

WPROWADZENIE

Aby jak najlepiej wykorzystać nowy cyrkulator sous vide, przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

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.
Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru, gdy urządzenie jest używane. Należy pilnować dzieci 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 dostarczone.
- 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 podczas czyszczenia lub gdy 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 obowiązuje, jeśli urządzenie było 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. 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

- Garnek używany z urządzeniem musi być umieszczony na suchym, równym podłożu, na twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi. Nie wolno umieszczać go na płycie grzejnej.
- 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.

- Należy pamiętać, że urządzenie pozostanie gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Przed przechowywaniem należy zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Żywność zapakowaną próżniowo należy umieszczać wyłącznie w wodzie w garnku. Nie próbuj gotować nieopakowanej żywności! Dotyczy to również gotowania lub podgrzewania zup i innych płynnych potraw!
- W wodzie można umieszczać wyłącznie dyszę ze stali nierdzewnej i przewód cyrkulacyjny urządzenia. Pozostałych części urządzenia nie wolno narażać na działanie wody ani rozprysków.
- Poziom wody musi zawsze znajdować się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX na rurze cyrkulacyjnej.
- Urządzenia nie wolno włączać, jeśli rura nie znajduje się w wodzie!

UWAGA! Jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do miski z wodą, należy odłączyć je od zasilania przed wyjęciem z wody!

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 umieszczane w szczelnie zamkniętych workach próżniowych i gotowane w kąpeli wodnej. Żywność jest gotowana w stałej niskiej temperaturze przez długi czas, aby była soczysta i aromatyczna. Ponieważ worek próżniowy jest szczelnie zamknięty, żywność gotuje się we własnych sokach wraz z marynatami lub przyprawami. Witaminy, minerały i soki są zatrzymywane, a smak żywności jest wzmocniony. Dzięki temu żywność jest zdrowsza, bardziej soczysta i aromatyczna.

Ponieważ mięso gotowane metodą sous vide jest delikatniejsze, możliwe jest użycie tańszych kawałków, takich jak filet z karkówki, golonka i łopátka, 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 można ustawić na maksymalną temperaturę 90°C.

Różne temperatury są wymagane dla różnych potraw i różnych stopni wysmażenia. Temperatury i czasy sous vide można znaleźć w tabeli w dalszej części instrukcji.

Czas gotowania

Czas gotowania nie zależy od wagi potrawy, ale od jej grubości. 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 c z y n i je bardziej delikatnym, soczyste i aromatyczne, ale w ten sposób można również gotować 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. Przyprawianie

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 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 garnku 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. Przyrumienienie

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

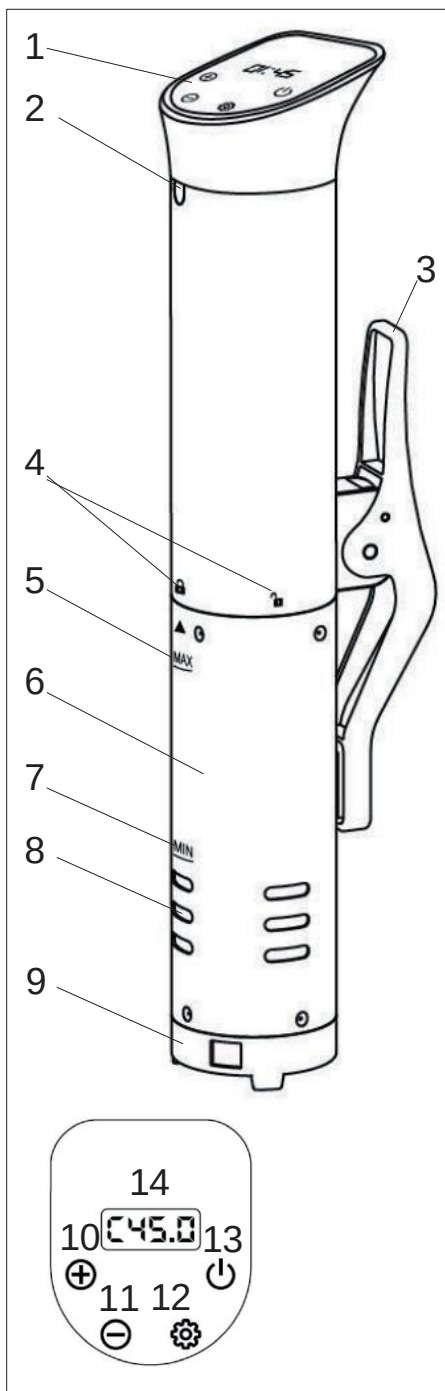
PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOSTCI

- 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 opisane w tabeli temperatur i czasów sous vide.

GŁÓWNE ELEMENTY

1. Panel sterowania
2. Lampka kontrolna
3. Klip
4. Symbole (zablokowane/odblokowane)
5. Znak MAX
6. Rura cyrkulacyjna
7. Znak MIN
8. Otwory wlotowe wody
9. Podstawa
10. Przycisk "+"
11. Przycisk "-"
12. Przycisk SET
13. ZASILANIE (wł./wył.)
14. Wyświetlacz (temperatura/czas)

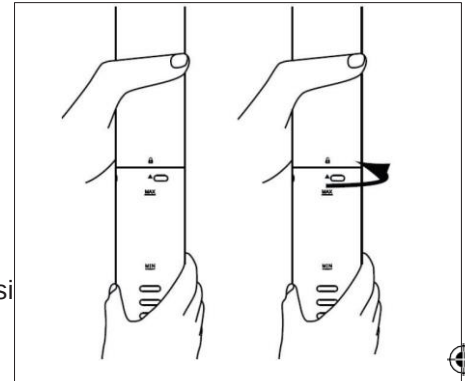
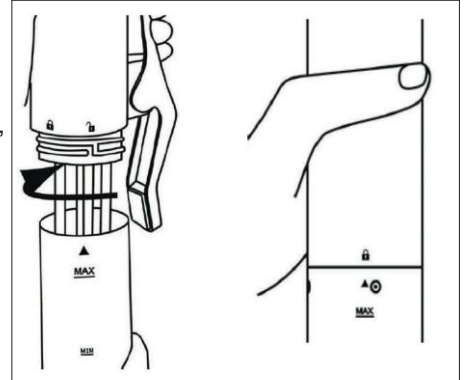
PL



PRZYGOTOWANIE

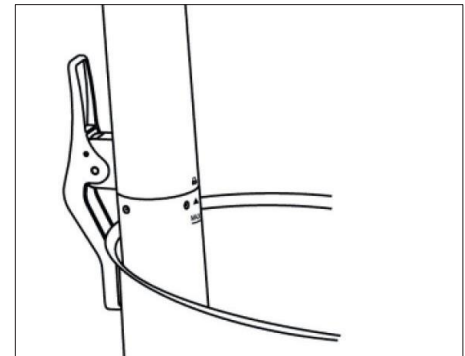
1. Przytrzymaj górną część urządzenia jedną ręką.
2. Włóż przewód cyrkulacyjny (6) na element grzejny, ustawiając znak MAX jako pierwszy. Strzałka na przewodzie cyrkulacyjnym musi pokrywać się z symbolem odblokowanej kłódki (4).

Upewnij się, że przewód cyrkulacyjny nie dotyka śmigła urządzenia, ponieważ może to spowodować jego wygięcie.
3. Obróć przewód cyrkulacyjny tak, aby strzałka na nim znalazła się w jednej linii z symbolem zamkniętej kłódki (4).
4. Przewód cyrkulacyjny można wymontować, wykonując powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.



UŻYCIE

- Wybierz odpowiedni garnek do tego zadania. Musi być w stanie pomieścić 6-15 litrów wody.
- Napełnij garnek letnią lub gorącą wodą. Woda nie może być gorętsza niż temperatura gotowania. Otwórz zacisk (3) i przymocuj urządzenie do boku szalki.
- Poziom wody musi znajdować się pomiędzy MIN (7) i MAX (5) na rurze cyrkulacyjnej. Należy pamiętać, że poziom wody podnosi się po dodaniu żywności do patelni.
- Ostrożnie ułóż zapakowaną próżniowo żywność w garnku za pomocą szczypiec. Woda musi mieć możliwość cyrkulacji wokół worków próżniowych.
- Podłącz urządzenie. Kontrolka (2) i kontrolka przycisku POWER (13) zaświecą się, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- Naciśnij przycisk POWER (13), aby włączyć urządzenie. Po każdym naciśnięciu przycisku rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



PL

- Naciśnij przycisk + (10) i
- (11), aby ustawić temperaturę, która będzie widoczna na wyświetlaczu (14).
- Naciśnij przycisk ZASILANIE (13), aby ustawić czas gotowania.
Naciśnij przycisk + (10) i
- (11), aby ustawić godziny i naciśnij przycisk ZASILANIE (13).
Naciśnij przycisk + (10) i
- (11), aby ustawić minuty i naciśnij przycisk ZASILANIE (13).
- Urządzenie rozpocznie podgrzewanie i cyrkulację wody w garnku. Aktualna temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu (14).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe, lampka kontrolna (2) zacznie migać i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.
Wyświetlacz zmienia się pomiędzy wyświetlaniem temperatury i pozostałego czasu gotowania co 5 sekund.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (Koniec). Urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.
- Wyjmij worki próżniowe z wody za pomocą szczypiec.
- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga

Proces gotowania można zawsze zatrzymać poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania (13) przez 3 sekundy.

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 spożyta w ciągu kilku godzin, można ją przechowywać w garnku przez krótki czas bez niszczenia struktury.

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

Kod ostrzeżenia o błędzie

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się kod błędu EE1, poziom wody w misce jest zbyt niski. Dodaj więcej wody.

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 garnka. Wytrzyj go ściereczką do naczyń.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie i upewnij się, że woda nie dostanie się do urządzenia.
- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia dobrze wyciśniętą ściereczką i osusz suchą, miękką ściereczką.

ODKAMIANIANIE

W zależności od twardości wody i częstotliwości korzystania z urządzenia może wymagać odkamieniania raz w miesiącu lub częściej. Zamontuj urządzenie w garnku, tak jak w przypadku zwykłego gotowania.

- Przygotuj roztwór składający się z 1 części zwykłego octu i 2 części wody. Roztwór musi sięgać prawie do oznaczenia MAX (5) na przewodzie cyrkulacyjnym (6).
- Ustaw temperaturę na 80°C.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie pozostanie włączone przez godzinę. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Przepłukać przewód cyrkulacyjny pod bieżącą wodą i dokładnie wysuszyć przed odłożeniem urządzenia.

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 zwykłym 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.

PL

Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych punktów recyklingu. W niektórych państwach członkowskich używane urządzenia można zwrócić do sprzedawcy detalicznego, w którym zostały zakupione, pod warunkiem zakupu nowych produktów.

Skontaktuj się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi, aby uzyskać więcej informacji na temat tego, co należy zrobić z odpadami elektrycznymi i elektronicznymi.

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 produkcji 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.

WYPRODUKOWANY PRZEZ

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 TEMPERATURY

Artykuł spożywczy	Stopień wysuszenia	Temperatura (°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 kośćmi	Bardzo dobrze wysmażony	82
Ryba	Krwisty	47
	Średnio krwisty	56
	Średnio wysmażony	60
Warzywa	Ogólne	83-87