



16310170

Kuchenka do gotowania metodą sous vide2

www.adexi.eu

WPROWADZENIE

Aby jak najlepiej wykorzystać nową kuchenkę sous vide, przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Należy zwrócić szczególną uwagę na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji na przyszłość.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, wyłącznie jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania, urządzenie powinno znajdować się pod stałym nadzorem. Należy pilnować dzieci przebywających w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane. Urządzenie nie jest zabawką.
- Nieprawidłowe użytkowanie tego urządzenia może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.
- Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub obsługi (patrz również Warunki gwarancji).
- Wyłącznie do użytku domowego. Nie do użytku zewnętrznego ani komercyjnego.
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe z wnętrza i na zewnątrz urządzenia.
- Sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje żadnych części.
- Nie używaj z innymi przewodami niż dostarczony.
- Sprawdź, czy nie ma możliwości pociągnięcia lub potknięcia się o przewód lub przedłużacz.
- Urządzenie nie może być używane razem z wyłącznikiem czasowym lub przełącznikiem czasowym czy oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem lub gdy urządzenie nie jest używane.

PL

- Należy unikać ciągnięcia za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego należy przytrzymać za wtyczkę.
- Przewód i urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, gorących przedmiotów i otwartego ognia.
- Upewnij się, że przewód jest całkowicie rozciągnięty.
- Przewód nie może być skręcony ani nawinięty wokół urządzenia.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód lub wtyczka nie są uszkodzone i nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zostało upuszczone na podłogę, upuszczone w wodzie lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.
- Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, należy zlecić autoryzowanemu serwisowi sprawdzenie i w razie potrzeby naprawę.
- Podłączać wyłącznie do napięcia 230 V, 50 Hz. Gwarancja nie jest ważna, jeśli urządzenie jest podłączone do niewłaściwego napięcia.
- Nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. W celu dokonania naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.
- Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje spowodują utratę gwarancji.
- Uwaga! Niektóre części tego produktu mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę gdzie przebywają dzieci i osoby wymagające szczególnego traktowania.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie należy zawsze umieszczać na suchej, równej, twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Urządzenia nie wolno umieszczać ani przechowywać w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie zakrywać.
- Podczas użytkowania powierzchnie stają się bardzo gorące. Nie należy dotykać gorących powierzchni ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest używane.

PL

- Należy pamiętać, że urządzenie pozostanie gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Przed przechowywaniem należy zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed czyszczeniem wodą należy odczekać, aż pokrywa ostygnie.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli pokrywa jest uszkodzona.
- W urządzeniu należy umieszczać wyłącznie żywność zapakowaną próżniowo. Nie próbuj gotować nieopakowanej żywności!

PRZED UŻYCIEM

- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe.
- Umyj pokrywę i wnętrze pojemnika gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysusz części.

O GOTOWANIU SOUS VIDE

Sous vide od dawna jest popularną metodą gotowania wśród profesjonalnych szefów kuchni.

"Sous vide" to po francusku "pod próżnią". Opisuje metodę gotowania, w której żywność jest umieszczona w szczelnie zamkniętych workach próżniowych i gotowane w kąpielu wodnej.

Żywność jest gotowana w stałej niskiej temperaturze przez długi czas, aby była soczysta i aromatyczna. Gdy worek próżniowy jest szczelnie zamknięty, żywność gotuje się we własnych sokach wraz z dodanymi marynatami lub przyprawami. Witaminy, minerały i soki zostają zachowane, a smak żywności zostaje wzmocniony. Dzięki temu żywność jest zdrowsza, delikatniejsza i bardziej aromatyczna.

Ponieważ mięso gotowane metodą sous vide jest delikatniejsze, możliwe jest użycie tańszych kawałków, takich jak filet z karkówki, golonka i łopatka, które często są smaczniejsze niż droższe kawałki.

Ponieważ gotowanie sous vide wymaga próżniowego pakowania żywności, indywidualnie, kilka produktów może być gotowanych w tym samym czasie, o ile ich temperatura gotowania jest taka sama.

W przypadku sous vide trudno jest rozgotować jedzenie, ale jego struktura może się nieznacznie zmienić podczas gotowania. Jedzenie można przygotować z dużym wyprzedzeniem przed podaniem, dzięki czemu sous vide jest idealne, gdy masz gości.

Temperatury

Urządzenie ma zakres temperatur od 45 do 90 °C w krokach co 1 °C. Różne temperatury są wymagane dla różnych potraw i różnych stopni

wysmażenia. Temperatury i czasy sous vide można sprawdzić w tabeli w dalszej części instrukcji.

Czas gotowania

Czas gotowania nie zależy od wagi potrawy, ale od jej grubości. Standardowy czas gotowania wynosi 8 godzin. Czas można regulować w zakresie od 30 minut do 72 godzin.

Temperatury i czasy sous vide można sprawdzić w tabeli w dalszej części instrukcji.

Żywność do gotowania sous vide

Mięso jest szczególnie odpowiednie do gotowania sous vide, ponieważ czynie jest bardziej delikatnym, soczyste i aromatyczne, ale można w ten sposób gotować również warzywa i ryby.

Zalecamy gotowanie sous vide następujących potraw:

- Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina i dziczyzna
- Kurczak, indyk i kaczka
- Chude i tłuste ryby, ogony homara i przegrzebki
- Warzywa korzeniowe, takie jak ziemniaki, marchew, pasternak, buraki i rzepa.
- Chrupiące warzywa, takie jak groszek, szparagi, kukurydza, brokuły, kalafior, bakłażan, cebula i kabaczek.
- Twarde owoce, takie jak jabłka i gruszki
- Owoce miękkie, takie jak mango, śliwki, morele, brzoskwinie, nektarynki, papaja i truskawki

GOTOWANIE SOUS VIDE KROK PO KROKU

1. Przyprawa

Przed zamknięciem worka próżniowego można zamarynować żywność lub dodać do niej przyprawę, zioła, masło lub olej.

2. Uszczelnianie próżniowe

Żywność musi być zamknięta próżniowo w worku, aby usunąć powietrze i wilgoć. Dzięki temu żywność zachowuje swój naturalny smak i zawartość składników odżywczych. Zamknięcie próżniowe pomaga również otworzyć pory mięsa, drobiu, ryb i skorupiaków, dzięki czemu marynata i przyprawy są lepiej wchłaniane, a żywność jest bardziej aromatyczna. Tlen i wilgoć w otaczającym powietrzu zmniejszają smak, zawartość odżywczą i

strukturę żywności, dlatego ważne jest, aby używać wysokiej jakości zgrzewarki próżniowej do usuwania powietrza i wilgoci przed zamknięciem worka, aby zapewnić optymalne pakowanie próżniowe żywności.

3. Gotowanie

Gdy woda w łaźni wodnej osiągnie wymaganą temperaturę, worki próżniowe zawierające żywność należy delikatnie umieścić w wodzie.

Upewnij się, że worki znajdują się całkowicie pod wodą, a woda może krążyć wokół worków, aby jedzenie gotowało się równomiernie.

4. Przyrumienienie

Po przygotowaniu żywności metodą *sous vide* może być konieczne przyrumienienie mięsa, w szczególności na patelni lub grillu, aby poprawić jego wygląd i smak. Wyjmij żywność z torebki i szybko przyrumień ją na bardzo gorącej patelni lub ruszcie do grillowania. Powoduje to karmelizację tłuszczu i białek oraz wzmacnia smak.

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOSCI

- Żywność do gotowania *sous vide* musi być absolutnie świeża.
- Sprawdź, czy mięso, drób, ryby i skorupiaki były prawidłowo przechowywane w temperaturze poniżej 5°C przed gotowaniem.
- Używaj tylko nowych i czystych worków próżniowych.
- Świeże i gotowane produkty należy przechowywać oddzielnie.
- Przed rozpoczęciem pracy z żywnością należy dokładnie umyć ręce i miejsce pracy.
- Grubość potrawy musi być następująca jak opisana w tabeli temperatur i czasów *sous vide*.



GLÓWNE ELEMENTY

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Pojemnik do gotowania
4. Panel sterowania
5. Ruszt
6. Timer/Temp (czas/temperatura)
7. +/-
9. F/C (temperatura w stopniach Fahrenheita/Celsjusza)

10. Start/Stop

11. Wyświetlacz

UŻYCIE

- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni. Podłącz.
- Napełnij pojemnik letnią lub gorącą wodą. Woda nie może być gorętsza niż temperatura gotowania.

Woda w kąpeli wodnej nie może znajdować się powyżej oznaczenia FILL i musi przykrywać gotowane potrawy. Upewnij się, że łaźnia wodna nie jest przepełniona wodą tak, że przelewa się ona po umieszczeniu w niej żywności!

- W razie potrzeby włóż ruszt (5) do pojemnika, jeśli chcesz gotować potrawy, które najlepiej umieścić na ruszcie.
- Umieść pokrywę (1) na pojemniku (3).
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania (7), aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz włączy się, a temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 56°C.
- Dostosuj temperaturę zgodnie z wymaganiami za pomocą przycisków + i - (8). Można również przełączać wyświetlanie temperatury między stopniami Celsjusza i Fahrenheita za pomocą przycisku F/C (9).
- Naciśnij przycisk Timer/Temp (6) i ustaw czas gotowania w zakresie od 30 minut do 72 godzin za pomocą przycisków + i - (8). Standardowo czas gotowania ustawiony jest na 8 godzin.
- Naciśnij przycisk Start/Stop. Urządzenie podgrzeje wodę do ustawionej temperatury przed rozpoczęciem odliczania czasu gotowania. Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wody. Po naciśnięciu przycisku F/C (9), ustawiona temperatura będzie wyświetlana przez 5 sekund.
- Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Zdejmij pokrywę i ostrożnie umieść zapakowaną próżniowo żywność w pojemniku za pomocą szczypiec. Woda musi mieć możliwość cyrkulacji wokół opakowań z żywnością. Załóż pokrywę.
- Naciśnij przycisk Start/Stop. Rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
- Po upływie czasu gotowania rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie wyłączy się.

W przypadku tymczasowej przerwy w zasilaniu podczas gotowania, urządzenie wznowi proces gotowania, jeśli zostanie ponownie włączone w

ciągu 2 godzin.

- Nie wolno zdejmować pokrywy podczas gotowania, chyba że jest to absolutnie konieczne. Urządzenie gotuje w bardzo niskiej temperaturze, więc odzyskanie utraconego ciepła zajmuje dużo czasu. Jeśli na wewnętrznej stronie pokrywy utworzy się kondensat tak, aby nie można było zajrzeć do pojemnika, można delikatnie odchylić pokrywę od siebie, aby skropliny spływały do środka.

Uwaga

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że torebki są całkowicie zamknięte.

Upewnij się, że torebki są nadal całkowicie zamknięte po zakończeniu gotowania.

Jeśli żywność ma zostać skonsumowana w ciągu kilku godzin, może być przechowywana w łaźni wodnej przez krótki czas bez niszczenia struktury. Czasy przechowywania można sprawdzić w tabeli w dalszej części niniejszej instrukcji.

Jeśli żywność ma być przechowywana w lodówce do późniejszego wykorzystania, należy natychmiast umieścić torebki w wodzie z lodem, aby szybko obniżyć temperaturę żywności.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Przed czyszczeniem i odłożeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Wylej wodę z łaźni wodnej. Wytrzyj łaźnię wodną i pokrywę ściereczką do naczyń.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie i upewnić się, że woda nie dostanie się do urządzenia.
- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia dobrze wyciśniętą ściereczką i osusz suchą, miękką ściereczką.



PL INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Należy pamiętać, że ten produkt Adexi jest oznaczony tym symbolem:



Oznacza to, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne muszą być utylizowane oddzielnie.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie musi zapewnić prawidłową zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych stacji recyklingu. W niektórych państwach członkowskich można w określonych przypadkach zwrócić zużyty sprzęt do sprzedawcy detalicznego od kogo został zakupiony, w przypadku zakupu nowego sprzętu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy skontaktować się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi.



WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie ma zastosowania:

- jeśli powyższe instrukcje nie zostały zastosowane
- jeśli ingerowano w urządzenie
- jeśli urządzenie było niewłaściwie obsługiwane, poddane szorstkiemu traktowaniu lub doznało innego rodzaju uszkodzenia
- jeśli urządzenie jest uszkodzone z powodu usterek w dostawie energii elektrycznej.

Dzięki ciągłemu rozwojowi naszych produktów pod względem funkcjonalności i wzornictwa, możemy zastrzegać sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego ostrzeżenia.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące korzystania z urządzenia i nie możesz znaleźć odpowiedzi w niniejszej instrukcji obsługi, odwiedź naszą stronę internetową pod adresem www.adexi.eu.

Dane kontaktowe można również znaleźć na naszej stronie internetowej, jeśli chcesz się z nami skontaktować w sprawie pytań technicznych, napraw, akcesoriów lub części zamiennych.

PRODUKOWANE W CHINACH DLA





PL

Adexi A/S Lægårdsvej 9C DK-8520 Lystrup Dania www.adexi.eu

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku

TABELA TEMPERATUR I CZASÓW GOTOWANIA

Artykuł spożywczy	Grubość*	Temperatura (°C)	Czas	Czas stania**
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, dziczyzna				
Filety, kotlety, ribeye, T-bone, polędwica, porterhouse (kawałki delikatne)	1-2 cm	49+	1 godzina	Do 6 godzin
	2-5 cm	49+	2 godziny	Do 8 godzin
Boczek, szyja, udo, łopatka, podudzie	4-6 cm	49+	8 godzin	Do 10 godzin
Wieprzowina				
Boczek	3-6 cm	82	10 godzin	Do 12 godzin
Żeberka	2-3 cm	59	10 godzin	Do 12 godzin
Kotlety	2-4 cm	56+	4 godziny	Do 6 godzin
Schab	5-7 cm	56+	10 godzin	Do 12 godzin
Drób				
Pierś z kurczaka z kością	3-5 cm	82	2 godziny	Do 3 godzin
Pierś z kurczaka bez kości	3-5 cm	64	1 godzina	Do 2 godzin
Udo z kurczaka z kością	3-5 cm	82	1,5 godziny	Do 3 godzin
Udo kurczaka bez kości	3-5 cm	64	1 godzina	Do 2 godzin
Podudzie z kurczaka	5-7 cm	82	2 godziny	Do 3 godzin
Pierś z kaczki	3-5 cm	64	2 godziny	Do 2 godzin
Ryba				
Chude i tłuste ryby	3-5 cm	47+	1 godzina	Do 1 godziny
Skorupiaki				
Krewetki	2-4 cm	60	1 godzina	Do 1 godziny
Ogon homara	4-6 cm	60	1 godzina	Do 1 godziny
Przegrzebki	2-4 cm	60	1 godzina	Do 1 godziny
Warzywa				
Warzywa korzeniowe	1-5 cm	83+	1 godzina	Do 2 godzin
Chrupiące warzywa	1-5 cm	83+	1 godzina	Do 2 godzin



* Jeśli mięso jest cieńsze niż podano, ugotuje się szybciej.

** Czas odstania to najdłuższy czas, przez jaki żywność może pozostawać w wodzie po ugotowaniu bez zmiany struktury.

TABELA STOPNIA WYSMAŻENIA I TEMPERATUR

Artykuł spożywczy	Stopień wysmażenia	Temp.(°C)
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina i dziczyzna	Krwisty	49
	Średnio krwisty	56
	Średnio wysmażony	60
	Dobrze wysmażony	65
	Bardzo dobrze wysmażony	71+
Drób bez kości	Bardzo dobrze wysmażony	64
Drób z kością	Bardzo dobrze wysmażony	82
Ryba	Krwisty	47
	Średnio krwisty	56
	Średnio wysmażony	60
Warzywa	Ogólne	83-87

