

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 CE standards for
220-240V ~ 50-60Hz 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.

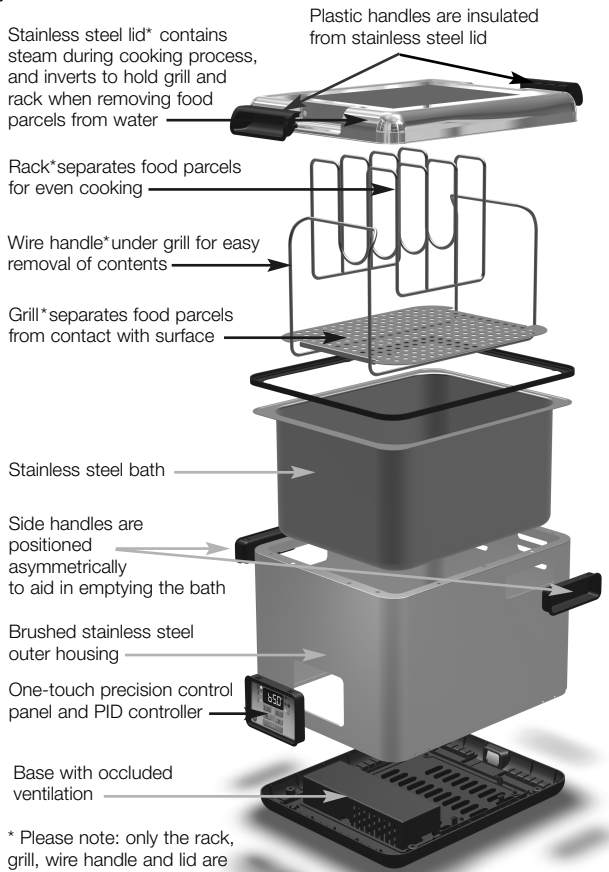
Control Panel Display:

(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.



* 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 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/ 60°C 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 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 CE pour une utilisation en 220-240V ~ 50-60Hz.

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.

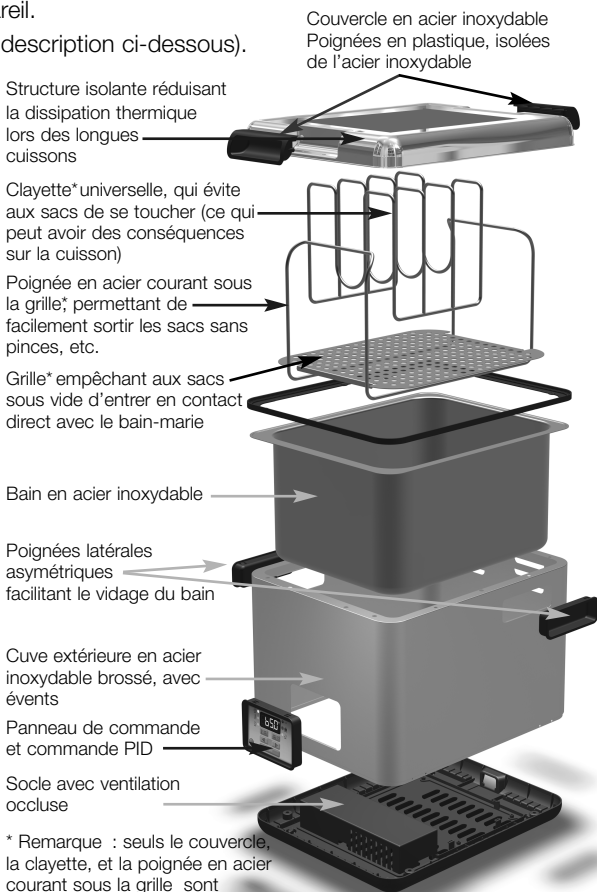
Prise : point d'attache situé à l'arrière de la machine et destiné à raccorder le cordon électrique dans l'appareil.

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.

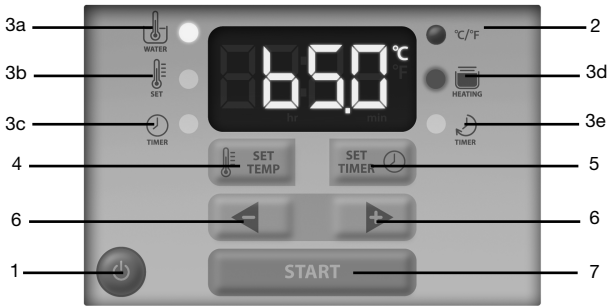
Grille (à sachets) universelle : permet de ranger les sachets verticalement ou de les empiler dans le bac à eau pour une cuisson uniforme. Assurez-vous que les aliments des sachets se trouvent en-dessous de la surface de l'eau du bac pendant la cuisson.

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

Anweisungen zur Verwendung und Pflege des SousVide Supreme®

DIESE ANWEISUNGEN BITTE LESEN UND AUFBEWAHREN

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter SousVideSupreme.com.



Die technische Ausführung dieses Geräts erfüllt die CE-Normen für die Nutzung bei 220-240V ~ 50-60Hz.

WICHTIGE SICHERHEITSVOR- EHRUNGEN

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sollten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, unter anderem:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe. Der Deckel und die Deckelgriffe können beim Kochen heiß werden; die Verwendung eines Ofenhandschuhs beim Anfassen wird daher empfohlen.
3. Um sich vor elektrischen Schlägen zu schützen, tauchen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel), den Stecker bzw. das SousVide-Supreme-Kochgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Das Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Wenn es in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss die Benutzung in Anwesenheit eines Aufsicht führenden Erwachsenen erfolgen, und das Gerät sollte außerhalb der Reichweite der Kinder aufgestellt sein.
5. Das Gerät und das Kabel (Netzanschlusskabel) dürfen nicht in Berührung mit heißen Oberflächen, geheizten Öfen oder Herdplatten kommen. Betreiben Sie das Gerät nur auf trockenen, stabilen Oberflächen wie Tischen oder Arbeitsplatten und nicht in der Nähe beweglicher Teile.
6. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder herausnehmen oder das Wasserbad entleeren. Tauchen Sie dieses Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
7. Das Gerät sollte nicht im Freien benutzt werden.
8. Verwenden Sie keine Anbau- oder Zubehörteile, die nicht von Eades Appliance Technology LLC empfohlen werden. Eine Verwendung solcher Anbau- oder Zubehörteile kann Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen.
9. Das Gerät sollte zu keinem anderen als zum für ihn vorgesehenen Zweck verwendet werden.

10. Sehen Sie von einem Gebrauch des Geräts ab, wenn es schon einmal auf den Boden gefallen ist oder beschädigt zu sein scheint. Verwenden Sie es außerdem nicht, wenn es vorher schon nicht richtig funktioniert hat. Senden Sie das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle in Ihrer Nähe zur Untersuchung, Reparatur oder Anpassung ein.

11. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu betreiben (bzw. zu erwärmen), wenn nur so wenig Wasser im Bad vorhanden ist, dass dadurch der untere Grill nicht vollständig bedeckt und die FILL-Markierung an der Seitenwand nicht erreicht wird.

12. Achten Sie darauf, dass das Wasserbad nicht überfüllt wird; sorgen Sie dafür, dass genügend Platz für die ins Wasserbad gelegten Speisebeutel vorhanden ist. Füllen Sie so viel Wasser in das Bad, dass nach dem Hineinlegen der Beutel, falls nötig, maximal der Höchststand (MAX) erreicht wird, um sicherzustellen, dass die Speisen in den Beuteln vollkommen untergetaucht sind.

13. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Geräte (wie u.a. das SousVide Supreme), die heißes Wasser oder eine andere heiße Flüssigkeit enthalten, von der Stelle bewegt werden. Lassen Sie das Wasserbad stets abkühlen, bevor Sie das Gerät entleeren.

14. Passen Sie beim Abnehmen des Deckels auf, wenn das Gerät heiß ist, da sich beim Kochen innen im Gerät heißes Wasser ansammelt. Verwenden Sie zur Sicherheit zum Abnehmen des Deckels Ofenhandschuhe und kippen ihn vorsichtig, damit das Wasser, das sich angesammelt hat, in das Wasserbad abfließen kann.

15. Drücken Sie zum Abschalten drei (3) Sekunden lang den AUS-Schalter (OFF) und ziehen danach den Stecker aus der Wandsteckdose.

16. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnis geeignet, sofern diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder zur Benutzung des Geräts angeleitet werden.

SONSTIGE WICHTIGE HINWEISE ZU ELEKTRISCHEN KABELN (NETZANSCHLUSSKABELN) UND STECKERN

1. Wenn das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller oder von dessen autorisierter Servicestelle ausgetauscht werden.

2. Schützen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) vor Schäden: Quetschen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) nicht; ziehen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) nicht um scharfe Kanten oder Ecken; tauchen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein bzw. lassen Sie nicht zu, dass es nass wird; ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht an dessen elektrischem Kabel (Netzanschlusskabel) bzw. verwenden das elektrische Kabel (Netzanschluss-

kabel) nicht als Haltegriff.

3. Lassen Sie nicht zu, dass das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) unter dem Gerät liegt oder darum herumgewickelt wird. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder berühren damit heiße Oberflächen.

4. Wenn das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) von der elektrischen Anschlussdose (Steckdose) getrennt werden soll, fassen Sie das Gerät am Stecker und nicht am elektrischen Kabel (Netzanschlusskabel) an, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Verwenden Sie nur das kurze, abnehmbare Stromversorgungskabel, das mit diesem Gerät geliefert wurde, um dem Risiko vorzubeugen, dass man sich in einem längeren Kabel verfängt oder darüber stolpert. Verwenden Sie zusammen mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel (Netzanschlusskabel).

WICHTIG: DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHRENDIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH VORGESEHEN.

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von autorisierten Vertretern von Eades Appliance Technology, LLC durchgeführt werden. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst unter www.sousvidesupreme.com, um weitere Informationen zu erhalten.

Merkmale und Funktionen

Ihr SousVide Supreme hat folgende Bestandteile:

Deckel: Lässt sich umgedreht als Abtropfschale/-becken einsetzen, als stabiler Behälter, in den Flüssigkeit von den Speisebeuteln nach deren Entnahme aus dem Wasserbad abfließen kann, ferner für das Tragen hin zum Ofen, zur Herdplatte oder zum Gitter, um den abschließenden Schritt auszuführen, falls gewünscht.

Wasserbad: Behälter mit einem Fassungsvermögen von ungefähr 9 Litern für Speisen und Wasser bei einer Füllmenge bis zur Linie des maximalen Füllstands (MAX). (Füllen Sie am Anfang nur so viel Wasser ein, dass die FILL-Markierung erreicht wird.)

Gitter: Das Gitter soll verhindern, dass die Speisebeutel mit der Wasserbad-Oberfläche in Berührung kommen.

Grill: Der Grill dient dazu, dass die Speisebeutel getrennt hineingelegt werden können, um ein gleichmäßiges Kochen zu ermöglichen.

Asymmetrische (versetzt angeordnete) Griffe: Das Gerät ist mit diesen Griffen ausgestattet, damit sich das SousVide Supreme einfach tragen lässt und das Wasserbad,

nachdem es ganz abgekühlt ist, leicht von der Ecke her entleert werden kann.

Steckdose: Anschlussstelle an der Rückseite des Geräts zum Anschließen des elektrischen Kabels (Netzanschlusskabels) an das Gerät.

Steuerungselement-

Anzeige: (zu genauen Einzelheiten siehe nachfolgende Beschreibung)

Isolierender Deckelschutz:

Dank dieser Komponente können Wärmeverluste durch den Deckel minimiert und kann als Isolierschicht doppelte Wirkung entfalten, um die Arbeitsplatte vor der am Deckel vorherrschenden Hitze zu schützen, wenn er abgenommen worden ist.

Universal-(Beutel-)Grill:

Dient dazu, dass Speisebeutel zum Zweck eines gleichmäßigen Kochens vertikal oder

Im Deckel des rostfreien Stahls* entsteht während des Kochvorgangs Dampf; er kann umgedreht werden, um das Gitter und den Grill zu halten, wenn Speisebeutel aus dem Wasserbad herausgenommen werden.

Das Gestell* dient dazu, dass die Speisebeutel getrennt hineingelegt werden können, um ein gleichmäßiges Kochen zu ermöglichen.

Das Gitter* soll verhindern, dass die Speisebeutel mit der Wasserbad-Oberfläche in Berührung kommen

Bad des rostfreien Stahls

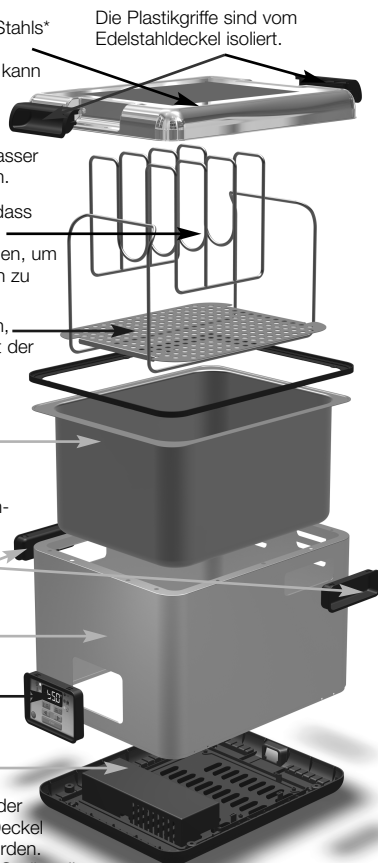
Die Seitengriffe sind asymmetrisch angeordnet, damit das Bad leichter entleert werden kann.

Fall des rostfreien Stahls

One-Touch-Feinstuerungselement und PID-Regler

Basisteil mit verdeckter Belüftung

* Wichtiger Hinweis: Nur der Grill, das Gitter und der Deckel können abgenommen werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen.



gestapelt in das Wasserbad gelegt werden können. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen in den Beuteln sich beim Kochen unterhalb der Wasseroberfläche im Bad befinden.

Drahtgriff: Verläuft unterhalb des Gitters und unterstützt beim Abnehmen des Gitters und beim Entfernen von Speisebeuteln aus dem Wasserbad.

Steuerungselement-Anzeige



1. Ein-/Ausschaltknopf
2. Knopf zum Umschalten zwischen Celsius/Fahrenheit
3. Modusanzeige-Lampen
 - a. Wassertemperatur-Anzeigelampe („Water“)
 - b. Anzeigelampe für die Wassertemperatureinstellung („Set“)
 - c. Countdown-Zeitmesser-Lampe („Timer“)
 - d. Licht zum Anzeigen, ob das Heizungselement aktiv ist („Heating“)
 - e. Licht zum Anzeigen, ob der Zeitmesser aktiv ist
4. Temperatureinstellungsknopf (Set Temp)
5. Zeitmessereinstellungsknopf (Set Timer)
6. Umschaltpfeile zum Erhöhen/Verringern des jeweiligen Werts (+/-)
7. Einschaltknopf (START)

Einstellung des Geräts für den Gebrauch

1. Vergewissern Sie sich, dass das Wasserbad Wasser enthält, bevor Sie das Gerät einschalten.
2. Führen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) richtig in die Steckdose an der Rückseite des Geräts ein und stecken es in die Wandsteckdose.
3. Drücken Sie und halten den Ein-/Ausschaltknopf 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Sie sollten ein leichtes Einschnappen spüren und ein Geräusch hören.
4. Die Wassertemperatur-Anzeigelampe sollte leuchten und auf der Anzeige die momentane Wassertemperatur im Bad zu sehen sein. (Das Gerät ist für entweder in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit anzuzeigende Werte vor-eingestellt. Um die Einstellung zu ändern, drücken Sie den kleinen Celsius/Fahrenheit-Umschaltknopf.)
5. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie den Knopf ‚Set

Temp°. Die Temperaturanzeigelampe für die Funktion ‚Set‘ (Einstellen) sollte daraufhin leuchten. Die eingestellte Standardtemperatur von 140°F/60°C sollte nun angezeigt sein. Erhöhen (+) oder verringern (-) Sie die Temperatur mittels der Umschaltpeile zum Erhöhen/Verringern des jeweiligen Werts, um die von Ihnen gewünschte Solltemperatur für den Kochvorgang einzustellen. Wenn auf der Anzeige die Solltemperatur erreicht ist, drücken Sie den START-Knopf, damit das Wasser auf diese Temperatur erwärmt wird. Am Anfang der Erwärmung des Wasserbads ist ein Tonsignal zu hören. Die Anzeigelampe, die zum Anzeigen der Erwärmung dient, leuchtet so lange rot, bis die Solltemperatur erreicht ist; danach leuchtet sie grün. (Ein akustischer Alarm, ein sich in 1-sekündigen Zeitabständen wiederholender Piepston, weist ferner darauf hin, dass die Solltemperatur erreicht wurde.)

6. Das Einstellen der Countdown-Zeitmesser-Funktion ist zum Betreiben des Geräts nicht notwendig. Das Heizelement funktioniert unabhängig davon, ob die Zeitmesser-Funktion eingestellt wurde oder nicht. Außer wenn Nahrungsmittel bei Solltemperaturen, die über die für sie vorgesehene normale Serviertemperatur hinausgehen, zart oder sanft gegart zubereitet werden (wobei hier die zeitlichen Einstellungen hinsichtlich des Kochens der Speisebeutel ausschlaggebend dafür sein könnten, dass die Speisen nicht zerkocht werden), sind gewöhnlich keine exakten Zeitvorgaben für das Kochen mit dem SousVide-Gerät notwendig. Folgender Hinweis zur Verwendung des Zeitmessers ist zu beachten:

- a. Warten Sie mit der Einstellung des Zeitmessers, bis das Wasserbad in Ihrem SousVide Supreme die gewünschte Sollkochtemperatur erreicht hat und Sie bereit sind, die Speisebeutel in das Wasserbad zu legen.
- b. Um die Zeitmessereinstellung zu verwenden, drücken Sie den Knopf für die Zeitmessereinstellung (‚Set Timer‘). Daraufhin wird im Anzeigefenster der Zeitwert in Minuten angezeigt.
- c. Erhöhen bzw. verringern Sie die Zeitmessereinstellung unter Verwendung der Pfeile zur Erhöhung/Verringerung (+/-). Die angezeigte Zeit ändert sich im 1-Minuten-Takt bis 30 Minuten, wonach eine Beschleunigung erfolgt.
- d. Wenn die gewünschte Kochzeitlänge erreicht ist, drücken Sie auf den START-Knopf, um mit der Zeiteinstellung zu beginnen. Nach ein paar Sekunden wird von der Anzeige wieder die Wasserbadtemperatur angezeigt. Um zu irgendeinem Zeitpunkt während des Kochvorgangs die noch verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie den Knopf für die Zeitmessereinstellung (‚Set Timer‘).

Reinigung des SousVide Supreme

1. Nach dem Gebrauch des Geräts sollte sich im Wasserbad kein Wasser mehr befinden. Lassen Sie das Wasserbad abkühlen, nehmen die Gitter ab und schütten mittels der versetzt angeordneten Griffe, die einen besseren Halt ermöglichen, den Inhalt des Wasserbads in ein Ausgussbecken.
2. Trocknen Sie den Innenbereich mit einem weichen, sauberen Lappen ab.
3. Unter Umständen müssen Sie das Wasserbad Ihres SousVide Supreme regelmäßig — oder falls ein Kochbeutel reißen sollte — reinigen. Verwenden Sie dafür einen weichen Lappen oder einen Schwamm und mildes

Seifenwasser, um das Wasserbad innen auszuwischen. Verwenden Sie zum Ausspülen klares Wasser und schütten das Wasser mittels der versetzt angeordneten Griffe am Gerät von der Ecke her heraus.

4. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen oder Ausspülen nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

5. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres SousVide Supreme nie Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.

6. Stellen Sie das SousVide Supreme nie in die Geschirrspülmaschine.

7. Ansonsten sollten Wartungen nur von autorisierten SousVide-Supreme-Servicestellen durchgeführt werden. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter SousVideSupreme.com.

Kochen mit dem SousVide Supreme

Wie bei jeder neuen Kochmethode bestehen einige Unterschiede in technischer Hinsicht, mit denen Sie sich vertraut machen sollten.

Diese Grundprinzipien sollten Sie auf jeden Fall verstehen:

Die Länge der Kochzeit ist (vor allem was Fleisch betrifft) mehr von der Dicke des Lebensmittels abhängig als vom Gewicht. Wenn zum Beispiel ein Steak doppelt so dick ist, dauert es bis zu vier Mal länger, bis das Fleisch in der Mitte die vorgesehene Solltemperatur erreicht. Wenn demnach ein 2,5cm dickes Steak mindestens 1 Stunde lang braucht, um eine Solltemperatur von 140°F/60°C zu erreichen, bei der das Steak „halb durch“ (medium) zubereitet werden kann, braucht ein 5cm dickes Steak nicht 2, sondern 4 Stunden, um eine Temperatur von 140°F/60°C zu erreichen.

Lebensmittel können bei der für sie gewünschten Serviertemperatur gekocht und über längere Zeiträume (8 Stunden oder mehr) gelagert werden, ohne dass sie im Großen und Ganzen ihr Aroma oder ihr appetitliches Aussehen verlieren, oder können bei höheren Temperaturen sogar noch schneller gekocht werden. Wenn Fleisch bei einer höheren als der gewünschten Serviertemperatur gekocht wird, ist es erforderlich, dass die Zeitmesurfunktion verwendet wird, um ein eventuelles Zerkochen zu verhindern.

Zähere Fleischstücke erfordern längere Kochzeiten (6 bis 8 Stunden oder mehr) bei der gewünschten Serviertemperatur, bei der Lebensmittel nicht zerkochen können, sondern vielmehr das Fleisch zart gemacht wird. Für diese Gruppe typisch wären ein Steak aus der Flanke, Schwanzrolle, Gerichte mit Fleisch von frei weidenden Rindern, Straußenfilets oder Bisonsteaks.

Zähe, fetthaltige Fleischstücke, zum Beispiel für Schmorbraten, Lendenrippchen vom Schwein oder Lammkeule, sollten bei Temperaturen gekocht werden, die hoch genug sind, damit die Kollagenfasern in Gelatine ‚geschmolzen‘ werden können, nämlich mindestens 140°F/60°C und mindestens 24 Stunden lang. Einige sehr zähe Fleischsorten, die zum Beispiel für Rinderbäckchen oder Rinder-Spareribs verwendet werden, können bis zu 72 Stunden erfordern. Das Endergebnis ist einfach saftiges, auf der Zunge zergehendes, zartes Fleisch.

Sehr zarte Fleischsorten, die zum Beispiel für Lammkoteletts, Lammkarrees oder Rinder- bzw. Schweinefilets verwendet werden, müssen durchgehend nur auf die Serviertemperatur erhitzt werden, was weniger zeitaufwändig ist.

Wenn man zartes Fleisch über längere Zeiträume hinweg (über 4 bis 6 Stunden) im Wasserbad lässt, kann dies gewisse Einbußen hinsichtlich der Qualität der Fleischkonsistenz zur Folge haben.

Geflügelfleisch wird am besten in einzelnen Teilen zubereitet. Im Hohlraum eines ganzen Hühnerkörpers eingeschlossene Luft kann verursachen, dass der Beutel im Wasserbad schwimmt und das Fleisch eventuell nicht gleichmäßig gekocht wird. Halbe Hühnchen, Enten oder Wildhühner bzw. einzelne Brustteile, Beine oder Schenkel davon lassen sich optimal im SousVide-Supreme-Wasserofen zubereiten.

Sehr faserhaltige Gemüse- und Obstsorten erfordern bei der Zubereitung in einem Zeitraum von 1 bis 2 Stunden höhere Temperaturen als Fleisch (gewöhnlich 183°F/84°C bis 190°F/87°C), um weich gekocht zu werden. Zarte Gemüsesorten wie Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Kraut, Sommer- und Winterkürbisse sowie die meisten Obstsorten, einschließlich Tomaten, brauchen eventuell nur 45 Minuten. Wurzelgemüse wie Rüben, Möhren, Kartoffeln, Pastinaken und Kohlrüben brauchen gewöhnlich 1 bis 2 Stunden. Längere Kochzeiten bewirken eine sehr weiche Konsistenz von Obst und Gemüse, die ideal für Suppen und Pürees ist.

Einige Lebensmittel, die idealerweise durch Pochieren zubereitet werden, zum Beispiel Gemüse, Fisch, Schalentiere und Hühnchen ohne Haut, können direkt vom Speisebeutel auf den Teller gelegt und serviert werden.

Lebensmittel, die bevorzugt eine karamalisierte oder knusprige Außenschicht haben sollen, zum Beispiel Braten, Steaks und Koteletts, erfordern die Ausführung eines kurzen, zusätzlichen Schritts zum Abschluss (auf dem Gitter, unter dem Bratrost, in einer erhitzten Bratpfanne oder unter Verwendung eines Flambierbrenners), bei dem die Außenschicht vor dem Servieren schnell angebraten wird. Geflügelfleisch wird am besten nach vorherigem Entfernen der Haut zubereitet. Damit die Geflügelhaut knusprig wird, entfernen Sie die Haut sorgfältig vor dem Kochen im SousVide-Gerät. Um zu erreichen, dass die Haut knusprig wird, schneiden Sie die Haut in Streifen mit einer Breite von ungefähr 1,3cm. Legen Sie die Streifen in einer einzelnen Schicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Legen Sie anschließend eine weitere Lage Backpapier über die Haut und stellen über das Backpapier ein weiteres Backblech. Stellen Sie die Backbleche in einen auf 350°F/176°C erhitzten Ofen und lassen sie so lange darin, bis die Haut schön knusprig geworden ist; werfen Sie zur Kontrolle ungefähr alle 15 bis 20 Minuten einen Blick in den Ofen. Nehmen Sie die Backbleche aus dem Ofen und lassen die Haut so lange wie jeweils nötig auf einem Ofenrost abkühlen.

Die 5 Grundsritte für die Zubereitung im SousVide Supreme Würzen

Die SousVide-Kochmethode bewahrt das Aroma von Nahrungsmitteln und bringt ihren jeweiligen besonderen Charakter noch vollständiger hervor. Die Vakuumversiegelung von Lebensmitteln, die zusammen mit beliebigen Gewürzen oder Ölen in den Beutel gegeben werden, bewirkt ein noch intensiveres Aroma der verwendeten Gewürze und Kräuter. Gewürzt werden kann zum Beispiel einfach durch Bestreuen mit Salz und Pfeffer, während das Zugabe von Fett oder Öl zu Kräutern und Gewürzen die Aromaqualität noch

weiter verbessern kann. Nachfolgend werden einige einfache Techniken beschrieben:

Aromatisierte Butter — Man mische frische oder getrocknete Kräuter, Gewürze, Salz und Pfeffer mit ungesalzener Butter. Man verwende die Mischung, um den leeren Kochbeutel innen zu beschichten, und gebe anschließend das Fleisch oder das Gemüse hinzu. Anschließend versiegele man den Kochbeutel.

Kräuterbrühen — Man mische frische oder getrocknete Kräuter, Gewürze, Salz und Pfeffer mit Gemüse, Pilzen, Rindfleisch, Meeresfrüchten oder Hühnerbrühe. Man tiefgefriere die Mischung in kleinen Portionen (in einer Eiswürfelform oder einem durch Reißverschluss verschließbaren Beutel) und gebe die tiefgefrorene Gewürzbrühe mit dem Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch oder Gemüse vor der anschließenden Versiegelung in den Kochbeutel. Danach schmilzt die Brühe und vermischt sich mit den hineingegebenen Speisen.

Gekühltes Kräuteröl — Man mische frische oder getrocknete Kräuter, Gewürze, Salz und Pfeffer mit Olivenöl. (Achtung: Kein natives Olivenöl Extra verwenden, da es manchmal ein bitteres, metallisches Aroma entwickelt.) Man kühle das Öl, bis es halbfest ist, und gebe einen Esslöffel (oder mehr) zusammen mit den Nahrungsmitteln in den Kochbeutel, wonach der Kochbeutel zu versiegeln ist.

ACHTUNG: Bitte Weine oder Spirituosen in der Speisewürze nur verwenden, wenn sie vorher ein paar Minuten lang auf der Herdplatte erhitzt wurden, damit der Alkohol verdunstet und nur das Aroma des Weins oder der Spirituose zurückbleibt. Denn Alkohol, vor allem Alkohol aus Wein, kann im SousVide-Gerät zubereiteten Speisen einen eigentümlichen metallischen Geschmack geben.

Versiegeln

Sie sollten nur für Lebensmittel geeignete, über Vakuumversiegelung verschließbare Plastikbeutel verwenden, um Speisen zu verpacken, die in Ihrem SousVide Supreme zubereitet werden sollen. Führen Sie die Versiegelung gemäß den Herstelleranweisungen durch. Verwenden Sie nur herstellerezertifizierte Beutel, die laut Herstellerangaben zum Kochen unter Vakuum geeignet sind. Verwenden Sie keine rein zur Lebensmittelaufbewahrung vorgesehenen, mit Reißverschluss verschließbaren Standardbeutel.

1. Falten Sie die Beutelloffnung vor dem Befüllen zurück, damit zwischen den Krampen des Reißverschlusses, falls vorhanden, keine Gewürzreste oder sonstigen Rückstände hängen bleiben. Die Rückstände könnten dazu führen, dass sich der Beutel nicht optimal verschließen lässt.
2. Geben Sie die Speise mit den gewünschten Gewürzen in den Beutel.
3. Geben Sie nicht zu viel in den Beutel. Versuchen Sie die Lebensmittel vom Bereich der Vakuummembran, falls vorhanden, fernzuhalten.
4. Wenn Sie einen mit Reißverschluss verschließbaren Beutel verwenden, ziehen Sie den Beutelreißverschluss zu und vergewissern sich, dass die Versiegelung optimal ist.
5. Verschließen Sie den Beutel im Vakuumversiegelungsverfahren.

(HINWEIS: Wenn sich die Luft aus irgendeinem Grund nicht aus dem Beutel herauspumpen lässt, entsorgen Sie diesen Beutel und fangen noch einmal von vorne an, indem Sie die Speise in einen neuen Beutel geben.)

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC rät davon ab, dass Standard- oder dünne, mit Reißverschluss verschließbare Beutel, die nicht dafür geeignet sind, dass Luft aus ihnen herausgepumpt wird, im SousVide Supreme verwendet werden.

Kochen bei geringer Hitze

Legen Sie den versiegelten Beutel ins Wasserbad, sobald das Wasser die zum Kochen vorgesehene Solltemperatur erreicht hat. Wenn mehrere Beutel verwendet werden, stellen Sie sie senkrecht auf den Beutelgrill im Wasserbad. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel in allen Beuteln sich vollständig unterhalb der Wasseroberfläche befinden, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Legen Sie große Beutel nicht waagrecht in das SousVide Supreme, weil dadurch die konvektive Zirkulation des Wassers entlang dem Umfang des Wasserbads erschwert wird.

Schnelles Anbraten

Einige Nahrungsmittel wie Steaks, Koteletts, Filets, Fisch, Meeresfrüchte oder Geflügelfleisch mit Haut werden gewöhnlich mit einer karamelierten oder knusprigen Außenschicht serviert, die sich in der feuchten Umgebung des SousVide-Kochbeutels nicht herstellen lässt. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, müssen diese Nahrungsmittel zum Abschluss noch schnell angebraten werden, was nur möglich ist, indem sie kurz einer sehr hohen Temperatur ausgesetzt werden.

Der Schritt des schnellen Anbratens kann erfolgen, indem das Fleisch, der Fisch, das Geflügelfleisch oder die Meeresfrüchte in eine sehr heiße, ein wenig geölte Bratpfanne (bis zur Rauchttemperatur) gegeben oder auf ein erhitztes Gitter bzw. unter den Bratrost eines Ofens gelegt werden oder indem ein Flambierbrenner verwendet wird, um die oberste Schicht der Nahrungsmittel zu karamelisieren.

Achten Sie darauf, dass zum Zweck der Herstellung von intensiveren Farben und Aromen stets nur die oberste Schicht zu karamelisieren/bräunen ist (jeweils 1 bis 2 Minuten lang).

oder Zubereiten von Soßen

Eine weitere Möglichkeit ist, Ihre Speise mit einer Soße zu servieren. Nahrungsmittel wie Fisch, Meeresfrüchte oder Hühnchen schmecken noch besser, wenn sie mit einer beliebten Soße serviert werden.

Servieren

Sie stehen nun kurz davor, die köstlichen Vorzüge des SousVide-Kochens mit Ihrem SousVide Supreme kennenzulernen. Weitere Tipps und Rezepte finden Sie unter SousVideSupreme.com.

Hinweis: Rohe oder nicht pasteurisierte Lebensmittel dürfen nie sehr empfindlichen, immungeschwächten Personen serviert werden. Nach den Empfehlungen des 'US Food Code' sollten Lebensmittel aus Sicherheitsgründen nie länger als vier Stunden lang bei einer Temperatur zwischen 41°F/5°C und 130°F/54,4°C gelagert werden.

Fehlersuchen

Falls Ihr SousVide Supreme nicht richtig funktioniert, führen Sie bitte die nachfolgend beschriebenen, empfohlenen Kontrollen durch, bevor Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung setzen. Wenn Ihr Gerät auch nach der Durchführung der empfohlenen Kontrollen immer noch nicht richtig funktioniert (oder irgendwelche sonstigen Betriebsstörungen aufgetreten sind, die nicht in dieser Fehlersuchhilfe aufgeführt sind), kontaktieren Sie uns bitte, indem Sie eine E-Mail an customerservice@sousvidesupreme.com senden oder die Kundendienstabteilung (erreichbar von Montag bis Freitag zwischen 9:00 Uhr und 16:00 Uhr MST) unter der Telefonnummer +1.877.787.6836 anrufen, um um Hilfe zu bitten.

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
2. Sobald Sie den Ein-/Ausschaltknopf drücken, sollten Sie ein leichtes Einschnappen spüren/hören. Wenn nicht, legen Sie Ihren Finger erneut darauf und drücken/halten ihn gedrückt.
3. Drücken Sie und halten den Ein-/Ausschaltknopf 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn sich das Gerät auch danach noch nicht einschalten lassen, legen Sie Ihren Finger erneut darauf und drücken/halten ihn gedrückt.

Das Gerät piepst beim Kochvorgang.

1. Das Gerät sollte immer piepsen, um
 - anzuzeigen, dass es auf die voreingestellte Sollkochtemperatur vorgewärmt wurde.
 - anzuzeigen, dass nach dem Zugeben von kühlen Speisebeuteln, Eis oder zusätzlichem Wasser zum Wasserbad die voreingestellte Solltemperatur wieder erreicht wurde.
 - das Ende der voreingestellten Kochzeit anzuzeigen.
2. Das Gerät sollte nicht während des Kochvorgangs piepsen, wenn die gewünschte/voreingestellte Kochtemperatur bereits erreicht wurde. Falls doch, sollten Sie folgende Schritte ausführen:
 - Vergewissern Sie sich, dass die Kochbeutel nicht auf den Boden gesunken sind und eventuell die Löcher im perforierten Gitter am Boden verschließen oder die Zirkulation entlang dem Umfang des Wasserbads erschweren. Falls dies passiert ist, verwenden Sie den Beutelgrill und verändern die Position der einzelnen Beutel so, dass die Zirkulation wieder möglich ist.
 - Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Gerät vorhanden ist, d.h. dass der Wasserstand die FILL-Markierung an der Innenwand des Wasserbads erreicht.

Im Zähler unter dem Gerät befindet sich Wasser.

Im Deckel kann sich Wasser ansammeln (vor allem wenn das Gerät bei Temperaturen über 175°F/80°C oder über längere Zeiträume hinweg verwendet wird) und kann unter bestimmten Umständen über den Geräterand und über den Zähler fließen.

1. Überprüfen Sie, ob die Gerätegehäusesseiten Anzeichen von Nässe

aufweisen, die erkennen lassen, dass Wasser die Seiten hinunter getropft ist und sich dort angesammelt hat. Falls dies passiert ist, nehmen Sie den Deckel regelmäßig ab, wenn das Gerät vorher bei höheren Temperaturen verwendet wurde oder bestimmte Kochvorgänge länger dauern, damit Wasser, das sich angesammelt hat, zurück ins Wasserbad fließen kann.

2. Wenn Sie keine Anzeichen dafür feststellen können, dass Wasser an der Außenseite des Geräts hinab getropft ist, schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Gerätestecker heraus, rücken es von seiner momentanen Stelle weg und wischen die Flüssigkeit auf, die ausgelaufen ist. Vergewissern Sie sich danach, dass alles trocken ist, und stellen das Gerät wieder an. Stellen Sie wieder die gewünschte Temperatur ein. Falls erneut festgestellt werden sollte, dass sich unterhalb des Geräts Wasser befindet, könnte es sich hierbei um ein Loch in der Dichtung handeln. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen den Gerätestecker heraus und nehmen Kontakt zum Kundendienst auf.

Die Temperatur kann (mit einer eventuellen Abweichung von bis zu 1°F/0,5°C) nicht gehalten werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass im Gerät genügend Wasser vorhanden ist, d.h. dass der Wasserstand mindestens die FILL-Markierung an der Innenwand des Wasserbads erreicht.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Kochbeutel nicht auf den Boden gesunken sind und eventuell alle oder die meisten Löcher im perforierten Gitter unten verschließen oder die Zirkulation entlang dem Umfang des Wasserbads erschweren.



Richtige Entsorgung und Umweltschutzeviroment

Ihr Gerät enthält Materialien, die wiederaufbereitet bzw. recycelt werden können. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem sonstigen unsortierten Hausmüll. Entsorgen Sie das Produkt am Ende von dessen Lebenszyklus stattdessen in einem Recyclingzentrum für Sondermüll bzw. Wertstoffhof bei Ihnen vor Ort und beachten dabei die in Ihrer Gemeinde geltenden Vorschriften hierzu.

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 (CE) para uso con 220-240V ~ 50-60Hz.

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

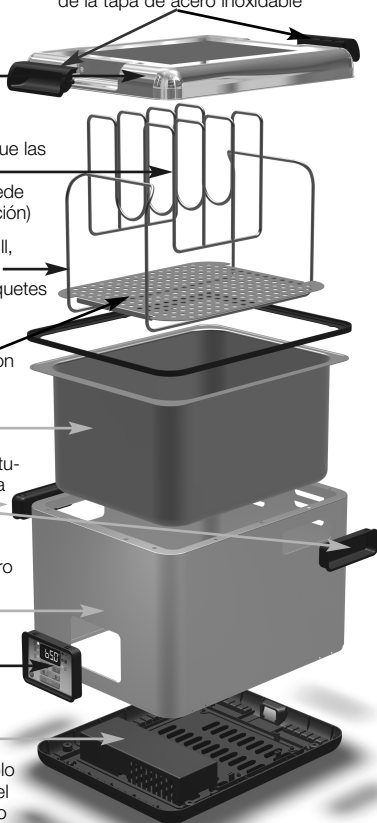
Recipiente exterior de acero inoxidable cepillado con conductos de ventilación

Panel de control de precisión táctil y controlador PID

Base 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 Demi 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 bison.

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

Istruzioni per l'uso e la manutenzione di SousVide Supreme®

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Per ulteriori informazioni visitare il sito web SousVideSupreme.com



Questo apparecchio è stato realizzato a norma CE per l'uso con alimentazione 220-240V ~ 50-60Hz.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina.
2. Non toccare le superfici roventi. Utilizzare le maniglie o i pomelli. Il coperchio e i manici possono diventare roventi durante la cottura: si consiglia di indossare un guanto da forno.
3. Per evitare il rischio scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura Sous Vide Supreme in acqua o altri liquidi.
4. Non far utilizzare l'apparecchio ai bambini. Quando questo viene adoperato in presenza di bambini, è necessaria l'attenta supervisione da parte di un adulto che tenga l'apparecchio fuori dalla loro portata.
5. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da superfici roventi, forni riscaldati o fornelli. Azionare l'apparecchio esclusivamente su una superficie asciutta e stabile, come un tavolo o un piano di lavoro e lontano da parti in movimento.
6. Staccare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare la macchina prima di inserire o rimuovere delle parti o svuotare il bagno. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non adoperare alcun dispositivo ausiliare o accessorio non raccomandato da Eades Appliance Technology, LLC. L'uso di tale dispositivo ausiliare o accessorio può causare incendi, scariche elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
10. Non utilizzare l'apparecchio se questo è caduto o appare danneggiato. Non utilizzare se il cavo o la spina sono danneggiati o in caso di malfunzionamento. Riportare l'apparecchio al più vicino centro riparazioni autorizzato perché venga esaminato, riparato o adattato.
11. Non tentare di mettere in funzione (riscaldare) l'unità in assenza di una quantità sufficiente di acqua nel bagno che copra completamente il cestello inferiore e raggiunga il segno di livello FILL sulla parete laterale.

12. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il bagno; lasciare uno spazio sufficiente a contenere il volume delle buste. Se necessario, dopo aver aggiunto le buste, versare altra acqua nel bagno fino al segno di livello MAX per coprirle completamente.

13. È necessario prestare la massima attenzione quando si spostano elettrodomestici contenenti acqua o altri liquidi caldi, compreso il SousVide Supreme. Lasciare sempre che il bagno si raffreddi prima di svuotare l'unità.

14. Fare attenzione nel rimuovere il coperchio quando l'unità è calda perché durante la cottura all'interno si raccoglie acqua bollente. Indossare dei guanti da forno per rimuovere il coperchio e, per maggiore sicurezza, batterlo leggermente per drenare nel bagno l'acqua accumulata.

15. Per spegnere l'apparecchio tenere premuto il pulsante OFF per tre (3) secondi, quindi scollegare la spina dalla presa a muro.

16. Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (anche bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, salvo che non siano sorvegliate o istruite all'utilizzo dell'apparecchio da persone che rispondono della loro sicurezza.

IMPORTANTI INFORMAZIONI INTEGRATIVE SU CAVI DI ALIMENTAZIONE E SPINE

1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o a un suo agente autorizzato per la sostituzione.

2. Proteggere il cavo di alimentazione per evitare che subisca danni: non schiacciare il cavo, non tirarlo in presenza di bordi o angoli taglienti, non immergere il cavo in acqua o altro liquido e tenerlo al riparo dall'umidità; non tirare o trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo e non utilizzare il cavo di alimentazione come un manico.

3. Non far passare il cavo di alimentazione sotto o intorno all'apparecchio. Non far passare il cavo sul bordo di un tavolo o un ripiano e impedire che entri in contatto con superfici roventi.

4. Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrarlo per la spina, non per il filo, per evitare infortuni.

5. Utilizzare unicamente il cavo di alimentazione corto e amovibile fornito con questo apparecchio per evitare il rischio di aggrovigliamento o di inciampo su un cavo più lungo. Non adoperare prolunghes (cavo di alimentazione) per questo apparecchio.

**IMPORTANTE:
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
L'APPARECCHIO È DESTINATO
ESCLUSIVAMENTE ALL'USO
DOMESTICO**

Non cercare di aggiustare l'apparecchio da soli: qualsiasi intervento di riparazione deve essere eseguito da un rappresentante autorizzato di Eades Appliance Technology, LLC. Per informazioni contattare l'assistenza clienti all'indirizzo www.sousvidesupreme.com.

Caratteristiche e funzioni

Il SousVide Supreme ha in dotazione i seguenti componenti:

Coperchio: una volta capovolto, diventa una scodella/vaschetta di raccolta stabile in cui il cibo imbustato, dopo essere stato rimosso dal bagno, può essere scolato e trasportato al forno, al piano di cottura o alla graticola per la fase finale, se necessario.

Bagno: capacità circa 9 litri per alimenti e acqua quando è riempito fino alla linea MAX (inizialmente, riempire con acqua soltanto fino alla linea FILL).

Griglia: impedisce che le confezioni di cibo entrino in contatto con la superficie del bagno.

Grata: separa le bustine sottovuoto per una cottura uniforme.

Maniglie asimmetriche (sfalsate): progettate per l'agevole trasporto del SousVide Supreme e per facilitare il versamento dall'angolo del bagno d'acqua dopo che si è raffreddato completamente.

Presa di alimentazione: punto di attacco sul retro della macchina utilizzato per collegare il cavo elettrico (filo di alimentazione) nell'unità.

Display del pannello di comando (vedere descrizione specifica di seguito).

Rivestimento isolante del coperchio:

questo componente consente di ridurre al minimo la perdita di calore attraverso il coperchio e può avere la doppia funzione di cuscinetto isolante per proteggere il piano di lavoro dal calore del coperchio dopo che è stato rimosso.

Griglia universale

(per buste): utile per disporre in verticale o impilare le bustine degli alimenti nel bagno d'acqua e ottenere una cottura uniforme. Assicurarsi che le buste siano completamente immerse nell'acqua del bagno durante la cottura.

Manico in filo metallico:

passa sotto il cestello e facilita la sua rimozione e quella delle confezioni di cibo dal bagno d'acqua.

Il coperchio in acciaio inox* contiene il vapore durante la cottura e si capovolge per ospitare la griglia e il cestello quando vengono rimosse le confezioni di cibo dall'acqua

La griglia* tiene separate le confezioni di cibo per una cottura uniforme

Il cestello* tiene separate le confezioni di cibo per evitare che entrino in contatto con la superficie

In acciaio inox da bagno

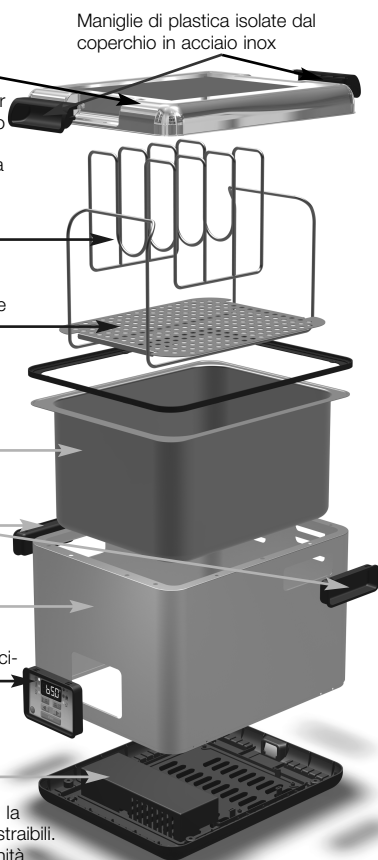
Le maniglie laterali sono disposte in maniera asimmetrica per facilitare lo svuotamento del bagno

Alloggiamento esterno in acciaio inox

Pannello di comando di precisione a sfioramento

Base con aerazione occlusa

* Attenzione: solo il cestello, la griglia e il coperchio sono estraibili. Non tentare di smontare l'unità.



Display del pannello di comando



1. Pulsante on/off
2. Pulsante gradi Celsius/Fahrenheit
3. Spie di modalità
 - a. Spia di temperatura dell'acqua
 - b. Spia di temperatura dell'acqua impostata
 - c. Spia del conto alla rovescia
 - d. Spia resistenza di riscaldamento attiva
 - e. Spia timer attivo
4. Pulsante di impostazione della temperatura
5. Pulsante di impostazione del timer
6. Frecce azionabili (+/-) per aumentare/diminuire i valori
7. Pulsante di avvio

Impostazione della macchina per l'utilizzo

1. Prima di avviare la macchina, accertarsi che sia presente l'acqua nel bagno.
2. Inserire il cavo elettrico (filo di alimentazione) nella presa sul retro della macchina, quindi collegarlo alla presa a muro.
3. Per accendere la macchina, tenere premuto il pulsante "ON/OFF" per 3 secondi. Si dovrebbe udire un leggero "clic" e un segnale acustico.
4. La spia della temperatura dell'acqua si accende e il display legge la temperatura corrente dell'acqua nel bagno (la macchina è preimpostata sui gradi Celsius o Fahrenheit. Per cambiare tale impostazione, premere il pulsantino di commutazione Celsius/Fahrenheit).
5. Per impostare la temperatura desiderata, premere il pulsante "Set Temp" e si illuminerà la spia di temperatura "Set". A questo punto dovrebbe comparire la temperatura predefinita di 140°F/60°C. Mediante le frecce di commutazione "Aumenta/riduci valore", aumentare (+) o ridurre (-) la temperatura per impostare il valore desiderato per la cottura.

Quando si raggiunge la temperatura richiesta sul display, premere il pulsante START per iniziare a riscaldare l'acqua. Quando il bagno inizia a riscaldarsi viene emesso un suono d'allerta. La spia del riscaldamento ("Heating") diventa di colore rosso fino al raggiungimento della temperatura desiderata, quindi diventa verde (allarme acustico: il raggiungimento della temperatura richiesta).

viene segnalata anche da un bip ripetuto a intervalli di 1 secondo).

6. Non è necessario impostare il “Timer” del conto alla rovescia per utilizzare la macchina. La resistenza di riscaldamento funziona indipendentemente dall'impostazione della funzione timer. Ad eccezione dei casi in cui si cucinano cibi teneri o delicati a temperature superiori a quella in cui viene servito il piatto — quando il calcolo del tempo di cottura del cibo imbustato è un elemento critico per evitare una cottura eccessiva — un calcolo preciso del tempo di cottura sous vide non è normalmente necessario. Per utilizzare il timer:

- a. Prima di impostare il timer, attendere che il bagno di SousVide Supreme abbia raggiunto la temperatura di cottura desiderata, quindi il cibo imbustato può essere inserito nel bagno.
- b. Per utilizzare la funzione timer, premere il pulsante “Set Timer”. Il display visualizzerà il tempo in minuti.
- c. Aumentare/ridurre l'impostazione del timer con le frecce +/- . Il tempo visualizzato cambierà con incrementi di 1 minuto fino a 30 minuti, poi aumenterà la velocità.
- d. Una volta raggiunto il tempo di cottura desiderato, premere il pulsante START per iniziare il conto alla rovescia. Dopo alcuni secondi il display torna a visualizzare la temperatura del bagno. Per visualizzare il tempo rimanente in qualsiasi momento del processo di cottura, premere il pulsante “Set Timer”.

Pulizia del SousVide Supreme

1. Dopo l'uso, non lasciare l'acqua nel bagno. Lasciare raffreddare il bagno, rimuovere il cestello e, utilizzando le apposite maniglie per una maggiore stabilità, versare il contenuto del bagno nel lavello.
2. Asciugare l'interno con un panno morbido e pulito.
3. Periodicamente — o nel caso in cui si rompa una busta di cottura — può essere necessario pulire il bagno del SousVide Supreme. Per pulire l'interno del bagno, utilizzare un panno morbido o una spugna e acqua con sapone neutro. Risciacquare con acqua pulita e, utilizzando le maniglie sfalsate dell'unità, versare l'acqua dall'angolo.
4. Durante la pulizia o il risciacquo, non immergere mai l'unità in acqua o altri liquidi.
5. Non utilizzare mai sostanze abrasive o prodotti chimici aggressivi per la pulizia del SousVide Supreme.
6. Non mettere mai il SousVide Supreme in lavastoviglie.
7. Qualsiasi altra operazione di manutenzione deve essere eseguita da uno specifico manutentore autorizzato per il SousVide Supreme. Per maggiori informazioni, visitare il nostro sito [web SousVideSupreme.com](http://www.SousVideSupreme.com).

Cottura con SousVide Supreme

Come per qualsiasi nuovo metodo di cottura, questa tecnica presenta delle differenze con le quali occorre acquisire familiarità. Qui di seguito sono riportati i principi di base da conoscere e comprendere:

Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo (soprattutto per la carne) e non dal peso. Se si raddoppia lo spessore di una bistecca, ad esempio, il tempo necessario alla carne per raggiungere la temperatura prevista al centro

aumenterà di quattro volte. Quindi, una bistecca di 2,5 cm richiede almeno 1 ora per raggiungere la temperatura “media” prevista di 140°F/60°C mentre una bistecca di 5 cm richiederà non 2, ma 4 ore per raggiungere i 140°F/60°C.

I cibi possono essere cotti alla temperatura desiderata per essere serviti in tavola e mantenuti alla stessa temperatura per periodi prolungati (8 ore o più) senza perdita di sapore o deterioramento dell'aspetto. In alternativa, possono essere cotti a temperature più alte e in tempi più rapidi. Quando si cuoce la carne a una temperatura superiore rispetto a quella con cui si serve a tavola, è necessario utilizzare la funzione del timer per evitare di farla scuocere.

Tagli più duri di carne magra richiedono tempi di cottura più lunghi (da 6 a 8 ore o più) alla temperatura desiderata alla quale il piatto viene servito a tavola, il che non farà scuocere l'alimento, ma lo renderà più tenero. Normalmente, questo gruppo di carni comprende: bavetta di pancia, girello intero, manzo biologico, filetti di struzzo o bistecche di bisonte.

Tagli di carne grassi e duri, come ad es. l'arrosto in tegame, le costole di maiale, il cosciotto d'agnello, devono essere cotti a temperature abbastanza calde da “fondere” le fibre di collagene in gelatina, cioè pari ad almeno 140°F/60°C e minimo per 24 ore. Alcuni tagli molto duri, come ad es. le guance di manzo o le costole di manzo possono richiedere fino a 72 ore. Il risultato finale è semplicemente succulento, carne tenera che si scioglie in bocca.

Le carni molto tenere, come ad es. braciola e costole di agnello o filetto di manzo o di maiale, devono essere portate soltanto alla temperatura a cui possono essere servite a tavola, il che richiede meno tempo. Se i tagli teneri vengono lasciati nel bagno per periodi prolungati (da 4 a 6 ore), la carne può perdere consistenza.

Il pollame si cuoce al meglio se suddiviso in singole parti. L'aria intrappolata nella cavità della carcassa di un volatile intero può far galleggiare la busta nel bagno e quindi determinare una cottura non omogenea. Nel bagnomaria SousVide Supreme si cuociono meglio polli, anatre o cacciagione tagliati a metà o petti, zampe e cosce singoli.

La frutta e la verdura, che contengono una notevole quantità di fibre, richiedono temperature più alte rispetto alla carne (in genere, da 183°F/84°C a 190°F/87°C) per 1 - 2 ore per ammorbidirsi. Le verdure tenere, come gli asparagi, broccoli, cavolfiore, cavolo, varietà di zucche estive e invernali, così come la maggior parte della frutta, inclusi i pomodori, possono richiedere solo 45 minuti. Gli ortaggi a radice, quali le barbabietole, le carote, le patate, le pastinache e le rape in genere richiedono 1 - 2 ore. Tempi di cottura superiori portano a consistenze molto morbide per la frutta e la verdura, ideali per le zuppe e i purè.

Alcuni cibi, per i quali la bollitura lenta è la preparazione ideale: verdure, pesce, crostacei e pollame senza pelle, possono essere impiattati e serviti direttamente dalla busta di cottura.

I cibi che si preferiscono con un esterno croccante o caramellato, quali arrosti, bistecche e braciola richiedono una breve fase finale (sulla griglia, in graticola, in casseruola o mediante una fiamma ossidrica da cucina) per dorare l'esterno

prima di servire. Il pollame è migliore se servito privo della pelle. Per ottenere del pollame con la pelle croccante, rimuovere la pelle con cura prima di procedere alla cottura sous vide. Per rendere croccante la pelle, tagliarla in striscioline larghe circa 1,5 cm. Disporre le striscioline in un unico strato su una teglia rivestita con carta forno, quindi condire con sale e pepe. Dopo di che, posizionare un altro foglio di carta forno sulle striscioline di pelle e un'altra teglia sopra la carta forno. Portare le teglie in forno riscaldato a 350°F/176°C e cuocere fino a quando la pelle sarà molto croccante; controllare dopo circa 15 - 20 minuti. Togliere la pelle dal forno e lasciarla raffreddare su una griglia per il tempo necessario.

Le 5 fasi fondamentali della cottura nel SousVide Supreme

Condire

Il metodo di cottura sous vide trattiene il sapore del cibo all'interno, sottolineandone il particolare carattere più intensamente. Racchiudere il cibo e i condimenti o gli oli in una busta sotto vuoto amplifica alquanto i sapori delle spezie e delle erbe aromatiche. Il condimento può essere semplice come una spruzzata di sale e pepe, ma l'aggiunta di grassi o oli, così come erbe e spezie, può migliorare la qualità del sapore. Ecco alcune semplici tecniche:

Burro composto — mescolare erbe fresche o essiccate, spezie, sale e pepe con burro non salato. Utilizzare per rivestire l'interno di una busta di cottura vuota, quindi aggiungere la carne o le verdure e sigillare.

Brodo aromatico — mescolare erbe fresche o essiccate, spezie, sale e pepe con brodo di pollo, di pesce, di manzo, di funghi o di verdure. Congelare in piccole porzioni (in un vassoio per cubetti di ghiaccio o in una busta con chiusura a cerniera). Aggiungere il brodo aromatico congelato alla busta di cottura assieme alla carne, al pollo, al pesce o alle verdure prima di sigillare. Il brodo si scioglierà avviluppando il cibo.

Olio aromatico congelato — mescolare erbe fresche o essiccate, spezie, sale e pepe con olio d'oliva (non utilizzare olio extra vergine di oliva, perché a volte può sviluppare un sapore metallico e amaro). Congelare l'olio fino a ottenere una consistenza semi-solida, quindi aggiungerne alla busta di cottura un cucchiaino (o più) assieme al cibo e sigillare.

NON utilizzare vino o alcol distillato nel condimento senza averlo prima riscaldato sul piano di cottura per alcuni minuti allo scopo di eliminare la parte alcolica, lasciando così soltanto il sapore del vino o dell'alcol stesso. L'alcol, soprattutto nel vino, può dare un particolare sapore metallico ai cibi cotti col metodo sous vide.

Sigillare

Per confezionare il cibo da cuocere con il SousVide Supreme utilizzare unicamente buste alimentari di plastica per sottovuoto. Sigillare seguendo le istruzioni del produttore. Utilizzare soltanto le buste certificate dal produttore come adatte per la cottura sottovuoto. Non utilizzare le buste standard con chiusura a cerniera previste per la conservazione dei cibi.

1. Ripiegare l'apertura della busta prima di riempirla per evitare che il condimento o corpi estranei rimangano intrappolati nella chiusura a cerniera, se presente. I frammenti estranei possono impedire la corretta sigillatura della busta.

2. Riempire la busta col cibo e i condimenti desiderati.
3. Non riempire la busta in maniera eccessiva. Il cibo deve rimanere fuori dalla zona della membrana per il vuoto, se presente.
4. Se si utilizza una busta con chiusura a cerniera, chiudere la busta con la cerniera e verificare che la sigillatura tenga correttamente.
5. Mettere la busta sotto vuoto.

NOTA: se, per qualsiasi ragione, il pompaggio non aspira l'aria dalla busta, scartare la busta e ricominciare il processo dopo aver inserito il cibo in una nuova busta.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC sconsiglia di utilizzare buste standard o con chiusura a cerniera sottile non appositamente realizzate per l'aspirazione dell'aria, nel SousVide Supreme.

Lessare

Quando l'acqua raggiunge la temperatura prevista per la cottura, immergere la busta sigillata nel bagno. Se si utilizzano più buste contemporaneamente, collocarle in senso verticale nell'apposito cestello dentro il bagno. Assicurarsi che tutte le buste siano completamente ricoperte d'acqua per la cottura.

Non disporre le buste più grandi in orizzontale nel SousVide Supreme per non bloccare la circolazione dell'acqua per convezione intorno al perimetro del bagno.

Dorare

Alcuni cibi, come per es. bistecche, bracioline, filetto, pesce, frutti di mare o pollame con la pelle spesso sono serviti con un esterno croccante o caramellato, che non può essere ottenuto nell'ambiente umido della busta di cottura sous vide. Una volta raggiunta la giusta temperatura, questi cibi richiedono una doratura finale che può essere ottenuta soltanto mediante una rapida esposizione ad una temperatura molto alta.

La fase di doratura può essere eseguita mettendo la carne, il pesce, il pollame o i frutti di mare in una pentola molto calda e con un po' d'olio (portato al punto di fumo) oppure su una griglia rovente, sotto il grill del forno o utilizzando una fiamma ossidrica da cucina per caramellare la superficie del cibo.

Fare attenzione a caramellare/rosolare soltanto la superficie (da 1 a 2 minuti) per intensificare il colore e il sapore.

oppure Condire con una salsa

Un'altra opzione è condire il cibo con una salsa. Gli alimenti come il pesce, i frutti di mare o il pollo sono deliziosi se serviti con una salsa.

Servire

È ora possibile esplorare i deliziosi vantaggi della cottura sous vide con il bagnomaria SousVide Supreme. Per altri suggerimenti e ricette, visitare il nostro sito web all'indirizzo SousVideSupreme.com.

Nota: il cibo crudo o non pastorizzato non deve essere mai servito a persone altamente sensibili con sistema immunitario compromesso. Il Codice alimentare (Food Code) statunitense, per ragioni di sicurezza, raccomanda che il cibo venga mantenuto a una temperatura compresa tra 41°F/5°C e 130°F/54,4°C per non più di quattro ore.

Risoluzione dei problemi

Se il vostro SousVide Supreme non funziona correttamente eseguire queste verifiche raccomandate prima di contattare l'assistenza clienti. Qualora, dopo aver seguito tali raccomandazioni, la macchina ancora non dovesse funzionare bene (o per qualsiasi malfunzionamento non contemplato in questa Guida alla risoluzione dei problemi), invitiamo a contrattarci all'indirizzo customerservice@sousvidesupreme.com o telefonare al Reparto assistenza clienti al numero +1.877.787.6836, dal lunedì al venerdì fra le 09:00 e le 16:00 MST.

La macchina non si avvia.

1. Assicurarsi che l'unità sia collegata alla corrente e che la presa funzioni.
2. Premendo il pulsante On/Off si dovrebbe avvertire/udire un leggero clic. In caso contrario, riposizionare il dito e premere/tenere di nuovo premuto il pulsante.
3. Premere e tenere premuto il pulsante On/Off per 3 secondi. Se al termine l'unità non si avvia, riposizionare il dito e premere/tenere di nuovo premuto il pulsante.

La macchina emette un suono durante il processo di cottura.

1. La macchina dovrebbe emettere un segnale acustico:
 - per avvertire che il preriscaldamento è terminato e che è stata raggiunta la temperatura di cottura impostata;
 - per avvertire che ha nuovamente raggiunto la temperatura impostata dopo l'inserimento nel bagno di buste di alimenti fredde, ghiaccio o altra acqua;
 - per avvertire che è stato completato il tempo di cottura preimpostato.
2. La macchina non dovrebbe emettere alcun segnale acustico durante il processo di cottura alla temperatura desiderata/impostata. Se emette un segnale acustico:
 - controllare che le buste degli alimenti non si siano adagiate sul fondo occludendo i fori della griglia perforata alla base o impedendo la circolazione intorno al perimetro del bagno. Ove tale evenienza si sia verificata, utilizzare il cestello e riposizionare le buste per ripristinare la circolazione;
 - assicurarsi che vi sia una quantità di acqua sufficiente nella macchina, cioè che il livello dell'acqua raggiunga la linea FILL sulla parete interna del bagno.

È presente dell'acqua sul piano sottostante la macchina.

All'interno del coperchio è possibile che si accumuli dell'acqua (soprattutto quando si utilizza la macchina a temperature superiori a 175F/80°C o per lunghi periodi di tempo) che può, occasionalmente, traboccare dal bordo dell'unità e finire sul ripiano sottostante.

1. Controllare i lati dell'alloggiamento della macchina per verificare che non vi sia umidità a indicare che dell'acqua è scesa lungo le pareti esterne e lì si è accumulata. In tal caso, rimuovere periodicamente il coperchio durante la cottura prolungata o ad alte temperature per far tornare l'acqua accumulata nel bagno.
2. Ove non si rilevi presenza di acqua che gocciola all'esterno della macchina,

spegnere la macchina, scollegare l'unità, spostarla e ripulire il liquido fuoriuscito. Assicurarsi che tutto sia asciutto e riaccendere la macchina reimpostando la temperatura desiderata. Se sotto la macchina ricompare dell'acqua, potrebbe esservi una guarnizione che perde. Spegnerla e contattare l'assistenza clienti.

La temperatura non tiene entro intervalli di 1F/0,5°C.

1. Verificare che vi sia una quantità d'acqua sufficiente nell'unità, cioè che il livello dell'acqua raggiunga almeno la linea FILL sulla parete interna del bagno.
2. Verificare che le buste degli alimenti non siano posate sul fondo, occludendo tutti o la maggior parte dei fori nella griglia perforata sul fondo e impedendo la circolazione intorno al perimetro del bagno.



Smaltimento corretto e salvaguardia dell'ambiente

L'apparecchio contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Non conferire questo prodotto nei rifiuti indifferenziati. Al termine del ciclo di vita del prodotto, smaltirlo in un ecocentro specializzato o in un punto di raccolta municipale in conformità con le normative locali vigenti.



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

Instruksjoner for bruk og vedlikehold av SousVide Supreme®

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



For ytterligere informasjon, besøk vår hjemmeside:
SousVideSupreme.com

Dette apparatet er laget etter CE-standarder for bruk med
220–240 V ~ 50–60 Hz.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Under bruk av dette elektriske apparatet skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert de følgende:

1. Les alle instruksjoner nøye før du bruker maskinen.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Lokket og lokkets håndtak kan bli varme under matlaging. Bruk en gryteklut ved håndtering av disse.
3. Du må ikke senke ledningen (strømledningen), støpselet eller Sous Vide Supreme™-matlagingsenheten ned i vann eller annen væske, da dette kan medføre elektrisk støt.
4. Barn skal ikke bruke dette apparatet. Når det er i bruk rundt barn, er nært tilsyn av en voksen nødvendig, og apparatet bør holdes utenfor deres rekkevidde.
5. Hold apparatet og ledningen (strømledningen) unna varme overflater, varmeplater eller brennere. Apparatet skal bare brukes på en tørr, stabil overflate, slik som et bord eller en benk, og på avstand fra alle bevegelige deler.
6. Trekk ut stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring. La maskinen kjøle seg ned før du setter i eller tar ut deler, eller tømmer vannbadet. Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.
7. Skal ikke brukes utendørs.
8. Ikke bruk et tilbehør som ikke er anbefalt av Eades Appliance Technology, LLC. Bruk av slikt tilbehør kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
9. Ikke bruk dette apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt.
10. Ikke bruk dette apparatet hvis det har blitt mistet eller ser ut til å være skadet. Ikke bruk dette apparatet hvis det har en skadet ledning eller støpsel, eller hvis det på noen måte er defekt. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicested for undersøkelse, reparasjon eller justering.
11. Ikke prøv å bruke (varme opp) enheten uten tilstrekkelig vann i badet, som fullstendig dekker bunnstativet og når "FILL"-nivået som er preget på sideveggen.
12. Pass på at du ikke overfyller vannbadet: La nok plass være igjen til volumet av matposer som skal legges i vannbadet. Fyll opp med vann i badet

om nødvendig etter at posene er lagt i for å sikre at maten inne i posene er fullstendig dekket, men ikke overgå MAX-merket.

13. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varmt vann eller andre varme væsker, inkludert SousVide Supreme. La alltid vannbadet avkjøles før du tømmer enheten.

14. Vær forsiktig dersom du fjerner lokket mens enheten er varm, ettersom varmt vann samles på innsiden under matlagingen. Bruk grytekluter for å fjerne lokket, og hell vann som har samlet seg i lokket, tilbake i vannbadet. Vær forsiktig.

15. For å koble fra trykker du på OFF-knappen i tre (3) sekunder for å slå enheten av. Deretter drar du ut støpselet fra stikkontakten.

16. Dette apparatet må ikke brukes av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller liten erfaring med matlagningsapparater.

ANNEN VIKTIG INFORMASJON ANG. LEDNINGER (STRØMLEDNINGER) OG KONTAKTER

1. Hvis strømledningen er skadet, er det bare produsenten eller autoriserte serviceagenter som kan bytte den.

2. Beskytt ledningen (strømledningen) mot skade: Ikke klem ledningen, ikke dra ledningen rundt skarpe kanter og hjørner, ikke dypp ledningen i vann eller annen væske eller la den bli våt, ikke trekk eller bær apparatet etter ledningen eller bruk ledningen som et håndtak.

3. Ikke la ledningen ligge under, eller bli pakket rundt apparatet. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en disk, og ikke la den berøre varme overflater.

4. For å koble ledningen fra stikkontakten (veggkontakten), ta tak i støpselet, ikke i ledningen, for å unngå skade.

5. Bruk kun den korte, avtakbare strømledningen som følger med apparatet for å unngå risikoen for å bli viklet inn i, eller å snuble over, en lengre ledning. Ikke bruk skjøteledning med dette apparatet.

VIKTIG: TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE. DETTE APPARATET ER BEREGNET FOR HUSHOLDNINGSBRUK.

Ikke forsøk å reparere dette apparatet selv. Kun en autorisert representant for Eades Appliance Technology, LLC kan utføre eventuelle reparasjoner. Kontakt kundeservice på www.sousvidesupreme.com for mer informasjon.

Egenskaper og funksjoner

Din SousVide Supreme leveres komplett med følgende tilbehør:

Lokk: Når det snus, blir det til en dryppskål/bolle og er en stabil skål der matposene kan ligge og avrenne etter å ha blitt tatt ut av vannbadet, og for flytting til ovn, kokeplate eller grillen for de siste tilberedningsstegene, om man ønsker det.

Isolerende dekke for lokk: Denne komponenten bidrar til å minimere varmetap gjennom lokket, og kan også fungere som en isolerende polstring for å beskytte benken mot varme fra lokket når det tas av.

Vannbad: ca 11,5-liters kapasitet for mat og vann når det er fylt til MAX-merket. (Til å begynne med skal man bare fylle til "FILL"-linjen.)

Rist: skiller matposene fra kontakt med overflaten av vannbadet.

Stativ: skiller vakuumposer for jevn tilberedning.

Asymmetriske ("Offset")-håndtak: designet slik at det er enkelt å bære SousVide Supreme, og for lettere helling fra hjørnet når man tømmer vannbadet etter at det er helt avkjølt.

Strømtilkobling:

Festepunkt finnes på baksiden av maskinen for å koble den elektriske ledningen til enheten.

Kontrollpanelets display:

(se spesifikk oversikt som følger under).

Universalt (pakke)-stativ:

Arrangerer matposene vertikalt eller stablet i vannbadet for jevn tilberedning. Sjekk at maten i posene er under overflaten av vannet i badet under tilberedning.

Wirehåndtak: Løper under risten og gjør det enklere å fjerne matposene fra vannbadet.

Lokket i rustfritt stål* holder damp inne under tilberedningsprosessen, og skiller risten og stativet fra hverandre når matposer fjernes fra vannet

Plasthåndtakene er isolerte fra lokket i rustfritt stål

Stativ* separerer matposer for jevn tilberedning

Wirehåndtak* under risten for enkel fjerning av matposene fra vannbadet

Rist* separerer matposer fra kontakt med overflaten

Bad i rustfritt stål

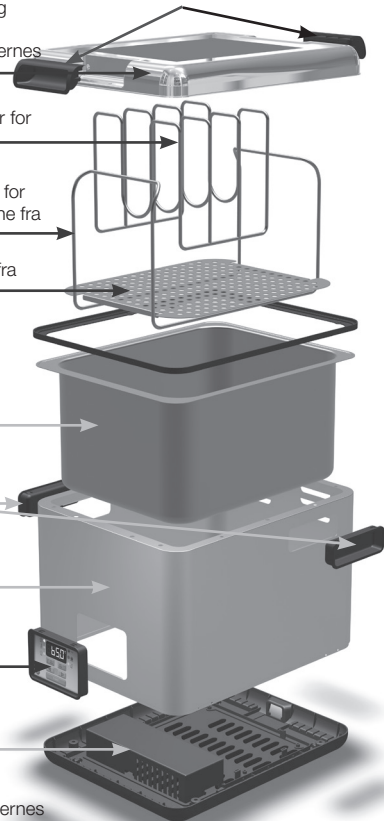
Sidehåndtak er plassert asymmetrisk for å hjelpe med tømning av badet

Ytre i børstet rustfritt stål

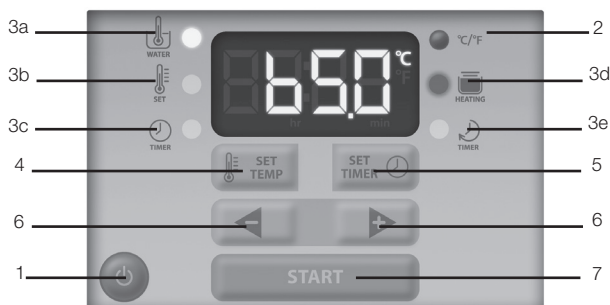
One-touch-presisjonskontrollpanel og PID-regulator

Base med okkludert ventilasjon

* Merk: Kun stativ, rist, wirehåndtak og lokk kan fjernes
Ikke forsøk å demontere enheten



Kontrollpanel



1. Strøm på/av-knapp
2. Knapp for bytte mellom Celsius/Fahrenheit
3. Indikatorlamper for modus
 - a. Indikatorlampe for vanntemperatur
 - b. Indikatorlampe for innstilling av vanntemperatur
 - c. Lampe for nedtellingstimer
 - d. Indikatorlampe for aktivt varmeelement
 - e. Indikatorlampe for aktiv timer
4. Knapp for innstilling av temperatur
5. Knapp for innstilling av timer
6. Piler for å øke/minske verdier (+/-)
7. Startknapp

Innstilling av maskin for bruk

1. Vær sikker på at vannbadet har vann i seg før du starter maskinen.
2. Sett støpselet korrekt i kontakten på baksiden av maskinen og koble den til en veggkontakt.
3. Trykk og hold inne "Power on/off"-knappen i 3 sekunder for å slå maskinen på. Du skal kjenne et lite "klikk" og høre en lyd.
4. Indikatorlampen for vanntemperatur skal lyse, og displayet oppgir temperaturen på vannet i vannbadet. (Maskinen er forhåndsinnstilt til å enten vise Celsius eller Fahrenheit. For å endre innstilling, trykk på den lille knappen for bytte mellom Celsius/Fahrenheit.)
5. For å stille inn ønsket temperatur, trykk på "Set Temp"- knappen. Lampen som indikerer innstilling av temperaturen lyser. Standardtemperaturen på 140 °F / 60 °C skal vises. Bruk pilene for økning og senking for å øke (+) eller redusere (-) temperaturen til din ønskede tilberedningstemperatur. Når du har nådd temperaturen du ønsker i displayet, trykker du på START-knappen for å starte oppvarmingen av vannet til denne temperaturen. Et lydsignal lyder når

badet begynner å varmes. Lampen som indikerer oppvarming, lyser rødt inntil måltemperaturen er nådd, og deretter blir den grønn. (En lydalarm i form av et pip hvert sekund vil også indikere at måltemperaturen er nådd.)

6. Innstilling av "Timer"-funksjonen er ikke nødvendig for å bruke maskinen. Varmeelementet vil operere uavhengig av om tidtakerfunksjonen er innstilt. Unntatt ved tilberedning av mør eller skjør mat ved måltemperaturer som overgår disse normale serveringstemperaturer — der timing av tilberedningen av matposene er nødvendig for å hindre for lang tilberedning — er timing av sous vide-tilberedning normalt ikke nødvendig. Slik bruker du timeren:

- a. Vent med å stille inn timeren til vannbadet i SousVide Supreme har nådd ønsket måltemperatur og du er klar til å plassere matposene i vannbadet.
- b. For å bruke timerfunksjonen trykker du på "Set Timer"-knappen. Tidsverdien i minutter vises i displayet.
- c. Øk eller reduser timerinnstillingen med pilene +/- . Tiden som vises, forandres i 1-minutts trinn til 30 minutter, og deretter settes farten opp.
- d. Når du har nådd ønsket tilberedningstid, trykker du på START-knappen for å starte timeren. Etter et par sekunder vil displayet gå tilbake til å vise vannbadstemperaturen. For å vise gjenværende tid på noe punkt i tilberedningsprosessen, trykk på "Set Timer"-knappen.

Hvordan rengjøre SousVide Supreme

1. Ikke la vann være igjen i badet etter bruk. La vannet avkjøles, fjern stativene, og bruk de asymmetriske håndtakene for stabilitet mens du heller badets innhold ut i vasken.
2. Tørk innsiden med en myk, ren klut.
3. Periodisk, eller i tilfeller der en tilberedningspose revner, kan det hende at du må rengjøre vannbadet i din SousVide Supreme. Bruk en myk klut eller svamp og mildt såpevann for å tørke over innsiden av vannbadet. Skyll med rent vann og hell deretter av vannet fra hjørnet ved hjelp av håndtakene.
4. Senk aldri hele enheten ned i vann eller annen væske for rengjøring eller skylling.
5. Bruk aldri slipende midler eller sterke kjemikalier for å rengjøre din SousVide Supreme.
6. Legg aldri SousVide Supreme i oppvaskmaskinen.
7. Enhver annen service skal utføres av en autorisert SousVide Supreme-servicerepresentant. For mer informasjon, besøk vår hjemmeside på SousVideSupreme.com.

Tilberedning med SousVide Supreme

Som med alle nye tilberedningsmetoder er det noen forskjeller i teknikker som du vil være tjent med å kjenne til. Her er de grunnleggende prinsippene som du bør kjenne til:

Tilberedningstiden kommer mer an på tykkelsen enn vekten av maten (spesielt kjøtt). Dobling av tykkelsen på en biff, for eksempel, kan øke tiden som behøves for at kjøttet skal nå måltemperaturen i midten med så mye som fire ganger. Det vil si at en 1-tommers (2,5 cm) biff vil trenge minimum 1 time for å nå "medium"-temperaturen på 140 °F / 60 °C, mens en 2-tommers (5 cm) biff vil trenge ikke 2, men 4 timer for å nå 140 °F / 60 °C.

Mat kan tilberedes ved den ønskede serveringstemperaturen og holdes der i lengre perioder (8 timer eller mer) uten betydelig tap av smak eller utseende, eller kan tilberedes raskere ved høyere temperaturer. Ved tilberedning av kjøtt ved temperaturer høyere enn den ønskede serveringstemperaturen er det nødvendig å bruke timeren for å hindre for lang tilberedning.

Seigere biter av magert kjøtt vil kreve lengre tilberedningstid (6–8 timer eller mer) ved ønsket serveringstemperatur, noe som ikke vil være for lang tid, men sørge for at kjøttet blir mørt. Typiske kjøttbiter i denne gruppen er flankestek, mørbrad, biff fra gressende storfe, strutsefilet eller bison.

Seige, fete kjøttstykker, slik som grytestek, ribbe og lammelår, bør tilberedes på temperaturer som er høye nok til å "smelte" kollagenfibrene til gelatin, noe som betyr minst 140 °F / 60 °C i minst 24 timer. Noen veldig seige stykker, slik som spare ribs eller beef cheeks, kan kreve opptil 72 timer. Sluttresultatet er simpelthen saftig kjøtt som er så mørt at det omtrent faller fra hverandre.

Veldig mørt kjøtt, slik som lammekoteletter, lammelår eller indrefilet av storfe eller gris, trenger bare å bringes til serveringstemperatur, noe som krever mindre tid. Det å la møre kjøttstykker ligge i vannbadet i lengre tid (over 4–6 timer) kan forårsake noe tap i teksturkvaliteten.

Kylling tilberedes best i sine enkelte deler. Luft som er fanget i en lomme i en hel fugl kan forårsake at posen flyter i vannbadet, og resultatet er ujevn tilberedning. Halve kyllinger, ender eller storfugl, eller individuelle bryst, lår eller vinger er det beste for SousVide Supreme-vannovnen.

Grønnsaker og frukt som inneholder betydelige mengder fiber, krever høyere temperaturer enn kjøtt (vanligvis 183 °F / 84 °C til 190 °F / 87 °C) i 1 til 2 timer for å bli møre. Møre grønnsaker slik som asparges, brokkoli, blomkål, kål, sommer- og wintersquash, i tillegg til de fleste frukter inkludert tomater, krever normalt bare 45 minutter. Rotgrønnsaker, slik som betes, gulrøtter, poteter, pastinakk og turnips, krever normalt 1–2 timer. Lengre tilberedningstider vil resultere i myke frukter og grønnsaker, ideelle for supper og pureer.

Noen matvarer — der posjering er ideelt, slik som grønnsaker, fisk, skalldyr og fugl uten skinn — kan legges på tallerken og serveres rett fra matposen.

Matvarer hvor en karamellisert eller sprø overflate er ønskelig, for eksempel på hele steker, biffer og koteletter, krever et raskt besøk på grillen, under komfyrgrillen, i en varm stekepanne eller med en kjøkkenbrenner for å brune

utsiden før servering. Fugl er best å tilberede uten skinnet. For å få til sprøtt kylling-/fugleskinn, fjern skinnet forsiktig før tilbereding i SousVide. For å få skinnet sprøtt skjæres det i strimler på omtrent ½-tommers bredde. Legg strimlene i et enkelt lag i en panne med pergamentpapir og krydre med salt og pepper. Plasser et nytt ark med pergamentpapir over skinnet og et brett til over dette. Plasser brettet i ovnen på 350 °F / 176 °C og stek til skinnet er svært sprøtt; kontroller etter 15 til 20 minutter. Fjern alt sammen fra ovnen og la skinnet avkjøles på en rist inntil det serveres.

De 5 grunnleggende stegene for tilbereding i SousVide Supreme

Krydder

SousVide-tilberedningsmetoden bevarer mer av smaken og fremhever matens individuell karakter. Vakuumpakking av maten og krydderet eller oljene sammen i posen forsterker smaken av krydder og urter. Krydder kan være noe så enkelt som et dryss av salt og pepper, men å tilsette fett eller olje til urter og krydder kan forbedre smaks kvaliteten. Her en noen enkle teknikker:

Smørblanding — bland ferske eller tørkede urter, krydder, salt og pepper med usaltet smør. Bruk dette for å dekke innsiden av en tom tilberedningspose, og legg så i kjøttet eller grønnsaker, før du forseglar posen.

Urtebuljong — bland ferske eller tørkede urter, krydder, salt og pepper med grønnsaker, sopp, kjøtt, sjømat eller kyllingbuljong. Frys i små porsjoner (i et isbitbrett eller en liten pose) og legg den frosne og krydrede buljongen i posen med kjøttet, kyllingen, fisken eller grønnsakene før forsegling. Buljongen vil smelte og omslutte maten.

Avkjølt urteolje — bland ferske eller tørkede urter, krydder, salt og pepper med olivenolje (ikke bruk Extra Virgin, da denne noen ganger kan få en bitter og metallisk smak). Avkjøl oljen til den er halvsolid, og legg til teskjeer av den (eller mer) i tilberedningsposen sammen med maten, før du forseglar den.

IKKE bruk vin eller destillert sprit sammen med krydderet uten først å varme den opp på kokeplaten i noen minutter for å koke av alkoholen og bare etterlate smaken fra vinen eller spriten. Alkohol, spesielt i vin, kan sette en merkelig metallisk smak på retter laget med sous vide.

Forsegling

Kun vakuumforseglede plastikkposer egnet for mat skal brukes i tilberedning med din SousVide Supreme. Forsegling skal gjøres iht. produsentens instruksjoner. Bruk bare poser sertifisert av produsenten som egnet for matlagning under vakuum. Ikke bruk standard poser med låsespor beregnet for matlagring.

1. Brett tilbake åpningen av posen før fylling å hindre at krydder eller biter blir fanget opp i et låsespor, dersom posen har slike. Slike biter kan hindre at posen forsegles riktig.
2. Plasser maten og ønsket krydder i posen.
3. Ikke overfyll posen. Prøv å holde maten unna vakuummembranen, hvis dette finnes.

4. Dersom du bruker en pose med låsespor, lås den og forsikre deg om at den blir godt forseglet.

5. Sørg for å vakuumforsegle posen.

MERK: Dersom pumping av en eller annen grunn ikke tømmer posen for luft, kast posen og begynn på nytt ved å plassere mat i en ny pose.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC anbefaler ikke å bruke standard eller tynne poser med låsespor, som ikke er designet for å tømmes for luft, i SousVide Supreme.

Småkoke

Plasser den forseglede posen i vannbadet når vannet har nådd ønsket temperatur for matlagingen. Hvis du bruker flere poser, plasser dem vertikalt i posestativet i vannbadet. Pass på at maten i alle poser er fullstendig under vannflaten for matlaging. Ikke plasser store poser horisontalt i SousVide Supreme, da dette vil hindre konveksjons-sirkulasjon av vann rundt i vannbadet.

Bruning

Enkelte matvarer, for eksempel biff, koteletter, indrefilet, fisk, skalldyr eller fjærkre med skinn, blir ofte servert med en karamellisert eller sprø overflate, noe som ikke er mulig i det fuktige miljøet i sous vide-tilberedningsposen. Når slik mat når riktig temperatur, vil den kreve en rask avsluttende bruning som bare er mulig via en kort eksponering for en svært høy temperatur.

Bruningstrinnet kan gjøres ved å legge kjøtt, fisk, fjærkre eller sjømat i en veldig varm, lett oljet stekepanne (varmet til røykpunktet) eller på en varm grill, under grillen i en ovn, eller ved hjelp av en kjøkkenbrenner for å karamellisere overflaten av maten.

Pass på å bare karamellisere/brune overflaten (1–2 minutter) for å heve farge og smak.

eller saus

Et annet alternativ er saus til maten. Matvarer som fisk, sjømat eller kylling er lekre toppet med en favorittsaus.

Servering

Du er nå på vei til å oppdage de herlige fordelene ved sous vide-matlaging med SousVide Supreme. For flere tips og oppskrifter, besøk SousVideSupreme.com.

Merk: Rå eller upasteurisert mat må aldri serveres til svært utsatte personer med nedsatt immunforsvar. US Food Code anbefaler at matvarer av sikkerhetsårsaker ikke oppbevares mellom 41 °F / 5°C og 130 °F / 54,4 °C i lenger enn fire timer.

Feilsøking

Hvis SousVide Supreme ikke fungerer, vennligst følg disse anbefalte stegene før du kontakter kundeservice. Dersom du etter å ha fulgt disse anbefalingene fortsatt ikke får maskinen til å fungere (eller ved eventuelle funksjonsfeil som ikke dekkes i denne Feilsøkingsguiden), kan du kontakte oss på customerservice@sousvidesupreme.com eller ringe kundeserviceavdelingen på +1.877.787.6836 mandag til fredag mellom kl. 9.00 og 16.00 Mountain Standard Time for assistanse.

Maskinen starter ikke.

1. Pass på at enheten er koblet til og at stikkkontakten virker.
2. Du skal kjenne/høre et lite klikk når du trykker på på/av-knappen. Hvis du ikke gjør det, flytt fingeren og trykk/hold på nytt.
3. Pass på å trykke inn på/av-knappen og holde den inne i 3 sekunder. Hvis enheten ikke starter etter dette, flytt fingeren og trykk/hold igjen.

Maskinen piper under matlagingen.

1. Maskinen skal pipe:
 - For å signalisere at den har blitt forvarmet til angitt måltemperatur.
 - For å signalisere at den har kommet tilbake til sin angitte måltemperatur etter at kjølige matposer, is eller ekstra vann har blitt tilsatt i vannbadet.
 - For å signalisere at en innstilt tilberedningstid er nådd.
2. Maskinen skal ikke pipe under matlagingprosessen hvis den er på ønsket/angitt tilberedningstemperatur. Hvis den gjør det:
 - Sjekk for å være sikker på at matlagingsposer ikke har lagt seg på bunnen, tilstopper hullene i den perforerte bunnristen eller hindrer sirkulasjon rundt i vannbadet. Hvis dette har skjedd, bruk posestativet og flytt om på posene for å åpne for sirkulasjon.
 - Sjekk for å være sikker på at det er nok vann i maskinen, dvs. at vannstanden når FILL-linjen på innerveggen av vannbadet.

Det er vann på disken under maskinen.

Vann kan samle seg på innsiden av lokket (spesielt når du bruker maskinen på temperaturer over 175 °F / 80 °C eller over lengre tid), og kan i visse tilfeller renne over kanten på enheten og ned på kjøkkenbenken.

1. Sjekk sidene av maskinhuset for fuktighet, noe som indikerer at vann har sildret ned over sidene og samlet seg der. Fjern i så fall lokket regelmessig under høyere temperatur eller langvarig koking, og la oppsamlet vann strømme tilbake i vannbadet.
2. Hvis du ikke ser tegn på at vann har dryppet ned på utsiden av maskinen, slå av maskinen, koble fra enheten, flytt den og tørk opp sølet. Sørg for at alt er tørt. Slå på maskinen igjen og tilbakestill til ønsket temperatur. Hvis det igjen kommer vann under maskinen, kan det være en pakningslekkasje. Slå av maskinen, koble den fra, og kontakt kundeservice.

Temperaturen holder seg ikke innenfor 1 °F / 0,5 °C.

1. Sjekk for å være sikker på at det er nok vann i enheten, dvs. at vannivået minst når FILL-linjen på innerveggen av vannbadet.
2. Sjekk for å være sikker på at matlagingsposer ikke blir liggende på bunnen, tilstopper alle eller de fleste av hullene i den perforerte bunnristen eller hindrer sirkulasjon rundt i vannbadet.



Riktig avhending og miljøvern

Apparatet inneholder materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres. Vennligst ikke kast dette produktet i usortert generelt søppel. På slutten av produktets levetid kan du kaste det ved en spesialtilpasset avfalls- og gjenbruksstasjon eller på et lokalt kommunalt avfallsbehandlingsanlegg i samsvar med dine lokale standarder.



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

SVSEUUKUG060116_NO

Användnings- och underhållsinstruktioner för SousVide Supreme®

LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER



För ytterligare information, var vänlig besök vår hemsida på SousVideSupreme.com

Denna enhet är utformad för att uppfylla CE-standarderna för användning vid 220 –240 V ~ och 50–60 Hz.

VIKTIGA SÄKERHETSFUNKTIONER

När du använder denna elektriska apparat bör grundläggande säkerhetsregler följas, där bland annat följande ingår:

1. Läs alla instruktioner noggrant innan du använder maskinen.
2. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller grepp. Locket och lockets handtag kan bli varma under tillagning; användning av ugnsvantar rekommenderas.
3. För att undvika elektriska stötar ska du inte sänka ner kabeln (strömsladden), stickkontakten eller Sous Vide Supreme™-enheten i vatten eller någon annan vätska.
4. Barn får inte använda apparaten. Vid användning med barn i närheten bör en vuxen övervaka apparaten och se till att den befinner sig utom räckhåll för barn.
5. Håll apparaten och kabeln (strömsladden) på avstånd från heta ytor, varma ugnar eller gasbrännare. Använd apparaten på ett torrt och stabilt underlag, som ett bord eller en arbetsbänk och på avstånd från rörliga delar.
6. Koppla ur apparaten från strömuttaget när den inte används och före rengöring. Låt maskinen svalna innan du sätter i eller avlägsnar delar eller tömmer vattenbadet. Sänk inte ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Använd inte tillvalsutrustning som inte rekommenderas av Eades Appliance Technology, LLC. Användning av sådana tillval eller extrautrustning kan leda till eldsvåda, elektriska stötar eller andra typer av skador.
9. Använd inte apparaten för andra syften än vad den är avsedd för.
10. Använd inte apparaten om den har tappats eller verkar vara skadad. Använd inte apparaten om kabeln eller kontakten är skadade eller efter att någon typ av fel har inträffat. Lämna in apparaten till närmaste serviceföretag för inspektion, reparation eller justering.
11. Försök inte att använda (värma upp) enheten utan tillräckligt med vatten i badet, dvs som fullständigt täcker bottenstället, och se till att vattnet når upp till markeringen FILL på sidoväggen.

12. Undvik att fylla på vattenbadet för mycket. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för att matpåsarna får plats i vattenbadet. Fyll på vatten högst till nivåmarkeringen MAX efter att påsar har lagts i (vid behov) för att säkerställa att maten i påsarna är fullständigt täckt av vatten.

13. Extrem försiktighet måste iakttas när du förflyttar en apparat som innehåller hett vatten eller andra heta vätskor, inklusive SousVide Supreme-enheten. Låt alltid vattenbadet svalna innan du tömmer enheten.

14. Var försiktig när du avlägsnar locket när enheten är het, eftersom hett vatten ansamlas på lockets insida under tillagning. Använd ugnsvantar för att avlägsna locket, och luta locket försiktigt för att hålla ner ansamlat vatten i vattenbadet.

15. Om du vill stänga av apparaten trycker du på knappen OFF (AV) under tre (3) sekunder. Avlägsna sedan stickkontakten från vägguttaget.

16. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller som inte har erfarenhet av matlagningsredskap.

YTTERLIGARE VIKTIG INFORMATION ANGÅENDE KABLAR (STRÖMSLADDAR) OCH STICKKONTAKTER

1. Om strömkabeln (sladden) är skadad får endast tillverkaren eller en godkänd servicerepresentant byta ut den.

2. Skydda kabeln (strömsladden) mot skador: kläm inte kabeln (strömsladden), dra inte kabeln (strömsladden) runt skarpa kanter eller hörn, sänk inte ner kabeln (strömsladden) i vatten eller någon annan vätska och undvik att den blir blöt, dra inte eller bär apparaten i dess kabel (strömsladd) eller använd kabeln (strömsladden) som ett handtag.

3. Låt inte kabeln (strömsladden) löpa under eller vara virad runt apparaten. Häng inte kabeln över kanten på ett bord eller en arbetsbänk, eller låt den komma i kontakt med heta ytor.

4. När du kopplar ur kabeln (strömsladden) från det elektriska uttaget (vägguttaget), ska du hålla i stickkontakten och inte kabeln (strömsladden) för att undvika skador.

5. Använd endast den korta, avtagbara strömkabeln som medföljer denna apparat för att undvika risken för insnärjning eller att snava över en längre kabel. Använd inte en förlängningskabel (strömsladd) tillsammans med denna apparat.

VIKTIGT: SPARA DESSA INSTRUKTIONER. DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

Försök inte att reparera apparaten på egen hand. Endast auktoriserade representanter för Eades Appliance Technology, LCC får utföra eventuella reparationer. Var vänlig kontakta kundtjänst på www.sousvidesupreme.com för mer information.

Användning och funktioner

Din SousVide Supreme levereras komplett med följande tillbehör:

Lock: när detta fälls åt sidan, omvandlas det till ett dropptråg/skål som är en stabil behållare där matpåsarna, efter att de har avlägsnats från badet, kan droppa av och därefter användas för transport till ugn eller grill för avslutande tillagning, om så önskas.

Isolerande locklager: den här komponenten hjälper till att minska värmeförlusten genom locket och kan även fungera som en isolerande skiva som skyddar köksbänken från lockets värme när locket tas av.

Vattenbad: cirka 11,5 liters kapacitet för mat och vatten när det är fyllt till MAX-markeringen. (Fyll endast på till FILL-markeringen inledningsvis).

Galler: separerar matpaketen från kontakt med vattenbadets yta.

Locket i rostfritt stål* innehåller ånga under tillagningsprocessen och går att vända uppochner för att hålla gallret och stället när man avlägsnar matpaketen från vattnet

Plasthandtagen är isolerade från locket i rostfritt stål

Stället* separerar matpaketen för jämn tillagning

Ståltrådshandtag* under gallret gör det lättare att avlägsna innehåll

Gallret* separerar matpaketen från kontakt med ytan

Bad i rostfritt stål

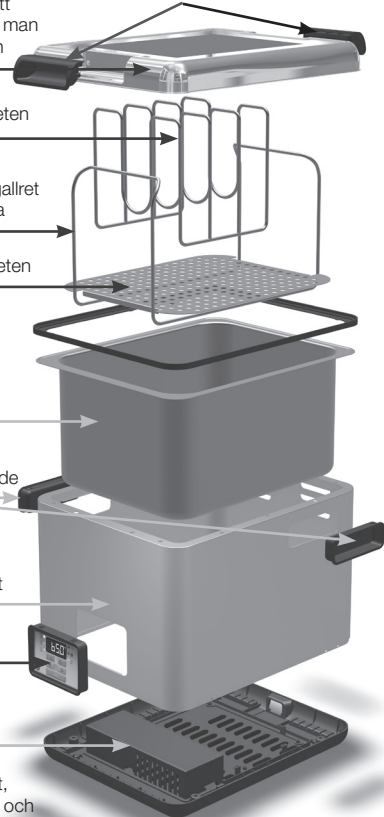
Sidohandtagen är placerade symmetriskt för att underlätta tömning av badet

Yttre hölje i borstat rostfritt stål

One-touch-precisionsstyrpanel och PID-kontrolldon

Bas med tillsluten ventilation

* Observera! Endast stället, gallret, ståltrådshandtaget och locket är avtagbara. Försök inte att montera isär enheten.



Ställ: separerar vakuumpåsarna för jämn tillagning.

Asymmetriska handtag: framtagna för att underlätta bärandet av SousVide Supreme och för att underlätta tömning från hörnet efter att vattenbadet har svalnat fullständigt.

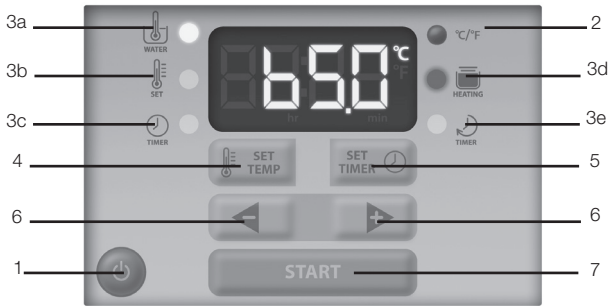
Strömingång: anslutningspunkt som återfinns på maskinens baksida, för anslutning av den elektriska kabeln (strömsladden).

Kontrollpaneldisplay: se specifikt avsnitt nedan).

Universellt påsställ: ordnar matpåsar vertikalt eller staplade i vattenbadet för jämn tillagning. Säkerställ att maten i påsarna befinner sig under vattenytan under tillagningen.

Ståltrådshandtag: löper under gallret och underlättar avlägsnande av gallret och matpaket från vattenbadet.

Kontrollpanel



1. Strömknapp på/av
2. Celsius/Fahrenheit växlingsknapp
3. Lägesindikationslampor
 - a. Indikatorlampa för vattentemperatur
 - b. Indikatorlampa för inställd vattentemperatur
 - c. Nedräkningslampa för tidtagning
 - d. Indikatorlampa för aktivt värmeelement
 - e. Indikatorlampa för aktiv tidtagning
4. Knapp för temperaturinställning
5. Knapp för tidsinställning
6. Inställningspilar för ökning/minskning av värde (+/-)
7. Startknapp

Förebereða maskinen inför användning

1. Säkerställ att vattenbadet innehåller vatten innan maskinen startas.
2. Sätt i den elektriska kabeln (strömsladden) ordentligt i strömingången på maskinens baksida och sätt i kontakten i vägguttaget.
3. Tryck och håll ned på/av-knappen i 3 sekunder för att starta maskinen. Du bör känna ett lätt "klick" och höra en ton.
4. Indikatorlampan för vattentemperatur bör tändas och displayen kommer att visa aktuell temperatur för vattnet i badet. (Maskinen är förhandsinställd till antingen Celsius eller Fahrenheit. För att ändra inställningen trycker du på den lilla växlingsknappen för Celsius/Fahrenheit.)
5. För att ställa in önskad temperatur trycker du på knappen "Temperaturinställning" ("Set Temp"). Indikatorlampan för inställd temperatur kommer att tändas. Standardtemperaturen på 140°F/ 60°C bör visas. Med hjälp av pilarna för "Öka/sänk värde" kan du öka (+) eller minska (-) temperaturen så att du får önskad tillagningstemperatur. När du har önskad temperatur på displayen trycker du på knappen START för att börja värma

upp vattnet till denna temperatur. Ett ljudlarm aktiveras när badet börjar värmas upp. Indikatorlampan för "Uppvärmning" ("Heating") kommer att vara röd tills måltemperaturen har uppnåtts, varefter lampan övergår till grön. (Ett ljudlarm – ett upprepat pipljud i intervall på 1 sekund – kommer även att ange att måltemperaturen har uppnåtts.)

6. Inställning av nedräkningsfunktionen ("Timer") är inte nödvändig för att använda maskinen. Värmeelementet fungerar oavsett om timer-funktionen har ställts in eller inte. Förutom när man tillagar känslig eller ömtålig mat vid måltemperaturer som överstiger deras normala serveringstemperatur – då tidtagning av tillagningen är viktig för att undvika för lång tillagningstid – är exakt tidtagning av matlagning med sous vide i regel inte nödvändig. Använda timer-funktionen:

- a. Vänta med att ställa in timer-funktionen tills vattenbadet i din SousVide Supreme har uppnått önskad måltemperatur för tillagning och du är redo att placera matpåsar i vattenbadet.
- b. När du vill använda timer-funktionen trycker du knappen "Set Timer" (ställ in tidtagning). Ett tidsvärde i minuter visas i displayfönstret.
- c. Öka/minska tidsinställningen genom att använda pilarna +/- . Tiden som visas ändras i intervall på 1 minut till 30 minuter och ökar sedan.
- d. När önskad tillagningstid har uppnåtts trycker du på knappen START för att påbörja tidtagningen. Efter några få sekunder kommer displayen att återgå till att visa vattenbadets temperatur. För att visa återstående tid under valfri tidpunkt under tillagningsprocessen trycker du på knappen "Set Timer".

Rengöra SousVide Supreme

1. Lämna inte kvar vatten i badet efter användning. Låt vattenbadet svalna, avlägsna ställen och använd de asymmetriska handtagen för stabilitet och håll ut badets innehåll i diskhon.
2. Torka invändigt med en mjuk, ren trasa.
3. Regelbundet, eller i händelse av att en tillagningspåse går sönder, kan det hända att du behöver rengöra vattenbadet i din SousVide Supreme. Använd en mjuk trasa eller svamp och mildt rengöringsmedel för att torka av badets insida. Skölj med rent vatten och använd enhetens asymmetriska handtag för att hålla ut vattnet via hörnet.
4. Sänk aldrig ner enheten i vatten eller någon annan vätska för att rengöra eller skölja.
5. Använd aldrig frätande kemikalier för att rengöra din SousVide Supreme.
6. Diska aldrig SousVide Supreme i diskmaskin.
7. Allt annat underhåll bör utföras av en auktoriserad SousVideSupreme-servicerepresentant. För ytterligare information, besök vår webbplats på SousVideSupreme.com.

Matlagning med SousVide Supreme

Precis som för alla nya matlagningssmetoder finns det några skillnader i fråga om teknik som du behöver bekanta dig med. Här följer några grundläggande principer som du bör förstå:

Matlagningstiden är beroende av matens tjocklek (i synnerhet för kött) snarare än dess vikt. Om exempelvis tjockleken för ett köttstycke dubblas, ökar matlagningstiden som behövs för att nå måltemperaturen i köttets mitt med upp till fyra gånger. Om en 2,5 cm tjock biff behöver minst 1 timme för att nå måltemperaturen för medium på 140°F/60°C, kräver en stek på 5 cm inte 2, utan 4 timmar för att nå 140°F/60°C.

Mat kan tillagas till önskad serveringstemperatur och sedan förvaras under längre tidsperioder (8 timmar eller längre) utan att förlora smak eller utseende eller kan tillagas snabbare vid högre temperaturer. När du tillagar kött vid en temperatur som är högre än önskad serveringstemperatur, bör du använda timer-funktionen för att förhindra för lång matlagning.

Tjockare stycken av magert kött kräver längre tillagningstider (6 till 8 timmar eller längre) vid önskad serveringstemperatur. Detta kommer inte att tillaga maten för länge, utan snarare göra köttet mörare. Kött som tillhör denna grupp är bl.a. flankstek, rumpstek, kött från gräsätande boskap, strutskött eller bisonkött.

Tjocka, fettrika köttstycken, som grytbitar, grisrevben och lammlägg bör tillagas vid tillräckligt hög temperatur för att kollagenfibrerna ska smälta till gelatin, vilket innebär lägst 140°F/60°C under minst 24 timmar. Vissa mycket tjocka stycken, som oxkinder eller nötrevben kan kräva upp till 72 timmar. Slutresultatet är saftigt kött som är så mört att det smälter på tungan.

Mycket mört kött, som lammkotletter, revbensspjäll av lamm eller nöt- eller fläskfilé, behöver endast tillagas till serveringstemperatur i hela biten, vilket kräver mindre tid. Om man lämnar kvar mörta köttstycken i vattenbadet under längre tidsperioder (över 4 till 6 timmar) kan det hända att köttet förlorar sin struktur.

Fågel tillagas bäst i individuella bitar. Luft som är instängd i hålrummet i en hel fågelkropp kan leda till att påsen flyter i vattenbadet och resultera i ojämn matlagning. Halva kycklingar, ankor eller vildfågel eller individuella bröst, ben eller lår fungerar bäst i SousVide Supreme-vattenugnen.

Grönsaker och frukt som innehåller en betydande mängd fibrer kräver högre temperaturer än kött (vanligen 183°F/84°C till 190°F/87°C) under 1 till 2 timmar för att bli mjuka. Mjuka grönsaker, som sparris, broccoli, blomkål, kål, olika typer av squash, såväl som de flesta frukter, inklusive tomater, kräver oftast bara 45 minuter. Rotfrukter, som betor, morötter, potatis, palsternacka och rovor kräver i regel 1–2 timmar. Längre matlagningstider kommer att resultera i mycket mjuka frukter och grönsaker, perfekta för soppor och puréer.

Vissa livsmedel som påstillagning är en idealisk tillagningssmetod för, som grönsaker, fisk, skaldjur och skinnfri fågel, kan läggas upp och serveras direkt från tillagningspåsen.

Livsmedel där man föredrar en knaprig eller stekt yta, som stekar, biffar och kotletter, kräver ett kort avslutande steg (på grillen, under halster, i en het stekpanna eller med en köksblåslampa) för att bryna ytan före servering. Fågel tillagas bäst utan skinn. Om du vill ha knaprigt fågelskinn avlägsnar du skinnet försiktigt före tillagningen i sous vide. För att knapersteka skinnet, skär det i strimlor som är cirka 1 cm breda. Lägg strimlorna i ett enda lager i en långpanna som är klädd med bakplåtspapper och krydda med salt och peppar. Placera därefter ytterligare ett bakplåtspapper över skinnstrimlorna och ytterligare en långpanna ovanpå bakplåtspappret. Placera långpannorna i en ugn med en temperatur på 350°F/176°C och tillaga tills skinnet är knaprigt; kontrollera efter 15 till 20 minuter. Avlägsna från ugnen och låt skinnstrimlorna svalna på ett ugnsgaller innan servering.

Fem grundläggande steg för tillagning i SousVide Supreme

Smaksätta

Sous vide-tillagningsmetoden behåller smaken i maten och lockar fram matens karaktär på ett särskilt sätt. Vakuumförsegling av maten och alla kryddor eller oljor i påsen förstärker smaken på kryddor och örter väsentligt. Kryddningen kan vara så enkel som en smula salt och peppar, men tillsättning av fett eller olja till örter och kryddor kan förhöja smakkvaliteten. Här följer några enkla tekniker:

Smörblandningar: blanda färska eller torkade örter, kryddor, salt och peppar med osaltat smör. Använd för att täcka insidan av den tomma tillagningspåsen och tillsätt sedan kött eller grönsaker och tillslut.

Buljongblandningar: blanda färska eller torkade örter, kryddor, salt och peppar med grönsaks-, svamp-, kött-, fisk- eller kycklingbuljong. Frys in i små portioner (i ett iskubstråge eller en förslutningsbar plastpåse) och tillsätt sedan den frusna smaksatta buljongen till tillagningspåsen med kött, fågel, fisk eller grönsaker innan den förseglas. Buljongen kommer att förhöja smaken.

Kyld kryddolja: blanda färska eller torkade örter, kryddor, salt och peppar med olivolja (använd inte extra jungfruolja, eftersom detta ibland kan utveckla en besk, metallisk bismak.) Kyl oljan tills den är halvflytande och tillsätt matskedsvis (eller mer) till tillagningspåsen tillsammans med maten och försegla sedan.

ANVÄND INTE vin eller destillerad sprit i kryddningen utan att först hetta upp vätskan på spisen några minuter för att alkoholen ska försvinna, så att endast sprit- eller vinsmaken återstår. Alkohol, i synnerhet från vin, kan ge en märklig metallsmak åt livsmedel som tillagas i sous vide.

Försegling

Använd endast livsmedelsgodkända vakuumtillslutningsbara plastpåsar för tillagning av mat i din SousVide Supreme. Tillslut i enlighet med tillverkarens anvisningar. Använd endast påsar som har godkänts av tillverkaren som lämpliga för vakuumtillagning. Använd inte tillslutningsbara plastpåsar av standardtyp för livsmedelsförvaring.

1. Vik tillbaka påsens öppning innan du fyller den för att undvika att kryddor eller smulor fastnar i tillslutningsskåran, om en sådan finns. Dessa smulor kan förhindra att påsen förseglas ordentligt.
2. Placera mat och önskad smaksättning i påsen.
3. Fyll inte på för mycket i påsen. Försök att hålla vakuummembranet fritt från mat, om ett sådant finns.
4. Om du använder en påse med blixtlås tillsluter du påsen och kontrollera att den är ordentligt förseglad.
5. Vakuumförseгла påsen.

OBS! Om det av någon anledning inte går att pumpa ut luften ur påsen, kastar du påsen och börjar om från början med en ny påse.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC rekommenderar inte användning av påsar av standardtyp eller tunna påsar med blixtlås om de inte är utformade för tömning av luft i SousVide Supreme.

Sjuda

Placera den förseglade påsen i vattenbadet så snart som vattnet har uppnått måltemperaturen för tillagning. Om du använder flera påsar placerar du dem vertikalt i påsstället i vattenbadet. Säkerställ att maten i alla påsar är fullständigt nedsänkt under vattenytan före tillagning. Placera inte stora påsar horisontellt i SousVide Supreme, eftersom detta förhindrar vattencirkulationen i vattenbadet.

Bryna

Vissa livsmedel, som stekar, kotletter, filé, fisk, skaldjur eller fågel med skinn, serveras normalt med knaprig eller krispig stekyta. Detta går inte att åstadkomma i den fuktiga miljön i sous vide-tillagningspåsen. Efter att önskad temperatur har uppnåtts måste dessa livsmedel brynas hastigt, vilket endast kan genomföras genom att snabbt utsätta dem för mycket hög temperatur.

Brynandet kan utföras genom att placera köttet, fisken, fågeln eller skaldjuren i en väldigt het och lätt oljad stekpanna (som befinner sig vid rykpunkten), under ett ugnshalster, eller genom användning av en köksblåslampa.

Bryn endast stekytan hastigt (1 till 2 minuter) för att förbättra färg och smak.

eller sås

Ett annat alternativ är att servera din mat med sås. Fisk, skaldjur eller kyckling smakar mycket bra tillsammans med en god sås.

Servering

Du är nu redo att utforska de många möjligheter till fantastisk matlagning som sous vide-tekniken erbjuder med din SousVide Supreme. Mer tips och recept finns på SousVideSupreme.com.

Obs! Råa eller opastöriserade livsmedel får aldrig serveras till personer med känsligt immunförsvar. US Food Code rekommenderar av säkerhetsskäl att livsmedel inte bör förvaras vid temperaturer mellan 41°F/5°C och 130°F/54,4°C längre än fyra timmar.

Felsökning

Om din SousVide Supreme inte fungerar som den ska, var vänlig följ dessa rekommenderade steg innan du kontaktar kundtjänst. Om din maskin fortfarande inte fungerar korrekt efter att du har genomfört dessa steg (eller har drabbats av fel som inte tas upp i denna felsökningsguide), var vänlig kontakta oss på customerservice@sousvidesupreme.com eller ring vår kundtjänst på +1.877.787.6836 måndag till fredag mellan 9:00 och 16:00, Mountain Standard Time, för hjälp.

Maskinen startar inte.

1. Säkerställ att enheten är inkopplad och att vägguttaget fungerar.
2. Du bör höra/känna ett svagt klickljud när du trycker ner på/av-knappen. Om du inte hör ljudet släpper du upp knappen och försök sedan igen.
3. Säkerställ att du håller ner på/av-knappen under minst 3 sekunder. Om enheten inte startar efter denna tidsperiod släpper du upp knappen och försök sedan igen.

Maskinen piper under tillagningsprocessen.

1. Maskinen bör signalera med ett pipljud:
 - för att meddela att den är föruppvärmd till sin inställda måltemperatur för tillagning.
 - för att ange att den har återuppnått sin inställda måltemperatur efter att kalla matpåsar, is eller extra vatten har tillförts vattenbadet.
 - för att meddela att en förhandsinställd matlagningstid har uppnåtts.
2. Maskinen bör inte pipa under tillagningsprocessen om den befinner sig vid önskad/inställd tillagningstemperatur. Om den piper:
 - Kontrollera att tillagningspåsarna inte har sjunkit ned till botten, så att det perforerade bottengallrets hål täppts till eller cirkulationen förhindras i vattenbadet. Om detta har inträffat använder du påsstället och omplacera påsarna för att tillåta cirkulation.
 - Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i maskinen, dvs. att vattennivån når markeringen FILL på vattenbadets insida.

Det finns vatten på arbetsbänken under maskinen.

Vatten kan ansamlas på lockets insida (i synnerhet när man använder maskinen vid temperaturer som överstiger 175°F/80°C) eller under längre tidsperioder; detta vatten kan ibland läcka ut ur enheten och hamna på arbetsbänken.

1. Inspektera maskinhöljets sidor för tecken på fukt, som indikerar att vatten har runnit ned utmed sidorna och samlats på arbetsbänken. Om så är fallet avlägsnar du locket då och då under tillagning vid högre temperaturer eller under längre tid och låt det ansamlade vattnet rinna tillbaka ner i badet.
2. Om du inte hittar några tecken på att vatten har runnit ned utmed maskinens utsida, stänger du av maskinen, kopplar ur apparaten och torkar upp vattnet. Säkerställ att allt är torrt och sätt på maskinen igen. Ställ in önskad temperatur på nytt. Om det återigen ansamlas vatten under maskinen

kan det hända att det finns en läckande tätning. Stäng av maskinen, koppla ur den och kontakta kundtjänst.

Temperaturen bibehålls inte mellan 1°F/0,5°C.

1. Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i maskinen, dvs. att vattennivån minst når upp till markeringen FILL på vattenbadets insida.
2. Kontrollera att tillagningspåsarna inte har sjunkit ned till botten, så att de täpper igen hål i det perforerade bottengallret eller förhindrar vattnets cirkulation i vattenbadet.



Korrekt bortskaffning och miljöskydd

Din apparat består av material som kan återanvändas eller återvinnas. Släng inte denna produkt i det allmänna hushållsavfallet. Vid slutet av apparatens livscykel ska den lämnas in till ett specialiserat återvinningscentrum i enlighet med lokala föreskrifter.



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

SVSEUUKUG060116_SV

Anvisninger til brug og vedligeholdelse af SousVide Supreme®

LÆS OG GEM DISSE ANVISNINGER

For yderligere oplysninger bedes du besøge vores hjemmeside på
SousVideSupreme.com



Dette apparat er designet til at overholde CE-standarderne for
anvendelse ved 220-240 V ~ 50-60 Hz.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når dette elektriske apparat anvendes, bør grundlæggende
sikkerhedsforanstaltninger følges, inklusive følgende:

1. Læs grundigt alle anvisninger, før maskinen tages i anvendelse.
2. Rør ikke ved varme overflader. Benyt håndtagene. Låget og dets håndtag kan blive varme under tilberedning; det tilrådes at anvende grydelapper ved håndtering.
3. For beskyttelse mod elektrisk stød må ledning (el-ledning), stik, eller SousVide Supreme™-tilberedningsenheden ikke sænkes ned i vand eller andre væsker.
4. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Når det anvendes i nærheden af børn, skal en voksen holde nøje opsyn, og apparatet skal holdes uden for deres rækkevidde.
5. Hold apparatet og ledningen (el-ledningen) væk fra varme overflader, opvarmede ovne og komfurblus. Anvend kun apparatet på en tør, stabil overflade som et bord eller køkkenbordplade og væk fra bevægelige dele.
6. Træk stikket ud, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad maskinen afkøle, før dele isættes eller tages ud, eller vandbadet tømmes. Læg ikke dette apparat i vand eller andre væsker.
7. Anvend ikke dette apparat udendørs.
8. Brug ikke udstyr eller tilbehør, der ikke anbefales af Eades Appliance Technology, LLC. Anvendelse af sådant udstyr eller tilbehør kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
9. Anvend ikke dette apparat til andre formål end anvendelsesformålet.
10. Anvend ikke dette apparat, hvis det er blevet tabt eller synes at være beskadiget. Anvend ikke dette apparat, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, eller hvis det på nogen måde er defekt. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
11. Forsøg ikke at betjene (opvarme) enheden uden tilstrækkeligt vand i vandbadet til helt at dække bundstativet og nå FILL-niveaumærket på sidevæggen.

12. Vær omhyggelig med ikke at overfylde vandbadet. Giv tilstrækkelig plads til mængden af madposer, når de lægges i vandbadet. Fyld om nødvendigt vandbadet efter med vand, højst op til MAX-niveaumærket efter tilførsel af poser, så det sikres, at maden i poserne er helt under vand.

13. Der skal udvises stor forsigtighed, når et apparat, der indeholder varmt vand eller andre varme væsker, også SousVide Supreme™, skal flyttes. Lad altid vandbadet køle af, før enheden tømmes.

14. Vær omhyggeligt, når låget fjernes fra en varm enhed, da der vil samle sig varmt vand underneenden under tilberedning. Brug grydelapper, når du fjerner låget, og vip af sikkerhedshensyn forsigtigt låget for at tømme det opsamlede vand ned i vandbadet.

15. For at afbryde trykkes OFF knappen i tre (3) sekunder for at slukke, derefter trækkes stikket ud af vægkontakten.

16. Apparatet er ikke beregnet på brug af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller af personer, der ikke har erfaring med madtilberedningsapparater.

YDERLIGERE VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE LEDNINGER (EL-LEDNINGER) OG STIK

1. Hvis ledningen (stikledning) er beskadiget, må kun producenten eller deres autoriserede servicetekniker udskifte den.

2. Beskyt ledningen (el-ledningen) mod skader: Klem ikke ledningen (el-ledningen), træk ikke i ledningen (el-ledningen) omkring skarpe kanter eller hjørner; læg ikke ledningen (el-ledningen) i vand eller anden væske, og lad den ikke blive våd; træk eller bær ikke apparatet i ledningen (el-ledningen) eller brug ledningen (el-ledningen) som håndtag.

3. Lad ikke ledningen (el-ledningen) ligge under eller omkring apparatet. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et køkkenbord eller være i berøring med varme overflader.

4. Når ledningen (el-ledningen) skal frakobles el-udtaget (stikkontakt), tages fast i stikket, ikke ledningen (el-ledningen), så skader undgås.

5. Brug kun den korte, aftagelige el-ledning, der leveres med apparatet, så enhver risiko for at blive viklet ind i eller falde over en længere ledning undgås. Brug ikke forlængerledning (el-ledning) til dette apparat.

VIGTIGT: GEM DISSE INSTRUKTIONER DETTE APPARAT ER KUN BEREGNET TIL BRUG I HJEMMET

Forsøg ikke selv at reparere dette apparat. Kun en autoriseret repræsentant for Eades Appliance Technology, LLC, må udføre reparationer. Kontakt venligst kundeservice på www.sousvidesupreme.com for flere oplysninger

Egenskaber og funktioner

Din SousVide Supreme leveres komplet med følgende enheder:

Låg: Fungerer, når det vendes om, som drypbakke/beholder, der fungerer som en stabil beholder, i hvilken madposerne kan afdryppe, når de er taget op af vandbadet, og til transport til ovn, komfur eller grill til afsluttende behandling, hvis dette ønskes.

Isolerende lågdækken: Denne komponent hjælper med at minimere varmetab gennem låget og kan samtidig fungere som en isolerende måtte, der beskytter køkkenbordet mod varme fra låget, efter at det tages af.

Vandbad: Cirka 11,5 liters kapacitet af mad og vand, når der fyldes op til MAX-linjen. (Tilføj kun vand til FILL-linjen først.)

Grill: Holder mad-pakker adskilt fra overfladen i vandbadet.

Stativ: Adskiller vakuum-poser for jævn tilberedning.

Asymmetriske (forskudte) håndtag: Designet til nem transport af SousVide Supreme og til nem hældning fra hjørnet for at tømme vandbadet, når det er helt afkølet.

Elstik: Tilslutningspunktet findes bag på maskinen til tilslutning af el-ledning (strømledning) til enheden.

Kontrolpaneldisplay: (Se efterfølgende specifikke redegørelse).

Universal (pose-)stativ: Placerer madposerne lodret eller stablet i vandbadet for jævn tilberedning. Sørg for, at maden i poserne er under overfladen af vandet i vandbadet under opvarmning.

Trådhandtag: Ligger under grillen og medvirker til fjernelse af grill- og madpakker fra vandbadet.

Låg i rustfrit stål* holder på dampen under tilberedningsprocessen og kan vendes, så det holder grill og stativ, når pakker med mad tages op af vandet

Plasthåndtag er isoleret fra låget i rustfrit stål

Stativ* holder pakker med mad adskilt for jævn tilberedning

Trådhandtag* under grill letter fjernelse af indholdet.

Grill* holder pakker med mad adskilt fra overfladen

Vandbad i rustfrit stål

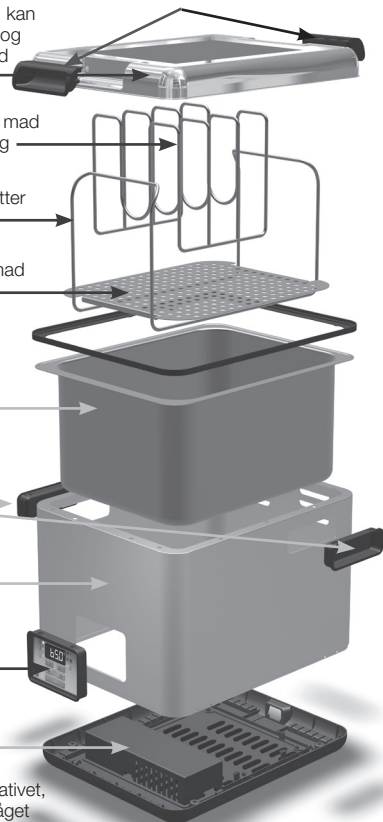
Sidehåndtag er placeret asymmetrisk for at gøre tømning af vandbadet nemmere

Hus i børstet rustfrit stål

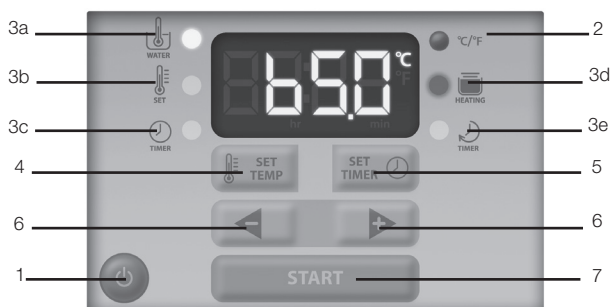
One-touch præcisionsstyrepanel og

Basis med spærret ventilering

* Bemærk venligst: Kun stativet, grillen, trådhandtaget og låget kan fjernes. Forsøg ikke at skille enheden ad.



Kontrolpanel



1. Tænd/sluk-knap
2. Knap til skift Celsius/Fahrenheit
3. Indikatorlampe for tilstand
 - a. Indikatorlampe for vandtemperatur
 - b. Indikatorlampe for indstillet vandtemperatur
 - c. Timer-lampe
 - d. Indikatorlampe for aktivt varmeelement
 - e. Indikatorlampe for timer aktiv
4. Temperaturindstillingsknap
5. Timerindstillingsknap
6. Pile til at øge/sænke værdi (+/-)
7. Startknap

Indstil maskinen til anvendelse

1. Sørg for, at vandbadet indeholder vand, før maskinen startes.
2. Indsæt el-ledningen (strømledningen) korrekt i kontakt bag på maskinen og sæt den i stikkontakten.
3. Tryk på og hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder for at starte maskinen. Du skal kunne føle et let klik og høre en tone.
4. Indikatorlampen for vandtemperaturlyser, og displayet viser den aktuelle vandtemperatur i vandbadet. (Maskinen vil være forindstillet til visning i enten Celsius eller Fahrenheit. For at ændre indstillingen trykkes på den lille knap til skift Celsius/Fahrenheit).
5. For at indstille den ønskede temperatur trykkes på temperaturindstillingsknappen. Indikatorlampe for indstillet temperatur tændes. Standardtemperaturen på 140 °F/60 °C vises. Brug pilene til at øge eller sænke værdi, og (+) temperaturen, eller sænke (-) temperaturen til den ønskede måltemperatur for tilberedning. Når du har nået måltemperaturen på displayet, trykkes på START-knappen for at begynde opvarmning af

vandet til denne temperatur. En lyd høres, når vandbadet starter opvarmning. Indikatorlampen for opvarmning vil lyse rødt, til måltemperaturen nås, hvorefter den skifter til grøn. (Akustisk alarm, en gentaget biplyd hvert sekund, vil også angive, at måltemperaturen er nået).

6. Indstilling af timerfunktionen er ikke nødvendig for at betjene maskinen. Varmeelementet vil være aktivt, uanset om timerfunktionen er indstillet eller ikke. Kun når der tilberedes sarte eller fine fødevarer ved måltemperaturer, der overskrider deres normale serveringstemperatur, hvor timing af tilberedningen af din madpose kan være kritisk i forhold til at forhindre for kraftig opvarmning, er præcis timing af sous vide-tilberedning nødvendig. Brug af timer:

- a. Vent med at indstille timeren, til vandbadet i din SousVide Supreme har nået den ønskede måltemperatur, og du er klar til at placere madposerne i vandbadet.
- b. For at bruge timerfunktionen trykkes på timerindstillingsknappen. Tidsværdien i minutter vises i display-vinduet.
- c. Øg/sænk timer-indstillingen ved hjælp af +/- pilene. Den viste tid ændres i stigninger à 1 minut til 30 minutter og vil derefter øges i hastighed.
- d. Når den ønskede tilberedningstid er nået, trykkes på START-knappen for at påbegynde tidsindstilling. Efter nogle få sekunder vil displayet vende tilbage til at vise vandbadstemperaturen. For på et hvilket som helst tidspunkt at se den resterende tid trykkes på timerindstillingsknappen.

Sådan rengøres SousVide Supreme

1. Lad ikke vandet blive i vandbadet efter brug. Lad vandet køle af, fjern stativerne, og ved hjælp af de stabiliserende forskudte håndtag hældes vandbadets indhold i vasken.
2. Aftør indersiden med en blød, ren klud.
3. Du bør regelmæssigt, eller i tilfælde af at en kogepose går i stykker, rengøre vandbadet i din SousVide Supreme. Brug en blød klud eller svamp og mildt sæbevand til at rense vandbadets indre. Skyl med rent vand, og hæld ved hjælp af de forskudte håndtag på enheden vandet ud af hjørnet.
4. Læg aldrig enheden i vand eller andre rengørings- eller skyllevæsker.
5. Brug aldrig slibende eller krasse kemikalier til rengøring af din SousVide Supreme.
6. Sæt aldrig din SousVide Supreme i opvaskemaskinen.
7. Al anden servicering bør udføres af en autoriseret SousVide Supreme-servicerepræsentant. Besøg vores website SousVideSupreme.com for flere oplysninger.

Tilberedning med SousVide Supreme

Som med alle andre tilberedningsmetoder er der nogle tekniske forskelle, som du skal lære at kende. Her er nogle af de grundlæggende principper, du skal forstå:

Tilberedningstidens længde afhænger snarere af madens tykkelse (især kød) end vægten. Ved fordobling af f.eks. en steaks tykkelse øges tiden, før kødet når måltemperaturen i midten, med op til fire gange. Hvis en 2,5 cm tyk steak kræver minimum 1 time for at nå en måltemperatur på 60 °C, vil en 5 cm tyk steak kræve ikke 2 men 4 timer for at nå temperaturen på 60 °C.

Mad kan tilberedes ved og holdes på den ønskede serveringstemperatur i længere perioder (8 timer eller mere) uden væsentligt tab af smag eller udseende eller kan hurtigere tilberedes ved en højere temperatur. Når kød tilberedes ved en temperatur, der er højere end den ønskede serveringstemperatur, skal timerfunktionen anvendes for at hindre overstegning.

Mindre møre magre kødudskæringer kræver længere koge/stegetid (6 til 8 timer eller mere) ved ønsket serveringstemperatur, hvilket ikke vil overkoge maden, men gøre kødet mørt. Typiske eksempler i denne gruppe er flanksteak, culotte, kød fra græsningskvæg, strudsefilet og bison.

Seje, fedtfyldte udskæringer som grydesteg, ribbensteg og lammekølle bør tilberedes ved temperaturer, der er høje nok til at "smelte" kollagenfibre til gelatine, hvilket betyder ved mindst 60 °C og i mindst 24 timer. Visse meget seje udskæringer som oksekæber eller oksespareribs kan kræve op til 72 timer. Slutresultatet er ganske enkelt saftigt kød, der er så mørt, at det falder fra hinanden.

Meget mørt kød som lammekoteletter, lammeryg og okse- og svinemørbrad skal kun lige op på serveringstemperatur, hvilket kræver mindre tid. Møre udskæringer, der efterlades i vandbad i længere tid (over 4 til 6 timer) kan få en ringere struktur.

Fjerkræ tilberedes bedst parteret. Luft i en hel fugls hulrum, kan forårsage, at posen flyder i vandbadet og deraf følgende ujævn tilberedning. Halve kyllinger, ænder eller vildfugle eller enkelte brystudskæringer, ben eller lår fungerer bedst i SousVide Supreme vandovnen.

Grønsager og frugt, der indeholder en stor del fibre, kræver højere temperaturer end kød (normalt 84-87 °C) i 1 til 2 timer for at blive møre. Møre grønsager som asparges, broccoli, blomkål, kål, sommer- og wintersquash samt de fleste frugter inklusive tomater, kan evt. nøjes med 45 minutter. Rodfrugter som rødbede, gulerod, kartoffel, persillerod og kålrabi vil normalt kræve 1-2 timer. Længere kogning vil resultere i meget blød frugt- og grønsagstekstur, som er ideel til supper og pureer.

Visse madvarer, for hvilke pochering er den ideelle tilberedning, såsom grønsager, fisk, skaldyr og fjerkræ uden skind, kan lægges på tallerken og serveres direkte fra kogeposen.

Mad, hvor der foretrækkes et karamelliseret eller sprødt ydre, som steg, steaks og koteletter, kræver et kort afslutningstrin (på grill, under grillrist, på varm stegepande eller med gasbrænder) for at brune ydersiden før servering. Fjerkræ tilberedes bedst uden skind. For at få sprødt skind fjernes skindet omhyggeligt før sous vide-tilberedning. For at gøre skindet sprødt, skæres det i strimler i godt 1 cm bredde. Læg strimlerne i et enkelt lag på en plade med bagepapir og krydr med salt og peber. Læg derefter et nyt stykke bagepapir over skindet og en ny plade over bagepapiret. Sæt pladerne i en ovn, der er forvarmet til 175 °C, og steg, til skindet er sprødt, check efter omkring 15-20 minutter. Fjern det fra ovnen, og lad skindet køle af på en rist, til det skal bruges.

5 grundlæggende trin til tilberedning i SousVide Supreme

Krydring

Sous vide-tilberedningsmetoden låser madens smag og vækker dens særlige karakter på en mere hel måde. Vakuumforsegling af mad og krydderier eller olier sammen i posen fremhæver krydderier og urter. Krydring kan være så enkelt som et drys salt og peber, men tilføjelse af fedt eller olie til urter og krydderier kan forbedre smagskvaliteten. Her er nogle enkle teknikker:

Kryddersmør — bland friske eller tørrede krydderurter, salt og peber med usaltet smør. Brug det til at dække indersiden af den tomme kogepose, tilføj derefter kød eller grønsager, og luk.

Urtesupper — bland friske eller tørrede urter, krydderier, salt og peber med grønsager, svampe, oksekød, fisk og skaldyr eller kyllingesuppe. Frys ned i små portioner (i isterningbakke eller lynlåspose), og tilføj den frosne, krydrede bouillon til kogeposen sammen med kød, fjerkræ, fisk eller grønsager, før posen lukkes. Bouillon vil smelte og omslutte maden.

Afkølet krydderolie — bland friske eller tørrede urter, krydderier, salt og peber med olivenolie (brug ikke ekstra jomfru olivenolie, da den kan udvikle en bitter, metallisk smag). Afkøl olien, til den er halvfast, og tilføj en spiseskefuld (eller mere) til kogeposen sammen med maden, og luk.

BRUG IKKE vin eller spiritus til at krydre uden først at opvarme den på komfuret i nogle minutter, så alkoholen fordampes og kun efterlader smagen fra vinen eller spiritussen. Især fra vin kan alkohol give en mærkelig metallisk smag til mad, der tilberedes sous vide.

Forsegling

Brug kun poser, der er beregnet til fødevarer og kan vakuumforsegles, til fødevaretilberedning i din SousVide Supreme. Luk i henhold til fabrikantens anvisninger. Brug kun poser, der af fabrikanten garanteres som egnede til vakuum-tilberedning. Brug ikke almindelige lynlåsposer beregnet til opbevaring af fødevarer.

1. Fold posens åbning bagud, før den fyldes, for at forhindre, at krydderier eller rester bliver fanget i lynlåsen, hvis der er en sådan. Rester kan besværliggøre korrekt lukning af posen.

2. Placer mad og ønskede krydderier i posen.
3. Overfyld ikke posen. Forsøg at holde maden væk fra vakuummembranen, hvis der er en sådan.
4. Hvis der bruges en lynlåspose, skal posen lukkes, og det skal kontrolleres, at den er helt tæt.
5. Vakuum-forsegl posen.

BEMÆRK: Hvis pumpning af en eller anden grund ikke fjerner luft fra posen, skal posen kasseres, og maden placeres i en ny pose.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC anbefaler ikke at bruge standard eller tynde lynlås-poser, der ikke er designet til at fjerne luft, i SousVide Supreme.

Simren

Placer den lukkede pose i vandbadet, når vandet har nået måltemperaturen for tilberedningen. Hvis der bruges flere poser, placeres de lodret i posestativet i vandbadet. Sørg for, at alle poser er helt under vandoverfladen til tilberedningen. Placer ikke store poser vandret i SousVide Supreme, da dette vil hindre vandkonvektionscirkulationen omkring vandbadets yderkant.

Bruning

Visse madvarer, som steaks, koteletter, mørbrad, fisk, skaldyr eller fjerkræ med skind, serveres normalt med et karamelliseret eller sprødt ydre, hvilket ikke er muligt i et fugtigt miljø som en sous vide-kogepose. Efter den korrekte temperatur er nået, kræver disse fødevarer en hurtig afsluttende bruning, som kun kan opnås ved kort opvarmning til en meget høj temperatur.

Brunings-trinnet kan udføres ved at lægge kød, fisk, fjerkræ eller skaldyr i en meget varm, let olieret stegepande (som er opvarmet til rygepunkt) eller en varm grill, under grillrist i en ovn, eller ved at bruge en gasbrænder til at karamellisere madens overflade.

Sørg for kun at karamellisere/brune overfladen (1 til 2 minutter) for at fremhæve farve og smag.

eller sauce

En anden mulighed er at lave en sauce til din mad. Fødevarer som fisk, skaldyr eller kylling er dejlige med din favoritsauce.

Servering

Du er nu på vej til at udforske de dejlige fordele ved sous vide-madlavning med din SousVide Supreme. Besøg [SousVideSupreme.com](https://www.sousvide.com) for at få flere tips og opskrifter.

Bemærk: Rå eller upasteuriserede fødevarer må aldrig serveres for personer med et svagt immunforsvar. US Food Code anbefaler, at fødevarer af sikkerhedshensyn ikke gemmes længere end fire timer ved 5-54,4 °C.

Fejlfinding

Hvis din SousVide Supreme ikke fungerer korrekt, bedes du følge de anbefalede kontroller, før du kontakter kundeservice. Hvis din maskine, efter at du har fulgt disse anbefalinger, stadig ikke fungerer korrekt (eller i forbindelse med fejlfunktioner, der ikke er dækket af denne fejlfindingsguide), bedes du kontakte os på customerservice@sousvidesupreme.com eller ringe til kundeservice på +1 877 787 6836, mandag til fredag mellem kl. 09.00 og 16.00. Mountain Standard Time for at få assistance.

Maskinen vil ikke starte.

1. Sørg for, at enheden er tilsluttet, og at udgangen virker.
2. Du skal kunne køre et let klik, når du trykker på tænd/sluk-knappen. Hvis det ikke sker, sæt fingeren på igen og tryk/hold igen.
3. Sørg for at trykke og holde tænd/sluk-knappen nede i 3 sekunder. Hvis enheden ikke starter efter den tid, sæt fingeren på og tryk/hold igen.

Maskinen giver en bip-lyd under tilberedningsprocessen.

1. Maskinen skal give en bip-lyd:
 - for at angive, at den er varmet op til den indstillede måltilberedningstemperatur.
 - for at angive, at den har nået det indstillede mål, efter at kolde madposer, is, eller mere vand er blevet tilført vandbadet.
 - for at angive afslutningen af forindstillet tilberedningstid.
2. Maskinen bør ikke bippe under tilberedningsprocessen, hvis den har den ønskede/indstillede tilberedningstemperatur. Hvis den gør det:
 - Undersøg, om kogeposerne er sunket til bunden og lukker for hullerne i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet. Hvis dette sker, bruges posestativet og poserne omplaceres for at åbne for cirkulation.
 - Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i maskinen, dvs. at vandniveauet når FILL-linjeniveauet på undersiden af vandbadet.

Der er vand på køkkenbordet under maskinen.

Der kan opsamles vand inde i låget (især når maskinen bruges ved temperaturer over 80 °C eller i længere perioder), og der kan somme tider ske overløb fra enhedens kant, som kan løbe ned på køkkenbordet.

1. Kontroller siderne på maskinhuset for væde, der kan indikere, at vand er løbet ned ad siderne og har samlet sig der. Hvis dette er tilfældet, fjernes låget lejlighedsvis under høje temperaturer eller længere tilberedning, så det opsamlede vand kan flyde tilbage til badet.
2. Hvis der ikke er tegn på, at der er dryppet vand ned ad ydersiden på maskinen, skal du slukke maskinen, tage stikket ud, flytte den og tørre vandet op. Sørg for, at alting er tørt, og tænd for maskinen igen, samt genindstil den ønskede temperatur. Hvis der igen kommer vand under maskinen, kan der være tale om en utæt pakning. Sluk for maskinen, tag stikket ud, og kontakt kundeservice.

Temperaturen holder sig ikke indenfor 0,5 °C

1. Sørg for, at der er tilstrækkeligt vand i maskinen, dvs. at vandniveauet mindst når FILL-linjeniveauet på indersiden af vandbadet.
2. Undersøg, at kogeposerne ikke ligger på bunden og lukker for alle eller de fleste huller i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet.



Korrekt bortskaffelse og miljømæssig beskyttelse

Dit apparat indeholder materialer, der kan genvindes eller genanvendes. Bortskaf ikke dette produkt som almindeligt affald. Efter produktets levetid skal det bortskaffes på et dertil indrettet genbrugscenter eller et lokalt affaldscenter i overensstemmelse med lokale standarder.



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

SVSEUUKUG060116DA

SousVide Supreme®

-keittimen käyttö- ja huolto-ohjeet

TUTUSTU NÄIHIN OHJEISIIN JA SÄILYTÄ NE



Lisätietoja verkkosivustollamme osoitteessa
SousVideSupreme.com

Laitte on suunniteltu CE-standardien mukaiseksi, kun sitä käytetään jännitteellä 220–240 V ja taajuudella 50–60 Hz.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Tätä sähkölaitetta käytettäessä on aina noudatettava seuraavanlaisia perusvarotoimia:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja. Kansi ja kannen kahvat saattavat kumentua ruoanvalmistuksen aikana; käsittele niitä patalapulla.
3. Älä upota johtoa, pistoketta tai Sous Vide Supreme™ -keitintä veteen tai mihinkään muihin nesteisiin, jotta et saa sähköiskua.
4. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laitteen käyttö lasten läsnä ollessa edellyttää tarkkaa aikuisen valvontaa, ja laite on pidettävä lasten ulottumattomissa.
5. Pidä laite ja johto etäällä kuumista pinnoista, uuneista ja liesistä. Käytä laitetta aina kuivalla ja tasaisella pinnalla, kuten pöydällä tai työtasolla, ja etäällä liikkuvista osista.
6. Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai poistamista tai vesihaudeastian tyhjentämistä. Älä upota tätä laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
7. Älä käytä laitetta ulkona.
8. Älä käytä mitään lisälaitetta tai varustetta, jota Eades Appliance Technology, LLC ei ole suositellut. Tällaisten lisälaitteiden tai varusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
9. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
10. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai vaikuttaa vialliselta. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut tai siinä esiintyy minkäänlaisia toimintavikoja. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltopaikkaan tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
11. Älä yritä käyttää (kuumentaa) laitetta, jos haudeastian vesi ei peitä pohjatelinettä kokonaan ja yletä sivuseinämän täyttömerkkiin asti.
12. Älä ylitäytä haudeastiaa; jätä riittävästi tilaa vesihaudeastian lisättäville ruokapusseille. Lisää vettä tarvittaessa haudealtaaseen ruoan lisäämisen jälkeen enintään täyttömerkkiin asti varmistaen, että pakkausten sisällä oleva ruoka on kokonaan veden alla.

13. Kuumaa vettä tai muita kuumia nesteitä sisältäviä laitteita, samoin kuin SousVide Supreme -keitintä, on siirrettävä erittäin varoen. Anna haudeastian aina jäähtyä ennen laitteen tyhjentämistä.

14. Poista kansi varoen, kun laite on kuuma, sillä kannen sisäpuolelle muodostuu kuumaa vettä ruoanvalmistuksen aikana. Poista kansi uunikintailla ja kallista sitä varovasti, jotta kerääntynyt vesi valuu turvallisesti vesihaudeastiaan.

15. Katkaise virta painamalla virtapainiketta kolmen sekunnin ajan ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.

16. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai henkisesti vajaakuntoisille, aistirajoitteisille tai ruoanvalmistuslaitteiden käytössä kokemattomille henkilöille.

TÄRKEITÄ LISÄTIETOJA JOHDOISTA JA PISTOKKEISTA

1. Jos johto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja tai valtuutettu huoltoedustaja.
2. Suojele johtoa vaurioitumiselta: älä jätä johtoa puristuksiin, vie sitä terävien kulmien yli, upota sitä veteen tai muihin nesteisiin, anna sen kastua, vedä tai kanna laitetta siitä tai käytä sitä kahvana.
3. Älä anna johdon kulkea laitteen alta tai kiertyä sen ympärille. Älä anna johdon riippua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
4. Irrota johto pistorasiasta turvallisesti pitämällä kiinni pistokkeesta, ei johdosta.
5. Käytä vain tämän laitteen mukana toimitettua lyhyttä, irrotettavaa johtoa, jotta vältät pitempään johtoon liittyvät kiertymis- ja kompastumisvaarat. Älä käytä jatkojohtoa laitteen kanssa.

TÄRKEÄÄ: SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTIKÄYTTÖÖN.

Älä yritä korjata laitetta itse. Korjauksia saa tehdä vain Eades Appliance Technology, LLC:n valtuutettu edustaja. Saat lisätietoja asiakaspalvelustamme osoitteesta www.sousvidesupreme.com.

Ominaisuudet ja toiminnot

SousVide Supreme toimitetaan täydellisenä keittimenä seuraavien tarvikkeiden kanssa:

Kansi: toimii ylösalaisin käännettynä valuma-astian/altaana, johon haudeastiasta poistettujen ruokapakkausten nesteet voivat valua ja jolla ruoka voidaan haluttaessa kantaa uuniin, liedelle tai grilliin viimeistelyä varten.

Eristävä kansivaippa: Auttaa vähentämään kannen lämpöhukkaa minimiin. Vaipalla voidaan myös suojata pöytätaso kuumuudelta, kun kansi on poistettu.

Vesihaudeastia: noin 11,5 litran tilavuus ruoalle ja vedelle enimmäistäyttömerkkiin asti täytettynä. (Täytä alussa vain täyttömerkkiin asti.)

Kehikko: pitää ruokapakkaukset erillään vesihaudeastian pinnasta.

Teline: pitää tyhjiöpakkaukset erossa toisistaan, mikä takaa tasaisen kypsymisen.

Epäsymmetrisesti asetetut kahvat:

helpottavat SousVide Supreme -keittimen kantamista ja kaatamista kulmasta tyhjennettäessä vesihaudeastiaa sen jäähtyttyä.

Pistorasia: laitteen takaosassa oleva liitäntä, johon virtajohto kytketään.

Ohjauspaneelin näyttö: katso esittely alla.

Yleisteline pusseille: ruokapussit asetetaan pystysuoraan tai pinoon vesihauteeseen, jolloin saavutetaan tasainen kypsyminen. Varmista, että ruoka pusseissa on veden alla haudeastiassa kypsentämisen aikana.

Lankakahva: kulkee kehikon alta ja helpottaa kehikon ja ruokapakkausten poistamista vesihaudeastiasta.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kanteen* muodostuu höyryä ruoanlaiton aikana, ja siinä voidaan pitää kehikkoa ja telineä poistettaessa ruokapakkauksia vedestä.

Muovikahvat on eristetty ruostumattomasta teräksestä valmistetusta kannesta.

Teline* pitää ruokapakkaukset erossa toisistaan, mikä takaa tasaisen kypsymisen.

Lankakahva* kulkee kehikon alta ja helpottaa kehikon ja ruokapakkausten poistamista.

Kehikko* pitää ruokapakkaukset erillään astian pinnasta.

Haudeastia ruostumatonta terästä

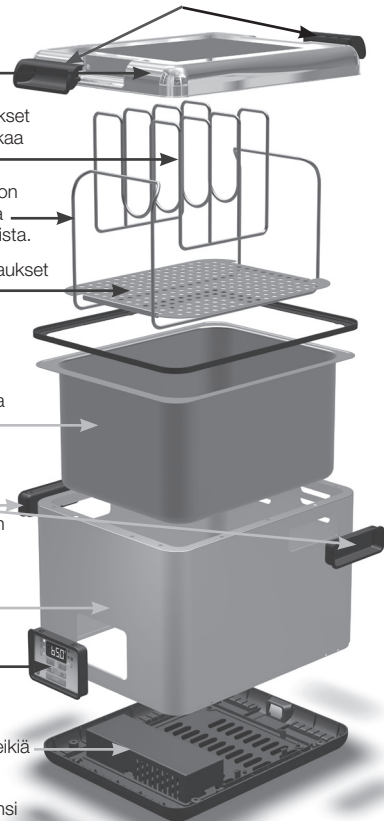
Sivukahvat on sijoitettu epäsymmetrisesti haudeastian tyhjentämisen helpottamiseksi.

Kotelo harjattua ruostumatonta terästä

Pikapainikkeellinen tarkkuuspaneeli ja PID-ohjain

Pohja, jossa ilmanvaihtoreikiä

* Huomaa, että vain teline, kehikko, lankakahva ja kansi voidaan poistaa. Älä yritä purkaa laitetta.



vihreäksi. (Laite antaa lämpötilan saavuttamisesta myös sekunnin välein toistuvan äänimerkin.)

6. Ajastintoiminnon käyttäminen ei ole välttämätöntä. Lämmitysvastus toimii riippumatta siitä, onko ajastintoiminto asetettu. Sous vide -kypsentämistä ei yleensä tarvitse ajoittaa tarkasti, paitsi valmistettaessa pehmeitä tai herkkiä ruokia kohdelämpötiloissa, jotka ylittävät niiden tavallisen tarjoilulämpötilan. Tällöin kypsennyksen ajoitus saattaa tehokkaasti estää ruoan ylikypsenemisen. Ajastimen käyttö:

- a. Älä aseta ajastinta, kunnes SousVide Supreme on saavuttanut halutun kohdelämpötilan ja olet valmis asettamaan ruokapussit vesihauteeseen.
- b. Aseta ajastin painamalla ajastimen asetuspainiketta. Näyttöikkunassa näkyy aika-arvo minuuteissa.
- c. Suurennä/pienennä ajastinasetusta +/-nuolipainikkeilla. Näytetty aika muuttuu minuutin askelin 30 minuuttiin asti ja nopeutuu sen jälkeen.
- d. Kun haluttu kypsennysaika on saavutettu, aloita ajoitus painamalla käynnistyspainiketta. Näyttöön palautuu vesihauteen lämpötila muutaman sekunnin kuluttua. Näytä jäljellä oleva aika kypsennyksen missä vaiheessa tahansa painamalla ajastimen asetuspainiketta.

SousVide Supreme -keittimen puhdistaminen

1. Älä jätä vettä haudeastiaan käytön jälkeen. Anna hauteen jäähtyä, poista telineet ja kaada haudeastian sisältö tiskialtaaseen käyttäen tasapainoa helpottavia kahvoja.
2. Kuivaa sisus pehmeällä ja puhtaalla liinalla.
3. SousVide Supreme -keittimen sisäosa on puhdistettava säännöllisesti ja jos ruokapussi vuotaa. Pyyhi astian sisäpinta pehmeällä liinalla tai sienellä ja miedolla saippuavedellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kaada vesi ulos pitäen kiinni epäsymmetrisesti sijoitetuista kahvoista.
4. Älä koskaan upota laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen puhdistuksen tai huuhtelun aikana.
5. Älä puhdista SousVide Supreme -keitintä hankausaineilla tai karkeilla kemiallisilla puhdistusaineilla.
6. Älä laita SousVide Supreme -keitintä astianpesukoneeseen.
7. Muita huoltotoimia saa tehdä vain valtuutettu SousVide Supreme -huoltoedustaja. Lisätietoja on verkkosivustollamme osoitteessa SousVideSupreme.com.

Ruoanlaitto SousVide Supreme -keittimellä

Kuten kaikkien uusien ruoanvalmistusmenetelmien yhteydessä, sinun kannattaa tutustua laitteen edellyttämiin ruoanlaittotekniikkoihin. Seuraavat ovat peruseriaatteita:

Kypsennysajan pituus vaihtelee ruoan (varsinkin lihan) paksuuden ennemminkin kuin painon mukaan. Esimerkiksi kaksi kertaa paksumman pihvin sisäisen kohdelämpötilan saavuttaminen saattaa kestää neljä kertaa pitempään. Niinpä 2,5 cm paksu pihvi (medium-kypsennys) vaatii vähintään tunnin, jotta se saavuttaa 60 °C:n lämpötilan, ja 5 cm paksu pihvi jopa neljä tuntia 60 °C:n saavuttamiseen.

Ruokia voidaan kypsentää niiden halutussa lämpötilassa pitkiä aikoja (jopa kahdeksan tuntia ja pitempään) ilman, että maku tai ulkomuoto kärsii huomattavasti, tai vaihtoehtoisesti nopeammin korkeammissa lämpötiloissa. Kun lihaa kypsennetään haluttua tarjoilulämpötilaa korkeammassa lämpötilassa, ajastintointoa on käytettävä ylikypsenemisen estämiseksi.

Sitkeämmät vähärasvaiset lihapalat vaativat pidemmän kypsymisajan (6–8 tuntia tai pitempään) halutussa tarjoilulämpötilassa, jossa liha ei ylikypsenny, vaan ennemminkin mureutuu. Tällaisia lihoja ovat mm. kuvepihvi, takapaisti, ruoholla ruokittu nauta, strutsinfileet tai biisonipihvit.

Sitkeät ja rasvaiset lihat, kuten patapaisti, porsaankylki ja lampaanreisi, on kypsyttävä riittävän kuumissa lämpötiloissa, jotka sulattavat kollageenisäikeet gelatiiniksi. Tämä edellyttää ainakin 60 °C:n lämpötilaa vähintään 24 tunnin ajan. Jotkin hyvin sitkeät lihat, kuten häränposki tai naudan kylkiluut, saattavat vaatia jopa 72 tunnin ajan. Lopputulos on täydellisen mehukas, itsestään hajoava, pehmeä liha.

Hyvin pehmeät lihat, kuten lampaankyljykset, lampaanrinta tai porsaan tai naudan sisäfilee, on vain lämmitettävä kauttaaltaan tarjoilulämpöön. Tähän kuluu vähemmän aikaa. Pehmeiden lihapalojen jättäminen vesihauteeseen pitkiksi ajoiksi (yli 4–6 tuntia) saattaa hieman heikentää rakennetta.

Linnunliha on paras kypsentää osina. Kokonaisen linnun rintaonteloon jäänyt ilma saattaa saada pussin kellumaan vesihauteessa, jolloin kypsennys ei tapahdu tasaisesti. Kananpuoliikkaat, ankat ja riistakanat tai yksittäiset rinnat, koivet ja reidet kypsyvät SousVide Supreme -vesiuunissa parhaiten.

Vihannekset ja hedelmät, jotka sisältävät huomattavia määriä kuitua, vaativat lihoja korkeampia lämpötiloja (yleensä 84–87 °C) 1–2 tunnin ajan pehmentyäkseen. Pehmeät vihannekset, kuten parsa, parsakaali, kukkakaali, kaali, kesä- ja talvikurpitsalajit sekä useimmat hedelmät, kuten tomaatit, vaativat vain 45 minuuttia. Juurikkaat, kuten punajuuri, porkkana, peruna, palsternakka ja nauris, kypsenevät yleensä 1–2 tunnissa. Pidemmät kypsennysajat tekevät hedelmien ja vihannesten koostumuksesta hyvin pehmeän, jolloin ne sopivat ihanteellisesti keittoihin ja soseisiin.

Jotkin ruoat, joille uppokypsennys on paras valmistustapa, kuten vihannekset, kala, äyriäiset ja nahaton linnunliha, voidaan tarjoilla suoraan kypsennyspussista.

Ruoat, joihin halutaan karamellisoitu tai rapea ulkopinta, kuten paistit, pihvit ja kyljykset, vaativat nopean ulkopinnan ruskistamisvaiheen (grillissä, kuumassa pannussa tai kaasupolttimella) ennen tarjoilua. Linnunliha on paras kypsentää ilman nahkaa. Jos haluat rapeuttaa nahan, poista se varovasti ennen sous vide -kypsennystä. Leikkaa nahka noin senttimetrin levyisiksi suikaleiksi. Aseta suikaleet vieretysten leivinpaperille uunipellille ja ripottele päälle suolaa ja pippuria. Aseta toinen leivinpaperiarkki suikaleiden päälle ja toinen uunipelti leivinpaperin päälle. Laita uunipellit 176 °C:iseen uuniin ja kypsennä, kunnes nahka on hyvin rapea. Tarkasta noin 15–20 minuutin välein. Ota uunista ja anna jäähtyä ritilällä ennen käyttöä.

SousVide Supreme -valmistuksen viisi perusvaihetta

Maustaminen

Sous vide -menetelmä lukitsee maut ja tuo ruokien erityisominaisuudet esille. Ruoan ja mausteiden sekä öljyjen tyhjiöpakkaaminen tiukasti yhteen voimistaa mausteiden ja yrttien aromeja jonkin verran. Mausteeksi käy pelkkä suola ja pippuri, mutta rasvan ja öljyn lisääminen yrtteihin ja mausteisiin voi parantaa makua. Tässä on joitakin helppoja tekniikoita:

Maustevoit — sekoita tuoreita tai kuivattuja yrttejä, mausteita, suolaa ja pippuria suolattomaan voihin. Voitele sillä tyhjän kypsennuspussin sisäpinta, lisää sitten liha tai vihannekset ja sulje.

Yrttiliemet — sekoita tuoreita tai kuivattuja yrttejä, mausteita, suolaa ja pippuria kasvis-, sieni-, liha-, äyriäis- tai kanaliemeen. Pakasta pienissä annoksissa (jääpalamuotissa tai liukusuljettavassa pakastuspussissa) ja lisää jäinen mausteliemi kypsennuspussiin lihan, linnun, kalan tai vihanneksien kanssa ennen pussin sulkemista. Liemi sulaa ja leviää ruoan ympärille.

Kylmät yrttiöljyt — sekoita tuoreita tai kuivattuja yrttejä, mausteita, suolaa ja pippuria oliiviöljyyn (älä käytä ekstra-neitsytoliiviöljyä, sillä se tuottaa joskus metallisen maun). Kylmennä öljyä, kunnes se on puolikiinteää. Lisää sitä ruokalusikallinen kerrallaan kypsennuspussiin ruoan kanssa ja sulje.

ÄLÄ käytä viiniä tai tislattuja alkoholijuomia, ennen kuin alkoholi on kuumennettu niistä pois liedellä muutaman minuutin ajan, jolloin jäljelle jää vain viinin tai alkoholin aromi. Alkoholi, varsinkin viini, voi lisätä sous vide -ruokiin epämiellyttävän metallisen maun.

Sulkeminen

Käytä SousVide Supreme -keittimessä vain ruoalle tarkoitettuja muovisia tyhjiöpakkauspusseja. Sulje ne valmistajan ohjeiden mukaan. Käytä vain pusseja, jotka valmistaja on hyväksynyt tyhjiökypsennykseen. Älä käytä tavallisia uudelleen suljettavia ruoan säilytuspusseja.

1. Taita pussin suu taakse ennen täyttämistä, jotta mausteita tai muita palasia ei tartu sulkuraan (jos sellainen on). Ruoanpalaset saattavat estää pussia sulkeutumasta kunnolla.

2. Aseta ruoka ja mausteet pussiin.

3. Älä ylitäytä pussia. Yritä pitää ruoka erillään tyhjiön kelmualueelta, jos mahdollista.

4. Jos käytät liukusulkimellista pussia, sulje pussi ja tarkasta tiiviys.

5. Tiivistä pussi.

HUOMAA: Jos pumpppaus ei jostakin syystä poista ilmaa pussista, aloita alusta. Heitä pussi pois ja lisää ruoka uuteen pussiin.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC ei suosittele, että käytetään tavallisia tai ohuita liukusulkupusseja, joita ei ole tarkoitettu tyhjiökäyttöön SousVide Supreme -keittimessä.

Hauduttaminen

Aseta suljettu pussi vesihauteeseen, kun se on saavuttanut kypsennyksen kohdelämpötilan. Jos käytät useita pusseja, aseta ne pystysuoraan pussitelineeseen vesihauteeseen. Varmista, että ruoka kaikissa pusseissa on vedenpinnan alapuolella kypsennyksen aikana. Älä aseta suuria pusseja vaakasuoraan SousVide Supreme -keittimeen, koska veden konvektiokierto vesihauteen ulkoreunoilla häiriintyy.

Ruskistaminen

Jotkin ruoat, kuten pihvit, kyljykset, sisäfilee, kala, äyriäiset ja nahalliset linnut, tarjoillaan yleensä ulkopinta karamellisoituna tai rapeana. Tätä ei ole mahdollista saavuttaa kosteassa sous vide -kypsennysympäristössä. Saavutettuaan oikean lämpötilan nämä ruoat on ruskistettava nopeasti hyvin kuumassa lämpötilassa.

Lihan, kalan, lintujen tai äyriäisten pinta voidaan ruskistaa erittäin kuumassa (savuamispisteeseen kuumennetussa) pannussa, johon on lisätty hieman öljyä, kuumassa grillissä tai kaasupolttimella.

Karamellisoi/ruskista vain pinta (1–2 minuutin ajan) värin ja maun parantamiseksi.

Kastike

Toinen vaihtoehto on tarjoilla ruoka kastikkeen kanssa. Kala, äyriäiset ja kana ovat herkullisia hyvän kastikkeen kanssa tarjoiltuina.

Tarjoileminen

Voit nyt nauttia sous vide -kypsentämisen maukkaista eduista SousVide Supreme -keittimellä. Lisää vinkkejä ja reseptejä on verkkosivustollamme osoitteessa SousVideSupreme.com.

Huomaa: Raakaa tai pastöroimatonta ruokaa ei saa koskaan tarjota ihmisille, joilla on heikko vastustuskyky. Yhdysvaltain viranomaiset esimerkiksi suosittelevat, että ruokaa ei saa säilyttää 5–54,4 °C:n lämpötiloissa neljää tuntia pitempään.

Vianmääritys

Jos SousVide Supreme -keitin ei toimi odotetusti, tee seuraavat tarkastukset ennen yhteyden ottamista asiakaspalveluun. Ellei laite toimi kunnolla näiden tarkastusten jälkeenkään (tai siinä esiintyy vikoja, joita ei kateta tässä vianmääritysoppaassa), pyydä neuvoa osoitteesta customerservice@sousvidesupreme.com tai soita asiakaspalveluosastoon numerossa +1 877 787 6836 maanantaista perjantaihin klo 9.00–16.00 (Kalliovuorten normaaliaikaa).

Laite ei käynnisty.

1. Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan, joka toimii.
2. Laite antaa heikon naksahduksen/äänimerkin, kun painat virtapainiketta. Jos et kuule/tunne sitä, aseta sormi painikkeelle ja paina uudelleen.
3. Pidä virtapainike painettuna kolmen sekunnin ajan. Jos laite ei käynnisty tänä aikana, aseta sormi painikkeelle ja paina uudelleen.

Laite antaa äänimerkkejä kypsennyksen aikana.

1. Laite antaa äänimerkkejä seuraavissa vaiheissa:
 - Vesi on kuumentunut kohdelämpötilaan.
 - Kohdelämpötila on saavutettu uudelleen viileiden ruokapussien, jään tai lisäveden lisäämisen jälkeen.
 - Esiasetettu kypsennysaika on saavutettu.
2. Laitteesta ei pitäisi kuulua äänimerkkejä kypsennyksen aikana, kun haluttu/asetettu kypsennyslämpötila on jo saavutettu. Jos äänimerkkejä kuuluu:
 - Tarkasta, että kypsennyspussit eivät ole pudonneet pohjaan peittäen alakehikon reikiä tai häiriten kiertoa vesihauteen ulkoreunoilla. Vapauta kierto tässä tapauksessa asettamalla pussit uudelleen pussitelineeseen.
 - Varmista, että laitteessa on riittävästi vettä: veden on yletyttävä vesihauteen sisäseinässä olevaan täyttömerkkiin asti.

Vettä on pöydällä laitteen alla.

Vettä saattaa muodostua kannen sisäpuolelle (varsinkin käytettäessä laitetta pitkiä aikoja yli 80 °C:n lämpötiloissa) ja joskus valua laitteen reunan yli ja pöydälle.

1. Tarkasta laitteen kotelon reunat. Jos ne ovat märkiä, vesi on saattanut valua reunoja pitkin. Poista kansi tässä tapauksessa korkeiden lämpötilojen tai pitkien kypsennysjaksojen aikana aika ajoin ja kaada kerääntynyt vesi takaisin hauteeseen.
2. Jos vettä ei näytä olevan valunut ulkoreunoja pitkin, katkaise laitteen virta, irrota pistoke ja siirrä laitetta, jotta voit pyyhkiä veden pois. Varmista, että laitteen ympäristö on kuiva, kytke virta uudelleen ja aseta haluttu lämpötila. Jos vettä ilmestyy laitteen alle uudelleen, kyseessä saattaa olla tiivistevuoto. Katkaise laitteen virta, irrota pistoke ja ota yhteys asiakaspalveluun.

Laitte ei ylläpidä lämpötilaa 0,5 °C:n tarkkuudella.

1. Tarkasta, että laitteessa on riittävästi vettä: veden on yletyttävä vähintään vesihauteen sisäseinässä olevaan täyttömerkkiin asti.
2. Tarkasta, että kypsennyspussit eivät ole laskeutuneet pohjaan peittäen alakehikon reikiä tai häiriten kiertoa vesihauteen ulkoreunoilla.



Laitteen pois heittäminen ja ympäristönsuojelu

Laitteessa on käytetty materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää. Älä heitä tuotetta pois lajittelemattoman jätteen mukana. Hävitä tuote sen käyttöiän lopussa viemällä se erityiseen kierrätyskeskukseen tai paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen paikallisten säännösten mukaan.



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

SVSEUUKUG060116_FI