

Instructions for the Use and Care of the SousVide Supreme®

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

For additional information please visit our website at SousVideSupreme.com



This appliance is designed to meet cULus standards for 120V~60Hz use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before using the machine.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. The lid and lid handles may get hot while cooking; use of an oven mitt when handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord (power lead), plug, or Sous Vide Supreme cooking unit in water or other liquid.
4. Children should not use this appliance. When in use around children, close supervision by an adult is necessary and the appliance should be kept out of their reach.
5. Keep the appliance and cord (power lead) away from hot surfaces, heated ovens, or stove burners. Operate the appliance only on a dry, stable surface, such as a table or countertop and away from any moving parts.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow machine to cool before putting in or taking out parts or emptying the water bath. Do not immerse this appliance in water or any other liquid.
7. Do not use this appliance outdoors.
8. Do not use any attachment or accessory not recommended by Eades Appliance Technology, LLC. Use of such attachments or accessories may cause fire, electrical shock, or injury.
9. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use.
10. Do not use this appliance if it has been dropped or appears to be damaged. Do not use this appliance if it has a damaged cord or plug, or after it malfunctions in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
11. Do not attempt to operate (heat) the unit without sufficient water in the bath to completely cover the bottom rack and to reach the FILL level mark on the sidewall.
12. Take care not to overfill the water bath; allow sufficient room to accommodate the volume of food pouches when added to water bath. Top off water in bath to no more than the MAX level mark after adding pouches, if necessary, to ensure the food inside the pouches is completely submerged.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot water or other hot liquids, including the SousVide Supreme. Always allow bath to cool before emptying unit.

14. Take care when removing the lid when unit is hot, as hot water will collect on the inside during cooking. Use oven mitts to remove lid and tip lid carefully to drain accumulated water into the water bath for safety.

15. To disconnect, press the OFF button for three (3) seconds to turn off, then remove plug from wall outlet.

16. This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience with cooking appliances.

ADDITIONAL IMPORTANT INFORMATION CONCERNING CORDS (POWER LEADS) AND PLUGS

1. If the power cord (lead) is damaged, only the manufacturer or its authorized service agent must replace it.

2. Protect the cord (power lead) from damage: do not crush the cord (power lead); do not pull the cord (power lead) around sharp edges or corners; do not immerse the cord (power lead) in water or other liquid or allow it to become wet; do not pull or carry the appliance by its cord (power lead) or use the cord (power lead) as a handle.

3. Do not allow the cord (power lead) to run underneath or be wrapped around the appliance. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

4. To disconnect the cord (power lead) from the electric outlet (wall socket) grasp it by the plug, not the cord (power lead), to avoid injury.

5. Use only the short, detachable power-supply cord supplied with this appliance to avoid the risk of becoming entangled in, or tripping over, a longer cord. Do not use an extension cord (power lead) with this appliance.

IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS. THIS APPLIANCE INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Do not attempt to repair this appliance yourself. Only an authorized representative of Eades Appliance Technology, LLC should perform any repairs. Please contact customer service at www.sousvidesupreme.com for more information.

Features and Functions

Your SousVide Supreme (patent registered) comes complete with the following items:

Lid: when flipped over converts into a drip tray/basin to provide a stable vessel into which the food pouches, once removed from the bath, can drain and for transport to oven, stovetop, or grill for the finishing step, if desired.

Insulating lid blanket: this component helps to minimize heat loss through the lid and can double as an insulating pad to protect counter top from the heat of the lid, once removed.

Water bath: approximately 11.5-liter capacity of food and water when filled to MAX line. (Add water only to FILL line initially.)

Grill: separates food parcels from contact with surface of water bath.

Rack: separates vacuum pouches for even cooking.

Asymmetric (Offset) handles: designed for ease of carrying the SousVide Supreme and to facilitate pouring from the corner to empty the water bath after it has cooled completely.

Power socket:

attachment point found at rear of machine, for connecting electrical cord (power lead) into the unit.

Control Panel Display:

(see specific discussion that follows).

Universal (Pouch) Rack:

arranges food pouches vertically or stacked in the water bath for even cooking. Be sure that the food within the pouches is underneath the surface of the water in the bath during cooking.

Wire handle: runs under grill and aids in removal of grill and food parcels from the water bath.

Aluminum lid* contains steam during cooking process, and inverts to hold grill and rack when removing food parcels from water

Plastic handles are insulated from stainless steel lid

Rack* separates food parcels for even cooking

Wire handle* under grill for easy removal of contents

Grill* separates food parcels from contact with surface

Stainless steel bath

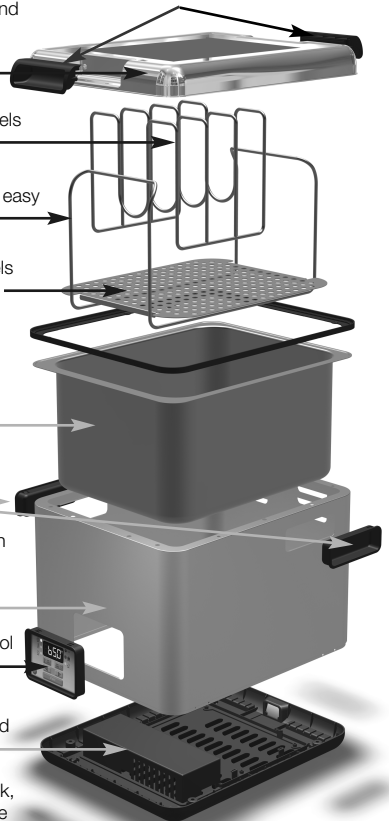
Side handles are positioned asymmetrically to aid in emptying the bath

Brushed stainless steel outer housing

One-touch precision control panel and PID controller

Plastic base with occluded ventilation

* Please note: only the rack, grill, wire handle and lid are removable. Do not attempt to disassemble the unit.



Control Panel



1. Power on/off button
2. Celsius /Fahrenheit switch button
3. Mode Indicator lights
 - a. 'Water' temperature indicator light
 - b. 'Set' water temperature indicator light
 - c. Countdown 'Timer' light
 - d. 'Heating' element active indicator light
 - e. Timer active indicator light
4. Set temperature button
5. Set timer button
6. Increase/decrease value toggle (+/-) arrows
7. Start button

Setting the Machine for Use

1. Be sure water bath contains water before starting the machine.
2. Properly insert the electrical cord (power lead) into the power socket on the back of the machine and plug it into the wall socket.
3. Press and hold the 'Power on/off' button for 3 seconds to turn the machine on. You should feel a slight "click" and hear a tone.
4. The water temperature indicator light should illuminate and the display will read the current temperature of the water in the bath. (The machine will be preset to either Celsius or Fahrenheit readings. To change the setting, press the small Celsius/Fahrenheit switch button.)
5. To set the desired temperature, press the 'Set Temp' button. The 'Set' temperature indicator light will illuminate. The default temperature of 140°F/ 60C should appear. Using the 'Increase/decrease value' toggle arrows, increase (+) the temperature or decrease (-) the temperature to set to your desired target temperature for cooking. When you have reached the target temperature on the display, press START button to begin heating the water to

that temperature. An audible alert sounds as the bath begins to heat. The ‘Heating’ indicator light will illuminate red until the target temperature is reached, at which time it will turn green. (Audible alarm, a repeating beep at 1-second intervals, will also indicate that the target temperature has been reached.)

6. Setting the Countdown ‘Timer’ function is not necessary to operate the machine. The heating element will operate regardless of whether the timer function has been set. Except when cooking tender or delicate foods at target temperatures that exceed their normal serving temperature—during which timing the cooking of your food pouch could be critical to prevent overcooking—precise timing of sous vide cooking usually is not necessary. To use the timer:

- a. Wait to set the timer until the water bath in your SousVide Supreme has reached the desired target cooking temperature and you are ready to place the food pouches into the water bath.
- b. To use the timer function, press the ‘Set Timer’ button. Time value in minutes will appear in the display window.
- c. Increase/decrease timer setting using the +/- arrows. The time displayed will change in 1-minute increments to 30 minutes, then will speed up.
- d. When the desired length of cooking time has been reached, press START button to begin timing. After a few seconds the display will return to display the water bath temperature. To view remaining time at any point in the cooking process, press ‘Set Timer’ button.

How to Clean the SousVide Supreme

1. Do not leave water sitting in the bath after use. Allow water bath to cool, remove racks, and using the offset handles for stability, pour the bath contents into the sink.
2. Dry interior with a soft, clean cloth.
3. Periodically—or in the event of a cooking pouch rupture—you may need to clean the water bath of your SousVide Supreme. Use a soft cloth or sponge and mild soapy water to wipe out the interior of the bath. Rinse with clear water and, using the offset handles on the unit, pour the water out from the corner.
4. Never immerse the unit in water or other liquid for cleaning or rinsing.
5. Never use abrasives or harsh chemicals to clean your SousVide Supreme.
6. Never put the SousVide Supreme in the dishwasher.
7. Any other servicing should be performed by an authorized SousVide Supreme service representative. For more information, visit our website at SousVideSupreme.com.

Cooking with the SousVide Supreme

As with any new cooking method, there are some differences in technique that you will want to become familiar with. Here are the basic principles you should understand:

Length of cooking time depends on the thickness of the food (meat especially) more than the weight. Doubling the thickness of a steak, for instance, increases the time needed for the meat to reach target temperature at its center by as much as four times. Thus if a 1-inch (2.5 cm) steak requires a minimum of 1 hour to reach the 'medium' target temperature of 140F/60C, a 2-inch (5 cm) steak will require not 2, but 4 hours to reach 140F/60C.

Foods can be cooked at their desired serving temperature and held for extended periods of time (8 hours or more) without significant loss of flavor or appeal or can be cooked at higher temperatures more quickly. When cooking meat at a temperature higher than the desired serving temperature, using the timer function is required to prevent overcooking.

Tougher cuts of lean meat require longer cooking times (6 to 8 hours or more) at desired serving temperature, which will not overcook, but rather tenderize the meat. Typical of this group would be flank steak, eye of round, grass-fed beef, ostrich filets, or bison steaks.

Tough, fatty cuts of meat, such as pot roast, pork ribs, leg of lamb, should be cooked at temperatures hot enough to 'melt' the collagen fibers into gelatin, which means at least 140F/60C and for at least 24 hours. Some very tough cuts, such as beef cheeks or beef spare ribs may require up to 72 hours. The end result is simply succulent, falling-apart-tender meat.

Very tender meats, such as lamb chops, rack of lamb, or tenderloin of beef or pork, need only to be brought to serving temperature throughout, which requires less time. Leaving tender cuts in the water bath for extended periods (over 4 to 6 hours) can cause some loss of textural quality.

Poultry is best cooked as the individual parts. Air trapped in the cavity of a whole bird carcass can cause the pouch to float in the water bath and result in uneven cooking. Half chickens, ducks, or game hens or individual breasts, legs, or thighs work best in the SousVide Supreme water oven.

Vegetables and fruits, which contain a significant amount of fiber, require higher temperatures than meats (usually 183F/84C to 190F/87C) for 1 to 2 hours to become tender. Tender vegetables, such as asparagus, broccoli, cauliflower, cabbage, summer and winter squash varieties, as well as most fruits including tomatoes may need only 45 minutes. Root vegetables, such as beets, carrots, potatoes, parsnips, and turnips will usually require 1-2 hours. Longer cooking times will result in very soft fruit and vegetable textures, ideal for soups and purees.

Some foods—those for which poaching is an ideal preparation medium, such as vegetables, fish, shellfish, and skinless poultry—can be plated and served straight from the cooking pouch.

Foods in which a caramelized or crisp exterior is preferred—such as roasts,

steaks, and chops—require a brief finishing step (on the grill, under the broiler, in a hot skillet, or using a kitchen torch) to sear the exterior before serving. Poultry is best cooked skinless. For crispy poultry skin, remove skin carefully before sous vide cooking. To crisp the skin, cut the skin into strips about ½-inch wide. Lay the strips in a single layer on a sheet pan lined with parchment paper and season with salt and pepper. Then place another sheet of parchment paper over the skin and another sheet pan atop the parchment paper. Place the sheet pans in a 350F/176C oven and cook until the skin is very crispy; check at about 15 to 20 minutes. Remove from the oven and let the skin cool on a wire rack until needed.

The 5 Basic Steps for Cooking in the SousVide Supreme

Season

The sous vide cooking method locks in the flavor of foods, bringing out their particular character more fully. Vacuum-sealing the food and any seasonings or oils tightly together in the pouch magnifies the flavors of spices and herbs somewhat. Seasoning can be as simple as a sprinkle of salt and pepper, but adding fat or oil to herbs and spices can improve flavor quality. Here are some simple techniques:

Compound butters—mix fresh or dried herbs, spices, salt, and pepper with unsalted butter. Use to coat the inside of the empty cooking pouch, then add the meat or vegetables, and seal.

Herbed broths—mix fresh or dried herbs, spices, salt, and pepper with vegetable, mushroom, beef, seafood, or chicken broth. Freeze in small portions (in an ice cube tray or a zip-closure bag) and add the frozen seasoned broth to the cooking pouch with the meat, poultry, fish, or vegetable prior to sealing. The broth will melt and envelope the food.

Chilled herbed oil—mix fresh or dried herbs, spices, salt, and pepper with olive oil (do not use extra virgin olive oil, as it will sometimes develop a bitter metallic flavor.) Chill the oil until it is semi-solid and add by the tablespoon (or more) to the cooking pouch along with the food, then seal.

DO NOT use wine or distilled spirits in the seasoning, without first heating it on the stovetop for a few minutes to drive off the alcohol, leaving only the flavor of the wine or spirit. Alcohol, especially from wine, can impart a peculiar metallic flavor to meals cooked sous vide.

Seal

Use only food-grade plastic vacuum-sealable pouches to package foods for cooking in your SousVide Supreme. Seal according to manufacturer's instructions. Use only pouches certified by the manufacturer as suitable for cooking under vacuum. Do not use standard zip-closure bags meant for food storage.

1. Fold back the opening of the pouch before filling to prevent seasonings or debris from becoming trapped in a zip track, if present. This debris can hamper successful sealing of the pouch.
2. Place food and desired seasonings into the pouch.

3. Do not overfill the pouch. Try to keep food clear of the vacuum membrane area, if present.
4. If using a zip-closure pouch, zip the pouch closed and check to see that it made a good seal.
5. Vacuum seal the pouch.

NOTE: If for any reason, pumping does not evacuate air from the pouch, discard pouch and begin again, placing food into a new pouch.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC does not recommend using standard or thin zip-closure bags, not designed for evacuating air in the SousVide Supreme.

Simmer

Place the sealed pouch into the water bath once the water has reached the target temperature for cooking. If using multiple pouches, place them vertically in the pouch rack in the water bath. Be sure the food in all pouches is completely under the water surface for cooking. Do not place large pouches horizontally in the SousVide Supreme, as this will impede the convection circulation of water around the perimeter of the water bath.

Sear

Some foods, such as steak, chops, tenderloin, fish, seafood, or poultry with the skin are commonly served with a caramelized or crisp exterior, which is not possible in the moist environment of the sous vide cooking pouch. After coming to the proper temperature, these foods require a quick finishing sear that can only be provided by a brief exposure to a very hot temperature.

The Sear step can be done by putting the meat, fish, poultry, or seafood into a very hot, lightly oiled skillet (taken to the smoking point) or onto a hot grill, under the broiler of an oven, or by using a kitchen torch to caramelize the surface of the food.

Take care just to caramelize/brown the surface (1 to 2 minutes) to enhance color and flavor.

or Sauce

Another option is to sauce your food. Foods such as fish, seafood, or chicken are quite delicious topped with a favorite sauce.

Serve

You are now on your way to exploring the delightful benefits of sous vide cooking with your SousVide Supreme. For more tips and recipes, visit SousVideSupreme.com.

Note: Raw or unpasteurized food must never be served to highly susceptible immune compromised individuals. The US Food Code recommends that for safety, foods should not be kept between 41F/5C and 130F/54.4C for longer than four hours.

Troubleshooting

If your SousVide Supreme is not operating properly, please follow these recommended checks before contacting customer service. If after following these recommendations, your machine still fails to function properly (or for any malfunction not covered in this Troubleshooting Guide) please contact us at customerservice@sousvidesupreme.com or call the Customer Service Department at 877.787.6836 Monday through Friday between 9:00 a.m. and 4:00 p.m. Mountain Standard Time for assistance.

Machine won't start.

1. Be sure the unit is plugged in and the outlet is working.
2. You should feel/hear a slight click when you depress the On/Off button. If you do not, reposition your finger and press/hold again.
3. Make certain to press and hold the On/Off button for 3 seconds. If the unit fails to start after that time, reposition your finger and press/hold again.

Machine beeps during the cooking process.

1. The machine *should* beep:
 - to signal that it has preheated to its set target cooking temperature.
 - to signal that it has regained its set target after cool food pouches, ice, or additional water have been put into the water bath.
 - to signal the completion of a pre-set cooking time.
2. The machine *should not* beep during the cooking process if it is at the desired/set cooking temperature. If it does:
 - check to be sure cooking pouches have not settled to the bottom, occluding the holes of the perforated bottom grill or impeding circulation around the perimeter of the water bath. If this has occurred, use the pouch rack and reposition the pouches to open the circulation.
 - check to be sure that there is sufficient water in the machine—i.e., that the water level reaches the FILL line on the interior wall of the water bath.

Water is found on the counter under the machine.

Water can accumulate inside the lid (especially when using the machine at temperatures above 175F/80C or for extended periods) and may, on occasion, overflow the lip of the unit and run onto the counter.

1. Check the sides of the machine housing for evidence of wetness, indicating that water has trickled down the sides and pooled there. If so, remove the lid periodically during higher temperature or prolonged cooking, and allow the accumulated water to flow back into the bath.
2. If you see no evidence that water has dripped down the outside of the machine, turn off the machine, unplug the unit, move it and wipe up the spill. Make sure everything is dry and turn the machine back on, resetting the desired temperature. If the water re-appears beneath the machine, there could be a gasket leak. Turn off the machine, unplug it, and contact customer service.

The temperature is not holding to within 1F/0.5C.

1. Check to be sure that there is sufficient water in the unit—i.e., the water level at least reaches the FILL line on the interior wall of the water bath.
2. Check to be sure that cooking pouches are not lying on the bottom, occluding all or most of the holes in the perforated bottom grill or impeding circulation around the perimeter of the bath.



Proper Disposal and Environmental Protection

Your appliance contains materials that can be recovered or recycled. Please do not dispose of this product in unsorted general trash. At the end of the life of your product, please dispose of it in a specially adapted waste-recycling center or at a local civic waste collection point in accordance with your community's standards.

SousVide
S U P R E M E®

SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
2275 W Midway Blvd Unit B
Broomfield CO 80020
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Instrucciones para el uso y cuidado de la SousVide Supreme®

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información adicional visite nuestro sitio web en
SousVideSupreme.com



Este aparato ha sido diseñado de acuerdo con los estándares de seguridad estadounidenses y canadienses (cULus) para uso con 120V~60Hz.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Siempre que utilice este aparato eléctrico, debe seguir unas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar la máquina.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores. La tapa y las asas de la tapa pueden calentarse mientras se cocina; se aconseja que utilice un guante para hornos cuando las toque.
3. Para no sufrir una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad de cocina Sous Vide Supreme en agua ni en ningún otro líquido.
4. Los niños no deben utilizar este aparato. Cuando se use cerca de niños, será necesario que un adulto los supervise y que el electrodoméstico se mantenga fuera de su alcance.
5. Mantenga el electrodoméstico y el cable de alimentación lejos de superficies calientes, hornos calientes o cocinas. Utilice el aparato solo sobre una superficie seca, estable, como una mesa o encimera, y alejado de piezas móviles.
6. Desenchúfelo cuando no se esté usando y antes de su limpieza. Deje que la máquina se enfríe antes de montar o desmontar las piezas o vaciar el baño de agua. No sumerja este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
7. No utilice este aparato en espacios abiertos.
8. No utilice ningún dispositivo auxiliar ni ningún accesorio que no haya sido recomendado por Eades Appliance Technology, LLC. El uso de dichos dispositivos auxiliares o accesorios puede provocar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
9. Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que ha sido diseñado.
10. No utilice este aparato si se ha caído o parece haber sufrido algún daño. No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado o si no funciona correctamente. Devuelva el aparato al vendedor autorizado más cercano para que lo revisen, lo reparen o lo ajusten.
11. No haga funcionar (calentar) la unidad cuando no tenga suficiente agua en el baño como para cubrir completamente el armazón inferior y alcanzar la

marca de nivel FILL en la superficie lateral.

12. Procure no llenar demasiado el baño de agua; deje espacio suficiente para depositar las bolsitas de comida cuando se añadan al baño de agua. Llene el depósito de agua sin que sobrepase la marca de nivel MAX después de añadir las bolsitas, si fuera necesario, para garantizar que se sumergen completamente.

13. Se deben extremar las precauciones cuando se mueven electrodomésticos que contienen agua caliente u otros líquidos calientes, incluyendo el horno de agua SousVide Supreme. Deje que el baño se enfríe antes de vaciar la unidad.

14. Tenga cuidado al levantar la tapa cuando la unidad está caliente, porque el agua caliente se condensa durante la cocción. Por su seguridad, utilice guantes de horno para retirar la tapa e inclínela con cuidado para escurrir el agua acumulada en el interior del baño de agua.

15. Para desconectarlo, pulse el botón OFF (apagado) durante tres (3) segundos y, a continuación, desenchúfelo.

16. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para que lo utilicen personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia con electrodomésticos de cocina.

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE RELATIVA A LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN Y A LOS ENCHUFES

1. Si el cable de alimentación principal está dañado, su sustitución solo debe realizarla el fabricante o su agente de servicio autorizado.

2. Proteja el cable de alimentación para que no sufra daños: no lo aplaste; no lo roce contra bordes afilados o esquinas; no lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido; no permita que se moje; no tire de él ni sujete el aparato por el cable ni utilice el cable como un asa.

3. No permita que el cable quede atrapado debajo del electrodoméstico o que se enrolle alrededor de éste. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

4. Para evitar daños, cuando desconecte el cable de la toma de corriente, sujételo por el enchufe, no por el cable.

5. Utilice solamente el cable de alimentación desmontable y corto que viene con este electrodoméstico para evitar el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice alargadores (cables de alimentación) con este aparato.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE APARATO SE HA DISEÑADO SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

No intente reparar este aparato usted mismo. Las reparaciones solo deben efectuarlas los representantes autorizados de Eades Appliance Technology, LLC. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en www.sousvidesupreme.com.

Características y funciones

Su SousVide Supreme se suministra con los siguientes elementos:

Tapa: cuando se le da la vuelta se convierte en una bandeja por goteo, que sirve de recipiente estable en el que las bolsitas de comida, una vez que se han sacado del baño, se escurren y se trasladan al horno, al hornillo o al grill para acabar de cocinarse, si fuera necesario.

Baño de agua: con una capacidad de aproximadamente 9 litros de alimento y agua cuando se llena hasta la marca de nivel MAX (añadir agua en un principio solo hasta la línea de nivel FILL).

Grill: separa las bolsitas de comida del contacto con la superficie del baño de agua.

Armazón: separa las bolsitas al vacío para una cocción uniforme.

Asas asimétricas (desplazadas): diseñadas para transportar con facilidad el horno de agua SousVide Supreme y facilitar el vaciado por la esquina, después de que se haya enfriado por completo.

Enchufe de alimentación: punto de conexión situado en la parte trasera de la máquina, para conectar el cable de alimentación a la unidad.

Visualizador del panel de control:

(consulte la explicación específica que encontrará a continuación).

Capa aislante de la tapa:

este componente ayuda a reducir la pérdida de calor por la tapa y también puede actuar como almohadilla aislante para proteger la encimera del calor de la tapa, una vez retirada.

Armazón universal (para las bolsas):

organiza las bolsitas de comida verticalmente o apiladas en el baño de agua para una cocción uniforme. Asegúrese de que los alimentos dentro de las bolsas estén bajo la superficie del agua del baño durante la cocción.

Asa de alambre: va por debajo del grill y ayuda a quitar el grill y las bolsitas de comida del baño de agua.

La tapa* contiene vapor durante el proceso de cocción y se da la vuelta para sujetar el grill y el armazón al quitar las bolsitas de comida del agua

Armazón universal*, evita que las bolsitas grandes se toquen entre sí (lo que puede afectar al proceso de cocción)

Asa de alambre* bajo el grill, para que el usuario pueda empujar fácilmente los paquetes sin utilizar pinzas, etc.

El grill* separa las bolsitas de comida del contacto con la superficie

Baño de acero inoxidable

Las asas laterales están situadas asimétricamente para ayudar a vaciar la bañera

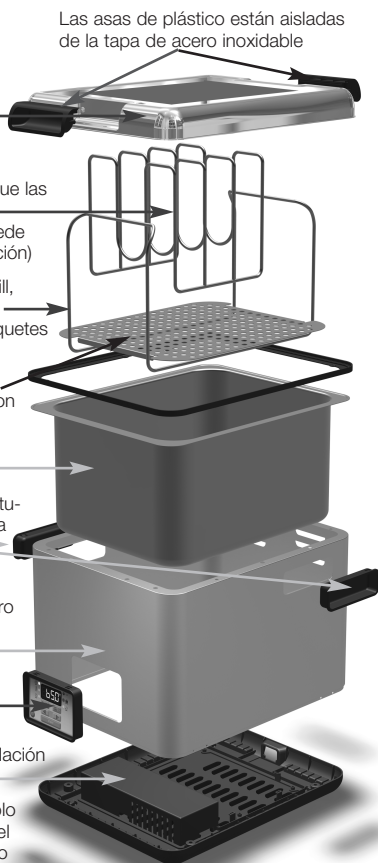
Recipiente exterior de acero inoxidable cepillado con conductos de ventilación

Panel de control de precisión táctil y controlador PID

Base de plástico con ventilación sellada

Las asas de plástico están aisladas de la tapa de acero inoxidable

* Tenga en cuenta que: Solo la tapa, asa de alambre y el armazón son extraíbles. No desmonte la unidad.



Visualizador del panel de control



1. Botón de encendido y apagado
2. Botón para cambiar entre grados Celsius y Fahrenheit
3. Luces indicadoras de modo
 - a. Luz indicadora de temperatura del “Agua”
 - b. Luz indicadora de temperatura “programada” del agua
 - c. Luz de cuenta atrás del “Temporizador”
 - d. Luz indicadora activa del elemento “Calentado”
 - e. Luz indicadora activa del temporizador
4. Botón de ajuste de temperatura
5. Botón de ajuste del temporizador
6. Flechas (+/-) para conmutar los valores de aumento y reducción
7. Botón de inicio

Cómo configurar la máquina para su uso

1. Antes de encender la máquina, asegúrese de que el baño contiene agua.
2. Introduzca correctamente el cable eléctrico (cable de alimentación) en la toma de alimentación de la parte posterior de la máquina, y conéctelo al enchufe de la pared.
3. Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el botón “Power on/off” para encender la máquina. Tiene que sentir un “clic” suave y escuchar un pitido.
4. La luz indicadora de la temperatura del agua se tiene que iluminar y el visualizador mostrar la temperatura actual del agua en el baño (la máquina aparecerá configurada por defecto en lecturas Celsius o Fahrenheit. Para cambiar la configuración, pulse el botón pequeño que cambia entre Celsius y Fahrenheit).
5. Para establecer la temperatura deseada, pulse el botón “Set Temp”. La luz indicadora de la temperatura “Set” se iluminará. Aparece indicada la temperatura por defecto de 60°C (140°F). Con las flechas “Increase/decrease value”, aumente (+) o reduzca (-) la temperatura a su gusto, para ajustar la temperatura de cocción programado. Cuando haya alcanzado la temperatura programada en el visualizador, pulse el botón START para comenzar a calentar el agua a dicha temperatura. Se escucharán unos sonidos de aviso a medida que el baño comienza a calentarse. La luz indicadora “Heating” se

iluminará en rojo. Cuando se alcance la temperatura programada la luz pasará a verde (se escuchará una alarma, un pitido repetido con intervalos de 1 segundo, que indica que se ha alcanzado la temperatura programada).

6. No es necesario configurar la función de cuenta atrás del temporizador (“Timer”) para utilizar la máquina. El elemento de calentamiento funcionará independientemente de si se ha establecido la función del temporizador. Excepto cuando se cocinan alimentos tiernos o delicados a una temperatura programada superior a la temperatura normal para servir (durante la cual el tiempo de cocción de la bolsa de comida puede ser crítico para evitar que se cocine en exceso), no hace falta un tiempo preciso de cocción sous vide. Para utilizar el temporizador:

- a. No ajuste el temporizador hasta que el baño de agua de su SousVide Supreme haya alcanzado la temperatura de cocción programada y se puedan depositar las bolsitas de comida en el baño de agua.
- b. Para utilizar la función del temporizador, pulse el botón “Set Timer”. El valor del tiempo en minutos aparecerá en la ventana del visualizador.
- c. Aumente o reduzca la configuración del temporizador con las flechas +/- . El tiempo que aparece en el visualizador cambiará en incrementos de 1 minuto a 30 minutos, y a continuación se acelerará.
- d. Cuando se haya alcanzado la duración de tiempo de cocción que se desea, pulse el botón START para iniciar el temporizador. Después de unos segundos, el visualizador volverá a mostrar la temperatura del baño de agua. Para ver el tiempo que queda en cualquier momento del proceso de cocción, pulse el botón “Set Timer”.

Cómo limpiar el horno de agua SousVide Supreme

1. Cuando haya terminado de cocinar, no deje agua en el interior del baño. Deje que se enfríe el agua, saque los armazones y, usando las asas asimétricas para estabilidad, vacíe el contenido del baño en el fregadero.
2. Seque el interior con un paño suave y limpio.
3. De forma periódica, o en el caso de que se rompa una bolsita, puede que tenga que limpiar el baño de agua de su SousVide Supreme. Utilice un paño suave o una esponja y agua con jabón suave para limpiar el interior del baño. Aclare con agua limpia y, usando las asas de equilibrio de la unidad, vacíe el agua por la esquina.
4. Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido para limpiar o aclarar.
5. Nunca utilice productos químicos o fuertes para limpiar su SousVide Supreme.
6. Nunca meta la SousVide Supreme en el lavavajillas.
7. Cualquier otro tipo de reparación debe ser realizado por un representante autorizado de SousVide Supreme. Para obtener más información, visite nuestro sitio web en SousVideSupreme.com.

Cómo cocinar con el SousVide Supreme

Como ocurre con cualquier método de cocción nuevo, existen algunas diferencias en las técnicas con las que tiene que familiarizarse. Éstos son los

principios básicos que tiene que entender:

La duración del tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos (especialmente para carnes) más que del peso. Si el grosor de un bistec es el doble, por ejemplo, va a hacer falta más tiempo (como cuatro veces más) para que el interior de la carne alcance la temperatura que se ha programado. Por lo tanto, si un bistec de 2,5 cm requiere un mínimo de 1 hora para alcanzar la temperatura "media" programada de 60°C (140°F), uno de 5 cm necesitará no 2, sino 4 horas para llegar a los mismos grados.

Los alimentos se pueden cocinar a la temperatura programada para servirse y guardarse durante períodos más largos de tiempo (8 horas o más) sin una pérdida significativa de sabor o aspecto, o se pueden cocinar a temperaturas más elevadas más rápidamente. Cuando se cocina carne a una temperatura superior a la temperatura deseada para servirse, se debe utilizar la función del temporizador para evitar que se cocine demasiado.

Las lonchas de carne magra más duras requieren tiempos de cocción más largos (entre 6 y 8 horas o más) a la temperatura deseada para servirse, lo que no hará que se cocinen en exceso sino que, por el contrario, ablandará la carne. Como casos de este tipo se podría mencionar el bistec de cadera, la carne para mechar, la carne de vaca de pasto, los filetes de avestruz o los bistecs de bisonte.

Los cortes de carne duros y con grasa, como los estofados, las costillas de cerdo y las patas de cordero, se deben cocinar a una temperatura lo suficientemente alta para "derretir" las fibras de colágeno y convertirlas en gelatina, lo que significa al menos 60°C (140°F) y como mínimo 24 horas. Algunos cortes muy duros, como las mejillas o costillas de ternera necesitan hasta 72 horas. El resultado final es una carne sencillamente succulenta y tan tierna que se deshace.

Las carnes muy tiernas, como las chuletas y las paletillas de cordero, o el solomillo de ternera o de cerdo, necesitan que durante todo el proceso la temperatura sea la misma que cuando se vaya a servir, y necesitan menos tiempo. Si se dejan los cortes tiernos demasiado tiempo en el baño de agua (de 4 a 6 horas) pueden perder la calidad de la textura.

Las aves de corral se cocinan mejor en piezas individuales. El aire atrapado en la cavidad de las aves puede hacer que la bolsa flote en el baño de agua y que la cocción no sea uniforme. Los pollos, patos o gallinas de caza cortados a la mitad, o las pechugas, patas o muslos individuales se cocinan mejor en este horno de agua.

Las verduras y frutas, que contienen una cantidad importante de fibra, requieren temperaturas más altas que las carnes (por lo general de 84°C/183°F a 87°C /190°F) para que se pongan tiernas en 1 ó 2 horas. Las verduras tiernas, como los espárragos, brócoli, coliflor, repollo, las variedades de calabacines de verano y de invierno, así como la mayoría de las frutas, incluyendo los tomates, pueden necesitar solo 45 minutos. Las verduras de raíz, como la remolacha, zanahorias, patatas, chirivía y nabos precisan de 1 a 2 horas. Los tiempos de cocción más prolongados harán que las texturas de las frutas y verduras sean más suaves, ideales para sopas y purés.

Algunos alimentos –aquellos para los que el escalfado es un medio de preparación ideal, como las verduras, pescados, mariscos y aves de corral sin piel– se pueden envolver en plata y servir directamente de la bolsa de cocción.

En alimentos en los que se desea que el exterior esté caramelizado o crujiente, como asados, bistecs y chuletas, se necesita realizar un breve paso final (en el grill, en la parrilla, en una sartén, o utilizando un quemador de cocina) para dorar antes de servirse. Las aves de corral se cocinan mejor sin piel. Para dorar la piel de ave de corral, sepárela cuidadosamente antes de cocinar al estilo sous vide. Para dorarla, córtela en tiras de aproximadamente 1,20 cm de ancho. Coloque las tiras en una sola capa sobre una bandeja para hornear, alineadas con papel de pergamino y sazónelas con sal y pimienta. A continuación, coloque otra hoja de papel de pergamino sobre la piel y otra bandeja para hornear encima del papel de pergamino. Coloque las bandejas para hornear en un horno a 176°C (350°F) y cocine hasta que estén crujientes; compruébelas cada 15 ó 20 minutos. Sáquelas del horno y deje que se enfríen en un armazón de alambre el tiempo necesario.

Los 5 pasos básicos para cocinar en el SousVide Supreme

Temporada

El método de cocción sous vide garantiza el sabor de los alimentos, sacando lo mejor de su carácter particular. El sellado al vacío de los alimentos y los condimentos o aceites en el interior de la bolsita aumentan de alguna manera el sabor de las especias y las hierbas. El condimento puede ser tan simple como una pizca de sal y pimienta, pero añadir grasa o aceite a las hierbas y especias puede mejorar la calidad del sabor. Estas son algunas técnicas sencillas:

Mantequillas compuestas: mezcle hierbas tiernas o secas, especias, sal y pimienta con mantequilla sin sal. Úsela para recubrir el interior de la bolsa de cocción vacía y, a continuación, añada la carne o las verduras y séllela.

Caldos de hierbas: mezcle hierbas tiernas o secas, especias, sal y pimienta con verduras, champiñones, ternera, marisco o caldo de pollo. Congele en pequeñas porciones (en una bandeja de cubitos de hielo o en una bolsa con cierre de cremallera), y añada el caldo condimentado congelado a la bolsa de cocción con la carne, ave de corral, pescado o verduras antes de sellar. El caldo se mezclará y envolverá la comida.

Aceite de hierbas frío: mezcle hierbas tiernas o secas, especias, sal y pimienta con aceite de oliva (no utilice aceite de oliva extra virgen, ya que a veces adquiere un sabor metálico y amargo). Enfríe el aceite hasta que se quede semisólido y añada una cucharada sopera (o más) a la bolsa de cocción junto con la comida; a continuación, séllela.

NO utilice vino o licores en el condimento sin haberlos calentado previamente en el fogón unos minutos para eliminar el alcohol, dejando solo el sabor del vino o del licor. El alcohol, especialmente en el vino, puede aportar un sabor metálico a las comidas cocinadas al estilo sous vide.

Sellar

Para empaquetar los alimentos y cocinarlos en su horno SousVide Supreme utilice sólo bolsitas de plástico para uso alimentario que se puedan sellar al

vacío. Selle de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Utilice solo bolsas certificadas por el fabricante como aptas para la cocción al vacío. No utilice bolsas con cierre de cremallera estándar para guardar comida.

1. Doble hacia atrás la apertura de la bolsa antes de llenarla para que el condimento o los restos no se queden atrapados en el carril de la cremallera. Estos restos pueden obstaculizar el sellado correcto de la bolsa.
2. Coloque la comida y los condimentos que desee en la bolsa.
3. No la llene demasiado. Intente que la zona de la membrana de vaciado, si la hubiera, no tenga restos de comida.
4. Si utiliza una bolsa con cierre de cremallera, compruebe que el sellado se ha realizado correctamente.
5. Selle la bolsa al vacío.

NOTA: si por alguna razón, después de drenar la bolsa queda aire en su interior, tírela y deposite la comida en otra.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC no recomienda utilizar en la máquina SousVide Supreme bolsas estándar o bolsas con cierre de cremallera que no hayan sido diseñadas para evacuar el aire.

Cocer a fuego lento

Coloque la bolsa sellada en el baño de agua una vez que el agua haya alcanzado la temperatura programada para la cocción. Si utiliza muchas bolsitas, colóquelas en el agua de baño en posición vertical en el armazón para bolsas. Asegúrese de que todas las bolsas están completamente sumergidas en el agua para su cocción. No coloque bolsas grandes en posición horizontal en la SousVide Supreme, ya que esto impedirá la corriente de convección de agua por el baño de agua.

Dorar

Algunos alimentos, como los bistecs, las chuletas, el filete de solomillo, el pescado, el marisco o las aves de corral con piel se sirven normalmente caramelizadas o crujientes por fuera, algo que no es posible en el entorno húmedo de las bolsas de cocción sous vide. Cuando llegan a la temperatura correcta, estos alimentos necesitan dorarse rápidamente y solo se consigue exponiéndolos a temperaturas muy altas.

El paso de dorar se puede llevar a cabo poniendo la carne, el pescado, el ave o el marisco en una sartén con poco aceite muy caliente (llevarla al punto de humeo) o en un grill caliente, en una parrilla de horno o usando un quemador de cocina para caramelizar la superficie de los alimentos.

Tenga cuidado de caramelizar/dorar solo la superficie (1 ó 2 minutos) para potenciar el color y el sabor.

O añadir salsa

Otra opción es añadir salsa a su comida. Los alimentos como el pescado, el marisco o el pollo están deliciosos con una capa de su salsa favorita.

Servir

Acaba de iniciar el camino para explorar las deliciosas ventajas de la cocina sous vide con su horno de agua SousVide Supreme. Para obtener más consejos y recetas, visite SousVideSupreme.com.

Nota: los alimentos crudos o sin pasteurizar nunca se deben servir a per

sonas con problemas graves del sistema inmunológico. El US Food Code (Código Alimentario de EE.UU.) recomienda que, por seguridad, los alimentos no se guarden a temperaturas entre 5°C (41°F) y 54,4°C (130°F) durante más de cuatro horas.

Resolución de problemas

Si su SousVide Supreme no funciona correctamente, siga estas comprobaciones recomendadas antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. Si después de seguir estas recomendaciones, la máquina sigue sin funcionar correctamente (o en caso de cualquier avería que no se incluya en esta guía de resolución de problemas), póngase en contacto con nosotros en customerservice@sousvidesupreme.com o llame al departamento de atención al cliente en el +1.877.787.6836, de lunes a viernes entre las 9:00 y las 16:00 (horario del centro-oeste) para obtener asistencia.

La máquina no arranca.

1. Asegúrese de que el aparato está enchufado y de que el enchufe de la pared está funcionando.
2. Debería sentir o escuchar un ligero clic al pulsar el botón On/Off. Si no es así, vuelva a colocar el dedo, pulse y mantenga pulsado otra vez.
3. Asegúrese de pulsar y mantener pulsado el botón On/Off durante 3 segundos. Si la unidad no arranca después de ese tiempo, vuelva a colocar el dedo y mantenga pulsado de nuevo.

La máquina emite un pitido durante el proceso de cocción.

1. La máquina debe emitir un pitido:
 - para indicar que se ha precalentado a la temperatura de cocción programada.
 - para indicar que ha recuperado la temperatura programada después de que se hayan introducido bolsitas de comida frías, hielo o más agua en el baño de agua.
 - para indicar la finalización de un tiempo de cocción programado.
2. La máquina no debe emitir un pitido durante el proceso de cocción si está en la temperatura de cocción deseada/programada. Si lo hace:
 - asegúrese de que las bolsitas no se han asentado en el fondo, tapando los orificios del grill inferior perforado o impidiendo la circulación en todo el perímetro del baño de agua. Si ha ocurrido esto, utilice el armazón para las bolsitas y vuelva a colocarlas para permitir la circulación.
 - asegúrese de que haya agua suficiente en la máquina, es decir, que el nivel del agua llegue a la marca de nivel FILL en la pared interior del baño de agua.

Hay agua en la encimera debajo de la máquina.

Se puede acumular agua dentro de la tapa (especialmente cuando se utiliza la máquina a temperaturas superiores a 80°C (175°F) o durante períodos prolongados) y podría, en ocasiones, salir por fuera de la tapa y caer sobre la encimera.

1. Compruebe los lados de la carcasa de la máquina para ver si están mojados, lo cual indicaría que ha caído agua por los lados y se ha acumulado ahí. Si es así, retire la tapa periódicamente cuando cocine a una temperatura

alta o durante mucho tiempo y deje que el agua acumulada regrese al baño.

2. Si no ve ningún indicio de que se haya derramado agua fuera de la máquina, apáguela, desconecte la unidad, muévala y límpiela. Asegúrese de que todo está seco y vuelva a encender la máquina, reprogramándola a la temperatura deseada. Si vuelve a aparecer agua por debajo de la máquina, puede que haya una pérdida en la junta. Apague la máquina, desenchúfela y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

La temperatura no se mantiene a 0,5°C (1°F).

1. Asegúrese de que haya agua suficiente en la unidad, es decir, que el nivel de agua llegue al menos a la marca de nivel FILL en la superficie interior del baño de agua.
2. Asegúrese de que las bolsitas de comida no están apoyadas contra el fondo, tapando todos o la mayoría de los orificios del grill inferior perforado o impidiendo la circulación en todo el perímetro del baño de agua.



Eliminación adecuada y protección del medio ambiente

Su electrodoméstico contiene materiales que se pueden recuperar o reciclar. No deseche este producto con la basura general sin clasificar. Al final de la vida útil de su producto, disponga del mismo en un centro de reciclaje de residuos especialmente adaptado o en un punto de recogida de residuos local, de acuerdo con las normas de su comunidad.

SousVide
S U P R E M E®

SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
2275 W Midway Blvd Unit B
Broomfield CO 80020
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Manuel d'utilisation et d'entretien du SousVide Supreme®

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site Web :
SousVideSupreme.com



Cet appareil est conçu pour répondre aux normes cULus pour une utilisation en 120 V~60 Hz.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez toujours respecter des précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Le couvercle et les poignées du couvercle peuvent chauffer pendant la cuisson ; il est conseillé d'utiliser un gant de cuisine lors de sa manipulation.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas le cordon électrique, la prise ou le SousVide Supreme dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Lors d'une utilisation à proximité d'enfants, la surveillance étroite d'un adulte est nécessaire et l'appareil doit être tenu hors de leur portée.
5. Tenez l'appareil et le cordon électrique loin de toute surface chaude, four chaud ou brûleur de cuisinière. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et sèche, comme une table ou un plan de travail, et loin de tout élément mobile.
6. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez la machine refroidir avant de mettre ou ôter des éléments, ou avant de vider le bac à eau. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
7. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
8. N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Eades Appliance Technology, LLC. L'utilisation de ces accessoires peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. N'utilisez pas cet appareil pour une finalité autre que l'usage prévu.
10. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou semble endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, ni après un dysfonctionnement de quelque sorte que ce soit. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour révision, réparation ou réglage.
11. N'essayez pas de faire fonctionner (chauffer) l'appareil sans une quantité d'eau suffisante dans le bac (l'eau doit complètement recouvrir la grille de cuisson inférieure et atteindre le niveau FILL indiqué sur la paroi latérale).

12. Veillez à ne pas trop remplir le bac à eau ; laissez un volume suffisant pour les sachets d'aliments. Si nécessaire, ajoutez de l'eau dans le bac sans dépasser le niveau MAX indiqué après avoir placé les sachets afin que les aliments contenus dans les sachets soient complètement immergés.

13. La manipulation d'un appareil contenant de l'eau bouillante ou d'autres liquides chauds, notamment le SousVide Supreme, demande une extrême précaution. Laissez toujours refroidir le bac avant de vider l'appareil.

14. Soyez très prudent lorsque vous enlevez le couvercle de l'appareil chaud car de l'eau bouillante s'accumule à l'intérieur pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour ôter le couvercle et inclinez ce dernier pour vider l'eau accumulée dans le bac dans un souci de sécurité.

15. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le en appuyant sur le bouton OFF pendant trois (3) secondes, puis ôtez la fiche du mur.

16. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience avec des appareils de cuisson.

AUTRES INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES AUX CORDONS ÉLECTRIQUES ET PRISES

1. Si le cordon électrique est endommagé, seul le fabricant ou son agent de maintenance dûment habilité doit le remplacer.

2. Protégez le cordon de tout dommage : ne l'écrasez pas, ne le tirez pas le long de rebords ou coins tranchants, ne le plongez pas dans l'eau ou un autre liquide et ne le laissez pas s'humidifier, ne tirez/portez pas l'appareil par son cordon et n'utilisez pas ce dernier comme poignée.

3. Ne coincez pas le cordon sous l'appareil et ne l'entourez pas autour de ce dernier. Le cordon doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas au-dessus de la table ou du plan de travail, et qu'il ne touche pas les surfaces chaudes.

4. Pour débrancher le cordon de la prise murale, saisissez-le par la fiche et non le cordon pour éviter de vous blesser.

5. N'utilisez que le cordon court amovible livré avec cet appareil afin de réduire les risques d'emmêlement et d'éviter de trébucher. N'utilisez pas de rallonge (fil électrique) avec cet appareil.

IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Seul un représentant habilité d'Eades Appliance Technology, LLC doit effectuer les réparations. Veuillez contacter le service client pour plus d'informations : www.sousvidesupreme.com.

Caractéristiques

Votre SousVide Supreme est fourni avec les éléments suivants :

Couvercle : lorsqu'il est retourné, se convertit en un bac récepteur stable dans lequel les sachets de cuisson peuvent être égouttés une fois retirés du bac à eau et transportés jusqu'à un four, une cuisinière ou un gril pour l'étape finale si nécessaire.

Bac à eau : capacité d'environ 9 litres d'aliments et d'eau lorsqu'il est rempli jusqu'à la ligne MAX (ne versez d'abord de l'eau que jusqu'à la ligne FILL).

Grille de protection : sépare les sachets d'aliments de tout contact avec la surface du bac à eau.

Grille de cuisson : sépare les sachets pour une cuisson uniforme.

Poignées asymétriques (décalées) : conçues pour faciliter le transport du SousVide Supreme et le vidage du bac à eau par le coin après refroidissement complet.

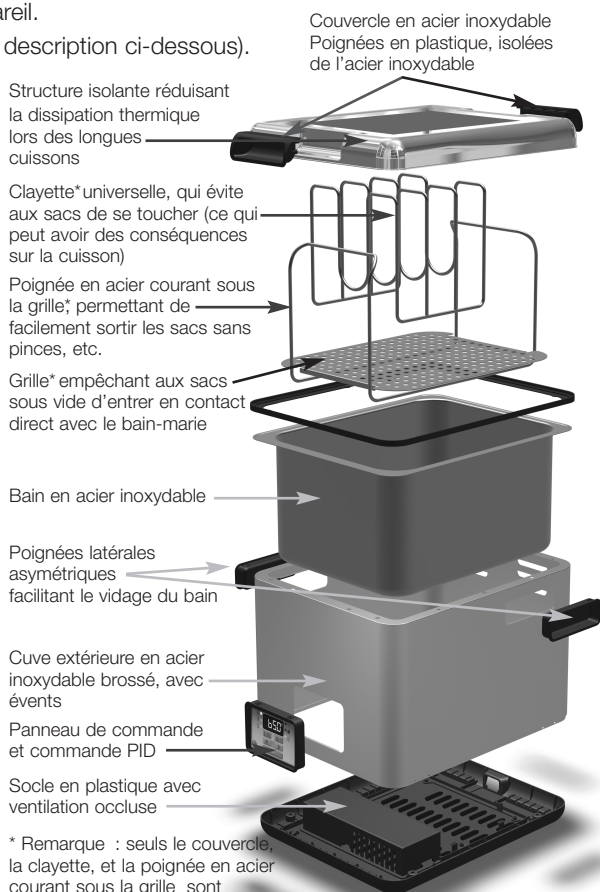
Prise : point d'attache situé à l'arrière de la machine et destiné à raccorder le cordon électrique dans l'appareil.

Panneau de contrôle : (voir description ci-dessous).

Isolant de couvercle : cet élément permet de minimiser la perte de chaleur par le couvercle et peut également servir de support isolant pour protéger le plan de travail de la chaleur du couvercle, une fois retiré.

Grille (à sachets) universelle : permet de ranger les sachets verticalement ou de les empiler dans le bac à eau pour une cuisson uniforme. Assurez-vous que les aliments des sachets se trouvent en-dessous de la surface de l'eau du bac pendant la cuisson.

Poignée intérieure : passe sous la grille de protection et facilite le retrait de cette dernière et des sachets d'aliments du bac à eau.



* Remarque : seuls le couvercle, la clayette, et la poignée en acier courant sous la grille sont amovibles. Ne pas tenter de démonter l'appareil.

Panneau de contrôle



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de conversion Celsius/Fahrenheit
3. Voyants de mode
 - a. Voyant de température de l'eau « Water »
 - b. Voyant de réglage de la température de l'eau (« Set »)
 - c. Voyant de minuterie (« Timer »)
 - d. Voyant de fonctionnement de l'élément chauffant (« Heating »)
 - e. Voyant de fonctionnement du minuteur
4. Bouton de réglage de température
5. Bouton de réglage du minuteur
6. Flèches (+/-) d'augmentation/réduction de valeur
7. Bouton de mise en route

Régler la machine pour son utilisation

1. Assurez-vous que le bac contient de l'eau avant de démarrer la machine.
2. Insérez correctement le cordon électrique dans la prise située à l'arrière de la machine et branchez-le dans la prise murale.
3. Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes afin d'allumer la machine. Vous devriez sentir un léger clic et entendre un signal.
4. Le voyant de température de l'eau devrait s'allumer et l'écran afficher la température actuelle de l'eau du bac. La machine est pré-réglée en Celsius ou en Fahrenheit. Pour modifier ce réglage, appuyez sur le petit bouton de conversion Celsius/Fahrenheit.
5. Pour régler la température souhaitée, appuyez sur le bouton « Set Temp ». Le voyant de réglage de température « Set » va s'allumer. La température par défaut de 140°F/ 60°C devrait apparaître. À l'aide des boutons fléchés, augmentez (+) ou baissez (-) la température pour obtenir la température de cuisson souhaitée et temps de cuisson de différents aliments). Après avoir affiché la température souhaitée sur l'écran, appuyez sur le bouton START pour commencer à chauffer l'eau à cette température. Un signal sonore retentit lorsque le bac commence à chauffer. Le voyant « Heating » est rouge jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte ; le voyant devient alors vert. Un signal sonore (bip répété toutes les secondes) indiquera également l'obtention de la température souhaitée.

6. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la fonction minuteur pour utiliser la machine. L'élément chauffant fonctionnera quoi qu'il en soit. À moins que vous ne cuisiez des aliments tendres ou délicats à une température supérieure à leur température de service normale (auquel cas l'utilisation de la minuterie pourrait être indispensable pour éviter une cuisson excessive), il n'est généralement pas nécessaire de minuter précisément une cuisson sous vide. Pour utiliser le minuteur :

- a. Attendez que le bac à eau de votre SousVide Supreme soit à la température de cuisson souhaitée pour régler le minuteur ; vous pouvez ensuite placer les sachets d'aliments dans le bac.
- b. Pour utiliser le minuteur, appuyez sur le bouton « Set Timer ». Une valeur en minutes va apparaître sur l'écran d'affichage.
- c. Augmentez ou baissez le réglage du temps à l'aide des flèches +/- . Le temps affiché changera par étapes d'1 minute jusqu'à 30 secondes, puis s'accélérera.
- d. Lorsque le temps de cuisson souhaité est atteint, appuyez sur le bouton START pour lancer la minuterie. Au bout de quelques secondes, l'écran affichera à nouveau la température du bac à eau. Pour consulter le temps restant à tout moment lors de la cuisson, appuyez sur le bouton « Set Timer ».

Comment nettoyer le SousVide Supreme

1. Ne laissez pas d'eau dans le bac après utilisation. Laissez le bac à eau refroidir, ôtez les grilles de cuisson, puis à l'aide des poignées décalées pour plus de stabilité, versez le contenu du bac dans l'évier.
2. Séchez l'intérieur avec un chiffon propre et doux.
3. Vous aurez régulièrement (ou en cas de rupture d'un sachet de cuisson) besoin de nettoyer le bac à eau de votre SousVide Supreme. Utilisez un chiffon doux ou un éponge imbibée d'eau tiède savonneuse pour essuyer l'intérieur du bac. Rincez à l'eau claire et, à l'aide des poignées de l'appareil, videz l'eau par le coin.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour le nettoyer ou le rincer.
5. N'utilisez jamais d'abrasif ou de produit agressif pour nettoyer votre SousVide Supreme.
6. Ne mettez jamais le SousVide Supreme au lave-vaisselle.
7. Tout autre entretien doit être effectué par un agent de maintenance habilité pour le SousVide Supreme. Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site Web : SousVideSupreme.com.

Cuisson au SousVide Supreme

Comme tout nouveau mode de cuisson, il existe des différences de technique avec lesquelles vous voudrez vous familiariser. Voici les principes de base à comprendre :

La durée du temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments (notamment la viande) plutôt que de leur poids. Ex : un steak deux fois plus épais peut multiplier par quatre le temps nécessaire pour que la viande atteigne la

température souhaitée à cœur. Ainsi, il faudra au moins 1 heure pour qu'un steak de 2,5 cm atteigne la température « moyenne » visée de 140°F/60°C et 4 heures (et non 2) pour un steak de 5 cm.

Les aliments peuvent être cuits à la température de service souhaitée et maintenus pendant une durée supérieure (8 heures ou plus) sans perte de saveur ou d'attrait importante ; ils peuvent également être cuits à une température supérieure plus rapidement. Lorsque vous cuisez de la viande à une température supérieure à la température de service souhaitée, l'utilisation du minuteur est nécessaire pour éviter toute cuisson excessive.

Les morceaux de viande maigre plus durs nécessitent un temps de cuisson plus long (6 à 8 heures ou plus) à la température de service souhaitée ; ils ne seront pas trop cuits, mais au contraire deviendront plus tendres. Ex : bavette, ronde de gîte, boeuf nourri au fourrage, filets d'autruche, steaks de bison.

Les morceaux de viande grasse durs, comme le rôti en cocotte, les ribs de porc et le gigot d'agneau, doivent être cuits à une température suffisamment élevée pour transformer les fibres de collagène en gélatine, soit au moins 140°F/60°C et pendant au moins 24 heures. Certains morceaux très durs, comme la joue ou la côte de boeuf peuvent nécessiter jusqu'à 72 heures de cuisson. Il en résulte une viande fondante et simplement succulente.

La viande très tendre, comme la côtelette ou le carré d'agneau et le filet de boeuf ou de porc, nécessite juste d'être amenée à la température de service du début jusqu'à la fin, ce qui demande moins de temps. Des morceaux tendres laissés dans le bac à eau pendant une longue période (plus de 4 à 6 heures) peuvent perdre en texture.

La volaille cuit mieux en morceaux individuels. De l'air emprisonné dans la cavité d'une carcasse de volaille entière peut faire flotter le sachet dans le bac à eau et entraîner une cuisson inégale. Les -poulets, canards ou coquelets et les blancs, cuisses ou hauts de cuisse cuisent mieux dans le SousVide Supreme.

Les fruits et légumes, riches en fibres, nécessitent une température supérieure à la viande (généralement de 183°F/84°C à 190°F/87°C) pendant 1 à 2 heures pour devenir tendres. Les légumes tendres, comme les asperges, le brocoli, le chou-fleur, le chou, le pâtisson et le potiron ainsi que la plupart des fruits dont la tomate, peuvent se contenter de 45 minutes de cuisson. Les légumes-racines comme la betterave, la carotte, la pomme de terre, le panais ou le navet auront généralement besoin d'1 à 2 heures. Des temps de cuisson plus longs donneront des fruits et des légumes très mous, idéaux pour des soupes et des purées.

Certains aliments (ceux pour lesquels un pochage est idéal, comme les légumes, le poisson, les fruits de mer et la volaille sans peau) peuvent être dressés et servis dès leur sortie du sachet.

Les aliments préférés caramélisés ou croustillants à l'extérieur (rôtis, steaks et côtelettes) auront besoin d'une petite étape de finition externe (sur le gril, à la rôtissoire, dans une poêle chaude ou avec un chalumeau de cuisine) avant de servir. Mieux vaut cuire la volaille sans peau. Pour obtenir une peau croustillante, ôtez-la délicatement avant la cuisson sous vide et coupez-la en lanières

d'environ 1 cm. Disposez ces lanières en une seule couche sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et assaisonnez. Puis, placez une autre feuille de papier sulfurisé sur la peau et une autre plaque de four par-dessus. Enfournez les plaques à 350°F/175°C et cuisez la peau jusqu'à ce qu'elle soit très croustillante ; vérifiez au bout de 15 à 20 minutes. Ôtez du four et laissez la peau refroidir sur une grille autant que nécessaire.

5 étapes élémentaires pour cuisiner avec le SousVide Supreme

Assaisonner

La cuisine sous vide conserve la saveur des aliments et exalte leurs arômes particuliers. En emprisonnant ainsi les aliments avec leur assaisonnement et leurs huiles dans un sachet, vous amplifiez quelque peu les saveurs des épices et des herbes aromatiques. L'assaisonnement peut consister simplement en une pincée de sel et de poivre, mais l'ajout de matière grasse ou d'huile aux herbes et épices peut améliorer la qualité des saveurs. Voici quelques techniques simples :

Beurres composés : ajoutez des herbes fraîches ou séchées, des épices, du sel et du poivre à du beurre doux. Utilisez ce mélange pour enduire l'intérieur d'un sachet de cuisson vide, puis ajoutez la viande ou les légumes et fermez hermétiquement.

Bouillons aux herbes : mélangez des herbes fraîches ou séchées, des épices, du sel et du poivre avec des légumes, des champignons, du bœuf, des fruits de mer ou du bouillon de poulet. Congelez en petites portions (dans un bac à glaçons ou un sac zippé) et ajoutez le bouillon assaisonné congelé dans le sachet de cuisson avec la viande, la volaille, le poisson ou les légumes avant de le fermer hermétiquement. Le bouillon va fondre et envelopper les aliments.

Huile aux herbes réfrigérée : mélangez des herbes fraîches ou séchées, des épices, du sel et du poivre avec de l'huile d'olive (n'utilisez pas de l'huile d'olive vierge extra car elle pourrait développer un goût métallique amer). Réfrigérez l'huile jusqu'à ce qu'elle devienne semi-solide et ajoutez-en une cuillère à soupe (ou plus) dans votre sachet de cuisson avec les aliments, avant de fermer hermétiquement.

N'utilisez PAS de vin ou de spiritueux dans l'assaisonnement sans l'avoir préalablement chauffé sur votre cuisinière pendant quelques minutes afin d'en éliminer l'alcool et ne laisser que le goût du vin ou du spiritueux. L'alcool, notamment celui du vin, peut donner un goût métallique particulier à vos plats cuisinés sous vide.

Fermer hermétiquement

Utilisez uniquement des sachets plastique alimentaires pouvant être mis sous vide afin d'emballer vos aliments à cuire dans le SousVide Supreme. Fermez-les selon les instructions du fabricant. Utilisez uniquement des sachets certifiés par le fabricant comme étant adaptés à la cuisine sous vide. N'utilisez pas de sachets zippés standards destinés au stockage des aliments.

1. Rabattez l'ouverture du sachet avant de le remplir pour éviter que des condiments ou des débris ne soient coincés dans le zip le cas échéant. Ces débris peuvent empêcher la bonne fermeture du sachet.

2. Placez les aliments et l'assaisonnement souhaité dans le sachet.
3. Ne remplissez pas trop le sachet. Essayez d'éloigner les aliments de la membrane de mise sous vide le cas échéant.
4. Si vous utilisez un sachet zippé, fermez-le et vérifiez qu'il est bien hermétique.
5. Videz l'air du sachet.

NOTA : Si, pour une raison ou pour une autre, le pompage n'évacue pas l'air du sachet, débarrassez-vous de ce dernier et recommencez, en plaçant les aliments dans un nouveau sachet.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC vous déconseille d'utiliser des sachets zippés standards ou fins (qui ne sont pas conçus pour évacuer l'air) dans le SousVide Supreme.

Faire mijoter

Placez le sachet hermétiquement fermé dans le bac à eau une fois que l'eau a atteint la température de cuisson souhaitée. Si vous utilisez plusieurs sachets, placez-les verticalement dans la grille à sachets dans le bac à eau. Vérifiez que les aliments de tous les sachets sont complètement immergés pour la cuisson. Ne placez pas de grands sachets à l'horizontale dans le SousVide Supreme, car cela freinerait la circulation de l'eau par convection autour du bac à eau.

Saisir

Certains aliments comme le steak, la côtelette, le filet, le poisson, les fruits de mer ou la volaille avec peau sont couramment servis caramélisés ou croustillants à l'extérieur, ce qui n'est pas possible dans l'environnement humide du sachet de cuisson sous vide. Après avoir atteint la bonne température, ces aliments nécessitent une finition rapide pour être saisis, ce qui ne peut se faire que par une brève exposition à une température très élevée : placez la viande, le poisson, la volaille ou les fruits de mer dans une poêle très chaude et légèrement huilée (fumante), sur un gril chaud, au four en mode rôtissoire ou bien utilisez un chalumeau de cuisine pour caraméliser la surface des aliments.

Veillez à simplement caraméliser/dorer la surface (1 à 2 minutes) pour renforcer la couleur et la saveur.

ou Mettre en sauce

Vous pouvez aussi mettre vos aliments en sauce. Le poisson, les fruits de mer ou le poulet sont délicieux recouverts de votre sauce favorite.

Servir

Vous êtes maintenant prêts à explorer tous les avantages de la cuisine sous vide avec votre SousVide Supreme. Pour plus d'astuces et de recettes, consultez notre site : SousVideSupreme.com.

Nota : Des aliments crus ou non pasteurisés ne doivent jamais être servis à des personnes sévèrement immunodéprimées. Par mesure de sécurité, le code alimentaire américain (Food Code) recommande que les aliments ne soient pas maintenus entre 41 °F/5°C et 130°F/54,5°C pendant plus de quatre heures.

Résolution des pannes

Si votre SousVide Supreme ne fonctionne pas correctement, veuillez procéder aux vérifications suivantes avant de contacter le service client. Si malgré tout, votre machine ne fonctionne toujours pas correctement (ou pour tout dysfonctionnement non traité dans ce guide de résolution des pannes), veuillez nous contacter à l'adresse customerservice@sousvidesupreme.com ou appeler le service client au 877.787.6836 du lundi au vendredi entre 9h et 16h (HNR) pour obtenir de l'aide.

L'appareil ne démarre pas.

1. Vérifiez qu'il est branché et que la prise murale fonctionne.
2. Vous devriez sentir/entendre un léger clic en relâchant le bouton marche/arrêt. Dans le cas contraire, reposez votre doigt et maintenez-le à nouveau enfoncé.
3. Veillez à bien enfoncer le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes. Si l'appareil ne démarre pas au bout de ce délai, reposez votre doigt et maintenez-le à nouveau enfoncé.

L'appareil bippe pendant la cuisson.

1. La machine doit bipper :
 - pour signaler qu'elle a atteint la température de cuisson souhaitée en préchauffage.
 - pour signaler qu'elle a à nouveau atteint la température souhaitée après que des sachets d'aliments froids, de la glace ou de l'eau supplémentaire ont été ajoutés dans le bac à eau.
 - pour signaler l'achèvement d'un temps de cuisson prédéterminé.
2. La machine ne doit pas bipper pendant la cuisson si elle est à la température souhaitée. Dans le cas contraire :
 - vérifiez que les sachets de cuisson ne se sont pas déposés au fond, obstruant les trous de la grille de protection inférieure ou empêchant la circulation autour du bac à eau. Dans ce cas, utilisez la grille à sachets et remplacez les sachets pour permettre la circulation.
 - vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans la machine (le niveau doit atteindre la ligne FILL indiquée sur la paroi intérieure du bac à eau).

Il y a de l'eau sous la machine.

De l'eau peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle (notamment lorsque vous utilisez la machine à une température supérieure à 175°F/80°C ou sur une longue durée) et occasionnellement déborder du couvercle et couler sous la machine.

1. Voyez si les côtés extérieurs de l'appareil sont humides, ce qui indiquerait que de l'eau a coulé sur les côtés et formé une flaque sous l'appareil. Si c'est le cas, ôtez régulièrement le couvercle pendant une cuisson à haute température ou prolongée et reversez l'eau accumulée dans le bac.
2. Si vous ne trouvez aucune trace d'un écoulement de l'eau sur l'extérieur de l'appareil, éteignez ce dernier, débranchez-le, déplacez-le et essuyez la flaque. Assurez-vous que tout est sec et rallumez la machine, en réglant à nouveau la température souhaitée. Si de l'eau réapparaît sous la machine, il pourrait s'agir d'une fuite de joint. Éteignez l'appareil, débranchez-le et con-

tectez le service client.

La température ne se maintient pas à 1°F/0,5°C.

1. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans la machine (le niveau atteint au moins la ligne FILL de la paroi intérieure du bac à eau).
2. Vérifiez que les sachets de cuisson ne reposent pas au fond, obstruant l'ensemble/une grande partie des trous de la grille de protection inférieure ou empêchant la circulation autour du bac à eau.



Mise au rebut et protection de l'environnement

Votre appareil contient des matériaux récupérables ou recyclables. Veuillez ne pas jeter ce produit dans une poubelle tout-venant. Si votre appareil est en fin de vie, déposez-le dans un centre de recyclage adapté ou une déchetterie locale, conformément aux normes de votre communauté.

SousVide
S U P R E M E®

SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
2275 W Midway Blvd Unit B
Broomfield CO 80020
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836