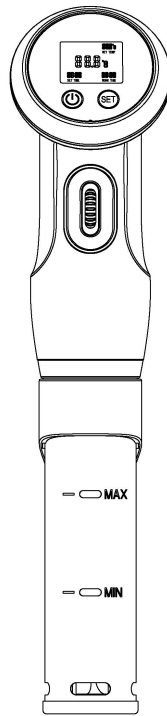


Sous Vide Kocher

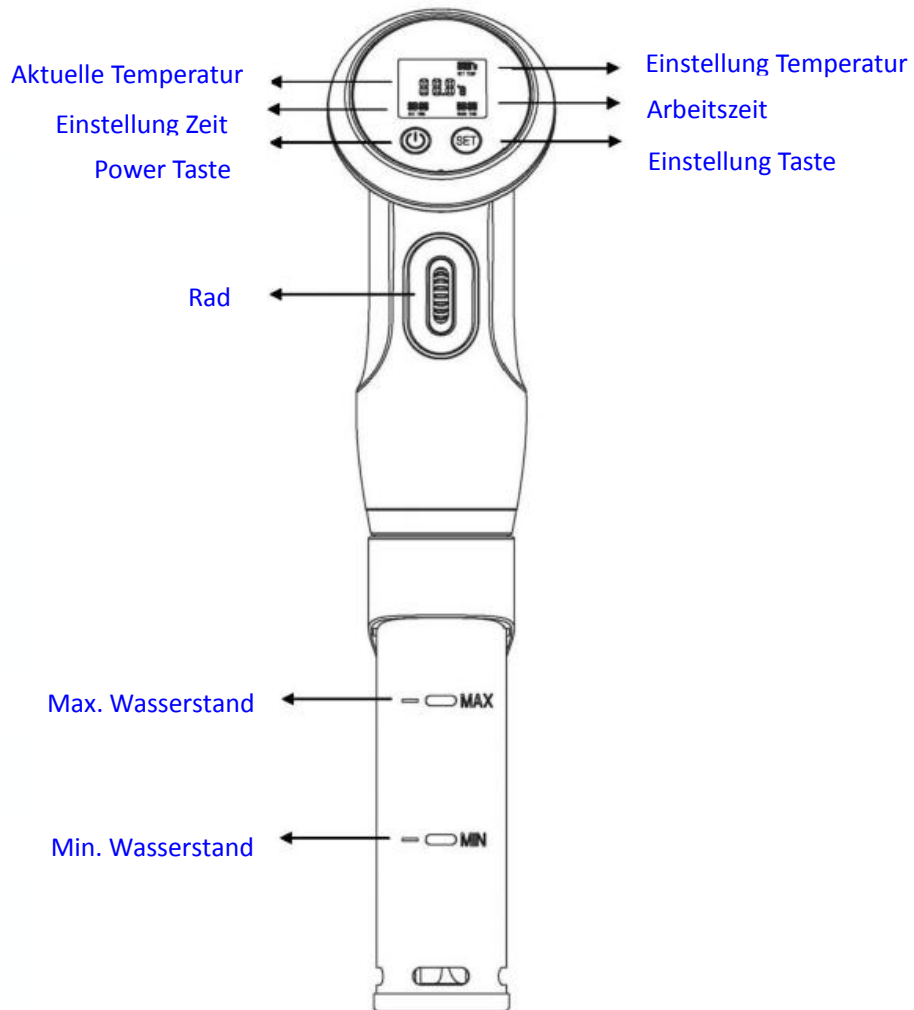


SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

HANDBUCH

PRODUKTSTRUKTUR



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Alle Anweisungen sorgfältig durchlesen, bevor dieses Gerät benutzen und es für zukünftige Referenz halten.
2. Nennspannung überprüfen, die auf dem entsprechenden Gerät angezeigt wird, bevor das Gerät an den Hauptanschluss anschließen.
3. Original-Hersteller-Zubehör nur verwenden, wenn Sie andere Markenzubehör oder Teile verwenden.
4. Gerät sofort überprüfen, ob das Kabel beschädigt ist und von einem Experte repariert wird.
5. Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder wenn das Gerät oder sein Zubehör beschädigt zu sein scheint. Serviceabteilung kontaktieren.
6. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt. Im Freien nicht benutzen.
7. Um das Gerät trocken zu halten. niemals unbeaufsichtigt betreiben. Wasserstand zwischen der "Min" und "Max" Einstellung halten.
8. Zirkulierendes Wasser kann sehr heiß werden. Küchenarmaturen verwenden, wenn Sie etwas von der Innenseite des Gerätes entfernen möchten. Extreme Vorsicht beim Bewegen des Behälters mit heißem Wasser nehmen.
9. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahre benutzt werden, sowie Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse bei der Betreuung oder Unterweisung über die sichere Benutzung des Gerätes und die daraus resultierenden Gefahren.
10. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und überwacht.
11. Von der Verpackung der Kinder fernhalten. Es besteht die Gefahr des Erstickens.
12. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Anschlusskabel fernzuhalten.
13. Die Geräteaufnahme muss vor der Reinigung entfernt werden und der Gerätestecker muss vor der Wiederverwendung getrocknet werden.
14. Verbrennungsgefahr! Heißer Dampf kommt aus der Dampfaustrittsöffnung in der

Abdeckung. Vorsichtigkeit beim Öffnen des Deckels.

15. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

16. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstpersonal oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

17. Dieses Gerät soll in Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie zum Beispiel:



- In Küchen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderen Gewerbegebieten;
- In landwirtschaftliches Eigentum;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
- In Frühstücksbuffets

VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

1.Sie sollen unseren SV-8001 verwenden, um das Essen in einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Edelstahlbehälter zu erhitzen (3L-10L)

2.SV-8001 sicher innerhalb des Behälters, an der Wand des Behälters befestigen, ohne die Unterseite zu berühren.

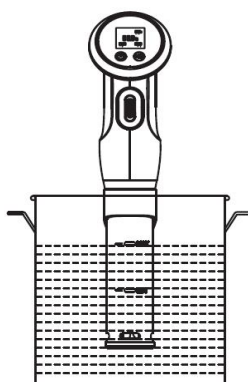
3.Behälter mit Wasser füllen, Wasserstandsanzeige am SV-8001 überprüfen, der

Wasserstand soll zwischen dem min.  und max.  (der geeignete Wasserstand zu arbeiten) Indikator auf der Vorderseite des Zirkulators sein. Wenn der Wasserstand steigt, wenn Sie Lebensmittel in den Behälter hinzufügen, so es nicht zu hoch erfüllen.


HINWEIS: Wenn die Wassertemperatur zunimmt, beginnt das Wasser zu verdampfen. Der SV-8001 Zirkulator ist mit einem Alarm ausgestattet, der auf einen niedrigen Wasserstand hinweist, wenn der Wasserstand unter die Minimalmarke fällt, wird der Zirkulator ausgeschaltet.

Wasserstand zwischen max und min, aber der Max ist das am besten geeignete Niveau zu arbeiten.

Um sicherzustellen, dass es genug Wasser im Behälter vor dem Einschalten des Geräts gibt.



ALLGEMEINE BETRIEBSANLEITUNG

1. Netzkabel in gewidmete Steckdose stecken. Wenn Sie den Signalton für eine halbe Sekunde hören, dann ist das Gerät Standby. 

2. Netzschalter auf dem Bildschirm drücken, für drei Sekunden lange drücken. der Bildschirm wird entriegelt. Das Gerät wechselt in den Einstellmodus. Die aktuelle Temperatur beginnt zu blinken. (zweite Reihe)

- SET TEMP: Die eingestellte Temperatur zeigen
- SET TIME: Voreingestellte Zeit zeigen
- WORK TIME: Kochzeit anzeigen

HINWEIS: Netzschalter drücken und Taste gleichzeitig einstellen, um den Temperaturgrad von Celsius oder Fahrenheit zu ändern, wie Sie möchten

3. Temperatureinstellung.

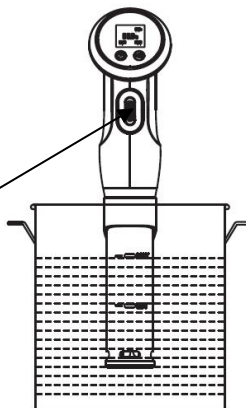


Rad nach oben und unten scrollen, um die Einstellungstemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Hinweis: Die maximale Temperatureinstellung beträgt 95 °C / 203 °F.




Knopf kann die Temperatur einstellen



4. SET TIME -- Voreingestellte Zeiteinstellung




Taste drücken, um die Zeit einzustellen, SET TIME (Stunde) beginnt zu blinken.  Rad nach oben und unten scrollen, um die Stunde zu erhöhen oder zu verringern (00-99 Stunden).



Dann Taste für die zweite Zeit drücken, um die Minute einzustellen, SET TIME (Minuten)



beginnen zu blinken. Rad nach oben und unten scrollen, um die Minute zu erhöhen oder zu verringern (00-59 Minuten).

Hinweis: Wenn Sie Teller auf einmal kochen wollen, können Sie einstellen, Stunde: 00, einstellen Minute: 00. Und zur Einstellung von WORK TIME drehen . Oder  Taste dreimal drücken, um in die Arbeitszeit direkt einzustellen.

5. WORK TIME---Kochzeit Einstellung



Nach der voreingestellten Zeiteinstellung, Taste wieder drücken, um Kochzeit einstellen.



WORK TIME (Stunde) beginnt zu blinken. Rad nach oben und unten scrollen, um die Stunde zu erhöhen oder zu verringern (00-99 Stunden).



Dann Taste wieder drücken, um die Minute einzustellen, WORK TIME (Minute) beginnt zu



blinken. Rad nach oben und unten scrollen, um die Minute zu erhöhen oder zu verringern (00-59 Minuten).

6. Einstellung beendet und Kochen beginnen




- Taste erneut drücken, um alle Einstellungen zu bestätigen, und alle Icons blinken nicht. Oder keinen Betrieb für 10 Sekunden halten, kein Symbol blinkt. Dann wird Einstellen beendet.

- Netzschalter drücken, Sie hören einen Signalton und SET TIME beginnt zu zählen. Wenn SET TIME 00:00 erreicht ist, wird das Gerät ertönen und beginnt zu heizen.
- Wenn die aktuelle Temperatur des Wassers die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt WORK TIME zu zählen. Gleichzeitig ertönt der Alarm viermal, um anzuzeigen, dass Sie jetzt Ihre versiegelten Beutel von Zutaten zum Kochen eintauchen können.

HINWEIS: Während des Kochens, wenn die Wassertemperatur 2 Grad niedriger als die eingestellte Temperatur ist, beginnt das Gerät wieder zu heizen, der Alarm ertönt, wenn die Wassertemperatur gleich wie die eingestellte Temperatur ist.

Wenn das Gerät aufhört zu heizen, steigt die Temperatur plötzlich innerhalb von wenigen Sekunden an, mehr als die Einstelltemperatur 1-2 Grad, was normal ist. Bitte keine Sorgen.

7. Neueinstellung

- Während des Betriebes,  Taste drücken, Sie können WORK TIME zurücksetzen, auch Sie können die Temperatur zurücksetzen. Und das Gerät wird während dieser Einstellung normal funktionieren.
- SET TIME während des Betriebs zurücksetzen, Sie müssen das Gerät manuell ausschalten und den Schritt wie oben wiederholen.

8. Gerät manuell ausschalten

Gerät soll ausgeschaltet werden, wenn das Essen fertig ist und wenn es nicht benutzt wird.

Netzschalter drücken, die aktuelle Temperatur blinkt, das Gerät stoppt zu heizen. dann Netzschalter erneut drücken, für 3 Sekunden halten und das Gerät wird ausschalten.

Fehlerbehebung

1. SV-8001 lässt sich nicht einschalten

Um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß in eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Netzkabel für Tränen und Ausfransungen überprüfen. Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Um sicherzustellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Der LCD-Bildschirm zeigt die Informationen an.

2. Der LCD-Bildschirm liest Fehlercode:

E01: NTC am offenen Schaltkreis.

Gerät ausschalten und neustarten.

E02: NTC Kurzschluss.

Gerät ausschalten und neustarten.

E03: Das Gerät ertönt, wenn der Wasserstand unter den MIN-Wasserstand sinkt.

Gerät auf den richtigen Wasserstand stellen und das Gerät wird wieder normal funktionieren.

E04: Das Gerät ertönt, wenn der Wasserstand über den MAX-Wasserstand liegt.

Gerät auf den richtigen Wasserstand stellen und das Gerät wird wieder normal funktionieren.

E05: Falsch mit Motor, bitte mit dem Kundendienst kontaktieren.

Reinigung

Bei häufigem Gebrauch soll Entkalkung jeden Monat oder öfter in Regionen mit hartem Wasser durchgeführt werden.

1: Gerät in einen Topf setzen und Topf mit Wasser auf das „Max“ Niveau füllen, die auf dem Gerät angegeben ist.

2: Gerätetemperatur auf 70°C oder 158°F stellen.

3: 5 g Zitronensäurepulver (Lebensmittelqualität) pro Liter Wasser hinzufügen.

4: Das Wasser darf 20 Minuten nach 70°C oder 158°F zirkulieren.

5: Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

6: Wenn das Gerät kühl ist, Boden im kalten Wasser abspülen und vor der Lagerung trocknen.



Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt nicht in der gesamten EU mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um die Umwelt und die menschliche Gesundheit vor unkontrollierter Abfallentsorgung zu schützen, sie verantwortungsvoll recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, bitte die Rücksende- und Sammelsysteme benutzen oder Händler kontaktieren, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für umweltfreundliches Recycling nehmen.

Rezept

1. Geschmorter Lammschenkel

Zutaten:

2 Lammschenkel
400g Hühnerbrühe
40g Schalotte, fein gehackt
20g Karotte, geschält, gewürfelt
20g fein gehackte Sellerie
3cm von Rosmarin 30
2 Trockenbuchtblätter
2 Knoblauchzehen, gestampft
1TBSP Tomatenpüree
400ml vollmundiger Rotwein
80 g frische Himbeeren
80 g Korinthen
Rosmarinsalz
Schwarzer Pfeffer
60 ml reines Bio-Honige
40 g ungesalzene Butter

Methode

- Ihr SV-8001 Sous Vide in einem Wasserbad auf 78°C oder 172°F heizen
- Schweißschalotten, Karotten und Sellerie
- Wein, Bucht Blätter, Rosmarin und Knoblauch hinzufügen- auf die dritte reduzieren, gelegentlich abschöpfen.
- Tomate Puree hinzufügen, und Huhn Stock gießen , auf niedrige Hitze auf die dritte reduzieren, gelegentlich abschöpfen.
- Ihr Lager mit Maslin Tuch belasten, mit Rosmarin Salz und schwarzem Pfeffer saison probieren.
- Lammfleisch in den Vakuumbutel legen, mit reduziertem Lager bedecken, versiegeln
- Sous Vide für 6 Stunden.
- Aus dem Beutel nehmen, sanft!
- Ihren Ofen auf 180°C erwärmen.
- Butter und Honig in die Konsistenzpaste mischen.
- Lamm Shanks auf das Tablett legen, mit Butter und Honig Paste mit Pinsel mit 40ml Saft, Johannisbeeren und Himbeeren auf der Unterseite Ihres Backblechs glasieren.
- Für 12 - 15 Minuten backen
- Ihr Saft heizen, mit geschälte Salzkartoffeln und gehackten Schnittlauch dienen.

2. Sous vide steak

Zutaten

Steak, 1 in dick

Salz, Koscher, nach Bedarf

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, nach Bedarf

Olivenöl, nach Bedarf

Lorbeerblatt, frisch oder andere frische Kräuter, nach Bedarf

Butter, nach Bedarf

Schritt 1 Ihr Steak Würzen

1 each Steak

1 jedes Steak

Salz, Koscher, nach Bedarf

Schwarzer Pfeffer, nach Bedarf

Beide Seiten des Steaks mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer großzügig würzen.

Schritt 2 Wasser auf Ihre gewünschte Temperatur mit SV-8001 Sous Vide vorheizen

Dann entscheiden, wie Sie möchten, dass Ihr Fleisch fertig ist. Wir mögen unsere seltene, bei 129°F / 54°C.

Schritt 3 Ihr Steak Packen

Olivenöl, nach Bedarf

Lorbeerblatt, frisch oder andere frische Kräuter, nach Bedarf

Schritt 4 Koch

-Tasche in das vorgeheizte Wasser legen, mit der Oberseite der Tasche über den Rand des Topfes hängen. Um sicherzustellen, dass Sie die Oberseite der Tasche offen lassen, damit die Luft entkommen kann.

-Die Oberseite der Tasche an die Seite des Topfes befestigen, um es an der richtigen Stelle zu halten.

Ein 1-Zoll-dickes Steak wird bereit sein, in 45 Minuten zu essen, aber es kann im Wasser für zwei Stunden oder mehr ohne Überkochen hängen.

Schritt 5

Ihr Steak beenden

Butter, nach Bedarf

Eine Pfanne bei starker Hitze vorheizen und Butter hinzufügen. Wenn die Butter zu sprudeln aufgehört hat, Steak aus dem Beutel hinzufügen. In einigen frischen Kräutern für Extraaroma werfen.

Steak in der Pfanne herumschwenken, etwa zwei oder drei Minuten pro Seite. Dieser Schritt kann ein wenig rauchig und kieselig sein - Ihre Ofenhaube einschalten oder ein Fenster öffnen, um den Rauch zu entlüften.

Vier Möglichkeiten, ein Sous-Video-Steak zu beenden

Es anbraten

Butter oder Öl reichlich hinzufügen. Ihr Steak in die Pfanne legen und eine Spatel verwenden, um es herum zu schwenken. Anbraten, bis Steak eine goldbraune Kruste entwickelt, etwa eine Minute. Flip und Wiederholung auf der anderen Seite. Auf eine warme Platte oder Schneidebrett zum Schneiden und zum Servieren übertragen.

Es braten

Steak mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Ihren Ofen auf 500°F / 260°C oder die Brühe Einstellung setzen. Steak auf ein Backblech Rack oder in eine ofengesicherte Pfanne setzen und es auf das obere Gestell des Ofens legen. Nach drei bis vier Minuten, auf eine warme Platte übertragen und servieren.

Es grillen

Steak mit Ihrem Lieblingsgewürz großzügig würzen. Hitze grillen, bis Sehr, sehr rot. Steak auf dem Grill und Steak auf den Grill setzen und etwa eine Minute brutzeln lassen. Flip, dann für eine weitere Minute grillen. Auf eine warme Platte übertragen und servieren.

Es fritieren

Warten! Ihr Steak nicht würzen, bis Sie es frittierten haben - Ihre Gewürze werden in dem Hot-Arschöl verbrennen. Hitze drei Zoll Öl auf 400°F / 204°C. in Steak tropfen und braten, bis es eine tiefbraune Kruste, etwa zwei Minuten entwickelt. auf eine warme Platte übertragen, würzen und servieren.

3. Sous Vide Squash Kasserolle

Zutaten für 4

2 Esslöffel (28 Gramm) ungesalzene Butter 28g

3/4 Tasse (114 Gramm) gehackte Zwiebel (ca. 1/2 groß) 114g

1 1/2 Pfund (680 Gramm) Zucchini oder anderer Sommerkürbis (ca. 3 groß),
geviertelt in Längsrichtung und in 1/4-Zoll-dicke Stücke 680g geschnitten

Koscher Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 Tasse (118 ml) Vollmilch

2 große Eier

1/2 Tasse (40 Gramm) zerbröckelte Kartoffelchips

Schritt 1

SV-8001 Sous Vide auf 176 °F (80 °C) setzen. 4 Halb-Pint-Konservengläser mit Antihaft-Spray oder Butter großzügig fetten.

Schritt 2

Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebel hinzufügen und saugen bis Lichtdurchlässigkeit, 5 bis 7 Minuten.

Schritt 3

Zucchini und eine großzügige Prise von Salz hinzufügen. Weiter braten, häufig rühren, bis Zucchini nur zart ist , ca. 10 Minuten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Zucchini-Mischung zwischen den vorbereiteten Gefäßen teilen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt 5

In der gleichen Zeit, Milch, Eier, eine Prise von Salz und ein paar Schleifen von schwarzem Pfeffer in einem großen Flüssigkeitsmessbecher schmeißen.

Schritt 6

Milchmischung zwischen den Gefäßen mit den Zucchini teilen. Seiten und Oberseiten der Gefäße mit einem feuchten Tuch abwischen.

Schritt 7

Kappen und Bänder auf Gefäßen setzen und Dichtung einsetzen, bis gerade fest (Gefäße nicht überziehen, Luft wird immer noch entkommen müssen). Gefäße in das Wasserbad legen und Timer für 1 Stunde einstellen.

Beendenschritte

Schritt 1

Wenn der Timer ausfällt, Gefäße aus dem Wasserbad entfernen. Auf ein Kühlgestell stellen. Deckel vorsichtig entfernen. Kasserollen für 5 Minuten abkühlen lassen. mit Kartoffelchips bedecken und servieren

4. Sous Vide Tomato Confit

Zutaten für 4

4 mittelgroße am Weinstock Tomaten

Koscher Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel extra natives Olivenöl

2 Esslöffel Balsamico-Essig, mehr zum Servieren hinzufügen

1 Zweig frischer Rosmarin, mehr zum Servieren hinzufügen

Richtungen

Schritt 1

SV-8001 Sous Vide auf 140 °F (60 °C) setzen. einen großen Topf von Wasser zum Kochen über hohe Hitze bringen.

Schritt 2

Einen dünnen „X“ in der Spitze der Tomaten schneiden und in das kochende Wasser stellen. Kochen, bis die Haut sich zurückzieht, ca. 1 Minute. Tomaten in ein Eisbad sofort übertragen.

Schritt 3

Sobald die Tomaten kühl sind, aus dem Eisbad entfernen und Haut abziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in einem großen Reißverschluss oder Vakuum-Siegelbeutel mit Olivenöl, Essig und Rosmarin legen.

Schritt 4

Beutel mit der Wasser-Tauchtechnik oder einem Vakuum-Siegel auf die feuchte Umgebung abdichten. Tasche in das Wasserbad legen und Timer für 45 Minuten stellen.

Beendenschritte

Schritt 1

Wenn der Timer ausfällt, Beutel aus dem Wasserbad entfernen. Tomaten vorsichtig aus der Tasche entfernen und sie auf eine Servierplatte legen. Tomaten mit zusätzlichem Balsamico nieselregen und mit Rosmarin bestreuen. Dienen.

5. Sous Vide Cheesy Grits

Zutaten für 4

1 Tasse (178g) Körner (altmodisch) 178g

1 Tasse (250 ml) Sahne 250ml

3 Tassen (750ml) Lager

2 Esslöffel (28g) Butter 28g

4 Unzen (112g) geriebener Cheddarkäse 112g

Paprika und Extrakäse zum Garnieren, falls gewünscht

Richtungen

Schritt 1

Wasser auf 180° F / 82° C mit SV-8001 Sous-Vide erhitzen

Schritt 2

Körner in die Schüssel legen. Creme und Vorrat in Körner wischen, um sicherzustellen, dass es keine Klumpen gibt. Butter in kleine Stücke schneiden, zu Körnern hinzufügen. Körner in Zip-close Plastiksack gießen und versiegeln, mit Wasser Tauchmethode, um

Vakuum zu schaffen.

Schritt 3

In heißes Wasser legen, flache Beutel auf der Unterseite des Wasserbehälters legen (dies hilft, Klumpen zu verhindern. Wenn Klumpen bilden, Tasche aus Wasser nehmen und Ihre Hände verwenden, um Klumpen aus Körnern zu quetschen, ohne das Siegel auf der Tasche zu brechen.) 2 bis 3 Stunden kochen, bis die meisten Flüssigkeit in Körnungen absorbiert wird.

Beenden Schritt: Zu Dienen

Schritt 1

Wenn fertig, Körner in eine Schüssel gießen. Käse in Körner wischen, Geschmack, mit Salz und Pfeffer hinzufügen, falls erforderlich. Die mit Beregnung von Käse und Paprika garnierte Körner servieren, falls gewünscht.