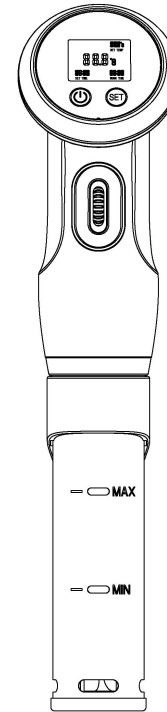


Cuiseur à vide

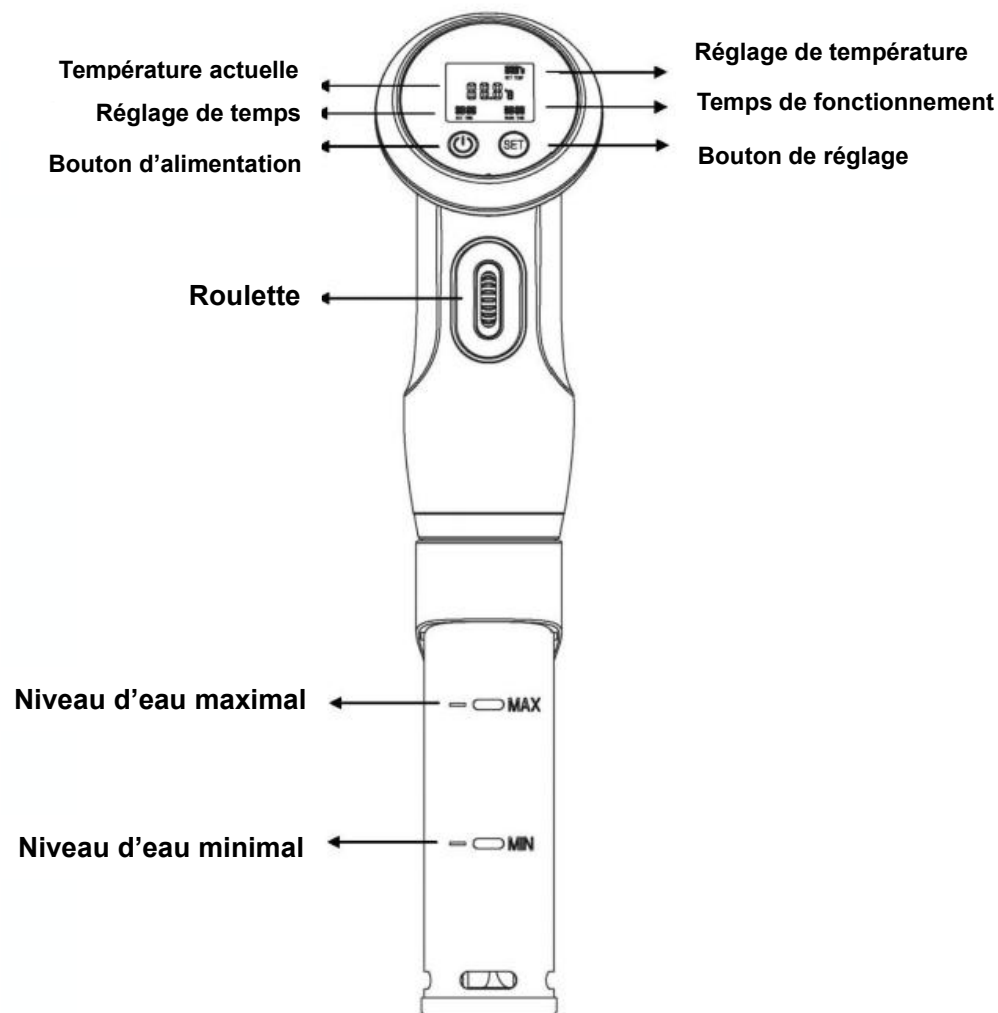


SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

Manuel

Structure de produit



Sauvegarde importante:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour la référence future.
2. Vérifiez la tension nominale affichée sur l'appareil correspondant avant de raccorder l'appareil au connecteur principal.
3. Utilisez seulement les accessoires originaux de fabricant, il est interdit d'utiliser les accessoires ou les pièces d'autres fabricants.
4. Confirmez immédiatement l'appareil, si le fil est endommagé et réparé par un expert.
5. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, ou si l'appareil ou ses accessoires semblent être endommagés. Contactez le service après-vente.
6. L'appareil est seulement utilisé pour l'usage domestique et les applications similaires. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. Pour maintenir l'appareil sec, ne faites pas le fonctionnement sans surveillance. Maintenez le niveau d'eau entre le niveau maximal et minimal.
8. L'eau circulante peut devenir très chaude. Utilisez le robinet de cuisine, si vous souhaitez supprimer quelque chose à l'intérieur de l'appareil. Prenez une extrême prudence lors du déplacement du récipient avec l'eau chaude.
9. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, ainsi que les personnes ayant la réduction physique, sensorielle ou mentale ou le manque d'expérience et de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou guidés par l'utilisation sécuritaire d'équipement et la situation de danger résulté.
10. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf qu'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
11. L'emballage doit être loin des enfants. Il y a un risque d'étouffement.

12. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés de l'appareil et du câble de connection.
13. La prise d'appareil doit être enlevée avant du nettoyage et le connecteur d'appareil doit être séché avant du réutiliser.
14. Risque de brûlure ! la valeur chaude est échappée par le couvercle ouvert. Il faut prendre la prudence lorsque vous ouvrez le couvercle.
15. L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
16. Si le fil d'alimentation est endommagé, il faut être remplacé par le fabricant, son personnel de service à la clientèle ou les personnes qualifiées similaires.
17. Cet appareil est utilisé pour l'usage domestique et les applications similaires, telles que:
 - dans la cuisine d'employés pour les magasins, les bureaux et les autres zones commerciales;
 - dans la propriété agricole;
 - les clients dans les hôtels, les motels et les autres zones résidentielles;
 - dans les buffets de petit-déjeuner.

Préparation pour l'utilisation


1. Vous devriez utiliser notre SV-8001 pour chauffer les aliments dans un récipient en plastique ou en acier inoxydable. (3L-10L)

2. Attachez SV-8001 en toute sécurité à l'intérieur du récipient, sur la paroi de récipient à ne pas toucher le fond.

3. Remplissez le récipient avec l'eau, vérifiez l'indicateur de niveau d'eau sur

SV-8001, le niveau d'eau doit être entre l'indicateur de niveau minimal



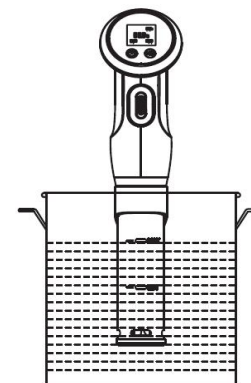
et maximal  à l'avant du circulateur (le niveau d'eau est approprié

au fonctionnement). Lorsque vous ajoutez les aliments au récipient, le niveau d'eau sera élevé, donc il est interdit de faire le remplissage trop haut.


Remarque: à mesure que la température d'eau est élevée, l'eau commence à s'évaporer. Le circulateur de SV-8001 est équipé avec un dispositif d'alarme indiquant le faible niveau d'eau, si le niveau d'eau est inférieur à la marque de niveau minimal, le circulateur s'éteindra.

Le niveau d'eau doit être entre le niveau maximal et minimal, mais le niveau maximal est le niveau le plus approprié pour le fonctionnement.

Il faut assurer qu'il y a suffisamment de l'eau dans le récipient avant d'allumer l'appareil.



Introduction d'utilisation générale

1. Branchez le fil d'alimentation dans une prise dédiée. Lorsque vous entendez le bip pendant une demi-seconde, l'appareil est en mode veille. 

2. Appuyez sur le bouton d'alimentation d'écran, appuyez longuement pendant trois secondes, l'écran sera déverrouillé. L'appareil entrera en mode de réglage. La température actuelle commence à clignoter. (la deuxième ligne)

- Réglage de température: afficher la température réglée.

- Réglage de temps: afficher le pré-réglage de temps
- Temps de fonctionnement: afficher le temps de cuisson

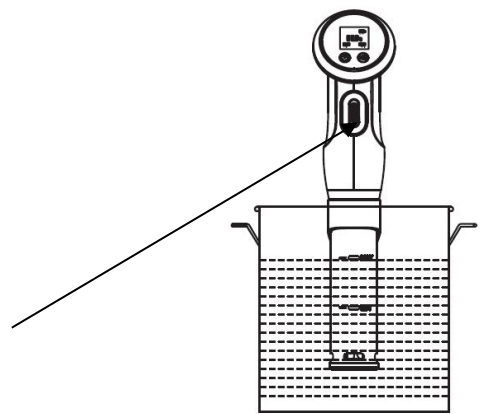
Remarque: appuyez sur le bouton d'alimentation et le bouton de réglage en même temps pour changer le degré de température par Celsius ou Fahrenheit comme vous le souhaitez.

3. Réglage de température

Roulez la roulette vers le haut et le bas  pour élever ou réduire la


température réglée.


Remarque: la température réglée maximale est de 95°C/ 203F.




 bouton pour régler la température

4. Réglage de temps – pré-réglage de temps réglé


Appuyez sur le bouton  pour pré-régler le temps, le réglage de temps

(heure) commence à clignoter. Roulez la roulette  vers le haut et le bas pour élever ou réduire l'heure (00-99 heures).


Ensuite, appuyez encore sur le bouton  pour régler la minute, le réglage de

temps (minute) commence à clignoter. Roulez la roulette  vers le haut et le bas pour élever ou réduire la minute (00-59 minutes).


Remarque: si vous souhaitez faire cuire le plat immédiatement, vous pouvez régler l'heure: 00, régler la minute: 00, et tournez pour régler le temps de

fonctionnement. Ou appuyez sur le bouton  pendant trois trois pour entrer directement dans le réglage de temps de fonctionnement.

5. Temps de fonctionnement — réglage du temps de cuisson

Après du pré-réglage de temps réglé, appuyez encore sur le bouton  pour régler le temps de cuisson. Le temps de fonctionnement (heure) commence à


clignoter, roulez la roulette  vers le haut et le bas pour élever ou réduire

l'heure (00-99 heures). Ensuite, appuyez encore sur le bouton  pour régler la minute, le temps de fonctionnement (minute) commence à clignoter. Roulez la



roulette vers le haut et le bas pour élever ou réduire la minute (00-59 minutes).


6. réglage du début et de la fin de cuisson

- Appuyez encore sur le bouton  pour confirmer tous les réglages et toutes les icônes ne sont pas clignotées. Ou ne maintenez aucune opération pendant dix secondes, aucune icône clignote. Le réglage est terminé.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation, vous entendez un bip sonore et le réglage de temps commence à compter. Lorsque le réglage de temps 00:00 est atteint, l'appareil émet un bip sonore et commence à chauffer.
- Lorsque la température actuelle d'eau atteint la température réglée, le temps de fonctionnement commence à compter. Dans le même temps, l'alarme émettra un bip sonore à quatre fois afin d'indiquer que vous pouvez immerger votre sac scellé d'ingrédients pour prêt à cuire.

Remarque: pendant la cuisson, si la température d'eau devient inférieure à 2 degrés par rapport à la température réglée, l'appareil recommence à réchauffer, l'alarme sonne lorsque la température d'eau est égale à la température réglée.

Lorsque l'appareil arrête le chauffage, la température élèvera soudainement en quelques secondes, la température est supérieure à 1-2 degrés par rapport à la température réglée, c'est normal. Veuillez ne pas vous en préoccuper.

7. Re-réglage

- Pendant l'opération, appuyez sur le bouton , vous pouvez re-régler le temps de fonctionnement, vous pouvez également re-régler la température. L'appareil fonctionnera normalement pendant ce réglage.
- Re-régler le réglage de temps pendant l'opération, vous devez éteindre l'appareil manuellement, et répéter l'étape ci-dessus.

8. éteignez l'appareil manuellement

L'appareil doit être éteint lorsque les aliments sont terminés et lorsqu'il n'est pas utilisé.

Appuyez sur le bouton d'alimentation, la température actuelle clignote, l'appareil arrête le chauffage. Ensuite, appuyez encore sur le bouton d'alimentation, le maintenez pendant 3 secondes, et l'appareil s'éteint.

Dépannage

1. SV-8001 ne peut pas être allumé.

Il faut assurer que l'appareil est correctement branché sur une prise à terre.

Vérifiez le fil d'alimentation pour les larmes et les usures. N'utilisez pas l'appareil, si le fil d'alimentation est endommagé.

Il faut assurer que le bouton d'alimentation est allumé. L'écran LCD affiche les informations.

2. L'écran LCD affiche le code d'erreur:

E01: NTC circuit ouvert.

Éteignez l'appareil et le redémarrez.

E02: NTC court-circuit

Éteignez l'appareil et le redémarrez.

E03: L'appareil fait l'alarme lorsque le niveau d'eau est réduit au-dessous du

niveau d'eau minimal.

Régalez l'appareil au bon niveau d'eau et l'appareil fonctionnera à nouveau normalement.

E04: L'appareil fait l'alarme lorsque le niveau d'eau est élevé au-dessus du niveau d'eau maximal.

Régalez l'appareil au bon niveau d'eau et l'appareil fonctionnera à nouveau normalement.

E05: erreur de moteur, contactez le service clientèle.

Nettoyage

Pour l'utilisation fréquente, le détartrage doit être effectué tous les mois ou plus souvent dans les régions à forte eau.

1: Mettez l'appareil dans un pot et remplissez le pot avec l'eau au niveau 'Max' indiqué sur l'appareil.

2: Régler la température d'appareil à 70°C ou 158 F.

3: Ajouter 5g de poudre d'acide citrique (qualité alimentaire) par litre d'eau utilisée.

4: Permettre l'eau de circuler pendant 20 minutes après d'avoir atteint 70°C ou 158 F.

5: éteignez et débranchez l'appareil.

6: Lorsque l'appareil est froid, rincez le fond dans l'eau froide et faites le séchage avant le stockage.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être traité avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble d'UE. Pour éviter

tout hommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine à partir du traitement incontrôlé de déchet, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil utilisé, utilisez les systèmes de retour et de collection ou contactez le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage environnemental sûr.

Recette

1. Jarret d'agneau braisé

Ingrédients:

2 jarrets d'agneau

400g de potage de poulet

40g d'échalote finement hachée

20g de carotte pelée, en cubes

20g de céleri finement haché

3cm de romarin 30

2 feuilles de baies sèches

2 gousses d'ail, purée

1TBSP de purée de tomate

400ml de vin rouge de pleine fleur

80g de framboises fraîches

80g de groseilles

Sel de romarin

Poivre noir

60ml de miel organique pur

40g de beurre non salé

Méthode

- Chauffez votre SV-8001 à vide en bain-marie à 78C ou 172F.
- échalote de sueur, carotte et céleri
- Ajoutez le vin, les feuilles de baies, le romarin et l'ail – réduire au troisième, écumer occasionnellement.
- Ajoutez la purée de tomate et verser les potages de poulet, réduire à feu doux de troisième, écumer occasionnellement.
- Transformez votre potage en utilisant du Maslin tissu, assaisonnez-le pour goûter avec le sel de romarin et le poivre noir.
- Placez le jarret d'agneau dans la pochette à vide, couvrez-la sans potage, faites le scellement.
- la mise à vide pendant 6 heures.
- Retirez la pochette doucement !
- Chauffez votre four à 180°C.
- Mélangez le beurre et le miel dans la pâte consistante.
- Placez le jarret d'agneau sur le plateau, glacez avec du beurre et de la pâte de miel en utilisant la brosse avec 40ml de jus, de groseilles et framboises au fond de votre bac à pâtisserie.
- Cuisez au four pendant 12–15 minutes.
- Chauffez votre jus, servez les pommes de terre fraîches pelées et la ciboulette hachée.

2. Steak à vide

Ingrédients

Steak, 1 d'épaisseur

Sel, kascher, au besoin

Poivre noir, fraîchement moulu, au besoin

Huile d'olive, au besoin

Feuilles de baies, fraîches ou autres herbes fraîches, au besoin

Beurre, au besoin

Étape 1 Assaisonnez votre steak.

1 chaque Steak

Sel, kascher, au besoin

Poivre noir, au besoin

Assaisonnez généreusement deux côtés de steak avec le sel et le poivre fraîchement moulu.

Étape 2 Préchauffez l'eau à la température désirée avec SV-8001

Sous-vide

Ensuite, décidez comment vous souhaitez que votre viande soit faite. Nous aimons le nôtre rare, à 129 °F / 54 °C.

Étape 3 Embalquez votre steak

Huile d'olive, au besoin

Feuilles de baies, fraîche ou autres herbes fraîches, au besoin

Étape 4 Cuisine

- Placez le sac dans l'eau préchauffée, le haut de sac est suspendu au bord de pot. Vous assurez que le haut de sac est ouvert afin que l'air peut s'échapper. – Attachez le haut de sac sur le côté de pot pour le maintenir en place.

Le steak à l'épaisseur d'un pouce sera prêt à manger en 45 minutes, mais il peut être suspendu dans l'eau pendant deux heures ou plus de deux heures sans trop cuire.

Étape 5

Terminez votre steak

Beurre, au besoin

Préchauffez une poêle à feu vif et ajoutez le beurre. Une fois que le beurre a cessé de bouillonner, ajoutez le steak dans le sac. Mélangez les herbes fraîches pour une saveur supplémentaire.

Tournez le steak dans la poêle, pendant environ deux ou trois minutes par côté. Cette étape peut être un peu enfumée et éclaboussée. — allumez votre hotte ou ouvrez une fenêtre pour évacuer la fumée.

Quatre façons pour finir un steak à vide

Calcinez-le

Ajoutez le beurre suffisant ou l'huile. Placez votre steak dans la poêle,

et utilisez une spatule pour le tourner. Faites la calcination jusqu'à ce que le steak développe une croûte brune dorée, pendant environ une minute. Retournez-le et faites la répétition pour l'autre côté. Transférez-le dans une assiette chaude ou une planche à découper pour le découper et servir.

Rôtissez-le

Assaisonnez généreusement le steak avec le sel et le poivre. Réglez votre four à 500 °F / 260 °C ou le réglage de rôtie. Placez le steak sur une table à pâtisserie ou dans une poêle au four et placez-la sur la rôtie supérieure de four. Après trois ou quatre minutes, transférez-le à une assiette chaude et servez-le.

Grillez-le

Assaisonnez généreusement le steak avec votre assaisonnement préféré. Chauffez le gril jusqu'à ce qu'il est très, très rouge.

Frisez-le

Attendez ! N'assaisonnez pas votre steak jusqu'à ce que vous l'avez frites – vos assaisonnements seront brûlés dans l'huile à chaud. Chauffez l'huile à trois pouces à 400 °F / 204 °C. Placez le steak et frisez-le jusqu'à ce qu'il développe une croûte brune foncée, pendant environ deux minutes. Transférez-le dans une assiette chaude, assaisonnez-le et servez-le.

3. Casserole d'écrasement à vide

Ingrédients pour 4

2 cuillères à soupe (28 grammes) de beurre non salé 28g
3/4 tasse (114 grammes) d'oignon haché (environ 1/2 pièces) 114g
1 1/2 livres (680 grammes) de courgette ou d'autre courge d'été (environ 3 pièces), découpez-la dans le sens de longueur et tranchez-la en morceaux de 1/4 pouce d'épaisseur 680g

Sel kascher et poivre noir fraîchement moulu

1/2 tasse (118mL) de lait entier

2 grands oeufs

1/2 tasse (40 grammes) de chip de pompe de terre croustillé

Étape 1

Régalez SV-8001 à vide à 176°F (80°C). Graissez généreusement 4 pots de conserve à demi-pinte avec une pulvérisation d'huile antiadhésive ou beurre.

Étape 2

Fondez le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez l'oignon et sautez-le jusqu'à la translucide, pendant 5-7 minutes.

Étape 3

Ajoutez les courgettes et une gousse de sel généreux. Continuez à sauter, en remuant souvent, jusqu'à ce que les courgettes sont tendres, pendant environ 10 minutes. Assaisonnez-la au goût avec le sel et le poivre.

Étape 4

Divisez le mélange de courgettes entre les pots préparés. Laissez-le faire le refroidissement à la température ambiante.

Étape 5

Pendant ce temps, fouettez du lait, des oeufs, une pincée de sel et quelques poivres noirs broyés dans une grande tasse à mesure liquide.

Étape 6

Divises le mélange de lait entre les pots avec les courgettes. Essayez les côtés et le dessus de pot en utilisant une serviette humide.

Étape 7

Placez les couvercles et les bandes sur les pots et scellez-les jusqu'à ce

qu'ils sont serrés (ne pas trop serrer les pots; l'air devra encore s'échapper). Placez les pots dans le bain-marie et réglez la minuterie pour une heure.

Étape de finition

Étape 1

Lorsque la minuterie s'éteint, retirez les pots dans le bain-marie. Placez-les sur une grille de refroidissement. Retirez délicatement les couvercles. Refroidissez les casseroles pendant 5 minutes. Garnissez le chip de pomme de terre et servez-le.

4. Confit de tomate à vide

Ingrédients pour 4

4 tomates moyennes sur la vigne

Sel kascher et poivre noir fraîchement moulu

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, plus de vinaigre balsamique peut être utilisé selon la portion.

1 branche de romarin frais, plus de romarin frais peut être utilisé selon la portion

Instructions

Étape 1

Réglez SV-8001 à vide à 140°F (60°C). Apportez un grand pot d'eau à ébullition à feu vif.

Étape 2

Coupez un 'x' mince dans le haut de tomate et placez-la dans l'eau bouillante. Bouillez jusqu'à ce que la peau de tomate commence à se rétracter, pendant 1 minute. Transférez immédiatement les tomates dans un bain de glace.

Étape 3

Une fois que les tomates sont froides, retirez-les dans le bain de glace et épluchez la peau. Assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Placez les tomates dans une grande fermeture à glissière ou un sac d'étanchéité à vide avec l'huile d'olive, le vinaigre et le romarin.

Étape 4

Scellez le sac à l'aide de la technique d'immersion d'eau ou le dispositif d'étanchéité à vide sur le réglage humide. Placez le sac dans le bain-marie et réglez la minuterie pour 45 minutes.

Étape de finition

Étape 1

Lorsque la minuterie s'éteint, retirez le sac dans le bain-marie. Retirez doucement les tomates dans le sac et placez-les sur un plateau de service. Assaisonnez le balsamique supplémentaire pour les tomates et saupoudrez le romarin. Servez-les.

5. Gruau de fromage à vide

Ingrédients pour 4

1 tasse (178 g) de gruau (à l'ancienne)	178g
1 tasse (250 ml) de crème	250ml

3 tasse (750ml) de potage
2 cuillères à soupe (28g) de beurre 28g
4 onces (112g) de fromage cheddar râpé 112g
Paprika et extra-fromage à garnir, si vous les désirez.

Instructions

Étape 1

Chauffez l'eau à 180°F/82°C avec SV-8001 à vide.

Étape 2

Placez les gruaux dans un bol. Fouettez les crèmes et stockez-les dans les gruaux, il faut assurer qu'il n'y a pas de grumeaux. Coupez le beurre en petit morceaux, ajoutez-le au gruau. Pour verser les gruaux dans un sac en plastique et faire l'étanchéité, en utilisant la méthode d'immersion d'eau pour créer un vide.

Étape 3

Placez-les dans l'eau chaude, déposez le sac à plat sur le fond de récipient d'eau (cela peut aider à prévenir les grumeaux. Si les morceaux se forment, retirez le sac dans l'eau et utilisez vos mains pour presser les morceaux de gruau sans casser le scellement de sac). Faites la cuisson pendant 2-3 heures, jusqu'à ce que la plupart des liquides sont absorbées dans les gruaux.

Étape de finition: servez-les

Étape 1

Une fois que la cuisson est terminée, collez les gruaux dans un bol. Fouettez le fromage en gruau. Goûtez, en ajoutant le sel et le poivre si nécessaire. Servez les gruaux en haut avec l'aspersion de fromage et de paprika, si vous les désirez.