

Anvisninger til brug og vedligeholdelse af SousVide Supreme™ Demi

LÆS OG GEM DISSE ANVISNINGER

For yderligere oplysninger bedes du besøge vores hjemmeside på



SousVideSupreme.com

Dette apparat er designet til at overholde CE-standarderne for
220-240 V ~ 50-60 Hz anvendelse.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER

Når dette elektrisk apparat anvendes, bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger følges, inklusive følgende:

1. Læs grundigt alle anvisninger, før maskinen tages i anvendelse.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller dupper. Låg og låghåndtag kan blive varme under madlavning; det tilrådes at anvende grydelapper under anvendelsen.
3. For beskyttelse mod elektrisk stød må ledning (el-ledning), stik, eller Sous Vide Supreme™ Demi enheden ikke sænkes ned i vand eller andre væsker.
4. Dette apparat bør ikke anvendes af børn. Når det anvendes i nærheden af børn, skal en voksen holde opsyn, og apparatet skal holdes uden for deres rækkevidde.
5. Hold apparatet og ledningen (el-ledningen) væk fra varme overflader, opvarmede ovne eller komfurblus. Anvend kun apparatet på en tør, stabil overflade som et bord eller køkkenbordplade og væk fra bevægelige dele.
6. Træk stikket ud, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad maskinen afkøle, før der tages dele ud eller vandbadet tømmes. Læg ikke dette apparat i vand eller andre væsker.
7. Anvend ikke dette apparat udendørs.
8. Brug ikke påsætninger eller tilbehør, der ikke anbefales af Eades Appliance Technology, LLC. Anvendelse af sådanne påsætninger eller tilbehør kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
9. Anvend ikke dette apparat til andre formål end anvendelsesformålet.
10. Anvend ikke dette apparat, hvis det har været tabt eller synes at være beskadiget. Anvend ikke dette apparat, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, eller hvis det på nogen måde er defekt. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering.
11. Forsøg ikke at køre (opvarme) enheden uden tilstrækkeligt vand i badet til helt at dække bundstativet og nå FILL-niveaumærket på sidevæggen.
12. Vær omhyggelig med ikke at overfylde vandbadet; efterlad tilstrækkelig plads til at passe til mængden af madposer, når de lægges i vandbadet. Fyld ikke mere vand i badet til mere end MAX-niveaumærket efter tilførelse af poser, om nødvendigt, så det sikres, at maden i poserne er helt under vand.

13. Der skal udvises megen forsigtighed, når et apparat, der indeholder varmt vand eller andre varme væsker, inklusive SousVide Supreme™ Demi, skal flyttes. Lad altid badet køle af, før enheden tømmes.

14. Vær omhyggeligt, når låget fjernes fra en varm enhed, da der vil samle sig varmt vand underneheden under kogning. Brug grydelapper, når du fjerner låget, og vip af sikkerhedshensyn låget omhyggeligt for at tømme det opsamlede vand ned i vandbadet.

15. For at afbryde, trykkes OFF knappen i tre (3) sekunder for at slukke, træk derefter stikket ud af vægkontakten.

16. Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer (incl. børn) med reducerede fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, medmindre de har fået tilsyn eller instruktion vedrørende anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

YDERLIGERE VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE LEDNINGER (EL-LEDNINGER) OG STIK

1. Hvis strømledningen (stikledning) er beskadiget, må kun fabrikanten eller hans autoriserede servicetekniker udskifte den.

2. Beskyt ledningen (el-ledningen) mod skader: Knus ikke ledningen (el-ledningen), træk ikke i ledningen (el-ledningen) omkring skarpe kanter eller hjørner; læg ikke ledningen (el-ledningen) i vand eller anden væske, og lad den ikke blive våd; træk eller bær ikke apparatet i ledningen (el-ledningen) eller brug ledningen (el-ledningen) som håndtag.

3. Lad ikke ledningen (el-ledningen) ligge under eller omkring apparatet. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et køkkenbord eller være i berøring med varme overflader.

4. Når ledningen (el-ledningen) skal frakobles el-udtaget (stikkontakt), tages fast i stikket, ikke ledningen (el-ledningen), så skader undgås.

5. Brug kun den korte, aftagelige el-ledning, der leveres med apparatet, så enhver risiko for at blive viklet ind i eller falde over en længere ledning undgås. Brug ikke forlængeledning (el-ledning) til dette apparat.

VIGTIGT: GEM DISSE INSTRUKTIONERDETTE APPARAT ER KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Forsøg ikke selv at reparere dette apparat. Kun en autoriseret repræsentant for Eades Appliance Technology, LLC, må udføre reparationer. Kontakt venligst kundeservice på www.sousvidesupreme.com for flere oplysninger

Detaljer og funktioner

Din SousVide Supreme™ Demi (patentanmeldt) leveres komplet med følgende enheder:

Låg: Fungerer, når det vendes om, som drypbakke/beholder, der fungerer som en stabil beholder, i hvilken madposerne kan afdryppe, når de er taget op af badet, og til transport til ovn, komfur eller grill til afsluttende behandling, hvis dette ønskes.

Vandbad: Cirka 9 liters kapacitet af mad og vand, når der fyldes op til MAX-linjen. (Tilfør kun vand til FILL-linjen først.)

Grill: Adskiller mad-bestanddele fra kontakt med overfladen i vandbadet.

Stativ: Adskiller vakuum-posere for jævn opvarmning.

Asymmetriske (Offset) håndtag: Designet til nem transport af SousVide Supreme Demi og til nem hældning fra hjørnet for at tømme vandbadet, når det er helt afkølet.

Hunstik: Tilslutningspunktet findes bag på maskine til tilslutning af el-ledning (strømledning) til enheden.

Kontrolpanel display:

(Se efterfølgende specifikke redegørelse).

Universal (pose) stativ:

Placerer madposerne lodret eller stakket i vandbadet for jævn opvarmning. Sørg for, at maden i poserne er under overfladen af vandet i badet under opvarmning.

Aluminiumslåg* indeholder damp under tilberedningsprocessen og inverterer for at holde grill og stativ, når mad-pakker fjernes fra vand

Stativ* adskiller mad-pakker for jævn tilberedning

Grill * adskiller mad-pakker fra kontakt med overfladen

Aluminiums-bad med non-stick coating

Sidehåndtag er placeret asymmetrisk for at gøre tømning af badet nemmere

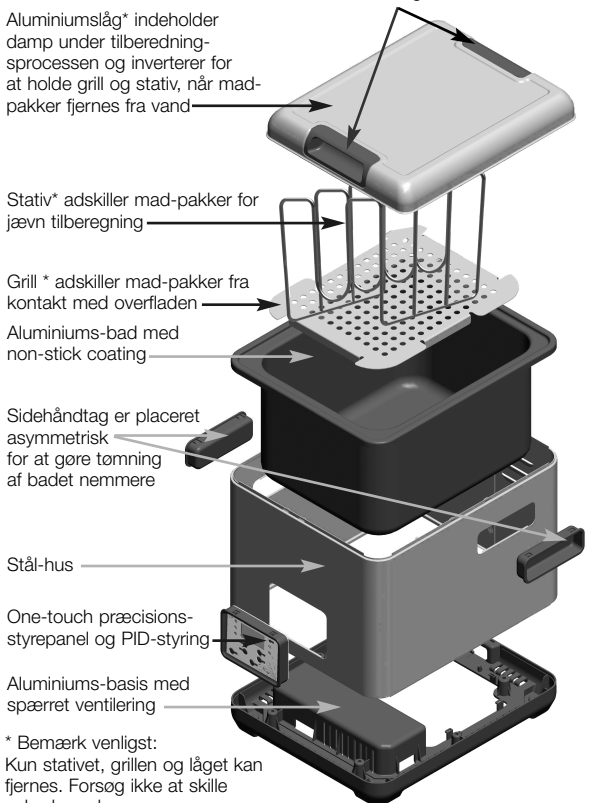
Stål-hus

One-touch præcisions-styrepanel og PID-styring

Aluminiums-basis med spærret ventilering

* Bemærk venligst:
Kun stativet, grillen og låget kan fjernes. Forsøg ikke at skille enheden ad.

Plast-håndtag er isoleret fra det aluminiumslåg



Kontrolpanel display:



1. Strøm-knap on/off
2. Celsius /Fahrenheit afbryder
3. Mode signallamper
 - a. 'Vand' temperatursignallampe
 - b. 'Indstil' vandtemperatur signallampe
 - c. Nedtælling 'Timer' lampe
 - d. 'Opvarmning' aktivt element signallampe
 - e. Timer aktiv signallampe
4. Indstil temperatur knap
5. Indstil timer knap
6. Øg/sænk værdi (+/-) pile
7. Start-knap

Indstil maskinen til anvendelse

1. Sørg for, at vandbadet indeholder vand, før maskinen startes.
2. Indsæt el-ledningen (strømledningen) korrekt i kontakt bag på maskinen og sæt den i stikkontakten.
3. Tryk og hold 'El til/fra' knappen i 3 sekunder for at starte maskinen. Du kan føle et let "klik" og høre en tone.
4. Vandtemperatursignallampen skal lyse, og displayet vil vise den aktuelle vandtemperatur i badet. (Maskinen vil være forindstillet til enten Celsius eller Fahrenheit aflæsning. For at ændre indstillingen, trykkes på den lille Celsius/Fahrenheit kontakt).
5. For at indstille den ønskede temperatur, trykkes på 'Sæt Temp' knappen. 'Indstil' temperatursignallampen vil tændes. Standardtemperatur på 140°F/60°C kommer til syne. Brug 'Øg/sænk værdi' pilene øger (+) temperaturen eller sænker (-) temperaturen til den indstilling, du ønsker som måltemperatur for opvarmning. Når du har nået måltemperaturen på displayet, tryk på

START-knappen for at begynde opvarmning af vandet til denne temperatur. Der vil komme en lyd, når badet starter opvarmning. 'Varmer' signallampen vil lyse rødt, til måltemperaturen nås, hvor den bliver grøn. (Lydalarm, en gentaget biplyd hvert sekund, vil også angive, at måltemperaturen er nået).

6. Indstilling af nedtælling 'Timer' funktionen er ikke nødvendig for at køre maskinen. Varmeelementet vil køre, uanset om timer-funktionen er blevet indstillet eller ej. Kun når der koges mørt eller sarte fødevarer på måltemperaturer, der overskrider normal serveringstemperatur—under hvilken timing opvarmning af din madpose kan være kritisk i forhold til at forhindre for stor opvarmning—er præcis timing af sous vide opvarmning normalt nødvendig. Brug af timer:

- a. Vent med at indstille timeren, til vandbadet i din SousVide Supreme Demi har nået den ønskede mål-opvarmningstemperatur, og du er klar til at placere madposerne i vandbadet.
- b. For at bruge timer-funktionen, tryk 'Indstil timer' knappen. Tidsværdien i minutter vises i display-vinduet.
- c. Øg/sænk timer-indstillingen ved hjælp af +/- pilene. Den viste tid vil ændres i 1-minuts-stigninger til 30 minutter og vil derefter øges i hastighed.
- d. Når den ønskede kogetid er nået, trykkes på START-knappen for at begynde timing. Efter nogle få sekunder vil displayet vende tilbage til at vise vandbadstemperaturen. For på et hvilket som helst tidspunkt at se den resterende kogetid trykkes 'Indstil Timer' knappen.

Sådan rengøres SousVide Supreme Demi

1. Lad ikke vandet forblive i badet efter brug. Lad vandet køle af, fjern stativer, og ved hjælp af de stabiliserende offset-håndtag hældes badets indhold i vasken.
2. Aftør indersiden med en blød, ren klud.
3. Du bør regelmæssigt—eller i tilfælde af at en kogepose går i stykker—rengøre vandbadet i din SousVide Supreme Demi Brug en blød klud eller svamp og et mildt sæbevand til at rense badets indre. Skyld med rent vand og hæld ved hjælp af offset-håndtagene på enheden vandet ud fra hjørnet.
4. Læg aldrig enheden i vand eller andre væsker for rengøring eller rensning.
5. Brug aldrig slibende eller krasse kemikalier til rengøring af din SousVide Supreme Demi.
6. Læg aldrig din SousVide Supreme Demi i opvaskemaskinen.
7. Al anden servicering bør udføres af en autoriseret SousVide Supreme Demi servicerepræsentant. Besøg vores website på SousVideSupreme.com for flere oplysninger.

Opvarmning med SousVide Supreme Demi

Som med alle andre opvarmningsmetoder er der nogle tekniske forskelligheder, som du skal lære at kende. Her er nogle af de grundlæggende principper, du skal forstå:

Opvarmningstidens længde afhænger af madens tykkelse (især kød) i forhold til vægten. Når en steaks tykkelse, for eksempel, fordobles, øges den tid, der er nødvendig for, at kødet opnår måltemperaturen i centrum med op til fire gange. Hvis en 1 inch (2,5 cm) tyk steak kræver minimum 1 time for at nå en 'medium' måltemperatur på 140°F/60°C, vil en 2 inch (5 cm) tyk steak kræve ikke 2 men 4 timer for at nå temperaturen på 140°F/60°C.

Mad kan opvarmes til den ønskede serveringstemperatur og gemmes i længere perioder (8 timer eller mere) uden væsentligt tab af smag eller udseende, eller kan hurtigere opvarmes ved en højere temperatur. Når kød opvarmes ved en temperatur, der er højere end den ønskede temperatur, er der behov for timer-funktionen til at forhindre overkogning.

Svære kødudskæringer kræver længere koge/stegetid (6 til 8 timer eller mere) ved ønsket serveringstemperatur, hvilket ikke vil overkoge maden, men nærmere gøre kødet mørt. Typiske eksempler i denne gruppe er flankesteak, roastbeef, strudsefilet, eller bison steaks. Svære, fedtfylde kødudskæringer som grydested, svineribben, lammeben, bør tilberedes ved temperaturer, der er høje nok til at 'smelte' kollagenfibrene til gelatine, hvilket betyder mindst 140°F/60°C og i mindst 24 timer. Visse meget svære udskæringer som oksekæber eller oksespareribs skal måske bruge op til 72 timer. Slutresultatet er ganske enkelt saftigt kød, der er så mørt, at det falder fra hinanden.

Meget mørt kød som lammekoteletter, lammeribben eller okse- eller svinemørbrad skal kun lige op på serveringstemperatur, hvilket kræver mindre tid.

Møre udskæringer, der efterlades i vandbad i længere tid (over 4 til 6 timer) kan forårsage tabe af strukturkvalitet.

Fjerkræ opvarmes bedst som enkeltdele. Luft, der indfanges i en hel fugls hulrum, kan forårsage, at posen flyder i vandbadet og en deraf følgende ujævn opvarmning. Halve kyllinger, ænder eller vildfugle eller enkelte brytuds-kæringer, ben eller lår fungerer bedst i SousVide Supreme Demi vandoven.

Grønsager og frugter, der indeholder en stor del fibre kræver højere temperaturer end kød (normalt 183°F/84°C til 190°F/87°C) i 1 til 2 timer for at blive møre. Møre grønsager som asparges, broccoli, blomkål, kål, sommer- og vintersquash samt de fleste frugter inklusive tomater, har måske kun brug for 45 minutter. Rod-grønsager som rødbeder, gulerødder, kartofler, pastinakker og kålrabier vil normalt kræve 1-2 timer.

Længere kogning vil resultere i meget blød frugt- og grønsagstekstur, som er ideel til supper og pureer.

Visse madvarer—for hvilke pochering er et ideelt tilberedningsmedium såsom grønsager, fisk, skaldyr og fjerkræ uden skind—kan lægges på tallerken og serveres direkte kogeposen.

Mad, hvor der fortrækkes et karamelliseret eller sprødt ydre—som steg, steaks og koteletter—kræver et kort afslutningstrin (på grill, under grillrist, på

varm stegepande eller med køkkentorch) til at brænde ydersiden før servering. Fjerkræ opvarmes bedst uden skind. For at få sprødt fjerkræskind fjernes skindet omhyggeligt før sous vide tilberedning. For at gøre skindet sprødt, skæres skindet i strimler i cirka 1/2 inch bredde. Læg strimlerne i et enkelt lag på en plade med bagepapir og krydr med salt og peber. Læg derefter et nyt stykke bagepapir over skindet og en ny plade over bagepapiret. Sæt pladerne i en ovn, der er forvarmet til 350°F/176°C og steg, til skindet er sprødt, check efter omkring 15 til 20 minutter. Fjern det fra ovnen og lad skindet køle af på en rist, til det skal bruges.

5 grundlæggende trin til tilberedning i SousVide Supreme Demi

Krydring

Sous vide tilberedningsmetoden lukker madens smag inde og fremkalder deres særlige karakter bedre. Vakuumforsegling af mad og krydderier eller olier sammen i posen fremhæver krydderier og urter. Krydring kan være så enkelt som et drys salt og peber, men når der tilføjes fedt eller olie til urter og krydderier, vil smagskvaliteten forbedres. Her er nogle enkle teknikker:

Kryddersmør—Bland friske eller tørrede krydderurter, salg og peber med usaltet smør. Brug det til at dække indersiden af den tomme kogepose, tilføj derefter kød eller grønsager og luk.

Urtesupper—Bland friske eller tørrede urter, krydderier, salg og peber med grønsager, svampe, oksekød, alt godt fra have eller kyllingesuppe. Frys ned i små portioner (i isterningebakke eller lynlåspose) og tilføj den frosne, krydrede bouillon til kogeposen sammen med kød, fjerkræ, fisk eller grønsager, før posen lukkes. Bouillon vil smelte og omslutte maden.

Afkølet krydderolie—Bland friske eller tørrede urter, krydderier, salg og peber med olivenolie (brug ikke ekstra jomfru olivenolie, da den sommetider vil udvikle en bitter, metallisk smag). Afkøl olien, til den er halvfast og tilføj en spiseskefuld (eller mere) til kogeposen sammen med maden og luk.

BRUG IKKE vin eller spiritus i krydringen uden først at opvarme den på komfuret i nogle minutter, så alkoholen fordamper og kun efterlader smagen fra vinen eller spiritussen. Især fra vin kan alkohol give en mærkelig metallisk smag til mad, der tilberedes sous vide..

Tætning

Brug kun poser, der er beregnet til fødevarer og kan vakuumforsegles, til fødevarertilberedning i din SousVide Supreme Demi. Luk i henhold til fabrikan-tens anvisninger. Brug kun poser, der af fabrikanten garanteres som egnede til vakuum-tilberedning. Brug ikke standard lynlåspose beregnet til opbevaring af fødevarer.

1. Fold posens åbning tilbage, før den fyldes, for at forhindre, at krydderier eller rester bliver fanget i lynlåsen, hvis der er en sådan. Rester kan besværliggøre en god lukning af posen.
2. Placer mad og ønskede krydderier i posen.
3. Overfyld ikke posen. Forsøg at holde maden fri af vakuummembranom

rådet, hvis der er et sådant.

4. Hvis der bruges en lynlåspose, skal posen lukkes, og det skal checkes, om der er en god lukning.

5. Vakuum-forsegl posen.

BEMÆRK: Hvis pumpning af en eller anden grund ikke fjerner luft fra posen, skal posen kasseres, og maden placeres i en ny pose.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC anbefaler ikke at bruge standard eller tynde lynlås-posen, der ikke er designet til at fjerne luft, i SousVide Supreme Demi.

Simren

Placer den lukkede pose i vandbadet, når vandet har nået den temperatur, der er beregnet til tilberedningen. Hvis der bruges flere poser, placeres de lodret i posestativet i vandbadet. Sørg for, at alle poser er helt under vandoverfladen til tilberedningen. Placer ikke store poser vandret i SousVide Supreme Demi, da dette vil hindre vandkonvektionscirkulationen omkring vandbadets perimeter.

Bruning

Visse madvarer som steaks, koteletter, mørbrad, fisk, skaldyr eller fjerkræ med skin serveres normalt med et karamelliseret eller sprødt ydre, hvilket ikke er muligt i et fugtigt miljø som en sous vide kogepose. Efter den korrekte temperatur er nået, kræver disse fødevarer en hurtig afsluttende bruning, som kun kan opnås ved kort udsættelse for et meget høj temperatur.

Brunings-trinet kan udføres ved at lægge kød, fisk, fjerkræ eller skaldyr i en meget varm, let olieret stegepande (som er opvarmet til rygepunkt) eller en varm grill, under grillrist i en ovn, eller ved at bruge en køkkentorch til at karamellisere madens overflade.

Sørg for kun at karamellisere/brune overfladen (1 til 2 minutter) for at fremhæve farve og smag.

eller Sauce

En anden mulighed er at lave en sauce til din mad. Fødevarer som fisk, skaldyr eller kylling er dejlige med din favoritsauce.

Servering

Du er nu på vej til at udforske de dejlige fordele ved sous vide madlavning med din SousVide Supreme Demi. Besøg SousVideSupreme.com for flere tips og opskrifter.

Bemærk: Rå eller upasteuriserede fødevarer må aldrig serveres for personer med et svagt immunforsvar. US Food Code anbefaler, at fødevarer af sikkerhedshensyn ikke bør gemmes længere end fire timer ved 41°F/5°C og 130°F/54.4°C.

Fejlfinding

Hvis din SousVide Supreme Demi ikke fungerer korrekt, bedes du følge de anbefalede check, før du kontakter kundeservice. Hvis din maskine, efter at du har fulgt disse anbefalinger, stadig ikke fungerer korrekt (eller i forbindelse med fejlfunktioner, der ikke er dækket af denne Fejlfindingsguide), bedes du kontakte os på customerservice@sousvidesupreme.com eller ringe til Kundetjenesten på +1.877.787.6836, mandag til fredag mellem kl. 09.00 og 16.00. Mountain Standard Tid for assistance.

Maskinen vil ikke starte.

1. Sørg for, at enheden er tilsluttet, og at udgangen virker.
2. Du skal kunne køre et let klik, når du trykker på On/Off-knappen. Hvis det ikke sker, sæt fingere på igen og tryk/hold igen.
3. Husk at trykke og holde On/Off knappen i 3 sekunder. Hvis enheden ikke starter efter den tid, sæt fingeren på og tryk/hold igen.

Maskinen giver en bip-lyd under kogeprocessen.

1. Maskinen skal give en bip-lyd:
 - For at fortælle, at den er forvarmet til måлкоgetemperaturen.
 - For at fortælle, at den har nået det indstillede mål efter kolde madposer, is, eller der er tilført mere vand til vandbadet.
 - For at angive afslutning af forindstillet tilberedningstid.
2. Maskinen bør ikke give bip-lyd under tilberedningsprocessen, hvis den har den ønskede/indstillede kogetemperatur. Hvis den gør det:
 - Undersøg, om kogeposerne er sunket til bunden og lukker for hullerne i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet. Hvis dette sker, bruges posestativet og gen-placer poserne for at åbne for cirkulation.
 - Sørg for, at der er tilstrækkelig vand i maskinen—dvs. at vandniveauet når FILL-linjeniveauet på indersiden af vandbadet.

Der er vand på køkkenbordet under maskinen.

Der kan opsamles vand inde i låget (især når maskinen bruges ved temperaturer over 175°F/80°C eller i længere perioder), og der kan somme tider ske overløb fra enhedens kant, som kan løbe ned på køkkenbordet.

1. Check siderne på maskinhuset for væde, der kan antyde, at vand er løbet ned ad siderne og har samlet sig der. Hvis dette er tilfældet fjernes låget lejlighedsvist under høje temperaturer eller længere opvarmning, så det opsamlede vand kan flyde tilbage til badet.
2. Hvis der ikke er tegn på, at vand er dryppet ned ad ydersiden af maskinen, slukkes maskinen, tag stikket ud, flyt den og tør spildet op. Sørg for, at alting er tørt, og tænd for maskinen igen og genindstil den ønskede temperatur. Hvis der igen kommer vand under maskinen, kan der være tale om en utæt pakning. Sluk for maskinen, tag stikket ud og kontakt kundeservice.

Temperaturen holder sig ikke indenfor 1°F/0,5°C

1. Sørg for, at der er tilstrækkelig vand i maskinen — dvs. at vandniveauet mindst når FILL-linjeniveauet på indersiden af vandbadet.
2. Undersøg at kogeposerne ikke ligger på bunden og lukker for alle eller de fleste huller i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet.



Korrekt bortskaffelse og miljømæssig beskyttelse

Dit apparat indeholder materialer, der kan genvindes eller genanvendes. Bortskaf ikke dette produkt som almindeligt affald. Efter produktets levetid, skal det bortskaffes på et dertil indrettet genbrugscenter eller et lokalt affaldscenter i overensstemmelse med lokale standarder.



SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
555 Alter Street, #19-C
Broomfield CO 80020
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

SVSDEUUKUGDAN061612