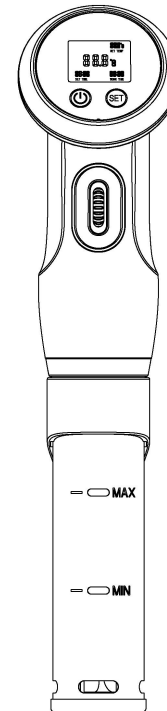


COCINA AL VACÍO

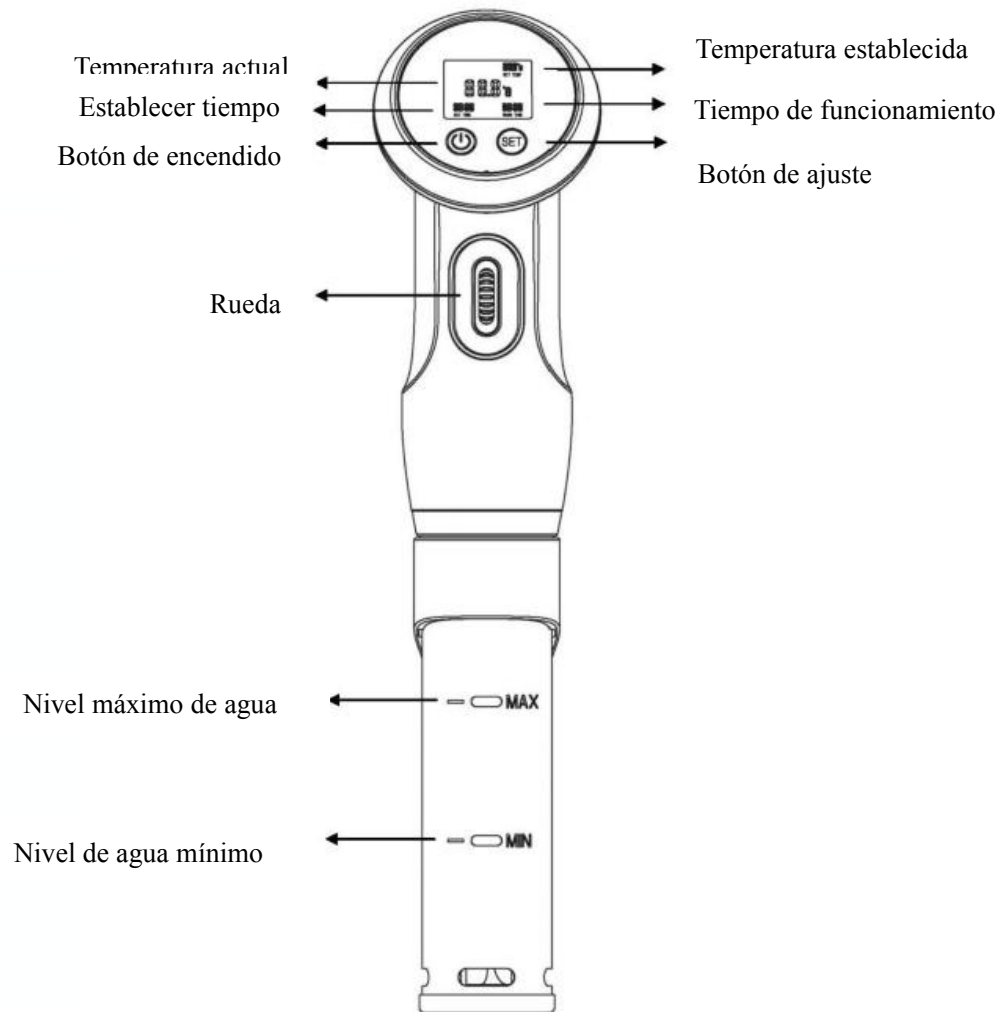


SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

MANUAL

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar esta unidad y guárdelas para futuras consultas.
2. Compruebe la tensión nominal que aparece en el dispositivo correspondiente antes de conectar el dispositivo al conector principal.
3. **Utilice solamente los accesorios originales del fabricante, si usted utiliza otros accesorios o piezas de la marca de fábrica.**
4. Confirme el aparato inmediatamente si el cable está dañado y haga que lo reparen los expertos.
5. No utilice el aparato si ha caído, o si el aparato o sus accesorios parecen estar dañados. Póngase en contacto con el departamento de servicio.
6. El dispositivo está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares. No lo utilice al aire libre.
7. Para mantener la unidad seca. Nunca funcione desatendido. Mantenga el nivel de agua entre el soporte "Min" y "Max".
8. El agua circulante puede calentarse mucho. Use grifos de cocina si desea quitar algo del interior del aparato. Tenga mucho cuidado al mover el recipiente con agua caliente.
9. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por la falta de experiencia y conocimiento cuando se supervisa o instruye sobre el uso seguro del equipo y los peligros resultantes.
10. No se permite que los niños jueguen con la unidad. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y supervisados.
11. Mantener alejado del embalaje de los niños. Existe peligro de asfixia.
12. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
13. Antes de proceder a la limpieza, retire el receptáculo del aparato y desenchúfelo antes de volver a utilizarlo.


14. Peligro de quemadura! El vapor caliente sale de la abertura de la salida de vapor en la tapa. Tenga cuidado al abrir la tapa.
15. El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su personal de servicio al cliente o personas cualificadas.
17. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - En cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales;
 - En propiedad agrícola;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otras áreas residenciales;
 - En los buffets de desayuno


Preparación para el uso

1. Usted debe utilizar nuestro SV-8001 para calentar el alimento en un plástico a prueba de calor o un envase del acero inoxidable. (3 l-10 l)

2. Sujete el SV-8001 firmemente dentro del contenedor, en la pared del recipiente sin tocar el fondo.

3. Llene el recipiente con agua, compruebe el indicador de nivel de agua en el SV-8001, el

nivel de agua debe estar entre el nivel mínimo de agua  y el nivel máximo

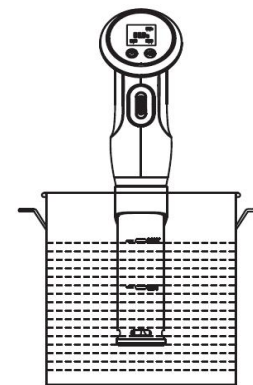
 (**El nivel de agua adecuado para trabajar**) en la parte frontal del circulador. A medida que el nivel del agua subirá cuando añadas el alimento al recipiente, así que no lo llene demasiado arriba.

NOTA: a medida que aumenta la temperatura del agua, el agua comenzará a evaporarse. El circulador SV-8001 está equipado con una alarma que indica un nivel de agua bajo, si el nivel de agua baja por debajo de la marca min, el circulador se apagará.


Nivel de agua entre lo máximo y lo mínimo, pero el máximo es el nivel más adecuado

para trabajar.

Asegúrese de que hay suficiente agua en el recipiente antes de encender el aparato.



INSTRUCCIONES generales de funcionamiento

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente dedicado. Cuando escuche el pitido durante medio segundo, el aparato estará en espera. 


2. Presione el botón de encendido en la pantalla, pulse durante tres segundos la pantalla se desbloqueará. El aparato entrará en el modo de ajuste. La temperatura actual empieza a parpadear. (segunda línea)

- Ajustar la temperatura: Mostrar la temperatura ajustada
- Ajustar el tiempo: Mostrar el tiempo presente.
- Tiempo de trabajo: mostrar tiempo de cocción

Nota: Presione el botón de la energía y fíjelo al mismo tiempo para cambiar el grado de la temperatura por Celsius o Fahrenheit como usted tiene gusto

3. Ajuste de temperatura.

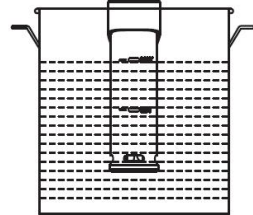


Desplace la rueda  hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la temperatura de ajuste.

Nota: el ajuste máximo de la temperatura es 95 °C/203F.




Perilla ajusta la temperatura




4. Ajuste de tiempo--ajuste del tiempo preestablecido




Presione el botón  para programar la hora, fije la hora (hora) comenzará a parpadear.




Desplace la rueda  hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la hora (00-99 horas).




Luego presione el botón  por segunda vez para ajustar el minuto, fije la hora



(minuto) comience a parpadear. Desplace la rueda  hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir el minuto (00-59 minutos).


Nota: Si quiere cocinar el plato a la vez, usted puede fijar hora: 00, fije el minuto: 00. Y




gire para fijar el tiempo de trabajo. O presione el botón  por tres veces para entrar en el ajuste del tiempo de trabajo directamente.

5. Tiempo de trabajo – ajuste del tiempo de cocción




Después de tiempo predeterminado, presione el botón  otra vez para establecer el tiempo de cocción. El tiempo de trabajo (hora) empieza a parpadear, desplazar la




rueda  hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir la hora (00 - 99




horas).Luego presione el botón  de nuevo para minuto, tiempo de trabajo (minuto)



empieza a parpadear. Desplazar la rueda  hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir el minuto (00 - 59 minutos).

6. Ajuste acabado y empezar a cocinar



- Presione el botón  de nuevo para confirmar todo el escenario y todos los


iconos no parpadean. O mantener ninguna operación durante diez segundos, no cualquier icono parpadea. Entonces se terminó

- Presione el botón de encendido, se oye un pitido y el tiempo de juego va a empezar a contar. Cuando la hora 00: 00 es alcanzado, el aparato emitirá un pitido y empezar a calentar
- Cuando la temperatura actual de agua alcance la temperatura, el tiempo de trabajo empieza a contar. Al mismo tiempo, la alarma emitirá un pitido cuatro veces para indicar que ahora puedes sumergir tu bolso sellado de componentes listos para cocinar.

NOTA: durante la cocción, si la temperatura del agua se convierte en 2 de grado inferior a la temperatura establecida, el aparato empieza a calentar de nuevo, la alarma emitirá un pitido cuando la temperatura del agua como la temperatura.

Cuando el aparato deja de calefacción, la temperatura se levantara de repente en pocos segundos, más de la temperatura de 2 grados, lo cual es normal. Por favor, no te preocupes por eso.

7. Restablecer

- Durante la operación, presione el botón , podría reajustar tiempo del trabajo, también usted puede reajustar la temperatura. Y el dispositivo funcionará normalmente durante este ajuste
- Restablezca el tiempo configurado durante la operación, debe apagar el aparato manualmente y repetir el paso como se indica arriba.

8. Apague el aparato manualmente

El aparato debe ser apagado cuando la comida está hecho y cuando no está en uso.

Presione el botón de encendido, la temperatura actual de flash, aparato para la calefacción.

Luego presione el botón de encendido de nuevo, espera 3 segundos y el aparato se apague.

Solución de problemas

1. El SV-8001 no se enciende

Asegúrese de que el aparato esté conectado correctamente a una toma de tierra.

Compruebe que el cable de alimentación no esté desgastado ni desgastado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.

Asegúrese de que el botón de encendido esté encendido. La pantalla LCD muestra la información.

2. La pantalla LCD muestra el código de error:

E01: Circuito abierto NTC.

Apague el aparato y vuelva a encenderlo.

E02: Cortocircuito de NTC .

Apague el aparato y vuelva a encenderlo.

E03: El aparato alarmará cuando el nivel de agua desciende por debajo del nivel de agua MIN.

Ajuste el aparato al nivel de agua correcto y el aparato volverá a funcionar normalmente.

E04: El aparato emitirá una alarma cuando el nivel de agua sobre el nivel de agua máximo.

Ajuste el aparato al nivel de agua correcto y el aparato volverá a funcionar normalmente.

E05: Incorrecto con el motor, entre en contacto con por favor con la ayuda de cliente.

Limpieza

Con el uso frecuente, la descalcificación se debe hacer cada mes o más a menudo en regiones con agua dura.

- 1: Colocar el aparato en una olla y llenar la olla con agua hasta el nivel "Max" indicado en el aparato.
- 2: Ajuste la temperatura del aparato a 70 ° C o 158 F.
- 3: Añadir 5 g de ácido cítrico en polvo (grado alimenticio) por litro de agua utilizada.
- 4: Dejar que el agua circule durante 20 minutos después de alcanzar los 70 ° C o 158F 5: Apague y desenchufe el aparato.
- 6: Cuando el aparato esté frío, enjuague el fondo en el agua fría y séquelo antes almacenamiento.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo utilizado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió el producto. Pueden tomar este producto para el reciclaje seguro del medio ambiente.

Receta

1.Cuerda de cordero bañada

Ingredientes:

- 2 patas de cordero
- 400g de Caldo de Pollo
- 40g Chalote, finamente picado
- 20g Zanahoria, pelada, en cubos
- 20g de apio finamente picado
- 3cm de romero 30
- 2 Hojas secas de la bahía
- 2 Dientes de ajo, en puré
- Puré de Tomate 1TBSP
- 400ml de Vino Tinto
- 80g de Frambuesas Frescas 80g
- 80g de Corinto
- Sal de Rosemary
- Pimienta negra
- 60ml de Miel Orgánica Pura
- 40g de Mantequilla Sin Salar

Método

- Construya su cocina al vacío SV-8001 en baño de agua a 78°C o 172F
- Salta de Chalota, Zanahorias y Apio
- Agrega el vino, las hojas de laurel, el romero y el ajo - Reducir a la tercera, desnatada de vez en cuando
- Añadir el puré de tomate y verter el caldo de pollo. Reducir a fuego lento a la tercera.
- Forzar su caldo usando el paño de Maslin, estación al gusto usando la sal de

Rosemary y la pimienta negra

- Coloca el asta de cordero en la bolsa de vacío, cubra con el stock reducido, el sello
- Al vacío por 6 Horas
- Toma de la bolsa, suavemente!
- Calentar el horno a 180°C
- Mezcla de Mantequilla y Miel en pasta de consistencia
- Colocar los tallos de cordero sobre la bandeja, esmalte con mantequilla y pasta de miel con cepillo con 40 ml de Jus, pasas y frambuesas en la parte inferior de la bandeja de hornear
- Cocine para 12 - 15mins
- Calentar su Jus, servir con pelado de papas nuevas hervidas y cebolla picada

2. filete al vacío

Ingrediente

Filete de 1 pulgada de grosor

Sal, kósher, según sea necesario

Pimienta negra recién molida, según sea necesario

Aceite de oliva, según sea necesario

Hoja de laurel, fresco u otras hierbas frescas, según sea necesario

Mantequilla, según sea necesario

Paso 1 Sazone su bistec

1 cada bistec

Sal, kósher, según sea necesario

Pimienta negra, según sea necesario

Sazonar abundantemente ambos lados del filete con sal y pimienta recién molida.

Paso 2 precalienta el agua a la temperatura deseada con SV-8001 sous vide

Entonces decida cómo le gustaría que le hicieran la carne. Nos gusta el nuestro raro, a 129 ° f/54 ° c.

Paso 3 Empaque su bistec

Aceite de oliva, según sea necesario,

Hojas de laurel, frescas u otras hierbas frescas, según sea necesario

Paso 4 Cocinero

-Coloque la bolsa en el agua precalentada, con la parte superior de la bolsa colgando sobre el borde de la olla. Asegúrese de dejar la parte superior de la bolsa abierta para que el aire pueda escapar. –Sujetar la parte superior de la

bolsa al lado de la olla para sostenerlo en su lugar.

Un filete de una pulgada de grosor estará listo para comer en 45 minutos, pero puede pasar el rato en el agua durante dos horas o más sin cocción excesiva.

Paso 5

Termine su filete

Mantequilla, según sea necesario

Pre caliente una sartén a fuego alto y agregue mantequilla. Una vez que la mantequilla ha dejado de burbujear, agregue el filete de la bolsa. Mezcle algunas hierbas frescas para obtener un sabor extra.

Remolinar el filete alrededor en la cacerola, cerca de dos o tres minutos por lado. Este paso puede ser un poco ahumado y salpicado - encienda la campana del horno o abra una ventana para ventilar el humo.

Cuatro maneras de terminar un filete al vacío

Quemar

Añadir abundante mantequilla o aceite. Coloque su carne en la sartén, y utilizar una espátula para girar alrededor. Quemar hasta que el filete desarrolle una corteza dorada-marrón, cerca de un minuto. Voltear y repetir en el otro lado. Transferir a un plato caliente o cortar la tabla para rebanar y servir.

Hornear

Sazonar la carne generosamente con sal y pimienta. Ajuste el horno a 500 ° F / 260 ° C o el ajuste de asado. Coloque la carne en una parrilla de hornear o en una cacerola a prueba de horno y colóquela en la rejilla superior del horno. Después de tres a cuatro minutos, transferir a un plato caliente y servir.

Asar

Sazone el bistec generosamente con su condimento favorito. Caliente la

parrilla hasta que esté muy, muy roja. Coloque el bistec en la parrilla y espere un minuto. Voltear, luego la parrilla por un minuto más. Traslado a un plato caliente y servir.

Frito

Espere! No sazone el bistec hasta después de que lo haya frito, sus condimentos se quemarán en el aceite de culo caliente. Caliente tres pulgadas de aceite a 400 ° F / 204 ° C. Dejar caer el filete y freír hasta que se desarrolla una corteza de color marrón oscuro, unos dos minutos. Traslade a un plato caliente, sazone y sirva.

3. Cazuela de calabaza al vacío

Ingredientes para 4

2 cucharadas (28 gramos) de mantequilla sin sal 28 g

3/4 taza (114 gramos) cebolla picada (aproximadamente 1/2 grande) 114 g

Calabacín de 1 1/2 libras (680 gramos) u otra calabaza de verano (aproximadamente 3 grandes), cortado a lo largo y cortado en pedazos de 1/4 de pulgada de grosor 680g

Sal Kósher y pimienta negra recién molida

1/2 taza (118 ml) de leche entera

2 huevos grandes

1/2 taza (40 gramos) de papas fritas desmenuzadas llanas

Paso 1

Establezca la cocina al vacío SV-8001 176 °F (80 °C). Engrase generosamente 4 jarras de enlatado de media pinta con aceite antiadherente o mantequilla.

Paso 2

Derretir la mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir la cebolla y saltar hasta translúcido, de 5 a 7 minutos.

Paso 3

Añadir el calabacín y una pizca de sal generosa. Continúe revolviendo, revolviendo con frecuencia, hasta que el calabacín sea tierna, unos 10 minutos. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Paso 4

Divida la mezcla de calabacín entre los frascos preparados. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Paso 5

Mientras tanto, bata la leche, los huevos, una pizca de sal y unas pocas pimientas negras en una copa grande y líquida.

Paso 6

Divida la mezcla de leche entre los tarros con el calabacín. Limpie los lados y la parte superior de los frascos con una toalla húmeda.

Paso 7

Coloque las tapas y las bandas en los frascos y el sello hasta que apenas apretado (no sobre-apriete las jarras, el aire todavía necesitará escapar). Coloque los tarros en el baño de agua y ajuste el temporizador durante 1 hora.

Pasos de acabado

Paso 1

Cuando el temporizador se apaga, retire los frascos del baño de agua. Coloque en una rejilla de enfriamiento. Retire con cuidado las tapas. Deje que los guisos se enfríen durante 5 minutos. Cubra con papas fritas y sirva.

4. Tomate confitado al vacío

Ingredientes para 4

- 4 tomates medianos en la vid
- Sal kósher y pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico, más más para servir
- 1 rama de romero fresco, más más para servir

Direcciones

Paso 1

Ajuste la cocina al vacío SV-8001 a 140 ° F (60 ° C). Traiga una olla grande de agua a ebullición a fuego alto.

Paso 2

Cortar una fina "x" en la parte superior de los tomates y colocar en el agua hirviendo. Hervir hasta que la piel comience a pelar hacia atrás, aproximadamente 1 minuto. Transfiera los tomates inmediatamente a un baño de hielo.

Paso 3

Una vez que los tomates estén frescos, retire del baño de hielo y quite la piel. Condimentar con sal y pimienta. Coloque los tomates en una gran cerradura con cremallera o bolsa de sello de vacío con el aceite de oliva, vinagre y romero.

Paso 4

Selle la bolsa usando la técnica de inmersión en agua o un sellador al vacío en el ambiente húmedo. Coloque la bolsa en el baño de agua y ajuste el temporizador durante 45 minutos.

Pasos de acabado

Paso 1

Cuando el temporizador se apague, retire la bolsa del baño de agua. Retire suavemente los tomates de la bolsa y coloque en un plato de servir. Rocíe los tomates con balsámico adicional y espolvoree con romero. Servir.

5. Galletas de queso al vacío

Ingredientes para 4

1 taza (178g) de sémola (pasado de moda) 178 g

1 taza (250 ml) de crema 250 ml

3 tazas (750 ml) de stock

2 cucharadas (28g) mantequilla 28g

4 onzas (112g) queso cheddar rallado 112g

Paprika y queso extra para adornar, si lo desea

Direcciones

Paso 1

Caliente el agua a 180oF / 82oC con cocina al vacío SV-8001

Paso 2

Coloque los granos en un tazón. Batir la crema y el caldo en sémola, asegurándose de que no haya grumos. Cortar la mantequilla en trozos pequeños, añadir a los granos. Vierta las semillas en la bolsa de plástico y el sello, usando el método de inmersión en agua para crear vacío.

Paso 3

Coloque en el agua caliente, colocando la bolsa plana en la parte inferior del recipiente de agua (esto ayuda a prevenir grumos. Si grumos forman, tomar la bolsa de agua y usar sus manos para exprimir bultos de maíz sin romper el sello de la bolsa.) Cocine 2 a 3 horas, hasta que el mayor parte del líquido se absorbe en granos.

Paso de acabado: para servir

Paso 1

Cuando haya terminado, vierta los granos en un tazón. Batir el queso en las sémolas. Pruebe, agregue sal y pimienta si es necesario. Servir sémola cubierta con aspersión de queso y pimentón, si lo desea.