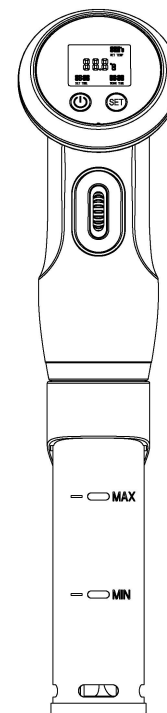


Sous Vide Cucina

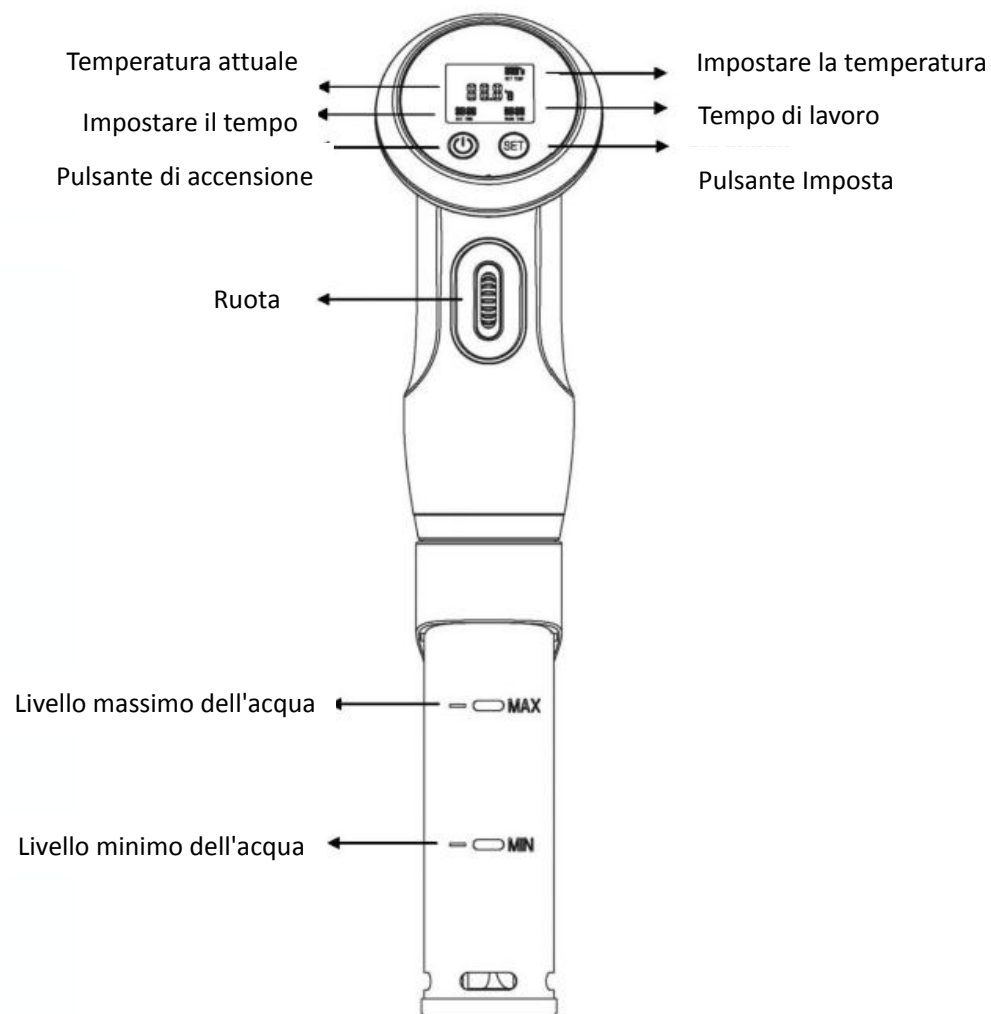


SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

MANUALE

STRUTTURA DEL PRODOTTO



MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare questa unità e conservarla per un riferimento futuro.
2. Controllare la tensione nominale visualizzata sul dispositivo corrispondente prima di collegare il dispositivo al connettore principale.
3. **Utilizzare solo accessori originali del produttore, se si utilizzano accessori o parti di altra marca.**
4. Confermare immediatamente l'apparecchio se il cavo è danneggiato e ripararlo da un esperto.
5. Non usare l'apparecchio se è caduto o se l'apparecchio o i suoi accessori sembrano danneggiati. Contattare il dipartimento dei servizi.
6. Il dispositivo è destinato esclusivamente a uso domestico e applicazioni simili. Non usare all'aperto.
7. Per mantenere l'unità asciutta, non operare mai se incustodita. Tenere il livello dell'acqua tra la posizione "Min" e "Max".
8. L'acqua circolante può essere molto calda. Usare rubinetti da cucina, se si desidera rimuovere qualcosa dall'interno dell'apparecchio. Adottare estrema cautela quando si sposta il contenitore con acqua calda.
9. Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore ai 8 anni, nonché persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze quando sono sorvegliati o istruiti per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchiatura e dei pericoli che ne derivano.
10. I bambini non sono autorizzati a giocare con l'unità. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e sorvegliati.
11. Tenere lontano dall'imballaggio dei bambini. Esiste un pericolo di soffocamento.
12. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani

dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.

13. Il recipiente dell'apparecchio deve essere rimosso prima della pulizia e la spina dell'apparecchio deve essere asciugata prima di riutilizzo.
14. Pericolo di bruciatura! Il vapore caldo esce dalla uscita del vapore quando si apre il coperchio. Fare attenzione quando si apre il coperchio.
15. Il dispositivo non è destinato a funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo personale del servizio clienti o da persone analogamente qualificate.
17. Quest'apparecchio è destinato ad essere usato in applicazioni domestiche e simili, come:
 - in cucine per i dipendenti in negozi, uffici e altre aree commerciali;
 - in proprietà agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altre aree residenziali;
 - in colazioni a buffet

PREPARAZIONE PER L'USO

1. È necessario utilizzare il nostro SV-8001 per riscaldare il cibo in un contenitore resistente al calore di plastica o in acciaio inossidabile (3L-10L).
2. Agganciare il SV-8001 in modo sicuro all'interno del contenitore, sulla parete del contenitore senza toccare il fondo.
3. Riempire il contenitore con acqua, controllare l'indicatore di livello dell'acqua sul

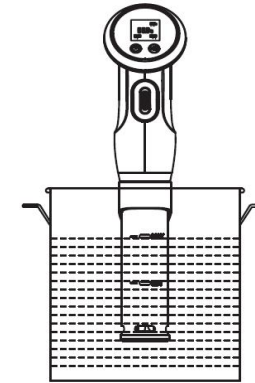
SV-8001, il livello dell'acqua deve essere tra il min  e il massimo  il livello di acqua adatto al lavoro indicatore nella parte anteriore del circolatore. Il livello dell'acqua salirà quando si aggiunge cibo al contenitore, quindi non riempirlo troppo alto.

NOTA: quando aumenta la temperatura dell'acqua, l'acqua comincerà a evaporare. Il


circolatore SV-8001 è dotato di un allarme che indica un basso livello d'acqua, se il livello dell'acqua scende sotto il segno min, il circolatore si spegnerà .

Livello dell'acqua tra max e min, ma il livello Max è il livello più adatto al lavoro.

Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che ci sia acqua sufficiente nel contenitore.




ISTRUZIONI PER L'USO GENERALI

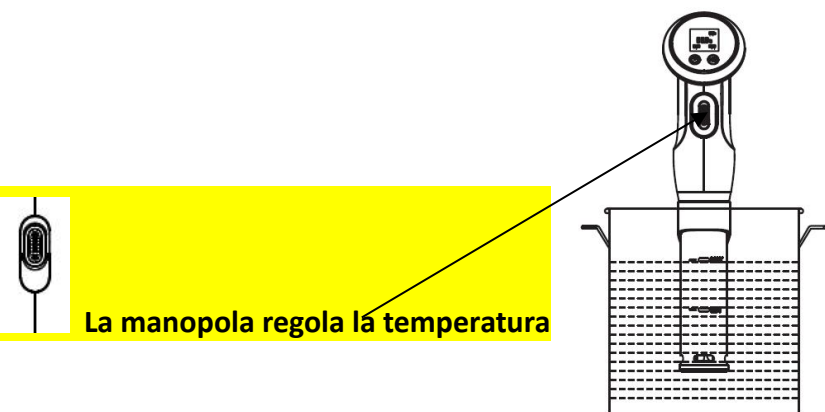
1. Inserire il cavo di alimentazione nella presa dedicata. Quando si sente il bip per mezzo secondo, l'apparecchio è in standby. 
2. Premere il pulsante di accensione sullo schermo, premere a lungo per tre secondi. Lo schermo sarà sbloccato. L'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione. La temperatura attuale inizia a lampeggiare. (seconda linea)
 - IMPOSTARE LA TEMPERATURA: Mostra la temperatura impostata
 - IMPOSTARE IL TEMPO: Mostra il tempo preimpostato
 - TEMPO DI LAVORO: Mostra il tempo di cottura

NOTA: Premere il pulsante di accensione e il pulsante di impostazione allo stesso tempo per cambiare il grado di temperatura per gradi Celsius o Fahrenheit come vuoi


3. Impostazione della temperatura.

Scorrere la ruota  su e giù per aumentare o diminuire la temperatura di impostazione.


Nota: L'impostazione della temperatura massima è di 95 °C/ 203 °F.





4. IMPOSTARE IL TEMPO - Impostazione del Tempo Preimpostato

Premere il pulsante  per impostare il tempo, IMPOSTARE IL TEMPO (Ora) inizierà a


lampeggiare. Scorrere la ruota  su e giù per aumentare o diminuire l'ora (00-99 ore).

Quindi premere il pulsante  per la seconda volta per impostare il minuto,


IMPOSTARE IL TEMPO (Ora) inizierà a lampeggiare. Scorrere la ruota  su e giù per aumentare o diminuire il minuto (00-59 minuti).


Nota: Se si desidera cucinare piatto immediatamente, è possibile impostare l'ora: 00, impostare il minuto: 00. E ruotare per impostare il TEMPO DI LAVORO. O premere il pulsante  per tre volte per passare direttamente all'impostazione del tempo di lavoro.

5. TEMPO DI LAVORO - Impostazione del tempo di cottura


Dopo l'impostazione del tempo preimpostato, premere nuovamente il pulsante  per impostare il tempo di cottura. Il TEMPO DI LAVORO (ora) inizia a lampeggiare.

Scorrere la ruota  su e giù per aumentare o diminuire l'ora (00-99 ore). Quindi

premere nuovamente il pulsante  per impostare il minuto, il TEMPO DI LAVORO

(minuto) inizia a lampeggiare. Scorrere la ruota  su e giù per aumentare o diminuire il minuto (00-59 minuti).

6. Impostazione finita e iniziare la cottura


- Premere nuovamente il pulsante  per confermare che tutte le impostazioni e tutte le icone non lampeggiano. O non tenere nessuna operazione per dieci secondi, nessuna icona lampeggia. L'impostazione è terminata.

- Premere il pulsante di accensione, si sente un suono bip e il TEMPO IMPOSTATO inizierà a contare. Quando si raggiunge il TEMPO IMPOSTATO 00:00, l'apparecchio emetterà un bip e inizierà a scaldarsi
- Quando la temperatura attuale dell'acqua raggiunge la temperatura impostata, il TEMPO DI LAVORO inizia a contare. Allo stesso tempo, l'allarme emetterà il bip quattro volte per indicare che ora è possibile immergere il tuo sacchetto sigillato di ingredienti pronti per la cottura.

NOTA: Durante la cottura, se la temperatura dell'acqua diventa 2 gradi inferiore alla temperatura impostata, l'apparecchio inizia a riscaldarsi di nuovo, l'allarme emette il bip quando quando la temperatura dell'acqua è uguale alla temperatura impostata.

Quando l'apparecchio interrompe il riscaldamento, la temperatura aumenterà improvvisamente in pochi secondi, più di 1-2 gradi della temperatura impostata, che è normale. Non preoccuparti di questo.

7. Reimpostazione

- Durante il funzionamento, premere il pulsante , è possibile reimpostare il TEMPO DI LAVORO, anche è possibile reimpostare la temperatura. Durante questa impostazione, l'apparecchio funzionerà normalmente.

• Resettare il TEMPO IMPOSTATO durante il funzionamento, si deve spegnere manualmente l'apparecchio e ripetere il passo come sopra.

8. Spegnerne manualmente l'apparecchio

L'apparecchio deve essere spento quando il cibo è stato fatto e quando non è in uso.

Premere il pulsante di accensione, la temperatura attuale lampeggerà, l'apparecchio interromperà il riscaldamento. Poi premere il pulsante di accensione di nuovo, tenere premuto per 3 secondi e l'apparecchio si spegnerà.

Risoluzione dei problemi

1. L'SV-8001 non si accende

Assicurare che l'apparecchio sia inserito correttamente in una presa a terra.

Controllare il cavo di alimentazione per gli strappi e le crepe. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.

Assicurare che il pulsante di alimentazione sia acceso. Lo schermo del display LCD sta mostrando le informazioni.

2. Lo schermo del display LCD legge il codice di errore :

E01: Circuito Aperto di NTC.

Spegnere l'apparecchio e riavviare.

E02: Circuito Corto di NTC.

Spegnere l'apparecchio e riavviare.

E03: L'apparecchio allarmerà quando il livello dell'acqua scende sotto il livello dell'acqua MIN. Regolare l'apparecchio al livello dell'acqua e l'apparecchio funzionerà di nuovo normalmente.

E04: L'apparecchio allarmerà quando il livello dell'acqua supera il livello dell'acqua MAX. Regolare l'apparecchio al livello dell'acqua e l'apparecchio funzionerà normalmente.

E05: Se errato con il motore, si prega di contattare con il servizio clienti.

Pulizia

Con uso frequente, la disincrostazione deve essere effettuata ogni mese o più spesso nelle regioni con acqua dura.

1: mettere l'apparecchio in una pentola e riempire la pentola con acqua al livello "Max" indicato sull'apparecchio.

2: Impostare la temperatura dell'apparecchio a 70°C o 158°F.

3: Aggiungere 5g di polvere di acido citrico (grado di alimento) per litro di acqua usata.

4: Lasciare l'acqua di circolare per 20 minuti dopo 70°C o 158°F è raggiunto.

5: Spegner e scollegare l'apparecchio.

6: Quando l'apparecchio è fresco, risciacquare il fondo nell'acqua fredda e asciugare prima dello stoccaggio.



Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute umana da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Per restituire il dispositivo usato, si prega di usare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. Loro possono assumere questo prodotto per un riciclaggio sicuro ambientale.

Recipe

1. Gambo di agnello brasato

Ingredienti:

2 Gambi di Agnello

400g di Brodo di Pollo

40g Scalogno, finemente tritato

20g Carota, sbucciata, a cubetti

20g di Sedano Finemente Tagliato

3cm di Rosmarino 30

2 Foglie di Alloro Secche

2 Spicchi d'Aglio, schiacciati

1cucchiaino Passata di Pomodoro

400ml di Vino Rosso Corposo

80g di Freschi Lamponi 80g

80g di Ribes

Sale Rosmarino

Pepe Nero

60ml di Miele Organico Puro

40g di Burro Non Salato

Metodo

-Riscaldare il tuo SV-8001 Sous Vide in bagno d'acqua a 78°C o 172°F

-Sudare Scalogno, Carota e Sedano

-Aggiungere Vino, Foglie Di Alloro, Rosmarino e Aglio

-Ridurre al terzo, sfiorare occasionalmente

-Aggiungere Passata di Pomodoro e versare Brodo di Pollo, Ridurre a fuoco lento al terzo, sfiorare occasionalmente

-Filtrare il tuo brodo con panno di Mussola, condire a gustare usando Sale Rosmarino e Pepper Nero

- Posizionare il Gambo di Agnello nel Sacco Vuoto, coprire con il brodo ridotto, sigillare

- Sous Vide per 6 ore

- Prendere fuori del sacco, delicatamente!

-Riscaldare il forno a 180°C

-Mescolare Burro e Miele in pasta di consistenza

-Posizionare Gambi di Agnello sul vassoio, dare lo smalto con Paste al Burro e al Miele usando Pennello con 40ml di Succo di Carne, ribes e lamponi sul fondo del tuo vassoio di cottura

- Cuocere per 12 - 15 minuti

- Scaldare il tuo succo di carne, servire con le Patate Nuove Bollite Sbucciate e l'erba cipollina tagliata

2.Sous vide bistecca

Ingredienti:

Bistecca, 1 in spessore

Sale, kosher, come necessario

Pepe nero, appena macinato, come necessario

Olio d'oliva, come necessario

Foglia di alloro, fresche o altre erbe fresche, come necessario

Burro, come necessario

Passo 1 Condire la tua bistecca

1 ogni Bistecca

Sale, kosher, come necessario

Pepe nero, come necessario

Condire generosamente entrambi i lati della bistecca con sale e pepe appena macinato.

Passo 2 Preriscaldare l'acqua alla tua temperatura desiderata con SV-8001

Sous Vide, e poi decidere come vuoi che la carne sia fatta. Ci piace il nostro raro, a 129 °F/54 °C.

Passo 3 Imbustare la bistecca

Olio d'oliva, come necessario

Foglia di alloro, fresche o altre erbe fresche, come necessario

Passo 4 Cuocere

-Posizionare il sacco nell'acqua pre-riscaldata, con la parte superiore del sacco che appende sopra il bordo della pentola. Assicurare di lasciare aperta la parte superiore del sacco in modo che l'aria possa scappare.

Agganciare la parte superiore del sacco al lato della pentola per tenerlo in posizione. Una bistecca di un pollice di spessore sarà pronta a mangiare in 45 minuti, ma può rimanere in acqua per due ore o più senza cuocere troppo.

Passo 5

Terminare la bistecca con Burro, come necessario

Preriscaldare una padella a fuoco alto e aggiungere il burro. Una volta che il burro ha smesso il ribollimento, aggiungere la bistecca dal sacco. Rigrirare in alcune erbe fresche per un sapore extra.

Agitare la bistecca nella padella, circa due o tre minuti per lato. Questo passo può essere un po' fumoso e schizzato - accendere la cappa del tuo forno o aprire una finestra per sfogare il fumo.

Quattro modi per terminare una bistecca di Sous Vide

Scottarla

Aggiungere abbondante burro o olio. Mettere la tua bistecca in padella, e usare una spatola a ruotarla intorno. Scottare fino a quando la bistecca si sviluppa una crosta dorata-marrone, circa un minuto. Girare e ripetere dall'altro lato. Trasferire su una piastra o un pannello per tagliare e servire.

Arrostirla

Condire la bistecca generosamente con il tuo condimento preferito. Impostare il forno a 500°F/260°C o l'impostazione di arrostitore. Posizionare la bistecca sulla griglia di cottura al forno o in una padella di forno sicuro e posizionarla sulla griglia superiore del forno. Dopo tre o quattro minuti, trasferire a una piastra calda e servire.

Grigliarla

Condire la bistecca generosamente con il tuo condimento preferito. Scaldare la griglia fino a molto, molto rosso. Posizionare la bistecca sulla griglia e lasciar sfrigolare per un minuto. Girare, poi grigliare per un altro minuto. Trasferire in un piatto caldo e servire.

Friggerla in profondità

Aspetta! Non condire la bistecca fino a quando l'hai fritto in profondità - i vostri condimenti bruceranno nell'olio caldo. Scaldare tre centimetri di olio a 400°F / 204°C. Far cadere nella bistecca e friggere fino a quando si sviluppa una crosta marrone profonda, circa due minuti. Trasferire in un piatto caldo, condire e servire.

3. Sous Vide Zucca in Casseruola

Ingredienti per 4

2 cucchiai (28 grammi) di burro non salato 28g

3/4 tazza (114 grammi) cipolla tritata (circa 1/2 grandi) 114g

1 1/2 libbre (680 grammi) zucchine o altre zucche estive (circa 3 grandi), squartate longitudinalmente e tagliate a 1/4 - pollice - pezzi spessi 680g

Sale kosher e pepe nero appena macinato

1/2 tazza di latte intero (118 mL)

2 uova grandi

1/2 tazza (40 grammi) patatine fritte pure sbriciolate

Passo 1

Impostare l'SV-8001 Sous Vide a 176°F (80°C). Ingrassare generalmente 4 barattoli a mezza pinta con spruzzo d'olio o burro antiaderente.

Passo 2

Sciogliere il burro in una grande padella a fuoco medio-alto. Aggiungere la cipolla e saltare fino a traslucido, 5 a 7 minuti.

Passo 3

Aggiungere zucchine e un generoso pizzico di sale. Continuare a saltare, mescolando frequentemente, fino a quando le zucchine sono appena tenere, circa 10 minuti. Condire con sale e pepe.

Passo 4

Dividere la miscela di zucchine tra i vasi preparati. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Passo 5

Intanto mescolate il latte, le uova, un pizzico di sale e qualche macinata di pepe nero in una grande tazza di misurazione del liquido.

Passo 6

Dividere la miscela di latte tra i vasi con le zucchine. Pulire i lati e le parti superiori dei vasi usando un asciugamano umido.

Passo 7

Posizionare i coperchi e le fasce sui vasi e sigillare fino a quando sono appena stretti (non stringere troppo i vasi, l'aria avrà ancora bisogno di sfuggire). Posizionare i vasi in bagno d'acqua e impostare il timer per 1 ora.

Passi di finitura

Passo 1

Quando il timer si spegne, rimuovere i vasi dal bagno d'acqua. Posizionare su una griglia di raffreddamento. Rimuovere attentamente i coperchi. Lasciare raffreddare i casserelli per 5 minuti. La parte superiore con patatine fritte e servire.

4. Sous vide tomato confit

Ingredienti per 4

4 pomodori medi sulla pianta

Sale kosher e pepe nero appena macinato

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

2 cucchiaini di aceto balsamico, molto di più per servire

1 rametto di rosmarino fresco, molto di più per servire

Direzioni

Passo 1

Impostare il SV-8001 Sous Vide a 60°C. Portare un grande vaso d'acqua a bollire su a fuoco alto.

Passo 2

Tagliare un sottile "x" nella parte superiore dei pomodori e metterli nell'acqua bollente. Fare bollire fino a quando la pelle inizia a sbucciare, circa 1 minuto. Trasferire immediatamente i pomodori in un bagno di ghiaccio.

Passo 3

Una volta che i pomodori sono freddi, rimuoverli dal bagno di ghiaccio e sbucciare la pelle. Condire con sale e pepe. Mettere i pomodori in un grande sacco con chiusura a cerniera o guarnizione di vuoto con olio d'oliva, aceto e rosmarino.

Passo 4

Sigillare il sacco usando la tecnica di immersione in acqua o un sigillante a vuoto sull'impostazione umida. Mettere il sacco nel bagno d'acqua e impostare il timer per 45 minuti.

Passi di finitura

Passo 1

Quando il timer si spegne, rimuovere il sacco dal bagno d'acqua. Rimuovere delicatamente i pomodori dal sacco e mettere su un piatto da portata. Spruzzare i pomodori con balsamico aggiuntivo e cospargere con rosmarino. Servire.

5. Sous Vide Grani di Formaggio

Ingredienti per 4

1 tazza (178g) grani (vecchio stile) 178g

1 tazza (250 ml) crema 250 ml

3 tazze (750ml) brodo

2 cucchiaini (28g) burro 28g

4 onces (112g) formaggio grattugiato di cheddar 112g

Paprica e formaggio extra per guarnire, se lo si desidera

Direzioni

Passo 1

Scaldare l'acqua fino a 180°F/82°C con SV-8001 Sous Vide.

Passo 2

Posizionare i grani nella ciotola. Mescolare la crema e il brodo in grani, assicurandosi che non ci siano pezzi. Tagliare il burro in piccoli pezzi, aggiungerlo ai grani. Versare i grani in sacco di plastica chiuso con zip e sigillarlo, usando il metodo di immersione in acqua per creare il vuoto.

Passo 3

Mettere in acqua calda, posizionare il sacco piatto sul fondo del contenitore dell'acqua (questo aiuta a prevenire i pezzi. Se si formano pezzi, prendere il sacco fuori dall'acqua e usare le tue mani per spremere pezzi fuori dai grani senza rompere la guarnizione sul sacco.) Cuocere 2 a 3 ore, fino a quando la maggior parte del liquido viene assorbita in grani.

Passo di Finitura: servire

Passo 1

Quando è fatto, versare i grani nella ciotola. Sbattere il formaggio in grani. Gustare, aggiungendo sale e pepe se necessario. Servire i grani superati con spolverata di formaggio e paprica, se lo si desidera.