

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



MELISSA 16310170

Συσκευή μαγειρέματος Sous Vide.



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Για να αξιοποιήσετε στο μέγιστο τη νέα σας συσκευή sous vide, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, την απόδειξη και εάν είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλούμε μεταβιβάστε και τις οδηγίες χρήσης.

Σύμβολα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης

Σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλειά σας τονίζονται ιδιαίτερα. Είναι απαραίτητο να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφύγετε ατυχήματα και να αποτρέψετε τη ζημιά στη συσκευή:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Προειδοποιεί για κινδύνους σχετικά με την υγεία και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους τραυματισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για τη συσκευή ή άλλα αντικείμενα.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Εάν αποχωρήσετε από το δωμάτιο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φις από την πρίζα. Επιβλέπετε τα παιδιά όταν βρίσκονται κοντά στη συσκευή, όταν αυτή λειτουργεί. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Η χρήση της συσκευής με λανθασμένο τρόπο μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιονδήποτε τραυματισμό ή ζημιά προκύψει από λανθασμένη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό (βλ. ενότητα Όροι Εγγύησης).
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εξωτερική ή εμπορική χρήση.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς, τόσο από το εσωτερικό όσο και από το εξωτερικό της συσκευής.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή δεν φέρει εμφανείς ζημιές και ότι δεν λείπει κάποιο εξάρτημα.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια διαφορετικά από αυτό που παρέχεται στη συσκευασία.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να τραβηχτεί ή να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο τροφοδοσίας ή σε ενδεχόμενο καλώδιο επέκτασης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό ή όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα. Κρατάτε πάντα το φις.

- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας, όπως ζεστά αντικείμενα και γυμνή φλόγα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι πλήρως ξετυλιγμένο κατά τη χρήση.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να στρίβεται ή να τυλίγεται γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγχετε τακτικά ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις δεν έχουν υποστεί φθορά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει οποιαδήποτε βλάβη ή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, στο νερό ή έχει υποστεί οποιαδήποτε άλλη ζημιά.
- Εάν η συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις παρουσιάζουν βλάβη, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό για έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, επισκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα 230V, 50 Hz. Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση σύνδεσης σε λανθασμένη τάση.
- Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας. Για επισκευές που καλύπτονται από την εγγύηση, απευθυνθείτε στο κατάστημα από το οποίο την αγοράσατε.
- Μη εξουσιοδοτημένες επισκευές ή τροποποιήσεις ακυρώνουν την εγγύηση.
- **⚠ Προσοχή!** Ορισμένα μέρη του προϊόντος ενδέχεται να αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες και να προκαλέσουν εγκαύματα. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται όταν βρίσκονται κοντά παιδιά ή ευάλωτα άτομα.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε μια στεγνή, επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, καθώς επίσης και μακριά από γωνίες.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε επαρκή απόσταση από εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, τραπεζομάντηλα ή παρόμοια είδη.
- Μην τοποθετείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Οι επιφάνειες της συσκευής αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Αποφύγετε την επαφή για την πρόληψη εγκαυμάτων.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όσο βρίσκεται σε λειτουργία.
- Λάβετε υπόψη ότι η συσκευή παραμένει ζεστή για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή της. Αφήστε την να κρυώσει πλήρως πριν την αποθηκεύσετε.
- Αφήστε το καπάκι να κρυώσει πριν το καθαρίσετε με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καπάκι έχει υποστεί ζημιά.
- Τοποθετείτε στη συσκευή μόνο τρόφιμα συσκευασμένα σε σακούλα κενού αέρος. Μην επιχειρείτε να μαγειρέψετε τρόφιμα χωρίς συσκευασία!

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς από τη συσκευή.
- Πλύνετε το καπάκι και το εσωτερικό του δοχείου με ζεστό νερό και λίγη ποσότητα απορρυπαντικού πιάτων και στη συνέχεια, στεγνώστε σχολαστικά τα εξαρτήματα.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ SOUS VIDE

Η μέθοδος sous vide αποτελεί εδώ και πολλά χρόνια μια ιδιαίτερα διαδεδομένη τεχνική μαγειρέματος μεταξύ επαγγελματιών σεφ. Ο όρος «sous vide» προέρχεται από τα γαλλικά και σημαίνει «υπό κενό». Περιγράφει τη διαδικασία κατά την οποία τα τρόφιμα τοποθετούνται σε

σφραγισμένες σακούλες κενού αέρος και μαγειρεύονται μέσα σε δοχείο νερού.

Το φαγητό μαγειρεύεται σε σταθερή και χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα, με αποτέλεσμα να παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό και γευστικό. Καθώς η σακούλα είναι αεροστεγώς σφραγισμένη, το φαγητό μαγειρεύεται στα δικά του υγρά, μαζί με τις μαρινάδες ή τα καρυκεύματα που έχουν προστεθεί. Οι βιταμίνες, τα μέταλλα και οι φυσικοί χυμοί διατηρούνται, ενώ η γεύση ενισχύεται σημαντικά. Έτσι, το αποτέλεσμα είναι πιο υγιεινό, τρυφερό και γευστικό.

Λόγω της αυξημένης τρυφερότητας που αποκτά το κρέας με τη μέθοδο sous vide, είναι δυνατή η χρήση κομματιών, όπως ο λαιμός, το κότσι και η σπάλα, τα οποία συχνά προσφέρουν πλουσιότερη γεύση σε σχέση με τις ακριβές κοπές.

Επειδή το μαγείρεμα sous vide απαιτεί τα τρόφιμα να συσκευάζονται μεμονωμένα σε κενό αέρος, μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα περισσότερα από ένα είδη, αρκεί να απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος.

Είναι δύσκολο να παραμαγειρευτεί το φαγητό με τη μέθοδο sous vide, ωστόσο η υφή του τροφίμου μπορεί να μεταβληθεί ελαφρώς κατά το μαγείρεμα. Το φαγητό μπορεί να προετοιμαστεί αρκετά νωρίτερα από το σερβίρισμα, καθιστώντας τη μέθοδο sous vide ιδανική όταν έχετε καλεσμένους.

Θερμοκρασίες

Η συσκευή διαθέτει εύρος θερμοκρασίας από 45 έως 90°C, με βήμα 1°C. Διαφορετικές θερμοκρασίες απαιτούνται για διαφορετικά τρόφιμα και για διαφορετικά επίπεδα ψησίματος. Μπορείτε να δείτε τις θερμοκρασίες και τους χρόνους μαγειρέματος sous vide στον πίνακα που βρίσκεται παρακάτω στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν εξαρτάται από το βάρος του τροφίμου, αλλά από το πάχος του. Ο ενδεικτικός χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες. Η ρύθμιση του χρόνου μπορεί να γίνει από 30 λεπτά έως και 72 ώρες. Μπορείτε να βρείτε τις συνιστώμενες θερμοκρασίες και τους χρόνους μαγειρέματος sous vide στον πίνακα που ακολουθεί στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

Τρόφιμα κατάλληλα για μαγείρεμα sous vide

Το κρέας ενδείκνυται ιδιαίτερα για μαγείρεμα με τη μέθοδο sous vide, καθώς αποκτά μεγαλύτερη τρυφερότητα, ζουμερή υφή και πλουσιότερη γεύση. Ωστόσο, με την ίδια μέθοδο μπορούν να μαγειρευτούν και λαχανικά καθώς και ψάρια.

Συνιστάται η χρήση της μεθόδου sous vide για τα ακόλουθα τρόφιμα:

- Βοδινό, μοσχαρίσιο, αρνίσιο, χοιρινό κρέας και κυνήγι
- Κοτόπουλο, γαλοπούλα και πάπια
- Άπαχα και λιπαρά ψάρια, ουρές αστακού και χτένια
- Ριζώδη λαχανικά, όπως πατάτες, καρότα, παστινάκια, παντζάρια και γογγύλια
- Τραγανά λαχανικά όπως αρακάς, σπαράγγια, καλαμπόκι, μπρόκολο, κουνουπίδι, μελιτζάνες, κρεμμύδια και κολοκύθες
- Σκληρά φρούτα όπως μήλα και αχλάδια
- Μαλακά φρούτα όπως μάνγκο, δαμάσκηνα, βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια, παπάγια και φράουλες

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ SOUS VIDE – ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

1. Καρύκευση

Μπορείτε να μαρινάρετε το φαγητό ή να προσθέσετε μπαχαρικά, μυρωδικά, βούτυρο ή λάδι πριν από τη σφράγιση της σακούλας κενού αέρος.

2. Συσκευασία σε κενό αέρος

Το φαγητό πρέπει να τοποθετείται σε σακούλα κενού αέρος, ώστε να απομακρύνεται ο αέρας και η υγρασία. Με αυτόν τον τρόπο, διατηρείται η φυσική γεύση και η θρεπτική αξία των τροφίμων.

Η συσκευασία σε σακούλα κενού αέρος συμβάλλει επίσης στο «άνοιγμα» των πόρων του κρέατος, των πουλερικών, των ψαριών και των θαλασσινών, επιτρέποντας στις μαρινάδες και τα καρυκεύματα να απορροφηθούν καλύτερα, με αποτέλεσμα πιο έντονη και πλούσια γεύση. Το οξυγόνο και η υγρασία του περιβάλλοντος υποβαθμίζουν τη γεύση, τη θρεπτική αξία και την υφή των τροφίμων. Για το λόγο αυτό, είναι σημαντικό να χρησιμοποιείται υψηλής ποιότητας συσκευή συσκευασίας κενού αέρος, ώστε να απομακρύνεται αποτελεσματικά ο αέρας και η υγρασία πριν από τη σφράγιση, εξασφαλίζοντας τη βέλτιστη συσκευασία των τροφίμων σε κενό αέρος.

3. Μαγείρεμα

Αφού το νερό στο δοχείο φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, οι σακούλες κενού αέρος που περιέχουν το φαγητό πρέπει να τοποθετούνται προσεκτικά μέσα στο νερό. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι πλήρως βυθισμένες και ότι το νερό μπορεί να κυκλοφορεί γύρω τους, ώστε το φαγητό να μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

4. Ρόδισμα

Όταν τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί με τη μέθοδο sous vide, ενδέχεται να απαιτείται ρόδισμα, ιδιαίτερα στο κρέας, σε τηγάνι ή σχάρα, ώστε να βελτιωθεί η εμφάνιση και η γεύση τους. Αφαιρέστε το φαγητό από τη σακούλα και ροδίστε το γρήγορα σε πολύ ζεστό τηγάνι ή σχάρα. Με αυτόν τον τρόπο, τα λιπαρά και οι πρωτεΐνες καραμελώνουν, ενισχύοντας τη γεύση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα τρόφιμα που προορίζονται για μαγείρεμα sous vide πρέπει να είναι απολύτως φρέσκα.
- Βεβαιωθείτε ότι το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά έχουν αποθηκευτεί σωστά σε θερμοκρασία κάτω των 5°C πριν από το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καινούριες και καθαρές σακούλες κενού αέρος.
- Διατηρείτε τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα ξεχωριστά.
- Πλύνετε σχολαστικά τα χέρια σας και καθαρίζετε το περιβάλλον εργασίας πριν από τον χειρισμό των τροφίμων.
- Το πάχος των τροφίμων πρέπει να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον πίνακα θερμοκρασιών και χρόνων sous vide.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΤΟΧΕΙΩΝ

1. Καπάκι
2. Λαβή
3. Δοχείο νερού
4. Πίνακας ελέγχου
5. Σχάρα
6. Πλήκτρο Timer/Temp (Ορισμός της επιθυμητής θερμοκρασίας νερού / χρόνου μαγειρέματος)
7. Πλήκτρο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
8. Πλήκτρα +/- (Αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας / χρόνου μαγειρέματος)
9. Πλήκτρο °F/°C (Επιλογή της μονάδας μέτρησης της θερμοκρασίας Φαρενάιτ/Κελσίου)
10. Πλήκτρο Start/Stop (Έναρξη ή σταμάτημα του χρόνου μαγειρέματος)
11. Οθόνη



ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Συνδέστε την στην πρίζα.
- Γεμίστε το δοχείο με χλιαρό ή ζεστό νερό. Η θερμοκρασία του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Το νερό δεν πρέπει να ξεπερνά τη σήμανση MAX στο δοχείο και πρέπει να καλύπτει πλήρως τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν. Προσέξτε να μην υπερπληρώσετε το δοχείο, ώστε να αποφευχθεί η υπερχειλίση κατά την τοποθέτηση των τροφίμων.
- Εφόσον απαιτείται, τοποθετήστε τη σχάρα (5) στο δοχείο νερού, ειδικά για τρόφιμα που πρέπει να στηρίζονται πάνω σε αυτήν.
- Τοποθετήστε το καπάκι (1) στο δοχείο (3).
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (7) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η οθόνη θα ανάψει και η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί αυτόματα στους 56°C.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα πλήκτρα + και - (8). Μπορείτε επίσης να αλλάξετε την ένδειξη θερμοκρασίας μεταξύ Κελσίου και Φαρενάιτ με το πλήκτρο °F/°C (9).
- Πατήστε το πλήκτρο Timer/Temp (6) και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος από 30 λεπτά έως 72 ώρες με τα πλήκτρα + και - (8). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 8 ώρες.
- Πατήστε το πλήκτρο Start/Stop. Η συσκευή θα προθερμάνει το νερό στη ρυθμισμένη θερμοκρασία και στη συνέχεια, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του νερού. Πατώντας το πλήκτρο °F/°C (9) εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα η επιλεγμένη θερμοκρασία.
- Όταν το νερό φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα. Αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε προσεκτικά τα τρόφιμα σε σακούλες κενού αέρα μέσα στο δοχείο, χρησιμοποιώντας λαβίδες. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του νερού γύρω από τις σακούλες. Επανατοποθετήστε το καπάκι.
- Πατήστε ξανά πλήκτρο Start/Stop. Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος ξεκινά.

• Με τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Σε περίπτωση προσωρινής διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα συνεχίσει τη διαδικασία εφόσον ενεργοποιηθεί ξανά εντός 2 ωρών.

• Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, εκτός εάν είναι απολύτως απαραίτητο. Η συσκευή λειτουργεί σε χαμηλές θερμοκρασίες, επομένως απαιτείται χρόνος για την αποκατάσταση τυχόν απώλειας θερμότητας. Εάν σχηματιστεί συμπύκνωση στο εσωτερικό του καπακιού και δεν είναι ορατό το εσωτερικό του δοχείου, μπορείτε να γείρετε ελαφρά το καπάκι ώστε η συμπύκνωση να επιστρέψει στο νερό.

i Σημείωση:

- Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες έχουν σφραγιστεί πλήρως πριν την έναρξη μαγειρέματος.
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, ελέγξτε ότι οι σακούλες παραμένουν αεροστεγώς σφραγισμένες.
- Εάν το φαγητό πρόκειται να καταναλωθεί εντός λίγων ωρών, μπορεί να παραμείνει για σύντομο χρονικό διάστημα μέσα στο δοχείο νερού χωρίς να επηρεαστεί η υφή του. Οι ενδεικτικοί χρόνοι διατήρησης αναφέρονται στον πίνακα που ακολουθεί στο εγχειρίδιο οδηγιών.
- Εάν το φαγητό πρόκειται να αποθηκευτεί στο ψυγείο για μεταγενέστερη χρήση, τοποθετήστε άμεσα τις σακούλες σε παγωμένο νερό, ώστε να μειωθεί ταχέως η θερμοκρασία των τροφίμων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, δώστε προσοχή στα εξής:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αδειάστε το νερό από το δοχείο. Σκουπίστε το δοχείο και το καπάκι με μια καθαρή πετσέτα.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις στο νερό και φροντίστε να μην εισέλθει νερό στο εσωτερικό της συσκευής.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα στεγνό και μαλακό πανί.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Σημειώστε ότι το προϊόν φέρει το ακόλουθο σύμβολο:



Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα, καθώς τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά απόβλητα πρέπει να συλλέγονται και να διαχειρίζονται ξεχωριστά.

Σύμφωνα με την οδηγία WEEE, κάθε κράτος-μέλος οφείλει να διασφαλίζει τη σωστή συλλογή, επεξεργασία, διαχείριση και ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων. Τα ιδιωτικά νοικοκυριά στην ΕΕ μπορούν να παραδώσουν τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά είδη σε ειδικούς σταθμούς ανακύκλωσης χωρίς χρέωση.

Σε ορισμένες χώρες, είναι επίσης δυνατή η επιστροφή του παλαιού εξοπλισμού στον λιανοπωλητή από τον οποίο πραγματοποιήθηκε η αγορά, εάν αγοράζετε νέο προϊόν. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη διαχείριση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων, επικοινωνήστε με τον λιανοπωλητή, τον διανομέα ή τις δημοτικές αρχές.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η εγγύηση δεν ισχύει:

- εάν δεν έχουν τηρηθεί οι ανωτέρω οδηγίες
- εάν έχει γίνει οποιαδήποτε τροποποίηση στη συσκευή
- εάν η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο, έχει υποστεί κακή μεταχείριση, έντονη καταπόνηση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή ζημιάς
- εάν η βλάβη οφείλεται σε προβλήματα της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος

Λόγω της συνεχούς εξέλιξης των προϊόντων μας, τόσο ως προς τη λειτουργικότητα όσο και τον σχεδιασμό, διατηρούμε το δικαίωμα τροποποιήσεων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Εάν έχετε απορίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και δεν βρίσκετε απάντηση στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση www.adexi.eu.

Στον ιστότοπό μας θα βρείτε επίσης τα στοιχεία επικοινωνίας, σε περίπτωση που χρειάζεστε τεχνική υποστήριξη, επισκευές, εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΚΕ ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ ΓΙΑ

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Δανία

www.adexi.eu

Δεν φέρουμε ευθύνη για τυχόν τυπογραφικά σφάλματα.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση της συσκευής και δεν μπορείτε να βρείτε την απάντηση σε αυτόν εγχειρίδιο οδηγιών, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.adexi.eu.

Μπορείτε επίσης να βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας εάν χρειάζεστε βοήθεια για τεχνικές ερωτήσεις, επισκευές, εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.

Commaxx B.V. Wiebachstraat 37, 6466 NG Kerkrade, Ολλανδία.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τρόφιμο	Πάχος*	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Χρόνος παραμονής**
Μοσχάρι, βόειο, αρνί, κυνήγι				
Φιλέτα, μπριζόλες, ribeye, T -bone, κόντρα φιλέτο (sirloin), porterhouse (τρυφερά κομμάτια)	1–2 cm	49+	1 ώρα	έως 6 ώρες
	2–5 cm	49+	2 ώρες	έως 8 ώρες
Λάπα, λαιμός, μηρός, ώμος, κότσι	4–6 cm	49+	8 ώρες	έως 10 ώρες
Χοιρινό				
Χοιρινό στήθος	3–6 cm	82	10 ώρες	έως 12 ώρες
Παϊδάκια	2–3 cm	59	10 ώρες	έως 12 ώρες
Μπριζόλες	2–4 cm	56+	4 ώρες	έως 6 ώρες
Χοιρινό καρέ	5–7 cm	56+	10 ώρες	έως 12 ώρες
Πουλερικά				
Στήθος κοτόπουλου με κόκαλο	3–5 cm	82	2 ώρες	έως 3 ώρες
Στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλο	3–5 cm	64	1 ώρα	έως 2 ώρες
Μπούτι κοτόπουλου με κόκαλο	3–5 cm	82	1,5 ώρα	έως 3 ώρες
Μπούτι κοτόπουλου χωρίς κόκαλο	3–5 cm	64	1 ώρα	έως 2 ώρες
Κοπανάκι κοτόπουλου	5–7 cm	82	2 ώρες	έως 3 ώρες
Στήθος πάπιας	3–5 cm	64	2 ώρες	έως 2 ώρες
Ψάρια				
Άπαχα και λιπαρά ψάρια	3–5 cm	47+	1 ώρα	έως 1 ώρα
Θαλασσινά				
Γαρίδες	2–4 cm	60	1 ώρα	έως 1 ώρα
Ουρά αστακού	4–6 cm	60	1 ώρα	έως 1 ώρα
Χτένια	2–4 cm	60	1 ώρα	έως 1 ώρα
Λαχανικά				
Ριζώδη λαχανικά	1–5 cm	83+	1 ώρα	έως 2 ώρες
Τραχανά λαχανικά	1–5 cm	83+	1 ώρα	έως 2 ώρες

* Αν το κρέας είναι πιο λεπτό από το προτεινόμενο, θα ψηθεί πιο γρήγορα.

** Ο χρόνος παραμονής είναι ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να μείνει το φαγητό στο νερό μετά το μαγείρεμα, χωρίς να αλλοιωθεί η υφή του.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΑΘΜΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Τρόφιμο	Βαθμός ψησίματος	Θερμοκρασία (°C)
Μοσχάρι, βόειο, αρνί, χοιρινό και κυνήγι	Ωμό (rare)	49
	Μέτρια ωμό (medium -rare)	56
	Μέτριο (medium)	60
	Σχεδόν καλοψημένο (medium -well)	65
	Καλοψημένο (well done)	71+
Πουλερικά χωρίς κόκαλο	Καλοψημένα	64
Πουλερικά με κόκαλο	Καλοψημένα	82
Ψάρια	Ωμά (rare)	47
	Μέτρια ωμ. ά (medium -rare)	56
	Μέτρια (medium)	60
Λαχανικά	Γενικά	83–87



Ιωνίας Καλοχώρι, 570 09 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, ΤΗΛ. +30 2310 700.777
e-mail: info@sun.gr - www.sun.gr