

GASTRONOMA

18310011

Urządzenie do Sous vide 2

www.adexi.eu

WPROWADZENIE

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

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i obsługa konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Należy pilnować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane. Urządzenie nie jest zabawką.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.
- Używaj 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.
- Usuń 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 oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia lub gdy nie jest używane.
- 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 owinięty wokół urządzenia.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód lub wtyczka nie są uszkodzone i nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zostało upuszczone na podłogę, zalane wodą lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.



WI

- Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, należy zlecić sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia autoryzowanemu serwisowi.
- Podłączać wyłącznie do napięcia 230 V, 50 Hz. Gwarancja nie obowiązuje, 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 urządzenia mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia w przypadku ich dotknięcia. Szczególną uwagę należy zachować w miejscach, w których przebywają dzieci lub osoby wymagające szczególnej opieki.
- 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.
- Podczas użytkowania powierzchnie stają się bardzo gorące. Nie należy dotykać gorących powierzchni ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest używane.
- 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 niezapakowanej żywności!

Uwaga! W dolnej części urządzenia znajduje się czujnik temperatury.

Upewnij się, że nie uszkodzisz go podczas użytkowania!



WI

PRZED UŻYCIEM

- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i transportowe.
- Umyj pokrywę i wewnątrz urządzenia 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 umieszczana w szczelnych workach próżniowych i gotowana w kąpeli 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. Mięso gotowane metodą sous vide jest bardziej delikatne, możliwe jest użycie tańszych kawałków, takich jak filet z karkówki, golonka i łopatka, które są często smaczniejsze niż droższe kawałki.

Ponieważ gotowanie sous vide wymaga, aby żywność była pakowana próżniowo pojedynczo, 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 40-90 °C w krokach co 0,5 °C. Standardowa temperatura gotowania wynosi 60 °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 2 godziny. Czas można regulować w zakresie od 10 minut do 72 godzin. Temperatury i czasy sous vide można znaleźć w tabeli w dalszej części instrukcji.

Żywność do gotowania sous vide

Mięso jest szczególnie odpowiednie do gotowania sous vide, ponieważ czyni je bardziej delikatnym, soczystym i aromatycznym, ale warzywa i ryby również mogą być gotowane w ten sposób.

Zalecamy gotowanie sous vide następujących potraw:

- Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina i dziczyzna
- Kurczak, indyk i kaczka



WI

- 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 wartości odżywcze. 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 składników odżywczych 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 urządzeniu 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, dzięki czemu żywność gotuje się równomiernie.

4. Przyrumienianie

Podczas gotowania 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 ją przyrumień na bardzo gorącej patelni lub ruszcie do grillowania. Powoduje to karmelizację tłuszczu i białek oraz wzmacnia smak.

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOCI








- Żywność do gotowania sous vide musi być absolutnie świeża.
- Przed gotowaniem należy sprawdzić, czy mięso, drób, ryby i skorupiaki były prawidłowo przechowywane w temperaturze poniżej 5°C.
- 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 zgodna z opisem w tabeli temperatur i czasów sous vide.



GŁÓWNE ELEMENTY

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Pojemnik do gotowania
4. Panel sterowania
5. Stelaż
6. Nasadka filtra
7. Linia maksymalnego poziomu wody
8. Linia minimalnego poziomu wody
9. Mieszadło

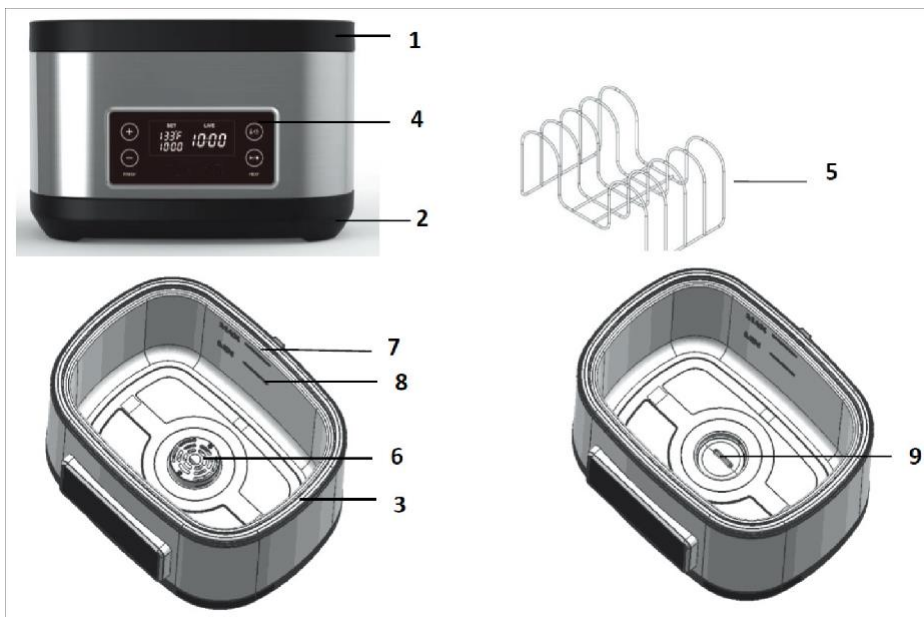
Przyciski i wyświetlacz:

- | | |
|---|--|
|  | (+) wydłuża czas lub temperaturę gotowania. |
|  | (-) skraca czas lub temperaturę gotowania. |
|  | (TIME/TEMP) przełącza między czasem gotowania a temperaturą. |
|  | (START/STOP) uruchamia i zatrzymuje proces gotowania. |
|  | SET pokazuje ustawiony czas gotowania i temperaturę. |
|  | LIVE przełącza między pozostałym czasem gotowania a aktualną temperaturą gotowania |
|  | HEAT wskazuje, że element grzejny urządzenia jest włączony. |



WI

FINISH wskazuje, że czas gotowania dobiegł końca.



UŻYCIE

- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
- Umieścić mieszadło (9) na wrzecionie i nałożyć nasadkę filtra (6) na mieszadło, tak aby woreczki z żywnością nie miały kontaktu z mieszadłem podczas gotowania.
- Napełnij pojemnik (3) letnią lub gorącą wodą. Woda nie może być gorętsza niż temperatura gotowania.

Woda musi znajdować się powyżej dolnej linii (8) w urządzeniu i musi przykrywać potrawy, które chcesz ugotować. Upewnij się, że pojemnik nie jest przepelniony wodą tak, aby jej poziom nie przekroczył górnej linii (7) po umieszczeniu w niej żywności!

- W razie potrzeby włóż ruszt (5) do łaźni wodnej, jeśli chcesz gotować potrawy, które najlepiej umieścić na ruszcie.
- Umieść pokrywę (1) na pojemniku (3).
- Podłącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się kontrolka przycisku "START/STOP". Naciśnij przycisk "START/ STOP", a na wyświetlaczu pojawi się standardowy czas gotowania i standardowa temperatura gotowania,
- Naciśnij przycisk TIME/TEMP, aby wybrać temperaturę gotowania i ustaw temperaturę za pomocą przycisku (+/-). Ustawiona temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu pod SET.
- Można przełączać między wyświetlaniem temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita, naciskając przycisk TIME/TEMP przez 3 sekundy.
- Naciśnij przycisk TIME/TEMP, aby wybrać czas gotowania i ustaw czas za pomocą przycisków (+/-). Ustawiony czas jest wyświetlany na wyświetlaczu pod SET.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby włączyć urządzenie. Mieszadło zacznie się obracać, zaświeci się symbol HEAT, a element grzejny zacznie podgrzewać wodę. Aktualna temperatura w urządzeniu jest wyświetlana na wyświetlaczu pod napisem LIVE.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol FINISH.

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, aby rozpocząć proces gotowania lub proces gotowania rozpocznie się automatycznie po 3 minutach, jeśli przyciski na panelu sterowania nie zostaną naciśnięte, symbol FINISH zgaśnie. Aktualna temperatura w łaźni wodnej i pozostały czas gotowania są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu pod LIVE.
- Podczas gotowania można zmienić czas gotowania i temperaturę, naciskając przycisk TIME/ TEMP, a następnie dokonując regulacji za pomocą przycisków (+/-).
- Nie wolno zdejmować pokrywy podczas gotowania, chyba że jest to absolutnie konieczne. Urządzenie gotuje w bardzo niskiej temperaturze, więc odzyskanie

WI

utraczonego ciepła zajmuje dużo czasu. Jeśli na wewnętrznej stronie pokrywy skropli się para wodna, uniemożliwiając wgląd do pojemnika, można delikatnie odchylić pokrywę od siebie, aby skropliny spłynęły do kąpieli wodnej.

- Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol HEAT zgaśnie.

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 pojemniku 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 pojemnika. Wytrzyj wnętrze 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.

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 zużyte urządzenia można zwrócić do sprzedawcy detalicznego, w którym zostały zakupione, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Więcej informacji na temat postępowania ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym można uzyskać u sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.



WI

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.

Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów pod względem funkcji i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego ostrzeżenia.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących korzystania z urządzenia, na które nie można znaleźć odpowiedzi w niniejszej instrukcji obsługi, należy odwiedzić naszą witrynę 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.

IMPORTER

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

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku



WI

TABELA TEMPERATUR I CZASÓW GOTOWANIA

Artykuł spożywczy	Grubość*	Temp. (°C)	Czas	Czas **
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 WYMAŻENIA I TEMPERATURY

Artykuł spożywczy	Wysmażenie	Temperatura (°C)
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina i dziczyzna	Krwisty	49
	Średnio krwisty	56
	Średni	60
	Dobrze wysmażone	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
	Średni	60
Warzywa	Ogólne	83-87