacak ve ekranda, probun yiyeceğin içinde bulunduğu noktadan algıladığı sıcaklık görüntülenecektir.
 8. Etin iç sıcaklığı, hedef sıcaklığa ulaştığında, cihazdan iki kez bip sesi duyulacak ve otomatik olarak, eti hedef sıcaklıkta tutma programına geçilecektir. Yiyeceğin bu sıcaklıkta tutulma süresini takip etmenize yardımcı olmak için, ekranda sıfırdan başlayarak ileri sayım gerçekleştirilecektir.
- Isı probunu, pişirme sırasında etin büzüşmesi nedeniyle pozisyonunun değişmediğinden emin olmak için ara sıra kontrol edin.

Pişirme İşlemini Sonlandırma

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

ISI PROBU PİŞİRME TABLOSU

Yiyecek	Sıcaklık	Süre (saat)		Notlar
		min.	maks.	
Biftekler (sert etler 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Bu et dilimlerini ne kadar uzun süre pişirirseniz, o kadar yumuşak olmalarını sağlarsınız
Biftekler (yumuşak etler 1 - 3 kg)	Orta: 60°C İyi pişmiş: 72°C	6	12	Pişirme süresi, et diliminin ebadına bağlı olarak değişebilir. Bir et dilimini 56°C'nin altındaki sıcaklıklarda pişirmeye çalışmayın
Domuz etleri	72°C	12	36	Bu et dilimlerini ne kadar uzun süre pişirirseniz, o kadar yumuşak olmalarını sağlarsınız
Domuz etleri	65°C	6	12	Pişirme süresi, et diliminin ebadına bağlı olarak değişebilir. Bir et dilimini 56°C'nin altındaki sıcaklıklarda pişirmeye çalışmayın
Bütün tavuk, en fazla 2 kg	72°C	8	12	

SORUN GİDERME

Ekranda görünen "E3" uyarısı, ısı probunun doğru şekilde bağlanmadığını belirtir.

ÖZEN VE BAKIM

UYARI: Isı probunun veya taban ünitesinin herhangi bir kısmını asla suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.

1. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.
 2. Isı probunu temizlemek için, metal probun yalnızca uç kısmını nemli bir bezle silin. İyice kurulayın.
 3. Pişirme kabını ve cam kapağı ılık sabunlu suda yıkayın. Kapak contasını kapaktan çıkarın ve elde ayrıca yıkayın. Yiyecek, pişirme kabına yapışır, kabı ılık sabunlu su ile doldurun ve aşındırıcı olmayan, yumuşak bir bulaşık bezi ile temizlemeden önce bir süre suyla yumuşamasını bekleyin.
 4. Taban ünitesinin içini ve dışını yumuşak, nemli bir bezle silin.
 5. Depolamadan önce tamamen kurummasını bekleyin.
- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler, solventler, deterjanlar, bulaşık telleri veya sabunlu süngerler kullanmayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız


Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.


PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Acordați o atenție deosebită atunci când mutați aparatul dacă acesta conține alimente calde sau lichide fierbinți.
- Utilizați mănuși de cuptor sau o protecție similară atunci când scoateți capacul. Atenție la evacuarea aburului atunci când ridicați capacul.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu așezați vasul de gătit pe suprafețe care nu rezistă la căldură. Așezați întotdeauna vasul pe un suport sau o cârpă rezistente la căldură.
- Baza vasului de gătit are o suprafață aspră și poate zgâria sau lăsa urme pe suprafețele delicate sau lustruite. Așezați întotdeauna materiale de protecție sub vasul de gătit pentru a proteja aceste tipuri de suprafețe.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

PĂRȚI COMPONENTE

- | | | |
|----------------------|---|--|
| 1. Capac de sticlă | 5. Panou de comandă | 8. Garnitură capac |
| 2. Vas de gătit | 6. Punct de introducere a termometrului pentru gătitul în vid | 9. Termometru |
| 3. Mânere de blocare | 7. Orificii de introducere a termometrului (x 3) | 10. Mufă pentru conectarea termometrului |
| 4. Unitate de bază | | 11. Stativ |

INFORMAȚII SUPPLEMENTARE

Pentru mai multe sugestii utile, sfaturi, videoclipuri și rețete puteți accesa:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați ambalajul și etichetele. Spălați componentele detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.

BLOCAREA ȘI DEBLOCAREA CAPACULUI

1. Așezați vasul de gătit în unitatea de bază.
2. Așezați capacul (cu garnitura capacului montată) deasupra vasului de gătit.
3. Rotiți clemele de metal de pe ambele mânere în sus și peste capac, până când se fixează peste cârligele de pe capac (fig. A).
4. Blocați ambele mânere împingându-le în jos (fig. B). Manipulați ambele mânere simultan și nu pe rând. Acest lucru va fixa capacul.
5. Pentru a debloca, împingeți în sus partea superioară a mânerelor în poziția deschisă, deblocată. Apoi, ridicați clemele de metal în sus și peste cârligele de pe capac și rotiți-le în jos.

IMPORTANT

- Ridicați întotdeauna aparatul utilizând cele două mânere laterale. Asigurați-vă că prindeți de partea inferioară a mânerelor pentru a evita deblocarea în mod neașteptat în timp ce aparatul este mutat. Nu ridicați niciodată aparatul de mânerul capacului. Îndepărtați termometrul înainte de a muta aparatul.
- Asigurați-vă că este montată garnitura capacului. Mecanismul de blocare nu va funcționa corect fără garnitură.
- Atunci când montați garnitura asigurați-vă că muchia acesteia este orientată în jos (fig. C).

FUNȚII DE GĂTIT

Gătit lent: funcție perfectă pentru caserole, supe, tocănițe și combinații de carne și legume.


Gătit în vid: gătitul în vid este o metodă de preparat alimente în interiorul unei pungi sigilate plasată într-o baie de apă la o temperatură controlată cu precizie. Sigilarea alimentelor în pungi păstrează sucurile și aromele subtile care altfel s-ar pierde.

Termometru: ideal pentru gătit fripturi și alte bucăți mai mari de carne. Termometrul are rolul de a preveni ca bucata de carne să fie încălzită excesiv și astfel să se usuce.



GĂTIT LENT

UTILIZAREA MODULUI DE GĂTIT LENT

1. Adăugați ingredientele în vasul de gătit și fixați capacul.
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
3. Puteți selecta setarea REDUS (S) sau RIDICAT (SSSS). Apăsăți butonul pentru Gătit lent  de câteva ori până când indicatorul S sau SSSS se aprinde.
 - Nu utilizați niciodată setarea de Menținere caldă (SS) pentru a găti.
4. Duratele de gătit implicite sunt 4 ore la setarea RIDICAT sau 8 ore la setarea REDUS. Dacă doriți să le modificați utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a regla.
5. Apăsăți butonul I/O pentru a începe gătitul. Afișajul va înceta să clipească și semnul „-” dintre numere va clipi, indicând faptul că unitatea gătește.

Efectuarea reglajelor în timpul gătitului

Puteți regla durata apăsând pe butoanele ▲ și ▼. După ce niciun buton nu a fost apăsat timp de 3 secunde, numerele vor înceta să clipească și va începe nouă durată pentru gătit.

Sfârșitul gătitului

- Când durata de gătit s-a încheiat, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori și va comuta automat la setarea de menținere caldă (SS). Indicatorul SS se va aprinde și afișajul va începe să cronometreze de la zero la 4 ore.
- După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
- Notă: Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

FUNCȚIA DE GĂTIT ÎN VID

Pentru gătitul în vid veți avea nevoie de o pungă sau un săculeț în care trebuie să introduceți ingredientele, eliminând cât mai mult aer cu puțință și apoi etanșând respectiva pungă sau săculeț.

PREPARAREA

Introduceți ingredientele în punga sau săculețul ales. Utilizați câte o pungă pe porție. Încercați să păstrați porții cu dimensiuni similare. Înainte de a sigila punga, trebuie să eliminați cât mai mult aer cu puțință.

Pentru pungile cu fermoar:

1. Metoda manuală (fig. D)

Așezați punga pe o suprafață plană și cu ajutorul mâinii împingeți cu grijă în afară cât mai mult aer din pungă. Aveți grijă să nu striviți și să nu deteriorați ingredientele atunci când faceți acest lucru. Apoi, închideți sigiliul pungi.

2. Metoda imersiunii în apă (fig. E)

Umpleți cu apă rece un recipient suficient de încăpător pentru punga cu fermoar și ingrediente. Introduceți ingredientele în pungă și închideți sigiliul aproape în întregime, lăsând o mică deschidere într-un colț. Scufundați ușor punga în apă, menținând colțul nesigilat deasupra apei. Când faceți acest lucru, asigurați-vă să nu intre apă în pungă. Pe măsură ce scufundați punga, apa va împinge în afară aproape tot aerul rămas. La final, sigilați colțul și scoateți punga din recipient.


Pentru pungile de silicon:

Urmați instrucțiunile furnizate de producătorul pungi.

Pentru mașinile de ambalat în vid:













Un dispozitiv de etanșare vidat compatibil pentru utilizarea cu alimentele este perfect pentru gătitul în vid. Utilizați pungile potrivite conform recomandărilor producătorului și urmați instrucțiunile care însoțesc mașina.

UTILIZAREA MODULUI DE GĂTIT ÎN VID

1. Adăugați apă caldă și umpleți vasul de gătit la jumătate. Utilizați apă de la robinetul de apă caldă (nu fierbinte). Încercați ca temperatura apei să fie cât mai aproape de temperatura la care gătiți, deoarece acest lucru va reduce timpul de așteptare. Utilizați un amestec de apă caldă și rece, după cum este necesar. Dacă temperatura apei introdusă în vasul de gătit este foarte diferită de temperatura la care veți găti, aparatul va avea nevoie de mult mai mult timp pentru a încălzi apa sau a o răci, astfel încât să ajungă la temperatura selectată.
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
3. Conectați termometrul la mufa din partea laterală a panoului de comanda (fig. F).
4. Așezați alimentele sigilate în vasul de gătit, scufundându-le complet în apă. Adăugați apă suplimentară dacă este necesar. Dacă introduceți mai multe pungi simultan, utilizați stavilul furnizat pentru a le menține separat.
5. Fixați capacul și blocați-l.
6. Inșerați termometrul în punctul de introducere pentru gătitul în vid din capac. Asigurați-vă că termometrul intră în apă și nu în alimente.
7. Apăsăți butonul pentru Gătit în vid . Indicatorul de temperatură dorită (⊕) se va aprinde.
8. Temperatura de gătit implicită este setată la 60 °C. Utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a regla temperatura.
9. Apăsăți butonul de temperatură/durată ↓ / ⊖. Indicatorul de durată ⊖ se va aprinde.
10. Durata de gătit implicită este de 60 de minute. Utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a seta durata de gătit dorită.
11. Apăsăți butonul I/O pentru a începe gătitul. Indicatorul de temperatură curentă (⊙) se va aprinde, iar afișajul va arăta temperatura curentă a apei înregistrată de termometru.
12. Când apa atinge temperatura setată, aparatul va emite un semnal sonor de două ori și va începe cronometrarea descrescătoare. Temporizatorul va cronometra descrescător în minute.

Efectuarea reglajelor în timpul gătitului

Puteți regla durata sau temperatura termometrului în timpul gătitului.

- Pentru a regla temperatura termometrului apăsați butonul  /  până când se aprinde indicatorul de temperatură dorită () , apoi utilizați butoanele  și  pentru a regla. După 3 secunde de la apăsare, numerele vor înceta să clipească și se va afișa noua temperatură. Apăsați din nou butonul  /  pentru a reveni la afișarea duratei.
- Pentru a regla durata de gătit apăsați butonul  /  până când se aprinde indicatorul de durată  , apoi utilizați butoanele  și .

Sfârșitul gătitului

- Când durata de gătit s-a încheiat, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori și va comuta automat la setarea de încălzire oprită.
- Scoateți mâncarea.
- Afișajul va cronometra crescător de la 00:00 pentru a arăta de cât timp s-a răcit mâncarea. După 4 ore va apărea afișajul implicit „----”.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

PAȘII DE FINALIZARE

Unele alimente pot fi consumate imediat după gătire. Pentru fripturi și alte tipuri de carne, este esențial să le trageți la tigaie după gătire pentru a obține cele mai bune arome și texturi.

1. Încălziți o tigaie de calitate și adăugați ulei. Prăjiți marginile și părțile cărni conform preferințelor dvs. (până la 2 minute pentru fiecare parte).
2. Alternativ puteți utiliza un grătar. Țineți cont că mâncarea este deja gătită, doar partea exterioară având nevoie de prăjeală.=

INDICAȚII PRIVIND DURATELE DE GĂTIT ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Pentru a reduce la minim riscurile de îmbolnăvire cauzată de alimentele găsite necorespunzător, rețineți următoarele:

- Gătirea alimentelor la temperatura potrivită și într-un timp adecvat va asigura eliminarea tuturor bacteriilor dăunătoare. Verificați întotdeauna recomandările de pe ambalajul alimentelor și respectați instrucțiunile de gătit furnizate.
- Din motive de siguranță alimentară, alimentele pregătite la o temperatură de sub 55 °C (de exemplu, friptura) nu trebuie găsite mai mult de 2 ore și trebuie să fie prăjite la exterior.
- Peștele este adesea gătit la temperaturi mai mici de 55 °C, iar dacă intenționați să faceți acest lucru, este important să cumpărați pește clasificat la gradul de Sushi (adică pește care poate fi consumat crud).
- Nu scoateți carnea mai devreme. Lăsați-o să se gătească cel puțin pentru perioada minimă de timp specificată în tabel, la temperatura corectă.
- Este bine să lăsați carnea pentru o perioadă mai lungă de timp decât intervalul minim. Peștele face excepție de la această regulă. Peștele se va muia excesiv dacă este gătit prea mult utilizând funcția de gătit în vid.
- Verificați întotdeauna că alimentele sunt găsite corect (de exemplu, pentru carnea de porc, carnea de pasăre etc., până când sucul cărni devine transparent). Gătiți peștele până când carnea este opacă peste tot.

TABEL ORIENTATIV PENTRU GĂTITUL ÎN VID

Alimente	Temperatură	Durată (ore)		Note
		min.	max.	
Friptură de vită	În sânge: 56°C	1	1 ½	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Mediu: 60°C	1 ½	2	
	Bine făcut: 68°C	2	2 ½	
Carne de miel, de vițel, de rață, de căprioară etc.	Roz: 56°C	1 ½	3 ½	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 68°C	2	4	
Carne de porc	Suculent/fraged: 63°C	1 ½	3	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 70°C	3	5	
Piept de pui	Suculent/fraged: 60°C	1 ½	3	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 70°C	2	4	
Picioare, aripi, pulpe de pui	Suculent/fraged: 63°C	3 ½	5 ½	
	Bine făcut: 72°C	4 ½	6 ½	
Pește	Moale, delicat 55°C	1	2	Durate bazate pe o porție de 150-200 g
	Tare, bine gătit 65°C	1 ½	2 ½	
Legume rădăcinoase	80°C	4	6	Tăiați în bucăți de dimensiuni egale, 15-20 mm

Este important să gătiți ingredientele la temperatura specificată pentru cel puțin durata minimă specificată. Timpul necesar pentru încălzirea apei după adăugarea ingredientelor nu este inclus. Pentru a vă ghida, temporizatorul va porni numai atunci când apa a atins temperatura setată. Întotdeauna așteptați până când temporizatorul arată că ați gătit ingredientele pentru cel puțin durata minimă de timp indicată mai sus.





FUNCȚIA TERMOMETRULUI

UTILIZAREA FUNCȚIEI TERMOMETRULUI

1. Adăugați bucata de carne în vasul de gătit. Fixați capacul și blocați-l.
 2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
 3. Conectați termometrul la mufa din partea laterală a panoului de comanda (fig. F).
 4. Introduceți termometrul în bucata de carne. Există trei orificii în capac pe unde îl puteți introduce (fig. H). Alegeți acel orificiu care vă permite să introduceți termometrul în partea cea mai groasă a bucății de carne (fig. I). Termometrul nu trebuie să atingă oasele din bucata de carne. Dacă este necesar, puteți utiliza stativul pentru a ridica bucata de carne mai aproape de termometru.
 5. Apăsăți butonul de Termometru (⇐—). Indicatorul de temperatură dorită (⊕) se va aprinde, indicând faptul că setați temperatura la care doriți să fie gătite alimentele.
 6. Temperatura de gătit implicită este setată la 80°C. Utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a regla temperatura.
 7. Apăsăți butonul I/O pentru a începe gătitul. Indicatorul de temperatură dorită (⊕) se va aprinde, iar afișajul va arăta temperatura detectată de termometru acolo unde este localizat în interiorul alimentului.
 8. Când temperatura internă a cărnii atinge temperatura dorită, unitatea va emite două semnale sonore și va comuta automat la un ciclu care menține alimentele la temperatura dorită. Pentru a vă ajuta să țineți evidența timpului în care alimentele au fost menținute la această temperatură, afișajul va începe să cronometreze crescător de la zero.
- Verificați ocazional termometrul în timpul gătitului pentru a vă asigura că nu și-a schimbat poziția din cauza scăderii cărnii.

Sfârșitul gătitului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

TABEL DE GĂTIT PENTRU TERMOMETRU

Alimente	Temperatură	Durată (ore)		Note
		min.	max.	
Friptură de vită (bucăți de carne tare 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Cu cât gătiți mai mult aceste bucăți de carne, cu atât devin mai fragede.
Friptură de vită (bucăți de carne fragedă 1 - 3 kg)	Mediu: 60°C Bine făcut: 72°C	6	12	Durata de gătit variază în funcție de dimensiunea fripturii. Nu gătiți o friptură la o temperatură mai mică de 56 °C.
Friptură de porc	72°C	12	36	Cu cât gătiți mai mult aceste bucăți de carne, cu atât devin mai fragede.
Friptură de porc	65°C	6	12	Durata de gătit variază în funcție de dimensiunea fripturii. Nu gătiți o friptură la o temperatură mai mică de 56 °C.
Pui întreg, până la 2 kg	72°C	8	12	

DEPANARE

Dacă ecranul afișează „E3”, termometrul nu este conectat corect.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENȚIE: Nu scufundați niciodată nicio parte a termometrului sau a unității de bază în apă sau în orice alt lichid.

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau de depozitare.
 2. Pentru a curăța termometrul, ștergeți doar capătul metalic al acestuia cu o cârpă umedă. Uscați bine.
 3. Spălați vasul de gătit și capacul de sticlă în apă caldă cu săpun. Îndepărtați garnitura capacului și spălați separat la mână. Dacă alimentele se lipesc de vasul de gătit, umpleți-l cu apă caldă și săpun și lăsați-l să se înmoaie înainte de a-l curăța cu un burete neabraziv.
 4. Ștergeți interiorul și exteriorul unității de bază cu o cârpă moale și umedă.
 5. Lăsați să se usuce bine înainte de depozitare.
- Nu utilizați substanțe de curățare dure sau abrazive, solvenți, bureți de sârmă, vată de sârmă sau bureți impregnați cu săpun.

RECICLAREA




Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reincărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reincărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare coresponsuzător.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте в близост до вани, душеве, мивки или други съдове, съдържащи вода

 Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

- Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- Подхождайте с повишено внимание при местене на уреда, когато в него има гореща храна или горещи течности.
- Използвайте ръкавици за фурна или подобно средство за защита, когато сваляте капака. Пазете се от парата, която излиза при свалянето на капака.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не поставяйте съда за готвене върху повърхности, които се влияят от топлина. Винаги поставяйте съда върху подложка или термоустойчива подложка.
- Основата на съда за готвене има грапава повърхност и може да остави драскотини или други следи върху деликатни или полирани повърхности. Винаги поставяйте защитната подложка под съда за готвене, за да защитите тези типове повърхности.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

- | | | |
|----------------------|---|---|
| 1. Стъклен капак | 6. Точка за поставяне на температурната сонда за „су вид“ | 9. Температурна сонда |
| 2. Съд за готвене | 7. Отвори за поставяне на температурната сонда (x 3) | 10. Гнездо за конектора на температурната сонда |
| 3. Заклучващи дръжки | 8. Уплътнение на капака | 11. Поставка |
| 4. Основно тяло | | |
| 5. Контролен панел | | |

ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ

За още полезни насоки, съвети, видеа и рецепти, посетете:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Измийте отделящите се части в топла сапунена вода, изплакнете добре, подсушете и изсушете на въздух.

ЗАКЛЮЧВАНЕ И ОТКЛЮЧВАНЕ НА КАПАКА

1. Поставете съда за готвене в основното тяло.
2. Поставете капака (с монтирано уплътнение) върху съда за готвене.
3. Завъртете металните клипсове на двете дръжки нагоре и около капака, докато застанат върху кукичките на капака (фиг. А).
4. Заклучете двете дръжки, като ги натиснете надолу (фиг. В). Направете го с двете дръжки едновременно, а не поотделно. Така ще фиксирате капака на място.
5. За да го отключите, натиснете горната част на дръжките нагоре, в отворена, отключена позиция. След това повдигнете металните клипсове нагоре и над кукичките на капака, след което ги завъртете надолу.

ВАЖНО

- Винаги използвайте двете странични дръжки, когато местите уреда. Уверете се, че сте хванали здраво долната част на дръжките. Никога не повдигайте уреда с дръжката на капака. Сваляте температурната сонда, преди да повдигнете уреда.
- Уверете се, че уплътнението на капака е монтирано. Заклучващият механизъм няма да работи правилно без уплътнение.
- При монтиране на уплътнението се уверете, че езичето сочи надолу (фиг. С).

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Бавно готвене: Идеално за касероли, супи, яхнии и комбинации от меса и зеленчуци.


Су вид: „Су вид“ е метод за приготвяне на храна в запечатана торбичка на водна баня при точно регулирана температура. Запечатването на храната в торбички запазва соковете и фините аромати, които биха се изгубили при конвенционално готвене.

Температурна сонда: Идеално за приготвяне на печено месо и други големи парчета месо. Температурната сонда гарантира, че месото няма да се пресготви и изсъхне.



БАВНО ГОТВЕНЕ

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Добавете продуктите в съда за готвене и поставете капака. Когато използвате бавно готвене не е нужно да заключвате капака.
2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
3. Изберете настройка за НИСКА (S) или СИЛНА (SSS) топлина. Натиснете бутона Бавно готвене  няколко пъти, докато не светне лампичка (S) или (SSS).
- Никога не използвайте настройката Поддържане на температура (SS) за готвене.
4. Времето за готвене по подразбиране е 4 часа на СИЛНА настройка или 8 часа на НИСКА настройка. Ако желаете да ги смените, използвайте бутоните ▲ и ▼, за да правите корекции.
5. Натиснете бутона I/O, за да стартирате процеса на готвене. Дисплеят спира да мига, а „:“ между цифрите започва да премигва, което означава, че уредът е започнал да готви.

Коригиране по време на готвенето

Можете да регулирате времето с натискане на бутоните ▲ и ▼. Ако след 3 секунди не натиснете нито един бутон, цифрите спират да мигат и започва новото време за готвене.

Край на готвенето

- Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде три звукови сигнала и автоматично ще превключи на настройката за поддържане на температурата (SS). Лампичката SS светва и дисплеят започва да отброява времето от нула до 4 часа.
- След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
- Забележка: Настройката за поддържане на топлината не трябва да е включена в продължение на повече от 4 часа.
- Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади преди почистване или прибиране.

ФУНКЦИЯ „СУ ВИД“

За готвене „су вид“ ще Ви е необходима торбичка или плик, в които да поставите продуктите и от които можете да отстраните възможно най-много въздух и след това да ги запечатате.

ПОДГОТОВКА

Поставете продуктите в торбичката или плика. Използвайте една торбичка за порция. Стрежете се да подготвите близки по размер порции. Преди да запечатате торбичката, отстранете възможно най-много въздух от нея.

За торбички с цип:

1. Ръчен метод (фиг. D)

Поставете торбичката върху равна повърхност и внимателно отстранете възможно най-много въздух от нея с ръката си. Внимавайте да не смачкате или повредите продуктите. След това запечатайте торбичката.

2. Метод с потапяне във вода (фиг. E)

Напълнете съд, достатъчно голям, за да побере торбичката, продуктите и студената вода. Поставете продуктите в торбичката и затворете ципа почти докрай, като оставите малък отвор в единия ъгъл. Бавно потопете торбичката във вода, като оставите незапечатания ъгъл извън нея. Когато го направите, се уверете, че в торбичката не е проникнала вода. Докато потапяте торбичката, водата ще изтласка почти целия останал въздух. Накрая запечатайте ъгъла и извадете торбичката от съда.




За силиконови торбички:

Следвайте инструкциите, предоставени от производителя на торбичката.

За уреди за вакуумиране:

Специално изработеното вакуумно уплътнение, подходящо за употреба с храни, е идеално за готвене „су вид“. Използвайте подходящи торбички, препоръчани от производителя, и следвайте инструкциите на машината.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ „СУ ВИД“

1. Добавете гореща вода и запълнете съда за готвене почти до средата. Използвайте вода от крана за гореща вода (а не вряла). Постарайте се да използвате вода с температура, която е възможно най-близка с тази, на която готвите, тъй като това ще Ви спести време. Ако е необходимо, използвайте смес от гореща и студена вода. Ако водата, която поставяте в уреда е с температура, която до голяма степен се различава от температурата, на която ще готвите, уредът ще се забави, докато загрее или охлади водата до достигане на избраната температура.
2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
3. Свържете температурната сонда към гнездото отстрани на контролния панел (фиг. F).
4. Поставете торбичката с храната в съда за готвене и я потопете напълно. Добавете допълнително вода, ако се налага. Ако ще приготвяте няколко торбички, използвайте поставката, за да ги отделите една от друга.
5. Поставете капака и го заключете.
6. Поставете температурната сонда в точката за „су вид“ на капака. Уверете се, че температурната сонда е поставена в торбичката, а не в самата храна.
7. Натиснете бутона за „су вид“ . Лампичката на целевата температура (⊕) ще светне.
8. Температурата по подразбиране е настроена на 60°C. Използвайте бутоните ▲ и ▼, за да я регулирате.
9. Натиснете бутона за температура/време  / . Лампичката за време (⊖) ще светне.

10. Времето за готвене по подразбиране е 60 минути. Използвайте бутоните ▲ и ▼, за да настроите желаното време за готвене.
11. Натиснете бутона I/O, за да стартирате процеса на готвене. Лампичката на реалната температура (☺) ще светне, а на дисплея ще се покаже действителната температура на водата, която се засича от сондата.
12. Когато температурата на водата достигне тази, която сте задали, уредът ще издаде два звукови сигнала и таймерът за отброяване ще стартира. Таймерът отброява в минути.

Коригиране по време на готвенето

Можете да регулирате времето или температурата на сондата по време на готвенето.

- За да регулирате температурата на сондата, натиснете бутона ⏴/⏵, след което използвайте бутоните ▲ и ▼, за да направите корекцията. 3 секунди след натискане цифрите ще спрат да мигат и ще се покаже новата температура. Натиснете отново бутона ⏴/⏵, за да се върнете към дисплея с времето.
- За да регулирате времето за готвене, натиснете бутона ⏴/⏵, докато светне лампичката на времето ⏴, след което използвайте бутоните ▲ и ▼.

Край на готвенето

- Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде три звукови сигнала и автоматично ще изключи топлината.
- Извадете храната.
- Дисплеят ще започне да отброява в минути от 00:00, за да покаже колко време се охлажда храната. След 4 часа ще се появи дисплеят по подразбиране „----“.
- Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставяйте да се охлади преди почистване или прибиране.

ДОВЪРШИТЕЛНИ СЪПКИ

Някои храни са подходящи за консумиране веднага след приготвяне. За пържоли и други меса е необходимо да бъдат запържени в нагорещен тиган, за да придобият максимално приятен аромат и текстура.

1. Загрейте тиган с добро качество и добавете мазнина. Запечете месото от краищата и от страни според Вашите предпочитания (до 2 минути от всяка страна).
2. Можете да използвате и скара. Само не забравяйте, че храната вече е готова и Вие само запичате външната част.

БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА

За да сведете до минимум рисковете от заболявания, свързани с неправилно приготвена храна, имайте предвид следното:

- Приготвянето на храна на правилната температура и за съответното време гарантира унищожаването на вредните бактерии. Винаги проверявайте съветите на етикета и следвайте инструкциите за готвене.
- Поради причини, свързани с безопасността, храната, приготвена при температура под 55°C (напр. пържола), не трябва да се готви за по-дълго от 2 часа и трябва да бъде запечена отвън.
- Рибите често се приготвят при температура под 55°C и ако възнамерявате да направите това, е важно да купувате риба, която се класифицира като клас „суши“ (т.е. риба, която може да се консумира сурова).
- Не изваждайте месото прекалено рано. Оставете го да се приготви за минималното време от таблицата и при съответната температура.
- Можете да го оставите за по-дълго от минималното време. Рибата е изключение от това правило Тя ще стане като каша, в случай че бъде пресготвена с функцията „су вид“.
- Винаги проверявайте дали храната е напълно готова (напр. при свинско и птиче месо соковете се избистрят). Гответе рибата докато месото стане непрозрачно.

ТАБЛИЦА СЪС СЪВЕТИ ЗА „СУ ВИД“

Храна	Температура	Време (часове)		Бележки
		мин.	макс.	
Говежди стек (филе, рибай, контрафиле, бут и др.)	Средно недопечено: 56°C	1	1 ½	Време за порции от 200 – 250 г
	Средно препечено: 60°C	1 ½	2	
	Силно препечено: 68°C	2	2 ½	
Агнешко, телешко, патешко, еленско месо и др.	Розов цвят: 56°C	1 ½	3 ½	Време за порции от 200 – 250 г
	Силно препечено: 68°C	2	4	
Свинско	Сочно/крехко: 63°C	1 ½	3	Време за порции от 200 – 250 г
	Силно препечено: 70°C	3	5	
Пилешки гърди	Сочно/крехко: 60°C	1 ½	3	Време за порции от 200 – 250 г
	Силно препечено: 70°C	2	4	
Пилешки бутчета, крилца	Сочно/крехко: 63°C	3 ½	5 ½	
	Силно препечено: 72°C	4 ½	6 ½	
Риба (сьомга, треска и др.)	Меко, ронливо 55°C	1	2	Време за порции от 150 – 200 г
	Твърдо, добре сготвено 65°C	1 ½	2 ½	
Кореноплодни (морков, ряпа, целина и др.)	80°C	4	6	Нарежете на парчета с размер 15 – 20 мм

Важно е да приготвяте продукти на посочената температура поне за минималното необходимо време. Не се включва време за загреване, което водата може да изисква след добавяне на продуктите. За да Ви насочи, таймерът ще стартира само когато температурата на водата достигне зададената от Вас температура. Винаги изчаквайте докато таймерът покаже, че сте сготвили продуктите поне за минималния период от време, показан по-горе.



ФУНКЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРНАТА СОНДА

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА НА ТЕМПЕРАТУРНАТА СОНДА

1. Добавете парчето месо в съда за готвене. Поставете капака и го заключете.
 2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
 3. Свържете температурната сонда към гнездото от страни на контролния панел (фиг. F).
 4. Поставете температурната сонда в парчето месо. В капака има три отвора, от които можете да го направите (фиг. H). Изберете този, през който можете да поставите температурната сонда в най-дебелата част на месото (фиг. I). Не допускайте сондата да се докосва до кости. Ако е необходимо, използвайте поставката, за да повдигнете парчето месо по-близо до температурната сонда.
 5. Натиснете бутона за температурната сонда (↔). Лампичката на целевата температура (⊕) ще светне.
 6. Температурата по подразбиране е настроена на 80°C. Използвайте бутоните ▲ и ▼, за да я регулирате.
 7. Натиснете бутона I/O, за да стартирате процеса на готвене. Лампичката на реалната температура (⊙) ще светне, а на дисплея ще се покаже температурата, която се засича от сондата от мястото, в което е поставена.
 8. Когато вътрешната температура на месото достигне целевата температура, уредът ще издаде два звукови сигнала и автоматично ще превключи на цикъл, който поддържа храната на целевата температура. За да Ви помогне да следите времето, за което храната се поддържа на тази температура, дисплеят ще започне да отброява от нула.
- Проверявайте температурната сонда по време на готвенето, за да се уверите, че не е променила положението си поради свиването на месото.

Край на готвенето

- Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади преди почистване или прибиране.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА

Храна	Температура	Време (часове)		Бележки
		мин.	макс.	
Говеждо печено (твърдо ребърца, контрафиле и др. месо 1 – 3 кг)	72°C	12	36	Колкото повече готвите такива парчета месо, толкова по-крехки ще се получат
Говеждо печено (крехко като ребърца, контрафиле и др. 1 – 3 кг)	Средно препечено: 60°C Силно препечено: 72°C	6	12	Времето за готвене варира в зависимост от размера на месото. Не готвене на температура под 56°C
Свинско печено (по-твърдо месо като плешка или бут), може да е с кокал или без, 1-3 кг.	72°C	12	36	Колкото повече готвите такива парчета месо, толкова по-крехки ще се получат
Свинско (по-крехко месо като филе) 1-3 кг.	65°C	6	12	Времето за готвене варира в зависимост от размера на месото. Не готвене на температура под 56°C
Цяло пиле до 2 кг	72°C	8	12	

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако дисплеят покаже „E3“, това означава, че температурната сонда не е свързана правилно

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не потапяйте която и да е част от температурната сонда или основното тяло във вода или друга течност.

1. Изключете уреда от захранването и го оставете да изстине, преди да го почистите или приберете.
 2. За почистване на температурната сонда е необходимо да забършете края на металната сонда с влажна кърпа. Подсушете изцяло.
 3. Измийте съда за готвене и стъкления капак в топла, сапунена вода. Отстранете уплътнението от капака и го измийте на ръка. Ако по съда за готвене има остатъци от храна, го напълнете със сапунена вода и го оставете да се наикисне, преди да го почистите с неабразивна гъба.
 4. Почистете вътрешната и външната част на основното тяло с топла, влажна кърпа.
 5. Оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.
- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати, разтворители, тел, стоманена вълна или почистващи телчета.

РЕЦИКЛИРАНЕ




За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи такі:

Використання цього приладу дітьми віком понад 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, недостатністю досвіду та знань допускається за умови контролю або інструктажу та усвідомлення пов'язаних ризиків. Дітям заборонено гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування приладу можуть здійснювати діти, старші за 8 років, під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і кабель у недоступному для дітей до 8 років місці. Якщо кабель пошкоджений, він має бути замінений виробником, сервісним агентом або іншою кваліфікованою особою для запобігання небезпеці.

 Поверхні приладу нагріваються.

 Не використовуйте цей прилад поблизу ванн, душових кабін, умивальників та інших посудин, що містять воду.

- Залиште принаймні на 50 мм вільного місця навколо приладу.
- Будьте дуже обережні, пересуваючи прилад, коли він містить гарячу їжу або гарячу рідину.
- Для зняття кришки використовуйте кухонні рукавички або аналогічні засоби захисту. При знятті кришки остерігайтеся викиду пари.
- Не кладіть на прилад і не розміщуйте нічого на його поверхні.
- Вимикайте прилад від мережі, коли не використовуєте його, перед перенесенням або очищенням.
- Прилад не може працювати від зовнішнього таймера або дистанційної системи управління.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.
- Не ставте каструлю на поверхню, яка може пошкодитися від дії тепла. Обов'язково ставте каструлю на підставку-триногу або термостійку підставку.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ІЛЮСТРАЦІЇ

- | | | |
|-----------------------|--|---------------------------------|
| 1. Скляна кришка | 6. Точка введення щупа температури для Sous Vide | 9. Температурний щуп |
| 2. Каструля | 7. Отвори для введення температурного щупа (x 3) | 10. Роз'єм для щупа температури |
| 3. Ручки для фіксації | 8. Ущільнення кришки | 11. Дротова підставка |
| 4. Базовий модуль | | |
| 5. Панель управління | | |

ІНША ІНФОРМАЦІЯ

Для ознайомлення з додатковими підказками, порадами, відеороликами та рецептами перейдіть за наступною адресою:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть з пристрою всі пакувальні матеріали та етикетки. Промийте всі знімні деталі теплою мильною водою, як слід промийте, злийте воду і висушіть деталі на повітрі.

ФІКСАЦІЯ І ЗВІЛЬНЕННЯ КРИШКИ

1. Встановіть каструлю в базовому модулі.
2. Накрийте каструлю кришкою (з прикріпленим ущільнювачем)
3. Поверніть металеві затиски на обох ручках вгору і по колу так, щоб вони зачепилися за гачки кришки (рис. А).
4. Зафіксуйте обидві ручки, притиснувши їх зверху (рис. В). Виконуйте описані операції з обома ручками одночасно, а не по черзі. В результаті кришка зафіксується на місці.
5. Для зняття кришки підійміть верхні частини ручок у відкрите незафіксоване положення. Тепер підніміть металеві затиски вгору і по колу навколо гачків кришки, а потім поверніть затискачі вниз.

ВАЖЛИВО

- Обов'язково тримайте прилад за ручки з обох сторін. Міцно тримайтеся з нижньої сторони ручок щоб уникнути несподіваного розблокування ручок під час перенесення. Ні в якому разі не піднімайте прилад за ручку кришки. Перед тим як перенести прилад, обов'язково від'єднайте термощуп.
- Переконайтеся, що ущільнення кришки встановлено на своєму місці. Фіксуючий механізм не працює при відсутності ущільнювача.
- Під час встановлення ущільнювача стежте за тим, щоб його виступаюча частина розташовувалася знизу (рис. С).

ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ

Повільне приготування: ідеально підходить для запіканок, супів, тушкованих страв і поєднань різних видів м'яса з овочами.

Готування в вакуумі: спосіб приготування страв у вакуумній упаковці на водяній бані при точно заданій температурі. Вакуумна упаковка зберігає соки і вишукані смакові якості страви, які губляться при звичайному готуванні.




Термощуп: ідеально підходить для приготування ростбїфів і інших великих шматків м'яса. Термощуп оберігає шматки м'яса від підгоряння і висихання.





ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПОВІЛЬНОГО ГОТУВАННЯ

1. Додайте в каструлю необхідні інгредієнти і закріпіть кришку.
2. Підключіть прилад до електромережі. На основній панелі управління буде блимає «----». Це означає, що нагрів вимкнений, а прилад готовий до програмування.
3. Можна вибрати налаштування «НИЗЬКА» (⏸) або «ВИСОКА» (⏏). Натискайте послідовно кнопку повільного приготування , поки не загориться світловий індикатор  або .
4. Ні в якому разі не готуйте за допомогою налаштування підтримки температури (⏸).
5. Час приготування зазвичай 4 години для налаштування «ВИСОКА» або 8 годин для налаштування «НИЗЬКА». Якщо ви хочете поміняти вказані значення, скористайтеся кнопками ▲ і ▼ для внесення відповідних змін.
6. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I/O. Напис на дисплеї припинить блимати, натомість почне блимати двокрапка «:» між числами. Це означає, що пристрій приступив до приготування страви.

Внесення змін під час готування

Ви можете налаштувати час, натискаючи кнопки (▲) та (▼). Якщо протягом 3 секунд не натиснути жодної клавіші, числа припинять блимати і буде задано новий час для приготування.

Завершення готування

- Коли готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал три рази та автоматично переключиться на режим підтримки тепла (D). Загориться індикатор (D), і дисплей почне відлік від нуля до 4 годин.
- Після ввімкнення режиму підтримки тепла протягом 4 годин, пристрій припинить нагрівання та повернеться до дисплея: "----".
- **Примітка.** Не тримайте страви всередині приладу в режимі підтримки температури понад 4 години.
- Якщо прилад не використовується, відключайте його від електричної розетки. Обов'язково чекайте, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж чистити його або переносити в місце зберігання.



ФУНКЦІЯ ГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ

Для готування в вакуумі знадобиться пакет або мішечок, в який кладуть інгредієнти. Після цього з нього слід випустити якомога більше повітря, а потім герметично закрити.

ПІДГОТОВКА

Покладіть інгредієнти в обраний пакет або мішечок. Використовуйте по одному пакету на порцію. Намагайтеся, щоб порції були приблизно однакові. Випустіть з пакета якомога більше повітря і герметично закрийте його.

Для пакетів з застібкою-блискавкою:

1. Ручний спосіб (рис. D)

Покладіть пакет на плоску поверхню і однією рукою обережно випустіть з пакету стільки повітря, скільки зможете. При цьому намагайтеся не розчавити і не пошкодити інгредієнти страви. Потім герметично закрийте пакет.

2. Спосіб із зануренням у воду (рис. E)

Заповніть холодною водою ємність, що вміщає пакет із застібкою-блискавкою з інгредієнтами страви. Помістіть інгредієнти в пакет і закрийте його майже повністю, залишивши невеликий отвір в одному з кутів. Повільно покладіть пакет у воду так, щоб відкритий куточок виступав з води. При виконанні цієї дії стежте за тим, щоб вода випадково не потрапила в пакет. По мірі опускання пакета, вода виштовхне майже все повітря назовні. Тепер закрийте пакет повністю і дістаньте його з ємності.




Для силіконових пакетів:

Виконуйте інструкції виробника даного пакета.

Для машин вакуумного пакування:

Для готування у вакуумі ідеально підійде спеціальна вакуум-закаточна машина, сумісна з харчовими продуктами. Використовуйте належні пакети, рекомендовані виробником, і виконуйте інструкції по експлуатації описаної машини.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ

1. Залийте гарячу воду приблизно до середини каструлі. Необхідно використовувати воду з крана гарячої води (не окуп). Бажано, щоб температура води була максимально близька до температури готування. Це позбавить вас від зайвого часу очікування. При необхідності використовуйте гарячу воду, розбавлену холодною. Якщо температура води в каструлі буде значно відрізнятися від температури готування, приладу знадобиться чимало часу для нагріву / охолодження води до обраної температури.
2. Підключіть термошуп до гнізда на стороні панелі управління (рис. F)
3. Покладіть запаковані інгредієнти в каструлю так, щоб пакет опинився повністю під водою. При необхідності долийте води. Якщо потрібно приготувати кілька порцій за раз, помістіть пакети окремо по відсіках підставки (входить в комплект).
4. Накрийте каструлю кришкою і зафіксуйте її.
5. Вставте термошуп в спеціальну точку вставки для готування в вакуумі (розташована на кришці). Термошуп повинен стикатися з водою, а не з їжею.
6. Натисніть кнопку готування в вакуумі  загориться світловий індикатор цільової температури (⊕).
7. Стандартно задана температура приготування 57 °C. Для регулювання температури скористайтеся кнопками ▲ і ▼.
8. Натисніть кнопку температури / часу . Почне світитися індикатор часу .
9. Стандартно час приготування становить 60 хвилин. За допомогою кнопок ▲ і ▼ задайте бажаний час приготування.
10. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I/O. Загориться світловий індикатор фактичної температури (⊙), а на дисплеї буде відображатися фактична температура води, виміряна шупом.

11. Коли температура води досягне заданого вами значення, прилад двічі видасть звуковий сигнал, а потім запуститься таймер зворотного відліку. Таймер буде відраховувати час до завершення готування в хвилинах.

Внесення змін під час готування

Протягом циклу приготування можна регулювати час або температуру датчика.

- Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку (⏸/⊕), а потім регулюйте кнопками (▲) і (▼). Через 3 секунди після натискання цифри перестануть блимати, і з'явиться нова температура. Натисніть кнопку (X) ще раз, щоб повернутися до відображення часу.
- Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку (⏸/⊕), доки не засвітиться індикатор часу (⊕), а потім використовуйте кнопки (▲) та (▼).

Завершення готування

- По завершенню часу приготування, пристрій тричі подасть звуковий сигнал і автоматично вимкне нагрів.
- Витягніть харчові продукти
- На дисплеї буде відраховуватися час в хвилинах (починаючи з 00:00), протягом якого блюдо охолоджується. Через 4 години на дисплеї з'явиться напис «----».
- Якщо прилад не використовується, відключайте його з розетки живлення. Обов'язково зачекайте, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж чистити його або переносити в місце зберігання.

ЗАВЕРШЕННЯ ОБРОБКИ

Деякі страви можна вживати відразу після приготування. Стейки і інші м'ясні страви після готування необхідно обсмажити на гарячій сковороді, щоб надати їм найкращий смак і текстуру.

- Розігрійте сковороду належної якості і додайте олію. Підсмажте блюдо з країв і різних сторін на свій смак (не більше 2 хвилин прожарювання з одного боку).
- В якості альтернативи можна скористатися грилем. Пам'ятайте, що блюдо вже готове, його необхідно лише трохи підсмажити зовні.

ПРИМІТКИ ЩОДО ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Щоб уникнути ризику захворювання через неправильно приготовлену їжу, зверніть увагу на перелічені нижче моменти:

- Належна температура і правильно підібраний час приготування забезпечують усунення всіх шкідливих бактерій. Обов'язково читайте інформацію на упаковці продуктів і виконуйте відповідні інструкції.
- З причин, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, ті страви, які готуються при температурі нижче 55 °C (наприклад, стейки), не варто обробляти довше 2 годин. Їх слід підсмажувати зовні.
- Рибу нерідко готують при температурі нижче 55 °C. У цьому випадку слід купувати рибу, класифіковану як придатну для приготування суші (тобто рибу, яку можна їсти сирію).
- Чи не діставайте м'ясні страви з пристрою занадто рано. Вони повинні готуватися протягом мінімально рекомендованого часу, зазначеного в таблиці, при відповідній температурі.
- Допускається обробка м'яса протягом додаткового часу, що перевищує мінімальний. Риба - виключення з цього правила. Перевищення часу обробки рибної страви за допомогою функції готування в вакуумі призведе до того, що кінцевий продукт буде мати занадто м'яку консистенцію.
- Обов'язково стежте за тим, щоб ваше блюдо було готове всередині (наприклад, сік зі свинини, птиці і т. п. повинен бути прозорим). Готуйте рибу до тих пір, поки м'якоть стане непрозорою.

КЕРІВНИЦТВО ПО ГОТУВАННЯ БЛЮД У ВАКУУМІ

Продукти	Температура	Час (години)		Примітки
		мін.	макс.	
Біфштекси	Слабка прожарка: 56°C	1	1 ½	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Середня прожарка: 60°C	1 ½	2	
	Повна прожарка: 68°C	2	2 ½	
Ягнятина, яловичина, качка, оленина і т.п.	Рожевий відтінок: 56°C	1 ½	3 ½	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 68°C	2	4	
Свинина	Соковита / ніжна: 63°C	1 ½	3	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 70°C	3	5	
Куряча грудка	Соковита / ніжна: 60°C	1 ½	3	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 70°C	2	4	
Курячі ніжки, крильця, стегна	Соковита / ніжна: 63°C	3 ½	5 ½	
	Повна прожарка: 72°C	4 ½	6 ½	
Риба	М'якість з волокнами, що розшаровуються 55°C	1	2	Значення часу вказані для порцій 150 - 200 г.
	Твердість, що досягається після повного приготування 65°C	1 ½	2 ½	
Коренеплоди	80°C	4	6	Наріжте однаковими шматочками приблизно по 15-20 мм

Важливо, щоб інгредієнти готувалися при вказаній температурі протягом мінімально рекомендованого часу. У таблиці не враховано час на



розігрів води після додавання інгредієнтів. Для полегшення готування, таймер запуститься тільки після того, як температура води досягне заданого вами значення. Обов'язково дочекайтеся, коли значення на таймері досягне того мінімального часу приготування інгредієнтів, яке зазначено вище.

ФУНКЦІЯ ТЕРМОЩУПУ

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ТЕРМОЩУПУ

1. Покладіть шматок в каструлю. Накрийте каструлю кришкою і зафіксуйте її.
 2. Підключіть прилад до електромережі. На основній панелі управління буде блимає «----». Це означає, що нагрів вимкнений, а прилад готовий до програмування
 3. Підключіть термощуп до гнізда на стороні панелі управління (рис. F)
 4. Вставте термощуп в шматок, який буде готуватися. У кришці є три отвори, через які можна вставляти термощуп (рис. H). При виборі отвору пам'ятайте, що термощуп повинен вставлятися в саму товсту частину шматка (рис. I). Термощуп не повинен стикатися з кісткою в шматку м'яса. При необхідності можна скористатися підставкою, щоб шматок розташовувався ближче до термощупів.
 5. Натисніть кнопку термощупа (☞). Загориться світловий індикатор цільової температури (⊕), який вказує, що ви задаєте температуру,
 6. Стандартно задана температура приготування 80 °C. Для регулювання температури скористайтеся кнопками ▲ і ▼).
 7. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I/O. Загориться світловий індикатор фактичної температури (⊙), а на дисплеї буде відобразитися фактична температура води, виміряна щупом.
 8. Коли температура всередині м'яса досягне цільового значення, пристрій двічі видасть звуковий сигнал і автоматично переключиться на цикл підтримки цільової температури для страви. Щоб вам було зручніше відстежувати час приготування страви при цільовій температурі, на дисплеї буде відобразитися відлік часу починаючи з нуля.
- При приготуванні страви час від часу перевіряйте термощуп, щоб він не змінював своє положення через у жарівання м'яса.

Завершення готування

- Якщо прилад не використовується, вимкніть його з розетки. Обов'язково почекайте, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж чистити його або переносити в місце зберігання.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ

Продукти	Температура	Час (години)		Примітки
		мін.	макс.	
Ростбіфи (жорсткі шматки, 1-3 кг)	72°C	12	36	Чим довше ви готуєте зазначені шматки м'яса, тим ніжнішими вони будуть у підсумку.
Ростбіфи (ніжні шматки, 1-3 кг)	Середня прожарка: 60°C Повна прожарка: 72°C	6	12	Час приготування залежить від розміру ростбіфу. Не готуйте ростбіф при температурі нижче 56 °C.
Запікання свинини (жорсткі шматки, такі як плече або нога); може бути на кістці або без кісток, 1 - 3 кг	72°C	12	36	Чим довше ви готуєте зазначені шматки м'яса, тим ніжнішими вони будуть у підсумку.
Запікання свинини (ніжні шматки, такі як корейка); 1 - 3 кг	65°C	6	12	Час приготування залежить від розміру ростбіфу. Не готуйте ростбіф при температурі нижче 56 °C.
Ціле курча до 2 кг	72°C	8	12	

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо на дисплеї відображається напис «E3», це означає, що термощуп не підключений належним чином.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ні в якому разі не опускайте будь-яку частину термощупа або базовий модуль в воду або будь-яку іншу рідину.

1. Перед тим як очистити прилад або прибрати на місце, відключіть його від розетки та дайте охолонути.
 2. Для очищення термощупа протріть вологою тканиною тільки металевий кінчик щупа. Висушіть термощуп повністю.
 3. Промийте каструлю і скляну кришку теплою мильною водою. Зніміть ущільнювач з кришки і ретельно промийте його руками. Якщо до каструлі пристали залишки їжі, налейте в неї теплу мильну воду і дайте їй трохи постояти. Потім очистіть каструлю неабразивною губкою.
 4. Протріть базовий модуль всередині і зовні м'якою вологою тканиною.
 5. Перш ніж переносити пристрій в місце зберігання, дочекайтеся, поки він повністю висохне.
- НЕ застосовуйте агресивні або абразивні чистячі засоби, розчинники, жорсткі мочалки, дратові мочалки або абразивні губки для м'яких засобів.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن تناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

▲ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- يرجى توخي الحذر الشديد عند تحريك الجهاز عند احتوائه على الأطعمة أو السوائل الساخنة.
- يرجى استخدام قفازات الفرن أو أي وسيلة حماية مماثلة عند تحريك الغطاء. يرجى توخي الحذر من البخار المنبعث عند تحريك الغطاء.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- ننصح بارتداء قفازات الفرن.
- لا تضعي وعاء الطهي على أي سطح يتأثر بالحرارة. ضع الوعاء على حامل أو على مفرش مقاوم للحرارة.
- تمتاز قاعدة وعاء الطهي بسطحها الخشن وهو ما يعني أنها قد تترك خدوشاً أو علامات أخرى على الأسطح الرقيقة أو المصقولة. يرجى وضع بطانة واقية دائماً تحت وعاء الطهي لحماية تلك الأسطح.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء	
1. الغطاء الزجاجي	5. لوحة التحكم
2. وعاء الطهي	6. نقطة إدخال مجس الحرارة للأطعمة للطهي بتفريغ الهواء (Sous Vide)
3. مقبض القفل	7. ثقب إدخال مجلس الحرارة (3 x)
4. وحدة القاعدة	8. الغطاء المانع للتسرب
	9. مجس الحرارة
	10. المقبض الموصل الخاص بمجس الحرارة
	11. الرف الداعم

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

قد ينبعث قليلاً من الدخان من الشواية في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريباً.

المزيد من المعلومات

لمزيد من النصائح المساعدة والملاحظات والفيديوهات والوصفات، يرجى الدخول على الموقع التالي:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات. اغسلي الأجزاء القابلة للفق في ماء بالصابون دافئ واشطفيها جيداً وصفيها وجففيها في الهواء.

فتح الغطاء وإغلاقه

1. ضعي وعاء الطهي في وحدة القاعدة.
2. ضعي الغطاء، (بعد تركيب الغطاء)، على سطح وعاء الطهي.
3. ارفعي المشابك المعدنية على كلا المقبضين إلى أعلى، ثم قومي باللف، حتى تتناسب مع الخطافات الموجودة على الغطاء (الشكل A).
4. تأكدي من إحكام المقابض عن طريق الضغط عليها (الشكل B). يتم التعامل مع المقبضين في ذات الوقت بدلاً من التعامل مع جانب ثم الجانب الآخر. هذا الأمر من شأنه أن يحكم إغلاق الغطاء.
5. لفتح الغطاء، ادفعي الجزء العلوي من المقبضين في وضعية الفتح، عدم الإغلاق. وبعدها، ارفعي المشابك المعدنية إلى أعلى وفوق الخطافات على الغطاء ثم أنزليهم إلى الأسفل.

هام

- يجب رفع الجهاز دوماً باستخدام المقبضين على الجانبين. تأكدي من إمساك الجزء السفلي من المقابض بإحكام لتجنب فك المقابض على نحو غير متوقع أثناء حمل الوعاء. لا يجوز رفع الجهاز من مقبض الغطاء. افصلي مجس الحرارة قبل حمل الجهاز.
- تأكدي من تركيب مانع التسرب الخاص بالغطاء. لن تعمل آلية الإغلاق على النحو الصحيح من دون تركيب مانع التسرب.
- عند تركيب مانع التسرب، تأكدي من أن غطاء مانع التسرب مواجهاً لأسفل (الشكل C).

وظائف الطهي

الطهي البطيء: مثالي لإعداد الطواجن، والحساء، والبخني، ومزيج اللحم مع الخضروات.

الطهي بتفريغ الهواء (SOUS VIDE): الطهي بتفريغ الهواء هي إحدى طرق طهي الطعام داخل وعاء محكم الغلق على حمام مائي في درجة حرارة دقيقة يمكن التحكم بها. والواقع أن إحكام غلق كيس الطعام داخل الوعاء يجعله يحتفظ بكافة العصارات والنكهات التي قد يفقدها الطعام في طرق الطهي التقليدية. مجس الحرارة: مثالي لطهي الروستو وقطع اللحم الكبيرة. يضمن مجس الحرارة عدم زيادة طهي قطعة اللحم وجفافها.

الطهي البطيء

استخدام وضع الطهي البطيء

1. تضاف المكونات إلى وعاء الطهي ثم ضعي الغطاء.
 2. قومي بتوصيل الجهاز بالكهرباء. سوف تومض شاشة التحكم الرئيسية "---". وهو ما يعني أنه تم إيقاف الحرارة وأن الجهاز جاهزًا للبرمجة.
 3. يمكنك اختيار الإعدادات المنخفضة (H) أو العالية (L). أضغطي على زر الطهي البطيء (P) عدد من المرات حتى تعمل للمبة (H) أو (L).
 - لا يجوز استخدام إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا (W) في الطهي.
 4. أوقات الطهي الافتراضية هي 4 ساعات على الإعدادات العالية، أو 8 ساعات على الإعدادات المنخفضة. في حالة الرغبة في تغييرهم، يتم استخدام أزرار ▲ و ▼ لإجراء أي تعديلات.
 5. أضغطي على زر التشغيل/الإيقاف I/O لبدء الطهي. ستتوقف الشاشة عن الوميض، وستومض ":-" ما بين الأرقام، دلالة على أن الوحدة تقوم بالطهي.
- إجراء التعديلات أثناء الطهي
- يمكن تعديل الوقت عن طريق الضغط على أزرار ▲ و ▼. بعد ثلاثة ثوانٍ من عدم الضغط على أي أزرار، سوف تتوقف الأرقام عن الوميض، وسيبدأ وقت الطهي الجديد.
- نهاية الطهي
- بعد انتهاء وقت الطهي، ستصدر صافرة عن الوحدة ثلاث مرات، وسيتحول جهاز التشغيل تلقائيًا إلى إعداد (W) للحفاظ على الطعام دافئًا. سوف تعمل لمبة (W) وسيبدأ العد على الشاشة من صفر حتى 4 ساعات.
 - بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "---".
 - ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئًا لأكثر من أربع ساعات.
 - افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تمامًا قبل التنظيف والتخزين.

وظيفة الطهي بتفريغ الهواء (SOUS VIDE)

للطهي بتفريغ الهواء، سوف تحتاجين إلى كيس أو جراب لوضع المكونات بداخلها بحيث يمكنك التخلص من أكبر قدر ممكن من الهواء، ثم يتم إحكام الغلق.

التحضير

- ضعي المكونات في كيس أو جراب من اختيارك. استخدمي كيسًا واحدًا لكل حصة. تحقق من كون الحصص متماثلة في الحجم. قبل إحكام غلق الكيس، سوف تحتاجين إلى التخلص من أكبر قدر ممكن من الهواء.
- بالنسبة للأكياس التي تحتوي على "قفل بسحاب"
1. الطريقة اليدوية (الشكل D)
ضعي الكيس على سطح مسطح، وباستخدام يديك، ادفعي أكبر قدر ممكن من الهواء من داخل الكيس. يجب توخي الحرص حتى لا تسحق المكونات أو تتلف عند القيام بذلك، ثم، أحكمي إغلاق الكيس.
 2. طريقة الغمر بالماء (الشكل E)
يتم ملء الحاوية بشكل كبير بما يكفي لحمل الكيس ذو السحاب والمكونات بالماء البارد. ضع الكيس في الكيس وأحكمي غلق الكيس تمامًا إلى أقصى حد بالكامل مع ترك فتحة صغيرة في الطرف. ادفعي الكيس ببضع في الماء مع ترك الطرف غير محكم الغلق بارزًا أعلى الماء. عند القيام بذلك، يرجى التأكد من عدم دخول أي ماء عن طريق الخطأ إلى داخل الكيس. أثناء قيامك بغمر الكيس، سوف يدفع الماء أغلب الهواء المتبقي إلى الخارج. وفي النهاية، أحكمي إغلاق ذلك الطرف وارفعي الكيس من الحاوية.
- بالنسبة للأكياس المصنوعة من السليكون:
- اتبعي التعليمات المقدمة من قبل الشركة المصنعة للكيس.
- بالنسبة لماكينات تفريغ العبوات من الهواء:
- ماكينات تفريغ الهواء الخاصة بالأطعمة مثالية للطهي بتفريغ الهواء. استخدمي الأكياس الصحيحة وفق توصيات الشركة المصنعة، واتبعي التعليمات التي تأتي مع الماكينة.

استخدام وضع الطهي بتفريغ الهواء

1. أضيفي الماء الساخن واملئي وعاء الطهي إلى المنتصف تقريبًا. استخدمي الماء من صنبور الماء الساخن (لا تستخدم الماء المغلي). حاولي جعل درجة حرارة الماء أقرب بقدر الإمكان لدرجة الحرارة التي تستخدمها للطهي وهو ما سيؤدي إلى تقليل وقت الانتظار غير الضروري. استخدمي خليط من الماء الساخن والبارد حسبما يلزم. إذا ما كان الماء الذي تضعه في وعاء الطهي في درجة حرارة مختلفة تمامًا عن درجة الحرارة التي ستقومين بالطهي عليها، سوف يستغرق الجهاز وقتًا أكبر إما في تسخين الماء أو تبريده إلى درجة الحرارة المحددة.
2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "---".
3. وصلني مجس درجة الحرارة بالمقبس الموجود على جانب لوحة التحكم (الشكل F).
4. ضعي الماء داخل الكيس في وعاء الطهي مع التأكد من غمره بالكامل. أضيفي الماء الزائد، إذا لزم الأمر. في حال قمت بوضع أشياء متعددة على الفور، استخدمي الرف المقدم مع وعاء الطهي لفصلهم.
5. ضعي الغطاء وأحكمي إغلاقه.
6. ضعي مجس درجة الحرارة في نقطة الإدخال في غطاء حلة البخار. تأكدي من وصول المجس إلى الماء وليس إلى الطعام.
7. أضغطي على زر الطهي بتفريغ الهواء (P). سوف تضفي لمبة (P) درجة الحرارة المستهدفة.
8. يتم ضبط درجة حرارة الطهي الافتراضية على 60 درجة. استخدمي أزرار ▲ و ▼ لتعديل درجة الحرارة.
9. أضغطي على زر درجة الحرارة/الوقت (H/W). سوف تضفي لمبة الوقت (H).
10. وقت الطهي الافتراضي هو 60 دقيقة. تستخدم الأزرار ▲ و ▼ لضبط الوقت الذي ترغبين في الطهي فيه.
11. أضغطي على زر التشغيل/الإيقاف I/O لبدء الطهي. سوف تعمل لمبة درجة الحرارة الفعلية (H/W)، وستظهر درجة حرارة الماء الفعلية التي يستشعرها المجس.
12. عند وصول درجة حرارة الماء إلى الدرجة التي ترغبين في ضبطها، سوف تصدر صافرتين وسيبدأ العد التنازلي للمؤقت الزمني. سوف يبدأ العد التنازلي للمؤقت في دقائق.

إجراء التعديلات أثناء الطهي

يجوز تعديل الوقت أو درجة حرارة المجس أثناء دورة الطهي.

- لتعديل درجة حرارة المجس، أضغطي على زر (H/W) حتى تعمل لمبة درجة الحرارة المستهدفة (H/W) ثم استخدمي الأزرار ▲ و ▼ لإجراء التعديل. بعد 3 ثوانٍ من الضغط، سوف تتوقف الأرقام عن الوميض وستظهر درجة الحرارة الجديدة. يرجى الضغط على زر (H/W) من جديد للعودة إلى شاشة الوقت.
- لتعديل وقت الطهي أضغطي على زر (H/W) حتى تضاء لمبة الوقت (H/W) ثم استخدمي أزرار ▲ و ▼.

نهاية الطهي

- عند انتهاء وقت الطهي، سوف تصدر ثلاث صافرات عن الوحدة ويتم إغلاق مفتاح الحرارة تلقائيًا.
- أخرجي الطعام.
- سوف يظهر العد التصاعدي على الشاشة بالدقائق من 00:00 لعرض مدة تبريد الطعام. بعد 4 ساعات سوف تظهر الشاشة الافتراضية "----".
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، وديعه يبرد تمامًا قبل التنظيف والتخزين.

خطوات الإنهاء

يمكن تناول بعض أنواع الطعام بعد الطهي مباشرة. بالنسبة لشرائح اللحم، والأنواع الأخرى من اللحوم، يجب تحمير اللحم بعد الطهي في وعاء ساخن وهو أمر أساسي للحصول على أفضل مذاق ولمس.

1. سخني مقلاة ذات جودة عالية مع إضافة الزيت. قومي بتحمير الحواف وجوانب اللحم وفق ما تفضليه (لمدة تصل إلى دقيقتين على كل جانب).
2. يمكنك أيضًا استخدام الشواية بدلًا منها. ضعي في اعتبارك أن الطعام مطهو بالفعل، وأنت تقومين بتحمير الجزء الخارجي فقط.

ملحوظات حول وقت الطهي وسلامة الطعام

للحد من مخاطر الإصابة بالمرض بسبب عدم الطهي الجيد للطعام، يرجى مراعاة ما يلي:

- طهي الطعام على درجة الحرارة الصحيحة وللفترة الزمنية المناسبة يضمن قتل أي من أنواع البكتيريا الضارة. يرجى التحقق من اتباع النصائح المذكورة على عبوة الطعام واتباع تعليمات الطهي المقدمة.
- لأسباب تتعلق بسلامة الطعام، لا يجوز طهي الطعام على درجة حرارة أقل من 55 درجة مئوية (مثل شرائح اللحم) لمدة تزيد عن ساعتين ويجب تحميرها من الخارج.
- عادة ما يتم طهي السمك على درجة حرارة أقل من 55 درجة مئوية، وإذا ما كنت تنوين القيام بذلك، من المهم شراء السمك المصنف ضمن فئة السوشي (أي السمك الذي يمكن تناوله نيئًا).
- لا يجوز إخراج اللحم قبل الوقت المحدد. اتركي الطعام ليتم طهوه في خلال الحد الأدنى للفترة الزمنية الواردة على القائمة في درجة الحرارة الصحيحة.
- لا بأس من ترك اللحم لمدة أطول من الحد الأدنى للفترة الزمنية. السمك هو الاستثناء لتلك القاعدة. سوف يصبح السمك طريًا جدًا في حالة الإفراط في طهيه باستخدام خاصية الطهي بتفريغ الهواء.
- تأكدي دائمًا من إتمام طهي الطعام بالطريقة الصحيحة (مثل لحم الخنزير، واللحم الأبيض، إلخ، حتى تصبح السوائل شفافة). ينبغي طهي الأسماك إلى أن يصبح اللحم غير شفاف.

جدول دليل الطهي بتفريغ الهواء (SOUS VIDE)

ملاحظات	الوقت (بالساعات)		درجة الحرارة	الطعام
	الحد الأدنى	الحد الأقصى		
يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم	1 ½	1	تسوية متوسطة 56°C	شرائح اللحم
	2	1 ½	وسط 60°C	
	2 ½	2	تسوية كاملة 68°C	
يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم	3 ½	1 ½	وردي 56°C	الضأن، لحم العجول، البط، لحم الغزال، إلخ
	4	2	تسوية كاملة 68°C	
يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم	3	1 ½	كثير العصارة / طري 60°C	صدور الدجاج
	4	2	تسوية كاملة 70°C	
	5 ½	3 ½	كثير العصارة / طري 63°C	أرجل الدجاج، والأجنحة، والفخذ
	6 ½	4 ½	تسوية كاملة 72°C	
يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 150 إلى 200 جم	2	1	ناعم، رقائقي 55°C	السمك
	2 ½	1 ½	الطهي التام 65°C	
يُقطع الطعام إلى قطع متساوية، يتراوح حجمها ما بين 15 إلى 20 مم	6	4	80°C	الخضروات الجذرية

من المهم طهي المكونات على درجة الحرارة المحددة لمدة لا تقل عن الحد الأدنى للوقت المحدد. لا يشمل ذلك وقت تسخين الماء اللازم بعد إضافة المكونات. لتوجيهك، سوف يعمل المؤقت الزمني فقط عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الحرارة التي قمت بضبطها. يرجى الانتظار دائمًا حتى يظهر على المؤقت الزمني أنك قمت بطهي المكونات لمدة لا تقل عن الحد الزمني الأدنى الظاهر فيما سبق.

وظيفة مجس درجة الحرارة

استخدام خاصية مجس درجة الحرارة

1. أضيفي قطعة اللحم إلى وعاء الطهي. ضعي الغطاء وأغلقيه.
2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
3. وصلني مجس درجة الحرارة بالمقوس الموجود على جانب لوحة التحكم (الشكل F).
4. أدخلني مجس درجة الحرارة في قطعة اللحم. توجد ثلاثة ثقوب في الغطاء يمكن القيام بذلك من خلالها (الشكل H). اختاري الثقب الذي يتيح لك إدخال المجس في قطعة اللحم في أكثر الأجزاء سمكًا (الشكل I). لا تدعي المجس يلمس أية عظام في قطعة اللحم. عند اللزوم، يمكنك استخدام الرف لرفع قطعة اللحم في أقرب مكان ممكن من مجس الحرارة.
5. اضغطي على زر مجس درجة الحرارة (⏪). سوف تعمل لمبة درجة الحرارة المستهدفة (⊕)، وهو ما يشير إلى القيام بضبط الحرارة التي ترغب في طهي الطعام عندها.
6. يتم ضبط درجة حرارة الطهي الافتراضية على 82 درجة مئوية. استخدم الأزرار ▲ و ▼ لتعديل درجة الحرارة.

7. أضغطي على زر التشغيل/الإيقاف I/O لبدء الطهي. سوف تعمل لمبة درجة الحرارة الفعلية (°C)، وستظهر على الشاشة درجة الحرارة التي استشعرها المجس من مكان وجوده داخل الطعام..
8. عند وصول درجة الحرارة الداخلية للحم إلى درجة الحرارة المستهدفة، سوف تصدر صافرتين عن الوحدة، وستتحول تلقائيًا إلى الدورة التي تحمل الطعام على درجة الحرارة المستهدفة. للمساعدة على تتبع طول الفترة الزمنية التي تم الاحتفاظ بالطعام خلالها على درجة الحرارة هذه، سوف يبدأ العد التصاعدي على الشاشة من الصفر.
- انظري إلى مجس درجة الحرارة من وقت لآخر أثناء الطهي للتحقق من عدم تغيير الوضعية بسبب تقلص اللحم.
 - **نهاية الطهي**
 - افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تمامًا قبل التنظيف والتخزين.

جدول الطهي باستخدام مجس درجة الحرارة

الطعام	درجة الحرارة	الوقت (بالساعات)		ملاحظات
		الحد الأدنى	الحد الأقصى	
روستو اللحم (قطع للطهي الشديدي 1 - 3 كجم)	72°C	12	36	كلما زاد وقت طهي قطع اللحم كلما أصبحت طرية أكثر.
روستو اللحم (قطع للطهي الطري 1 - 3 كجم)	وسط 60°C تسوية كاملة 72°C	6	12	يختلف وقت الطهي حسب حجم الطعام الروستو. لا يجوز طهي الروستو على درجة حرارة أقل من 56 درجة مئوية.
روستو لحم الخنزير	65°C	6	12	يختلف وقت الطهي حسب حجم الطعام الروستو. لا يجوز طهي الروستو على درجة حرارة أقل من 56 درجة مئوية.
دجاجة كاملة حتى 2 كجم	72°C	8	12	

حل المشاكل

إذا ما ظهرت علامة "E3" على الشاشة، يعني ذلك أنه لم يتم توصيل مجس درجة الحرارة على النحو الصحيح.

العناية والصيانة

تحذير: لا يجوز غمر أي جزء من مجس درجة الحرارة أو وحدة القاعدة في الماء أو أي سائل أخرى.

1. افصلي الجهاز عن الكهرباء واتركيه يبرد قبل التنظيف أو التخزين.
 2. لتنظيف مجس درجة الحرارة، امسح طرف المجس المعدني بقطعة قماش مبللة جففي الوحدة تمامًا.
 3. اغسلي وعاء الطهي والغطاء الزجاجي بالماء الدافئ والصابون. أنزع جزء الإحكام من الغطاء واغسليه باليد على نحو منفصل. في حالة التصاق الطعام بوعاء الطهي، يرجى ملئه بالماء والصابون وتركه منقوعًا قبل التنظيف باستخدام ليفة غير خشنة.
 4. امسح الجزء الخارجي من وحدة القاعدة بقطعة قماش نظيفة ومبللة.
 5. أتركه لتجف جيدًا قبل التخزين.
- لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة، أو المذيبات، أو الإسفنجات، أو الصوف السلكي، أو ليف الصابون.

إعادة التدوير

تجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



