

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

RÓŻDŻKA Sous-Vide



Model: 31573

RÓŻDŻKA LAKELAND SOUS VIDE

Dziękujemy za wybranie Lakeland Sous Vide Wand.

Przed rozpoczęciem korzystania z usługi prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Ta wszechstronna różdżka Sous Vide zamienia Twoją patelnię w urządzenie Sous Vide. Możesz przygotować łatwe i niedrogie dania rybne w jakości restauracyjnej, delikatne steki, soczystego kurczaka i pełne składników odżywczych warzywa w zaciszu własnej kuchni.

Sous Vide oznacza „w próżni” – gotowanie żywności zamkniętej w worku próżniowym powoli w stałej i niskiej temperaturze, aby zachować całą dobroć, soki i smak. Ta różdżka pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury i czasu gotowania, aby zachować wilgoć, aromat i składniki odżywcze, które w przeciwnym razie zostałyby utracone.

Gotowanie metodą Sous Vide zapobiega uszkodzeniu struktury molekularnej potrawy, przyprawy i zióła lepiej przekazują smak, a długie i powolne gotowanie zmiękcza twardsze kawałki mięsa.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana rodzinna firma w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

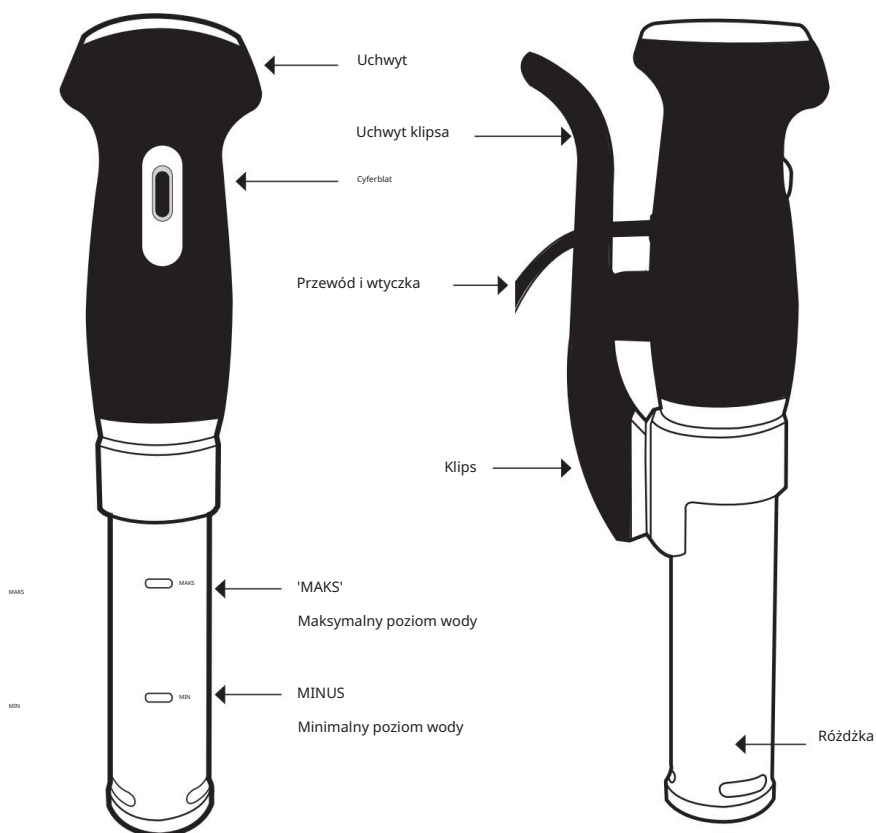
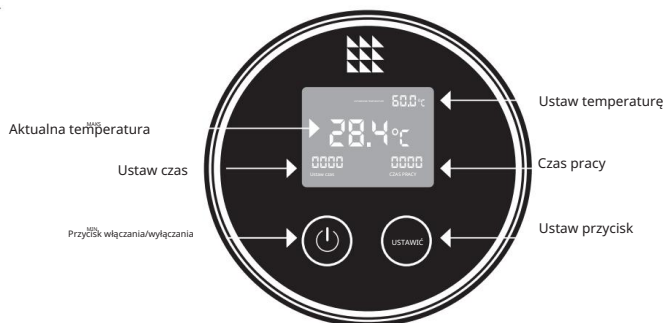
Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu.....	3
Środki ostrożności.....	4-5
Gotowanie metodą sous vide – wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6
Pierwsze użycie dyszy Sous Vide.....	7-8
Instrukcja użytkowania	9-11
Przewodnik po składnikach, wskazówkach i poradach.....	12
Przepisy	13-16
Często zadawane pytania.....	17
Pielęgnacja i czyszczenie	18
Połączenia elektryczne.....	19
Recykling urządzeń elektrycznych.....	19

CECHY PRODUKTU

Wyświetlacz



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i przechowywać je w bezpiecznym miejscu. przyszłe odniesienie. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. opisano w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z urządzenia.
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinię usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia w garnku ustawionym na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu ani podłączyć wodę lub inny płyn.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowi z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód.

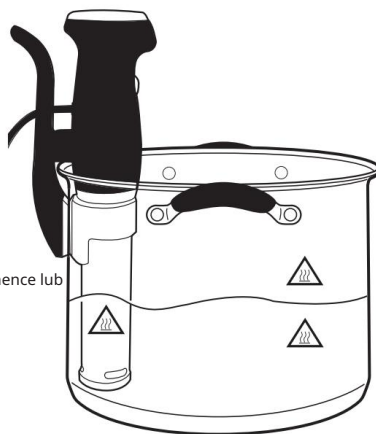
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- Przewód przedłużający można stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi blatu roboczego lub dotykał gorących powierzchni.
- To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
- **OSTRZEŻENIE:** Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
-  **UWAGA:** Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.
- Podczas korzystania z dyszy Sous Vide garnek musi być napełniony wodą pomiędzy oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody na różdżce.
- **NIE** zanurzaj żadnych innych części urządzenia, uchwytu, przewodu ani wtyczki w wodzie. Jeśli którakolwiek z tych części miała kontakt z wodą, natychmiast odłącz urządzenie i skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland.
- Nie podnoś i nie przesuwaj urządzenia Sous Vide ani patelni podczas użytkowania.
- Zanurzaj różdżkę wyłącznie w wodzie z kranu. Nie próbuj włączać tego urządzenia bez różdżki przymocowanej do patelni i zanurzonej w wodzie.

Urządzenie Sous Vide Wand przeznaczone jest wyłącznie do gotowania żywności próżniowo.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE

Urządzenie Sous Vide Wand, podgrzewana woda oraz powierzchnie naczyń oznaczone tym symbolem  stają się bardzo gorące podczas użytkowania.

- **NIE DOTYKAĆ**, gdyż może to spowodować obrażenia. Przed dotknięciem tych powierzchni, przenoszeniem, opróżnianiem patelni lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Patelnię i dyszę do gotowania Sous Vide należy używać wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło, ponieważ mogą się one bardzo nagrzać. • Nie należy używać dyszy do gotowania Sous Vide ani patelni na kuchenie lub kuchenki, nawet jeżeli jest wyłączona.
- Do wyjmowania jedzenia z patelni zawsze używaj szczypec i zakładaj rękawice kuchenne. Gorąca woda i gorące jedzenie mogą powodować oparzenia i obrażenia.



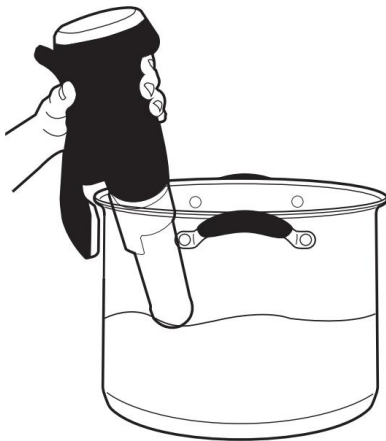
GOTOWANIE SOUS VIDE – WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Oto kilka prostych zasad bezpieczeństwa dotyczących gotowania w niskiej temperaturze...

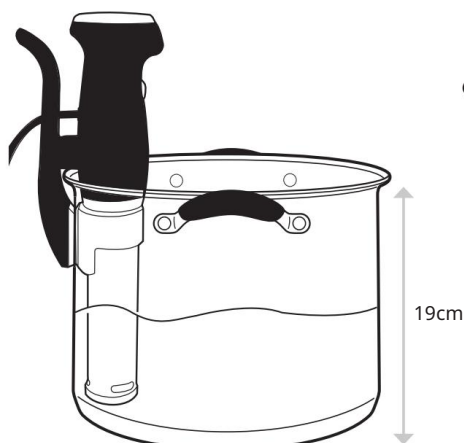
- Zawsze używaj świeżego mięsa, warzyw, owoców i ziół, które są w normie spożycia.
data. Zmniejsza to prawdopodobieństwo, że brudne lub zanieczyszczone jedzenie trafi do worka próżniowego.
- Wąchaj jedzenie przed i po gotowaniu. Jeśli jedzenie źle pachnie, to znaczy, że tak jest i powinno zostać wyrzuconym.
- Utrzymuj gorące jedzenie w ciepłe, a zimne w zimnie. Trzymaj jedzenie poza „strefą zagrożenia”, czyli zakresem temperatur, w którym może rozwijać się większość bakterii: od 4°C (40°F) do 60°C (140°F).
- Używaj woreczków próżniowych z odpowiednio schłodzoną żywnością, usuwając z niej całe powietrze przed gotowaniem.
- Dokładnie przestrzegaj wymagań dotyczących czasu i temperatury dla poszczególnych przepisów. używasz.
- Przed wyjęciem potrawy z patelni sprawdź, czy jest ona całkowicie ugotowana.
- Jeśli żywność nie jest przeznaczona do natychmiastowego spożycia, przechowuj ją szczelnie zamkniętą w worku próżniowym i schłódź w kąpeli lodowej, aby zatrzymać dalsze gotowanie, przed włożeniem do lodówki.
- Żywność przed zapakowaniem próżniowym należy schłodzić, natychmiast ugotować lub przechowywać w lodówce w temperaturze poniżej 3,3° C (38° F) lub zamrozić.
- Jeżeli woreczek próżniowy pozostawiono w temperaturze pokojowej na dłużej niż dwie godziny, wyrzucić natychmiast. Nie pozostawiaj jedzenia w temperaturze pokojowej dłużej niż dwie godziny.
- Pakuj próżniowo żywność tylko raz. NIE pakuj ponownie resztek, które zostały otwarte lub pominięty.
- Jeśli woreczek próżniowy w patelni został przebity, należy go natychmiast wyrzucić.
- Po ugotowaniu metodą sous vide potrawę można w razie potrzeby zrumienić na patelni.

PIERWSZE UŻYCIE RODZAJU Sous Vide

- Rozpakuj urządzenie Sous Vide Wand, usuń wszystkie materiały opakowaniowe, łącznie z folią plastikową z wyświetlacza.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj powierzchnie zewnętrzne czystą, wilgotną szmatką.
- Przed przystąpieniem do montażu produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wkładaj wtyczki do gniazdka elektrycznego ani nie włączaj urządzenia Sous Vide Wand przed przygotowaniem patelni.
- Najpierw wybierz, przygotuj i zapakuj próżniowo swój przepis. Sous Vide Wand jest przeznaczony wyłącznie do żywności pakowanej próżniowo, postępuj zgodnie z instrukcjami na swojej pakowarce próżniowej, aby zapakować próżniowo swój przepis. Pakowarki próżniowe są dostępne w Lakeland.
- Weź garnek wystarczająco duży, aby móc przyrządzać jedzenie. Boki garnka muszą być proste i mieć co najmniej 19 cm wysokości, aby można było w pełni i bezpiecznie zamocować dyszę do gotowania sous vide.
- Umieść patelnię na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni lub desce w pobliżu gniazdka.
Nie stawiaj garnka na kuchence ani na palniku, nawet jeżeli jest wyłączony.



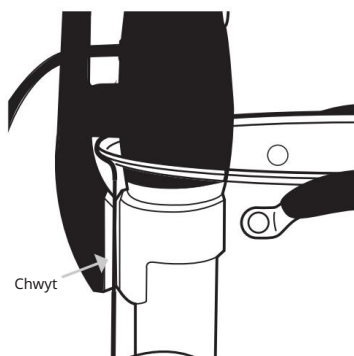
- Gdy różdżka znajduje się wewnątrz patelni, przymocuj ją do boku patelni, ściskając i zwalniając uchwyt klipsa. Dół różdżki może znajdować się na dnie patelni lub nad nim.



Ostrzeżenie: Dysza do gotowania metodą sous vide musi być całkowicie i bezpiecznie zapięta na bok patelni przed użyciem. Twoja patelnia musi mieć boki o wysokości co najmniej 19 cm.



- W tym urządzeniu nie można używać krótszych patelni, ponieważ silikonowy uchwyt nie będzie się w pełni zatrząskiwał na boku, co pozwoliłoby na jego bezpieczne zamocowanie na patelni.



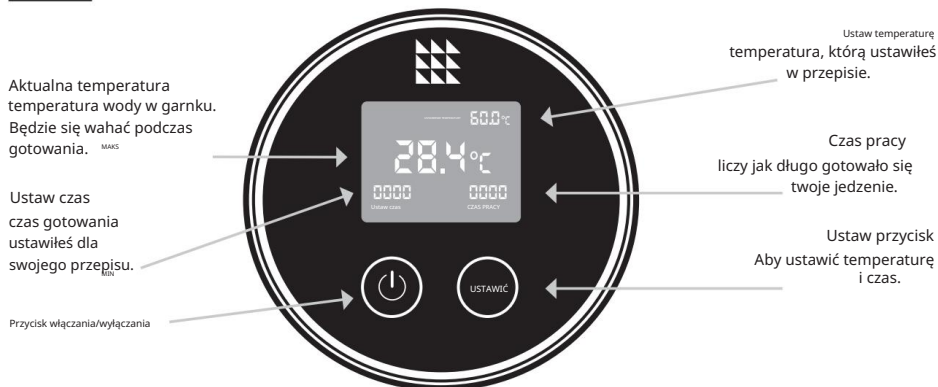
- Uchwyt silikonowy musi być całkowicie zapięty.

- Napełnij patelnię wodą z kranu. Poziom wody musi znajdować się pomiędzy oznaczeniem „MIN” a znak „MAX” na różdżce. Pod wodą powinna znajdować się tylko metalowa różdżka, nie zanurzaj w wodzie uchwytu, przewodu ani wtyczki.
- Pamiętaj, że gdy dodasz próżniowo zapakowane jedzenie, poziom wody wzrośnie. Możesz sprawdzić, czy poziom wody będzie mieścił się między znakami „MIN” i „MAX”, dodając do garnka przygotowane próżniowo zapakowane jedzenie, a następnie napełniając go zimną wodą z kranu. Pamiętaj, aby wyjąć jedzenie i sprawdzić dwukrotnie, czy poziom wody nadal przekracza poziom „MIN” bez jedzenia, zanim włączysz Sous Vide Wand. Urządzenie będzie działać tylko wtedy, gdy zostanie zanurzone w wodzie między poziomami „MIN” i „MAX”.
- Urządzenie Sous Vide jest teraz gotowe do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Podłącz przełącznik na urządzeniu Sous Vide Wand do gniazdka, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetlacz cyfrowy zaświeci się na krótko i zgaśnie.

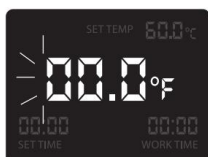
Wyświetlacz



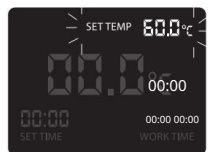
Ustawianie temperatury i czasu



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Włącz/Wyłącz” przez ponad pięć sekund, wyświetlacz cyfrowy podświetli się, umożliwiając ustawienie czasu i temperatury potrzebnych do przygotowania potrawy Sous Vide. Aktualna temperatura będzie migać.



- Domyślna temperatura jest w stopniach Celsjusza. Jeśli chcesz zmienić wyświetlanie między stopniami Celsjusza i Fahrenheita, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski „On/off” i „SET” przez dwie sekundy. Na wyświetlaczu zobaczysz zmianę temperatury z °C na °F.



- Obróć pokrętkę w górę i w dół, aby ustawić „SET TEMP” (USTAWIONA TEMPERATURA) na temperaturę potrzebną do przygotowania przepisu.
- Można ustawić temperaturę do 95°C lub 203°F. • Naciśnij przycisk „SET” raz, a usłyszysz sygnał dźwiękowy.

• UWAGA: Jeżeli w ciągu 10 sekund nie obrócisz pokrętką,
Po ustawieniu temperatury i czasu wyświetlacz przestanie migać i należy ponownie nacisnąć przycisk „SET”.



- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SET TIME” w formacie godzin i minut (GG:MM), a godziny (GG) zaczną migać.
- Obróć pokrętkę w górę i w dół, aby ustawić liczbę godzin „HH” potrzebną do wykonania przepisu. • Możesz ustawić timer na maksymalnie 59 godzin i 59 minut.

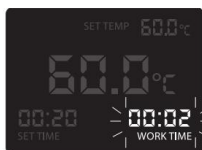


- Naciśnij przycisk „SET” jeszcze raz, a minuty (MM) zaczną migać.
- Obróć pokrętkę w górę lub w dół, aby ustawić minuty „MM” wymagane w przepisie.



- Naciśnij przycisk „SET” ponownie, a „WORK TIME” zacznie migać. Naciśnij przycisk jeszcze raz, aż wszystkie kontrolki na wyświetlaczu zaczną świecić światłem ciągłym.

- Naciśnij przycisk „Włącz/wyłącz”, aby rozpocząć podgrzewanie i cyrkulację wody do temperatury wybranej w przepisie.
- Aktualna temperatura na wyświetlaczu będzie wzrastać w miarę wzrostu temperatury wody ogrzewa.
- Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy co trzy sekundy.



- Dodaj zapakowane próżniowo jedzenie do patelni, natychmiast naciśnij i przytrzymaj przycisk „SET” przez dwie sekundy, rozlegnie się jeden krótki sygnał dźwiękowy.
- Od teraz zacznie się liczyć „CZAS PRACY”, aby pokazać, jak długo gotujesz jedzenie i na jakim etapie cyklu gotowania jesteś. Po 1 minucie zobaczysz odliczanie „CZAS PRACY”.

- Upewnij się, że jedzenie jest całkowicie zanurzone w wodzie. Zauważysz, że aktualna temperatura na wyświetlaczu spada, ale różdżka szybko podniesie ją do ustawionej temperatury.
- Pod koniec gotowania urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy co trzy sekundy, aby poinformować, że potrawa jest gotowa.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „SET” przez dwie sekundy, usłyszysz jeden krótki sygnał dźwiękowy. anulować.
- Używając rękawic kuchennych, ostrożnie wyjmij ugotowane próżniowo zapakowane jedzenie z patelni za pomocą pary odpornych na ciepło szczyptec. Zachowaj ostrożność podczas rozcinania worka próżniowego nożyczkami, ponieważ może wydostać się gorąca para i może się poparzyć.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Włącz/wyłącz” przez pięć sekund, aby wyłączyć Sous Vide Wand. Silnik będzie pracował jeszcze przez kilka minut, aby schłodzić urządzenie. Poczekaj, aż silnik się zatrzyma, wyłącz go i odłącz od gniazdka.
- Różga Sous Vide, podgrzana woda i powierzchnie patelni będą bardzo gorące. Pozostaw
Przed dotknięciem tych powierzchni, przenoszeniem, przechowywaniem lub przenoszeniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

- NIE wylewaj wody z patelni, gdy dysza jest nadal przymocowana.
- Najpierw wyjmij dyszę Sous Vide z patelni za pomocą uchwytu zaciskowego.
Połóż go na powierzchni odpornej na ciepło i pozwól mu ostygnąć.
- NIE wylewaj wody z patelni, dopóki nie ostygnie całkowicie.

UWAGA: Podczas gotowania:

- W trakcie cyklu gotowania można regulować ustawioną temperaturę i czas.
Użyj przycisku „SET” i pokrętki.
 - Woda w garnku wyparuje. Monitoruj poziom wody podczas gotowania. Jeśli poziom wody jest zbyt niski i spadnie poniżej oznaczenia „MIN”, Sous Vide Wand wyłączy się automatycznie.
 - Może być konieczne uzupełnienie wody w garnku. Jeśli trzeba dodać więcej wody, użyj wody o temperaturze jak najbardziej zbliżonej do temperatury wody w garnku. Zimna woda zatrzyma gotowanie jedzenia.
- ‘CZAS PRACY’ będzie nadal liczony, więc zapisuj, ile minut zajmuje wodzie ponowne osiągnięcie ‘USTAWIONEJ TEMPERATURY’. Gdy woda osiągnie ‘USTAWIONĄ TEMPERATURĘ’, różdżka będzie pisać co trzy sekundy.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „SET” przez dwie sekundy, a usłyszysz jeden krótki sygnał dźwiękowy.
- Za pomocą pokrętki możesz dodać do opcji „USTAWIENIE CZASU” liczbę minut potrzebnych na podgrzanie wody do odpowiedniej temperatury, aby potrawa była w pełni ugotowana.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH, WSKAZÓWKACH I PORADACH Po

wypróbowaniu niektórych przepisów z tej broszury możesz chcieć je dostosować, korzystając z naszych sugestii jako przewodnika. Czas gotowania będzie się różnić w zależności od wybranych produktów.

- Wybierając lub przygotowując żywność do Sous Vide Wand, przed jej zapakowaniem próżniowym sprawdź, czy kawałki żywności mają równą grubość, aby mogły się gotować w podobnym czasie. Możesz też zapakować je w osobne woreczki, aby móc wyjąć jedną i pozwolić drugiej gotować się dłużej. • Czas gotowania będzie się różnić w zależności od początkowej

temperatury i grubości

Twoje jedzenie.

- Podczas powolnego gotowania przez dłuższy czas, rozważ obsmażenie mięsa lub ryby na gorącej patelni przed pakowaniem próżniowym. To doda smaku, ujednolici zewnętrzną część jedzenia i zabije wszelkie zarodniki bakterii na powierzchni (wnętrze mięsa i warzyw jest sterylne, chyba że jest przeterminowane). Jeśli jedzenia nie można obsmażyć przed pakowaniem próżniowym, delikatnie obsmaż lub zblanszuj je przed podaniem, to również doda smaku.

PRZEPISY

Należy pamiętać, że wszystkie miary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka stołowa to 15 ml. Zalecamy użycie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

PIERŚ Z KURCZAKA Z ZIOŁAMI I CYTRYNĄ

Porcja dla 4 osób

Składniki	Ilość
Pierś z kurczaka bez skóry	4 x 200g każdy
Masło	25g
Cytrynowy	Tylko skórka
Ząbki czosnku	2, drobno posiekane
Woda	4 łyżki stołowe
Zioła – bazylia, szaflwia, tymianek lub rozmaryn	Kilka liści lub gałązek
Sól i pieprz	
Olej	1 łyżka (opcjonalnie)

CO ZROBIĆ:

Przymocuj różdżkę do boku patelni i napełnij ją wodą. Ustaw temperaturę na 62°C. a czas do 1 godziny i 30 minut (01:30).

Włóż pierś z kurczaka do worka próżniowego, dodaj masło, skórkę z cytryny, czosnek, wodę i zioła i przypraw.

Zgrzać próżniowo woreczek zgodnie z instrukcją pakowania.

Przygotuj przepis przy użyciu sous vide wand.

Po zakończeniu gotowania sprawdź przez woreczek, czy kurczak jest dokładnie upieczony. ugotowane. Włóż je z powrotem na patelnię, jeśli konieczne jest dłuższe gotowanie.

Wymij kurczaka z woreczka i osusz papierem kuchennym. Rozgrzej olej w patelni i jeśli to konieczne, podsmaż kurczaka z obu stron.

Podawać natychmiast ze świeżymi warzywami.

FILET Z ŁOSOSIA W STYLU AZJATYCKIM

Porcja dla 2 osób

Składniki	Ilość
Czerwony pieprz	1
Filety z łososia	2 (w sumie 225-250 g)
Sos sojowy	1 łyżka stołowa
Cukier	½ łyżeczki
Sos rybny	1 łyżka stołowa

CO ZROBIĆ:

Przymocuj różdżkę do boku patelni i napełnij ją wodą. Ustaw temperaturę na 62°C. a timer na 20 minut (00:20).

Papryczkę chili pozbawić pestek i drobno posiekać.

Włóż rybę do worka próżniowego, dodaj chili, sos sojowy, cukier i sos rybny.

Zgrzać próżniowo woreczek zgodnie z instrukcją pakowania.

Przygotuj przepis przy użyciu sous vide wand.

Wymij z saszetki i podawaj ze świeżymi warzywami, makaronem lub sałatką.

SEZONOWY WYBÓR WARZYW

Porcja dla 4 osób

Składniki	Ilość
Asortyment siekanych sezonowych warzyw 450g np. szparagi, papryka, cukinia i brokuły	
Masło	25g
Cytrynowy	1, skórka
Sól i pieprz	

CO ZROBIĆ:

Przymocuj różdżkę do boku patelni i napełnij ją wodą. Ustaw temperaturę na 80°C i czas na 1 godzinę (01:00).

Umieść warzywa, masło, cytrynę i przyprawy w worku próżniowym, a następnie zamknij worek próżniowo zgodnie z instrukcją pakowania.

Przygotuj przepis przy użyciu Sous Vide Wand. Gotuj przez 40-60 minut, w zależności od smaku.

Wyjmij z woreczka i podawaj jako dodatek do mięsa lub ryby.

PRZYPRAWIONE JABŁKA

Porcja dla 4 osób

Składniki	Ilość
Jabłka małe	4
Masło niesolone	60g
Miękki brązowy cukier	50g
Cynamon	1 łyżeczka
Rodzyunki	50g

CO ZROBIĆ:

Przymocuj różdżkę do boku patelni i napełnij ją wodą. Ustaw temperaturę na 62°C i czas do 20 minut (00:20).

Wydrąż jabłka prawie do samego dołu, aby uzyskać „podstawę”, w której będzie można umieścić nadzienie, upewniając się, że w środku jest mnóstwo miejsca.

Wymieszaj w misce masło, cukier, cynamon i rodzyunki.

Napełnij środek jabłek mieszanką, mocno ją ugniatając. Włóż jabłka do odkurzacza zapakować w woreczek i zapakować próżniowo zgodnie z instrukcją pakowania.

Przygotuj przepis przy użyciu sous vide wand.

Po zakończeniu pieczenia, za pomocą rękawicy kuchennej, dotknij woreczka, aby sprawdzić, czy mięso jest już miękkie, jeśli to konieczne, gotuj dalej.

Podawać z crème fraîche lub lodami waniliowymi.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego moje jedzenie się nie gotuje?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie Sous Vide Wand jest podłączone do gniazdka i włączone.
Sprawdź, czy wyświetlacz cyfrowy jest podświetlony. Na koniec sprawdź, czy naciśnąłeś przycisk On/Off po ustawieniu temperatury i czasu.

Pytanie: Dlaczego do worka próżniowego dostaje się woda?

Odpowiedź: Worek próżniowy nie został prawidłowo uszczelniony. Sprawdź, czy używasz poprawne worki do pakowania próżniowego, sprawdź, czy nie ma jedzenia blokującego uszczelnienie przed zamknięciem worka. Wyrzuć jedzenie, nie jedz go.

Pytanie: Dlaczego moje jedzenie nie jest w pełni ugotowane po zakończeniu gotowania?

Odpowiedź: Na czas gotowania może mieć wpływ kilka czynników, na przykład grubość jedzenie, początkowa temperatura jedzenia lub początkowa temperatura wody. Sprawdź, czy jedzenie jest w pełni ugotowane, zanim wyjmiesz je z kąpeli wodnej. Gotuj dłużej, jeśli to konieczne.

Pytanie: Dlaczego na wyświetlaczu cyfrowym pojawił się komunikat „E05” i woda przestała się podgrzewać?

Odpowiedź: To jest kod błędu. Poziom wody spadł poniżej znaku „MIN” i dysza nie jest już zanurzona w wodzie. Woda mogła wyparować podczas gotowania. Wyłącz urządzenie, dodaj więcej wody do garnka, tak aby poziom znajdował się między znakami „MIN” i „MAX” na dyszy i ponownie uruchom urządzenie.

Pytanie: Dlaczego na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat „E05” i sygnał dźwiękowy?

Odpowiedź: To jest kod błędu. Metalowa część różdżki nie jest zanurzona w wodzie. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że różdżka znajduje się w naczyniu wypełnionym wodą, a jej poziom mieści się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX”.

Pytanie: Dlaczego na wyświetlaczu cyfrowym pojawił się komunikat „E06” i woda przestała się podgrzewać?

Odpowiedź: To jest kod błędu. Różdżka wyłączyła się automatycznie.
Garnek jest zbyt pełny, a poziom wody przekracza znak „MAX” na dyszy.
Wyłącz urządzenie, odłącz je od garnka i usuń część wody tak, aby jej poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” na rurce, gdy zostanie ona ponownie zamocowana.

Wyjmij różdżkę z wody, pozwól jej ostygnąć i wyschnąć, a następnie uruchom ponownie. Jeśli różdżka nie uruchomi się ponownie, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie Sous Vide od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść. • Po kilku użyciach sprawdź, czy urządzenie nie jest zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani welny stalowej.
- Nigdy nie zanurzaj uchwytu w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić urządzenie, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz przed ponownym użyciem.
przechowywanie.
- Przechowuj Sous Vide Wand z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.
- Nie pozostawiaj urządzenia Sous Vide Wand w wodzie, gdy nie jest używane.

ODKAMIENIANIE

- W rejonach, w których występuje twarda woda, można odkamieniać urządzenie co 1–2 miesiące.
- Umieść urządzenie w garnku i napełnij je wodą do poziomu „MAX” na rurze.
- Ustaw temperaturę na 70°C i czas na 20 minut.
- Do każdego litra wody w garnku dodaj 5 g kwasu cytrynowego.
- Wyłącz urządzenie, wyłącz i odłącz od gniazdka.
- Po ostygnięciu urządzenia opłucz dyszę zimną wodą i dokładnie osusz.
przed przechowywaniem.

ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications.

CHANGING THE 10 AMP FUSE

Use a 10 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: After replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EU Directives: 2014/35/EU (Low Voltage Directive) and 2014/30/EU (EMC Directive).

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.

Visit **www.recycle-more.co.uk** to find your nearest recycling point.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk

 Telefon: 0800 444 1500 www.lakeland.de