

Instructions for the Use and Care of the SousVide Supreme™ Vacuum Sealer

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

For additional information please visit our website at SousVideSupreme.com



This appliance is designed to meet IEC standards for 220–240V~ 50–60Hz use and complies with the latest WEEE requirements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Before plugging power cord (lead) into or disconnecting it from the electric outlet (wall socket) make sure the appliance is turned off.
2. Unplug the appliance from the electric outlet (wall socket) when not in use or before cleaning.
3. Make sure your hands are dry before plugging in, unplugging, or operating the appliance. Do not operate the appliance if the cord (power lead) or plug is wet.
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. When cleaning, 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.
9. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use.
10. Do not use the appliance if it has been dropped or appears to be damaged. Do not use after it malfunctions.
11. Always use only food-grade, plastic pouches or pouch material, recommended by the manufacturer as suitable for cooking. Use only appropriately sized pouches. Do not overfill the pouch!
12. We strongly recommend against using this appliance for vacuum/sealing liquids. If you must do so, you should follow instructions in “Filling and Sealing the Food Pouch” and only after freezing the liquids in freezer-safe container and adding the frozen block to the food pouch.
13. 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.
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. We do not recommend using 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 information.

Features and Functions

Vacuum/Seal

Depress this button to draw air from the food pouch and automatically seal the pouch after the vacuum process is completed.

Seal Only

Depress this button to seal the open end of roll-type bags to create a pouch or to seal the pouch without the vacuum function. This function can also be used to force seal the pouch if the seal does not automatically trigger with completion of the vacuum/seal function.

Cancel

Depress this button to interrupt and stop the vacuum/seal or seal only process, if necessary.

Cover Locks

Depress these buttons on the right and left sides of the cover to unlock the cover after vacuuming or sealing operations. (To lock the cover, press firmly on the top of the cover on the dotted areas at either end.)

Indicator Lamps

Illuminate to indicate an active operation (vacuum/seal or seal only) and turn off when the operation is complete.

Sealing Strip

This area contains a heating wire that seals the pouch. The wire is Teflon-coated to prevent the pouch from sticking to the strip.

Sealing Gasket

The gasket on the cover presses down to hold the pouch firmly against the sealing strip.

Vacuum surface

The rippled, oval surface, enclosed by the black airproof loop of sponge, into which air is drawn from the bag through the air portal of the vacuum pump (the round, raised opening) at its center. The vacuum surface also acts as a reservoir to catch any moisture overflow.

Airproof loop of sponge

Prevents air leakage in the vacuum area.

Operating the SousVide Supreme Vacuum Sealer

Step 1

Plug the machine into the wall outlet (be certain that the voltage matches that of your machine) to turn the machine "ON."

Step 2

Position the open end of a food-grade, plastic, vacuum pouch suitable for cooking within the rippled vacuum surface below the air portal.

Step 3

Press firmly on either end of the cover (dotted area) to lock the machine, as shown by the arrows. You should feel/hear two clicks.

Step 4

Press the Vacuum Seal or Seal button to seal the pouch. An indicator light should illuminate during the sealing process and go out when the seal is complete.

Step 5

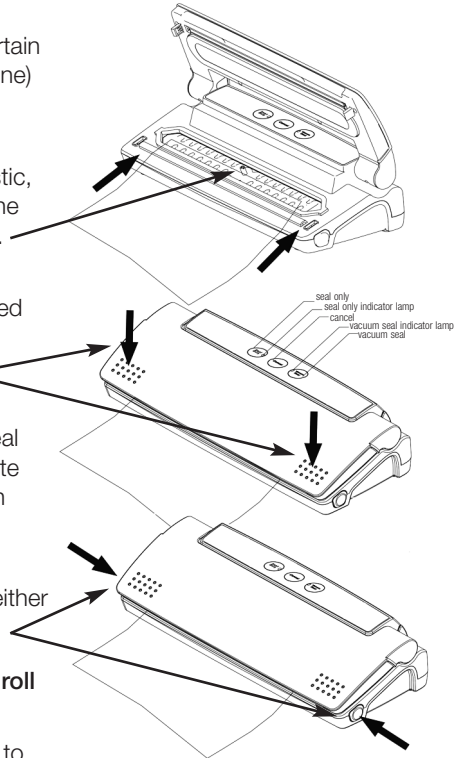
To release the cover, press the buttons on either side of the machine as shown by the arrow.

Making a food pouch from a continuous roll of food-grade plastic pouch material

1. Pull out the end of the roll out sufficiently to position the open end of the plastic pouch material onto the vacuum surface below the air portal.
2. Close the cover.
3. Press the dotted areas of either side of the cover down firmly with both hands to lock the cover in place. You should feel/hear a click from each side.
4. Press the Seal Only button. An indicator light should illuminate during the sealing process and go out when the seal is completed.
5. When sealing is complete, unlock the cover by pressing the buttons on either side of the machine, and remove the roll.
6. Cut the desired length of pouch material from the roll.
7. The bag is now ready to fill.

Filling and Sealing the food pouch

1. Select (or make as above) an appropriately sized, food-grade, plastic pouch, suitable for cooking.
2. Place the food you wish to vacuum/seal into the pouch. Note: We strongly



recommend against using this machine for vacuum/sealing liquids. Liquids will be sucked into the vacuum surface and/or air portal and could clog or damage the machine. If you must vacuum/seal liquids, first freeze the liquids, such as broths or infusions, in a small freezer-safe container or zip closure bag, then add the frozen block to the food pouches. Chill oils or syrups to thicken them before adding them to the pouch.

3. Do not overfill the pouch! Leave a sufficient length of unfilled pouch to allow easy positioning of both sides of the open pouch end within the rippled, vacuum surface area once the cover is closed and locked.

4. Be sure that the end of the pouch within the machine is clean, free of debris, liquids, or oils as these could prevent proper sealing.

5. Straighten the open end of the pouch, making sure there are no creases or wrinkles in the pouch material that could hamper proper sealing.

6. Position the open end of the pouch within the vacuum surface below the air portal.

7. Close the cover and lock it by pressing down firmly on either side of the cover until you feel/hear a click from each side.

8. Press the Vacuum/Seal button. An indicator lamp should illuminate and the pouch should collapse around the contents as the vacuum pump evacuates the air. If the pouch does not readily begin to collapse, the machine may automatically stop after 30 seconds or you can press Stop, unlock the machine, open the cover, reposition the pouch opening, lock, and press the Vacuum/Seal button again. If the operation fails a second time, see *Troubleshooting Guide* in this manual or repackage the food in a new pouch (repeating steps 1 through 7) and discard the old pouch.

9. Once the vacuuming operation is complete, the machine will automatically seal the open end. If it does not, you can manually seal the end by using the Seal Only button.

10. Once all operations are complete, the indicator lamp(s) will go out.

11. Press the Cover Lock buttons on either side of the machine to release the cover.

12. Remove the sealed food pouch.

13. To open a sealed pouch, cut the pouch straight across with scissors just inside the seal.

Important information for using food pouches

1. When vacuum-sealing foods, always use food-grade, plastic pouches or pouch material, recommended by the manufacturer as suitable for cooking.

2. Do not overfill the pouch.

3. When planning to freeze the vacuum/sealed food pouch, allow about two extra inches of pouch length to allow for expansion during freezing.

4. Turn the sealing edge of the open pouch outward and downward before filling to reduce the chance that liquids, oils, or debris from the food could collect there and hamper proper sealing.
5. Do not leave too much air inside the pouch before sealing, as this increases the workload of the vacuum pump and may prevent full evacuation of the air inside. Allow excess air to escape the pouch by pressing the sides gently together before inserting the pouch into the machine for vacuum/sealing.
6. Do not attempt to package objects with sharp points that could penetrate and tear the plastic, such as fish bones or hard shells.
7. Allow the machine to recover between vacuum-sealing pouches. A maximum packaging rate of one (1) pouch per minute is recommended.
8. Blanch fresh vegetables, such as broccoli, cauliflower, cabbage, or Brussels' sprouts, before vacuum sealing for storage in the refrigerator or freezer, as these vegetables will naturally outgas, which could cause the pouch to puff and result in uneven cooking in the SousVide Supreme.
9. Use and dispose of the plastic food pouches only in accordance with the instructions of the pouch manufacturer. You should not reuse plastic pouches unless the pouch manufacturer instructs otherwise. Also please note that used pouches have a greater risk of failure in this appliance. If the pouch manufacturer's instructions state that its pouches may be recycled, please rinse and recycle used plastic pouches according to your community's standards and the pouch manufacturer's instructions.

Cleaning and Maintenance

1. Always unplug the machine before cleaning.
2. Do not immerse the machine or electrical cord (power lead) in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the machine; they will scratch the surface.
4. Clean the outside of the machine with a soft, damp cloth or sponge, using mild dish soap and warm water.
5. To clean the inside of the unit, use a paper towel or soft clean cloth to wipe away any food or liquid. Dampen a soft cloth with mild soapy water and gently wipe clean.
6. Dry the machine gently, but thoroughly, with a soft, clean cloth.

Food Packaging and Storage Safety Information

1. Always wash your hands carefully with soap and water before and after handling food.
2. Keep all work surfaces and utensils clean and disinfected before and after packaging foods using the SousVide Supreme Vacuum Sealer.

3. Note: Vacuum/seal packaging does not create a complete vacuum, but removes up to 90% of the air within the pouch, leaving only a small amount of residual oxygen in the pouch.
4. A low level of residual oxygen, below 5%, generally inhibits the growth of most microorganisms that cause food to spoil, reducing the risk of food-borne illness.
5. Temperature, moisture, acidity, and salt or sugar content of foods can influence the growth of potentially harmful microorganisms in food.
6. For safety, vacuum-sealed fresh (perishable) foods should be kept in the 'safe zone' either refrigerated at or below 40F/4C or heated at or above 130F/55C.
7. Vacuum-sealed pouches of cooked foods can be quick chilled by submerging them in ice water (half ice/half water) for 30 to 60 minutes and then refrigerated for up to 48 hours or frozen for up to a year.

Troubleshooting

Machine fails to operate when the vacuum/seal button is pressed

1. Check the power cord (lead) and plug to be sure neither is damaged in any way. If either is damaged, do not use the SousVide Supreme Vacuum Sealer.
2. Make sure the power cord (lead) is correctly plugged into the electric outlet (wall socket).
3. Test the electric outlet (wall socket) to be certain it works by plugging in another appliance.
4. If the electric outlet (wall socket) doesn't work properly, check to see if the reset button of the electrical outlet (wall socket), the household circuit breaker, or fuse have been tripped.
5. Try plugging the SousVide Supreme Vacuum Sealer into another electrical outlet (wall socket.)

Air is not completely removed from the pouch

1. To make a proper seal, the open end of the pouch should rest entirely within the vacuum surface and below the air portal.
2. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris or moisture. Wipe clean with a lightly damp cloth, dry thoroughly, and follow instructions to seal again.
3. Be sure the cover is securely locked. Release the cover locks and press to lock again.
4. Check to be sure the pouch does not have a hole. To check, roll the top of the pouch down several turns and hold it tightly as you submerge the pouch in a basin of water. Air within the pouch will bubble from the hole, if one is present. If so, use another pouch and discard the damaged one.

Food pouch loses vacuum after being sealed

1. Wrinkles, crumbs, oils, or liquids may cause leaks along the seal. Reopen the bag with scissors, cutting straight across the pouch just below the seal. Smooth out the edge and wipe the inside of the top of the pouch with a clean, dry cloth or paper towel before attempting to reseal.
2. Check to be sure there is not a small hole in the pouch (see *Air is not completely removed from the pouch* above).

Vacuum sealer fails to properly seal the pouch

1. If the sealing strip overheats, it can melt the bag resulting in an incomplete or improper seal. Lift the cover and allow the sealing strip to cool for several minutes before using. Allow at least 15 seconds between attempts to seal with the 'Seal Only' button.
2. Food or debris on the sealing strip can result in improper sealing. Wipe the cooled strip with a lightly damp, clean cloth and dry thoroughly.

Proper Disposal and Environmental Protection



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

SousVide
S U P R E M E
vacuum sealer

SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Instructions d'utilisation et précautions d'emploi de l'appareil à emballer sous vide de SousVide Supreme™

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pour de plus amples informations, veuillez vous rendre sur notre site Web, à l'adresse SousVideSupreme.com



Cet appareil est conforme aux normes IEC pour les appareils 220–240 V~ 50–60 Hz, et aux dernières exigences sur les DEEE.

MESURES DE SECURITE

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, certaines précautions de sécurité doivent impérativement être respectées, y compris :

1. Avant de brancher ou de débrancher le cordon d'alimentation (fil de sortie) de la prise électrique (prise murale), veillez à bien mettre l'appareil hors tension.
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique (prise murale) lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de le nettoyer.
3. Avant de brancher, de débrancher ou d'utiliser l'appareil, veillez à correctement sécher vos mains. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon (fil de sortie) ou la prise sont humides.
4. Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser l'appareil. La présence d'un adulte est impérative lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants, et l'appareil doit être placé hors de portée des enfants.
5. Placez l'appareil et le cordon (fil de sortie) à distance des surfaces chaudes, des fours chauds ou des brûleurs de votre cuisinière. L'appareil doit impérativement être posé sur une surface sèche et stable, telle qu'une table ou un plan de travail, et à distance des pièces mobiles.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour le nettoyer.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. N'utilisez pas de rallonge ou d'accessoire non recommandé par Eades Appliance Technology LLC.
9. Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues.
10. N'utilisez pas l'appareil après une chute, ou si celui-ci semble endommagé. N'utilisez plus l'appareil s'il montre des signes de mauvais fonctionnement.
11. Utilisez uniquement des sacs en plastique de qualité alimentaire, ou des sacs recommandés par le fabricant comme appropriés à la cuisson. Utilisez des sacs de taille appropriée. Ne remplissez pas trop le sac !
12. Nous déconseillons fortement l'utilisation de cet appareil pour la mise sous

vide/l'emballage de liquides. Si vous souhaitez toutefois le faire, veuillez suivre les instructions « remplissage et soudage du sac de cuisson », après avoir congelé les liquides dans un récipient approprié, et avoir placé le bloc congelé dans le sac de cuisson.

13. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou manquant d'expérience avec les appareils de cuisson.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUPPLEMENTAIRES RELATIVES AUX CORDONS (FICHES D'ALIMENTATION) ET PRISES

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul le fabricant ou son représentant agréé sont autorisés à le remplacer.
2. Protégez le cordon d'alimentation contre les dégâts : n'écrasez pas le cordon (fiche d'alimentation), ne tirez pas sur le cordon (fiche d'alimentation) autour d'angles droits ou de coins. N'immergez pas le cordon (fiche d'alimentation) dans l'eau ou un autre liquide. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par le cordon (fiche d'alimentation), et n'utilisez pas le cordon (fiche d'alimentation) comme une poignée.
3. Ne laissez pas le cordon (fiche d'alimentation) passer sous l'appareil, et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
4. Pour débrancher le cordon (fiche d'alimentation) de la prise électrique (prise murale), empoignez la prise et non le cordon (fiche d'alimentation) afin d'éviter de vous blesser.
5. Nous déconseillons l'utilisation d'une rallonge (fiche d'alimentation) avec cet appareil.

IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Ne tentez pas de réparer cet appareil. Seul un représentant agréé d'Eades Appliance Technology LLC est autorisé à effectuer des réparations. Veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse www.sousvidesupreme.com pour obtenir de plus amples informations.

Caractéristiques et fonctions

Mise sous vide/emballage (Vacuum/Seal)

Appuyez sur ce bouton pour aspirer l'air du sac de cuisson et souder automatiquement le sac une fois le processus de mise sous vide achevé.

Emballage uniquement (Seal Only)

Appuyez sur ce bouton pour souder l'extrémité ouverte des sacs et créer une poche, ou souder la poche sans utiliser la fonction de mise sous vide. Cette fonction permet également de forcer le soudage du sac si le soudage ne s'enclenche pas automatiquement après la mise sous vide.

Annulation (Cancel)

Appuyez sur ce bouton pour interrompre et arrêter le processus de mise sous vide/emballage.

Systèmes de blocage du couvercle (Cover Locks)

Appuyez sur les boutons situés sur les côtés droits et gauches du couvercle pour débloquer le couvercle suite à la mise sous vide ou l'emballage (pour verrouiller le couvercle, appuyez fermement sur les pointillés situés des deux côtés du couvercle).

Diodes (Indicator Lamps)

Les diodes s'allument pour indiquer une action en cours (mise sous vide/emballage ou emballage uniquement), et s'éteignent une fois l'opération achevée.

Bande de fermeture (Sealing Strip)

Cette zone comprend un fil chauffant qui soude le sac. Le fil comprend un revêtement en téflon empêchant au sac de coller à la bande.

Joint d'étanchéité (Sealing Gasket)

Le joint situé sur le couvercle appuie sur le sac pour le maintenir fermement en place contre la bande de fermeture.

Surface de mise sous vide (Vacuum surface)

La surface ondulée ovale recouverte par la boucle noire imperméable à l'air en éponge, par laquelle l'air contenu dans le sac est aspiré par la prise d'air de la pompe à vide (ouverture ronde et surélevée) en son centre. La surface de mise sous vide sert également de réservoir pour l'excédent d'humidité.

Boucle imperméable à l'air de l'éponge

Prévient les fuites d'air dans la zone de mise sous vide.

Fonctionnement de l'appareil à emballer sous vide de SousVide Supreme

Etape 1

Branchez l'appareil dans une prise murale (vérifiez que la tension électrique est appropriée à l'appareil) puis appuyez sur « ON ».

Etape 2

Placez l'extrémité ouverte d'un sac de cuisson en plastique de qualité alimentaire sur la surface ondulée, sous la prise d'air.

Etape 3

Appuyez fermement des deux côtés du couvercle (sur les pointillés) pour verrouiller l'appareil, tel qu'indiqué ci-contre. Vous devez entendre deux clics.

Etape 4

Appuyez sur le bouton emballage sous vide ou emballage pour souder le sac. Une diode s'allume pendant le soudage, puis s'éteint une fois le processus achevé.

Etape 5

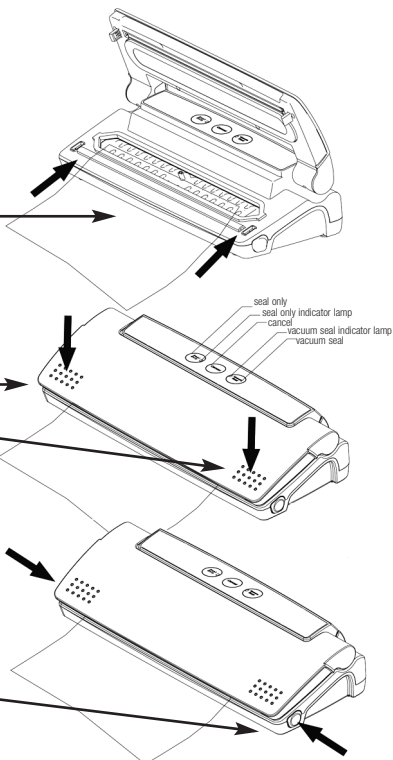
Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur les boutons situés des deux côtés de l'appareil, tel qu'indiqué ci-contre.

Réalisation d'un sac alimentaire à partir d'un rouleau en plastique de qualité alimentaire

1. Tirez sur l'extrémité du rouleau de façon à placer l'extrémité ouverte du sac en plastique sur la surface de mise sous vide, sous la prise d'air.
2. Refermez le couvercle.
3. Appuyez fermement sur les pointillés situés des deux côtés du couvercle avec les deux mains pour correctement placer le couvercle. Vous devez entendre un clic de chaque côté.
4. Appuyez sur le bouton « emballage uniquement ». Une diode s'allume pendant le soudage, puis s'éteint une fois le processus achevé.
5. Une fois le soudage achevé, déverrouillez le couvercle en appuyant sur les boutons situés des deux côtés de l'appareil, puis retirez le rouleau.
6. Coupez selon la longueur désirée.
7. Le sac est prêt à l'emploi..

Remplissage et soudage du sac de cuisson

1. Sélectionnez (ou réalisez l'opération ci-dessus) un sac de cuisson en plas-



tique de qualité alimentaire.

2. Placez les aliments que vous souhaitez mettre sous vide/emballer dans le sac. Remarque : nous déconseillons fortement l'utilisation de cet appareil pour la mise sous vide/l'emballage de liquides. Les liquides seront aspirés par la surface de mise sous vide ou la prise d'air, et pourraient entraver ou endommager l'appareil. Si vous devez mettre sous vide/emballer des liquides, nous vous conseillons de congeler les liquides, tels que les bouillons ou infusions, dans un petit récipient approprié ou un sac à fermeture à glissière, puis placez le bloc congelé dans les sacs de cuisson. Laissez refroidir les huiles et sirops avant de les placer dans le sac.

3. Ne remplissez pas trop le sac ! Réservez une longueur suffisante afin de pouvoir facilement l'extrémité ouverte du sac sur la surface de mise sous vide après avoir refermé et verrouillé le couvercle.

4. Afin de réaliser une soudure efficace, la partie du sac située dans l'appareil doit être propre, et ne pas comporter de liquides ou d'huiles.

5. Ajustez la partie ouverte du sac de manière à éliminer les plis pouvant entraver le soudage.

6. Placez la partie ouverte du sac sur la surface de mise sous vide, sous la prise d'air.

7. Refermez puis verrouillez le couvercle en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

8. Appuyez sur le bouton mise sous vide/emballage. Une diode doit s'allumer et le sac se contracter au fur et à mesure de l'évacuation de l'air. Si le sac ne contracte pas, l'appareil s'arrêtera automatiquement au bout de 30 secondes, sinon, vous pouvez appuyer sur Stop, déverrouiller l'appareil, ouvrir le couvercle puis replacer le sac avant de verrouiller de nouveau. Appuyez de nouveau sur le bouton mise sous vide/emballage. Si l'opération échoue une seconde fois, reportez-vous au guide de dépannage de ce manuel, ou reconconditionnez les aliments dans un nouveau sac (répétez les étapes 1 à 7) et jetez l'ancien sac.

9. Une fois la mise sous vide achevée, l'appareil soudera automatiquement l'extrémité ouverte. Dans le cas contraire, vous pouvez souder manuellement le sac à l'aide du bouton Emballage uniquement.

10. Une fois toutes les opérations achevées, la/les diode(s) s'éteindront.

11. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle situés des deux côtés de l'appareil pour desserrer le couvercle.

12. Retirez le sac de cuisson soudé.

13. Pour ouvrir un sac soudé, coupez la soudure du sac à l'aide de ciseaux.

Informations importantes relatives à l'utilisation des sacs de cuisson

1. Lors de la mise sous vide des aliments, utilisez toujours des sacs en plastique de qualité alimentaire recommandés par le fabricant comme appropriés

à la cuisson.

2. Ne remplissez pas trop le sac.

3. Si vous souhaitez congeler le sac soudé/mis sous vide, réservez un espace d'environ cinq centimètres pour l'expansion pendant la congélation.

4. Ecartez l'ouverture à souder vers l'extérieur et l'intérieur avant de remplir le sac afin d'éviter que des liquides, de l'huile ou des morceaux d'aliment ne s'y accumulent et entravent le soudage.

5. Ne laissez pas trop d'air dans le sac avant de le souder, car cela augmente la charge de travail de la pompe à vide, et entrave l'évacuation de l'air retenu à l'intérieur. Evacuez l'air du sac en appuyant doucement sur les côtés avant d'insérer le sac dans l'appareil.

6. Ne tentez pas d'emballer des aliments pointus pouvant pénétrer et déchirer le plastique, tel que des arêtes ou des coquillages durs.

7. Laissez l'appareil refroidir entre les mises sous vide. Nous recommandons d'emballer un (1) sac par minute.

8. Blanchissez les légumes frais, tels que les brocolis, les choux-fleurs, les choux ou les choux de Bruxelles avant de les mettre sous vide et de les entreposer dans le réfrigérateur ou le congélateur, car ces légumes libèrent naturellement du gaz, ce qui peut faire gonfler le sac et entraîner une cuisson inégale dans le SousVide Supreme.

9. Utilisez des sacs en plastique recommandés par le fabricant, et jetez-les conformément aux instructions du fabricant. Ne réutilisez jamais les sacs en plastique, sauf instruction contraire du fabricant. Veuillez noter que les sacs usagés représentent un risque plus important de panne de l'appareil. Si les instructions du fabricant précisent que ses sacs sont recyclables, veuillez les rincer et les recycler conformément aux normes de votre commune et aux instructions du fabricant.

Nettoyage et maintenance

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

2. N'immergez pas l'appareil ou le cordon électrique (fiche d'alimentation) dans l'eau ou un autre liquide.

3. Afin de ne pas endommager la surface, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons de récurage pour nettoyer l'appareil.

4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, de liquide de vaisselle doux et d'eau chaude.

5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez une serviette en papier ou un chiffon propre pour essuyer les aliments ou liquides. Humidifiez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse puis essuyez doucement.

6. Séchez doucement et minutieusement l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

Informations de sécurité : emballage et entreposage

1. Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec du savon et de l'eau avant de manipuler, et après avoir manipulé des aliments.
2. Nettoyer et désinfectez toutes les surfaces de travail et ustensiles avant et après l'emballage des aliments à l'aide de l'appareil à emballer SousVide Supreme.
3. Remarque : l'emballage sous vide/l'emballage ne crée pas un vide complet, mais aspire jusqu'à 90% de l'air enfermé dans le sac, ne laissant qu'une faible quantité d'oxygène résiduel dans le sac.
4. Un faible taux d'oxygène résiduel (inférieur à 5%) inhibe normalement la croissance de la plupart des microorganismes qui détériorent les aliments, réduisant ainsi les risques de maladies d'origine alimentaire.
5. La température, l'humidité, l'acidité, et le sel ou sucre des aliments peuvent influencer la croissance des microorganismes potentiellement dangereux.
6. Pour votre sécurité, les aliments (périssables) emballés sous vide doivent être entreposés dans un endroit approprié, soit réfrigérés à moins 4°C, soit cuits à plus de 55°C.
7. 3. Vous pouvez rapidement refroidir les sacs sous vide en les immergeant dans un bain d'eau glacé (moitié d'eau/moitié de glace) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés jusqu'à 48 heures, ou congelés jusqu'à un an.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas lorsque le bouton mise sous vide/emballage est enclenché

1. Inspectez le cordon d'alimentation (fiche) et la prise à la recherche de signes d'endommagement. S'ils sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil à emballer SousVide Supreme.
2. Vérifiez que le cordon d'alimentation (fiche) est correctement branché dans la prise électrique (prise murale).
3. Testez la prise électrique (prise murale) en y branchant un autre appareil.
4. Si la prise électrique (prise murale) ne fonctionne pas correctement, vérifiez que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, ou qu'un fusible n'a pas sauté.
5. 1. Branchez l'appareil à emballer SousVide Supreme dans une autre prise électrique (prise murale).

L'air du sac n'a pas été intégralement aspiré

1. Pour réaliser un soudage efficace, l'extrémité ouverte du sac doit être intégralement placée sur la surface de mise sous vide, et sous la prise d'air.
2. Inspectez la bande de fermeture et le joint d'étanchéité situés sous le couvercle à la recherche de morceaux d'aliments ou d'humidité. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon légèrement humide, séchez soigneusement, puis recom-

mencez l'opération.

3. Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé. Déverrouillez le couvercle puis recommencez l'opération.

4. Vérifiez que le sac n'est pas percé. Pour ce faire, pressez plusieurs fois la partie supérieure du sac en le tenant fermement avant de le plonger dans un bain d'eau. Si le sac est percé, l'air contenu dans le sac produira des bulles. Dans ce cas, jetez le sac percé.

Le sac de cuisson relâche de l'air après le soudage

1. Des plis, des miettes, de l'huile ou des liquides peuvent produire des fuites le long de la soudure. Ouvrez le sac à l'aide de ciseaux en coupant sous la soudure. Aplanissez l'extrémité et nettoyez l'intérieur du sac à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier propre avant de le ressouder.

2. Vérifiez que le sac n'est pas percé (cf. L'air du sac n'a pas été intégralement aspiré ci-dessus).

L'appareil à sceller ne soude pas correctement le sac

1. En cas de surchauffe de la bande de fermeture, le sac peut fondre et entraver la soudure. Soulevez le couvercle et laissez la bande de fermeture refroidir pendant quelques minutes. Patientez au moins 15 secondes avant d'appuyer sur le bouton « soudage uniquement ».

2. La présence de restes d'aliments sur la bande de fermeture peut entraver le soudage. Nettoyez la bande de fermeture à l'aide d'un chiffon propre, puis séchez-la soigneusement.

Mise au rebut et protection de l'environnement



Votre appareil contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets non triés. Veuillez jeter cet appareil dans un centre de recyclage des déchets adapté, ou un point de collecte des déchets recyclables local conformément aux normes de votre commune.

SousVide
S U P R E M E
vacuum sealer

SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Instrucciones de uso y mantenimiento del sellador al vacío SousVide Supreme™

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



Este aparato ha sido diseñado de acuerdo con la normativa de la CEI para uso con 220–240V~ 50–60Hz y cumple con los requisitos más recientes sobre RAEE.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Siempre que utilice este aparato eléctrico, deberá seguir las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Antes de conectar o desconectar el cable a la toma de alimentación eléctrica (enchufe) asegúrese de que el aparato está apagado.
2. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
3. Antes de enchufar, desenchufar o utilizar el aparato, asegúrese de que sus manos están secas. No utilice el aparato si el cable (cable de alimentación) o el enchufe están húmedos.
4. Los niños no deben utilizar este aparato. Cuando se utilice el aparato en presencia de niños, éstos deben estar vigilados por un adulto y el aparato debe permanecer fuera de su alcance.
5. Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de superficies calientes, hornos calientes o cocinas. Utilice el aparato únicamente en superficies secas y estables, como mesas o encimeras y alejado de piezas móviles.
6. Para su limpieza, no sumerja el aparato 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.
9. Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que ha sido diseñado.
10. No utilice el aparato si ha sufrido una caída o parece estar dañado. No lo utilice el aparato si éste no funciona correctamente.
11. Utilice siempre bolsitas de plástico o material para envolver apto para uso alimentario y que el fabricante haya recomendado como adecuado para cocinar. Utilice sólo bolsitas del tamaño adecuado. ¡No las llene demasiado!
12. Recomendamos encarecidamente que no se utilice este aparato para sellar/envasar al vacío líquidos. Si se ve obligado a hacerlo, deberá seguir las instrucciones indicadas en la sección “Llenado y sellado de la bolsita de comida” y sólo después de haber congelado los líquidos en un contenedor apto para el congelador y de introducir el bloque congelado en la bolsita de comida.
13. El uso de este aparato no está recomendado para personas con capaci-

dades físicas, sensoriales o mentales reducidas ni para aquellas que carezcan de experiencia en la utilización de aparatos de cocina.

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

1. Si el cable de alimentación está dañado, su sustitución sólo debe realizarla el fabricante o los agentes de servicio autorizados.
2. Proteja el cable para que no sufra daños: no lo aplaste; no lo roce contra bordes afilados ni 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 aparato ni que se enrolle alrededor de éste.
4. Para evitar daños, cuando desconecte el cable del enchufe, sujételo por el conector, no por el cable mismo.
5. No recomendamos el uso de cables alargadores con este aparato.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE A SU USO DOMÉSTICO

No intente reparar usted mismo este aparato. Las reparaciones sólo 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

Vacío/Sellado

Pulse este botón para extraer el aire de la bolsita de comida y sellarla automáticamente una vez finalizado el proceso de vacío.

Sólo sellado

Pulse este botón para sellar el extremo abierto de bolsas de rollo para crear una bolsita o para sellar la bolsita sin la función de vacío. Esta función también puede utilizarse para forzar el sellado de la bolsa si éste no se realiza automáticamente al finalizar la función de vacío/sellado.

Cancelar

Pulse este botón si es necesario interrumpir o detener los procesos de vacío/sellado o sólo sellado.

Cierres de la cubierta

Pulse estos botones situados a los lados derecho e izquierdo de la cubierta para desbloquearla después de las operaciones de vaciado o de sellado. (Para bloquear la cubierta, presione firmemente sobre las zonas con puntos situadas a ambos extremos de la cubierta).

Luces indicadoras

Se iluminan para indicar que se está realizando una operación (vacío/sellado o sólo sellado) y se apagan cuando la operación ha finalizado.

Franja de sellado

Esta zona contiene un cable de calentamiento que sella la bolsita. El cable está recubierto de teflón para evitar que la bolsita se adhiera a la franja.

Junta de sellado

La junta de la cubierta presiona hacia abajo para sujetar firmemente la bolsita contra la franja de sellado.

Superficie de vacío

La superficie oval y rugosa, contenida dentro del anillo hermético de esponja de color negro, dentro del cual se extrae el aire de la bolsa a través del conducto de aire de la bomba de vacío (la abertura redonda y elevada) situada en su parte central. La superficie de vacío sirve también como depósito donde se recoge cualquier rebosamiento de humedad.

Anillo hermético de esponja

Evita que se filtre el aire en el área de vacío.

Uso del sellador al vacío SousVide Supreme

1^{er} paso

Conecte la máquina al enchufe de pared (asegúrese de que la tensión sea la misma que la de la máquina) y encienda la máquina.

2^o paso

Coloque el extremo abierto de una bolsita de vacío de plástico apta para uso alimentario dentro de la superficie rugosa de vacío por debajo del conducto de aire.

3^{er} paso

Presione firmemente sobre ambos extremos de la máquina (zona con puntos) para bloquearla, tal como muestran las flechas. Debe sentir/oir dos “clics”.

4^o paso

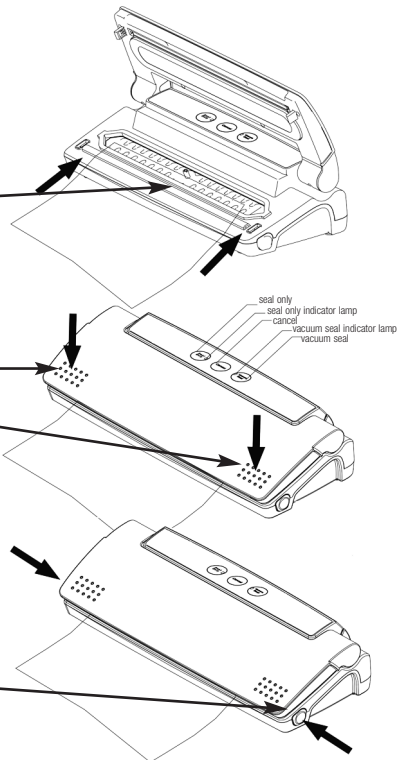
Pulse el botón Vacío/sellado o Sellado para sellar la bolsita. La luz indicadora deberá iluminarse durante el proceso de sellado y apagarse cuando el proceso haya terminado.

5^o paso

Para abrir la cubierta, pulse los botones situados a ambos lados de la máquina como indica la flecha.

Realización de una bolsita de comida a partir de un rollo continuo de material de envasado de plástico apto para uso alimentario.

1. Tire del extremo del rollo lo suficiente para colocar el extremo abierto del material de envasado de plástico en la superficie de vacío por debajo del conducto de aire.
2. Cierre la cubierta.
3. Presione las zonas con punto de ambos lados de la cubierta firmemente con las dos manos para bloquear la cubierta. Deberá sentir/oir un “clic” en ambos lados.
4. Pulse el botón Sólo sellado. La luz indicadora deberá iluminarse durante el proceso de sellado y apagarse cuando el proceso haya terminado.
5. Una vez finalizado el sellado, desbloquee la cubierta pulsando los botones situados a ambos lados de la máquina y extraiga el rollo.
6. Corte el material de envasado del rollo a la longitud deseada.
7. La bolsa ya está lista para su llenado.



Llenado y sellado de la bolsita de comida

1. Seleccione (o haga como anteriormente) una bolsita de comida de plástico del tamaño adecuado, apta para uso alimentario y adecuada para cocinar.
2. Coloque en la bolsita la comida que desee procesar al vacío/sellar. Nota: Le recomendamos encarecidamente que no utilice esta máquina para sellar/envasar al vacío líquidos. Los líquidos se succionarán en la superficie de vacío y/o en el conducto de aire y pueden atascar o dañar la máquina. Si debe procesar al vacío/sellar líquidos, primero congele los líquidos, como caldos o infusiones, en un recipiente apto para congelador o en una bolsa con cremallera y después coloque el bloque congelado en bolsitas para comida. En el caso de aceites refrigerados o siropes, deje que espesen antes de colocarlos en la bolsita.
3. ¡No las llene demasiado! Deje una cantidad suficiente de bolsita sin llenar para permitir la fácil colocación de ambos lados el extremo abierto de la misma dentro de la superficie rugosa de vacío una vez que se cierre y se bloquee la cubierta.
4. Asegúrese de que el extremo de la bolsita que queda dentro de la máquina está limpio, no contiene suciedad, líquidos ni aceites que puedan impedir su correcto sellado.
5. Coloque el extremo abierto de la bolsita en línea recta, asegurándose de que no quedan arrugas ni pliegues que pudieran impedir que se selle correctamente.
6. Coloque el extremo abierto de la bolsita en la superficie de vacío por debajo del conducto de aire.
7. Cierre la cubierta y bloquéela presionándola firmemente hacia abajo por ambos lados hasta que sienta/oiga un “clic” por ambos lados.
8. Pulse el botón Vacío/sellado. Deberá iluminarse una lámpara indicadora y la bolsa se ceñirá a su contenido a medida que la bomba de vacío evacua el aire. Si la bolsita no comienza a plegarse automáticamente, la máquina se detendrá automáticamente después de 30 segundos, o puede pulsar “Detener”, desbloquear la máquina, abrir la cubierta, volver a colocar la abertura de la bolsita, bloquear la máquina y volver a pulsar el botón Vacío/sellado. Si la operación fracasa por segunda vez, consulte la Guía de resolución de problemas de este manual o coloque los alimentos en una bolsita nueva (repetiendo los pasos del 1 al 7) y elimine la bolsita antigua.
9. Una vez finalizada la operación de vacío, la máquina sellará automáticamente el extremo abierto. En caso de que no lo haga, puede sellar manualmente el extremo utilizando el botón Sólo sellado.
10. Una vez finalizadas todas las operaciones, las luces indicadoras se apagan.
11. Pulse los botones de Bloqueo de la cubierta situados a ambos lados de la máquina para liberar la cubierta.

12. Extraiga la bolsita de comida sellada.
13. Para abrir una bolsita sellada, córtela con unas tijeras por debajo del sello.

Información importante para el uso de bolsitas de comida

1. Cuando selle-procese alimentos al vacío, utilice siempre bolsitas de plástico o material para envolver apto para uso alimentario y que el fabricante haya recomendado como adecuado para cocinar.
2. No llene las bolsitas en exceso.
3. Cuando vaya a congelar las bolsitas de comida procesadas al vacío/selladas, deje dos pulgadas de bolsa vacías para permitir la expansión durante el congelado.
4. Gire el borde de sellado de la bolsita abierta hacia fuera y hacia abajo antes de su llenado para reducir así las posibilidades de que los líquidos, aceites o residuos de la comida se acumulen ahí e impidan su correcto sellado.
5. Antes de su sellado, no deje demasiado aire dentro de la bolsita, ya que esto incrementa la carga de trabajo de la bomba de vacío y puede impedir la extracción completa del aire de su interior. Permita que el exceso de aire salga de la bolsa presionando suavemente ambos lados a la vez antes de introducir la bolsita en la máquina para su vaciado/sellado.
6. No intente envasar objetos con puntas afiladas, como espinas de pescado o conchas duras, que pudieran agujerear y rasgar el plástico.
7. Deje que la máquina se recupere entre antes de volver a introducir bolsitas de vacío/sellado. Se recomienda una velocidad máxima de 1 (una) bolsita por minuto.
8. Escalde las verduras frescas, como el brócoli, la coliflor, el repollo o las coles de Bruselas antes de sellarlas para su almacenamiento en el frigorífico o en el congelador, ya que estas verduras emitirán gases de forma natural, lo que puede causar que la bolsita se infle y cause su cocinado desigual en SousVide Supreme.
9. Utilice y deseche las bolsitas de comida de plástico siguiendo las instrucciones del fabricante de las mismas. No debe reutilizar las bolsitas de plástico a menos que el fabricante de las mismas indique lo contrario. Le informamos también que las bolsitas usadas tienen un mayor riesgo de fallos en este aparato. Si en las instrucciones del fabricante de la bolsita éste afirma que sus bolsitas pueden reciclarse, aclare y recicle las bolsitas de plástico usadas siguiendo la normativa de su comunidad y las instrucciones del fabricante.

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla.
2. No sumerja la máquina ni el cable eléctrico en agua ni ningún otro líquido.
3. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la máquina ya que arañarían la superficie.

4. Limpie el exterior de la máquina con una esponja o un paño suave y húmedo, utilizando jabón lavavajillas suave y agua tibia.
5. Para limpiar el interior de la unidad, utilice una toallita de papel o un paño suave limpio para eliminar cualquier resto de comida o líquido. Humedezca un paño suave con agua jabonosa y páselo cuidadosamente.
6. Seque la máquina con cuidado, pero completamente, con un paño suave y seco.

Información de seguridad para el envasado y almacenamiento de alimentos

1. Antes y después de manipular los alimentos, lávese las manos con agua y jabón.
2. Mantenga limpios y desinfectados todos los utensilios y superficies de trabajo antes y después de envasar los alimentos utilizando el sellador al vacío SousVide Supreme.
3. Nota: El envasado al vacío/sellado no crea un vacío total, sino que elimina el 90% del aire contenido en la bolsita, dejando sólo una pequeña cantidad de oxígeno residual dentro de ella.
4. Generalmente, un bajo nivel de oxígeno residual, por debajo del 5%, inhibe el crecimiento de la mayoría de los microorganismos que causan que la comida se eche a perder, lo que reduce el riesgo de sufrir enfermedades procedentes de los alimentos.
5. La temperatura, la humedad, la acidez y la sal o el azúcar que contienen los alimentos pueden influir en el crecimiento de microorganismos potencialmente nocivos en los alimentos.
6. Por seguridad, los alimentos frescos (perecederos) envasados al vacío deben almacenarse en la “zona segura”, bien refrigerados a una temperatura mínima de 40°F/4°C o calentados a temperaturas superiores a 130°F/55°C.
7. Las bolsitas selladas al vacío de alimentos cocinados pueden refrigerarse rápidamente sumergiéndolas en agua con hielo (mitad agua/mitad hielo) entre 30 y 60 minutos para después refrigerarse durante un máximo de 48 horas o congelarse hasta un año.

Resolución de problemas

La máquina no funciona cuando se pulsa el botón vacío/sellado

1. Compruebe el cable y el enchufe para comprobar que no presentan ningún daño. En caso de presentar daños, no utilice el sellador al vacío SousVide Supreme.
2. Asegúrese de que el cable está correctamente conectado al enchufe.
3. Compruebe, conectando otro aparato, que el enchufe de la pared funciona.
4. Si el enchufe de la pared no funciona correctamente, compruebe si el prob-

lema se debe al botón de anulación del enchufe eléctrico, al disyuntor de la casa o a los fusibles.

5. rube a enchufar el sellador al vacío SousVide Supreme en otro enchufe.

No extrae completamente el aire de la bolsita

1. Para realizar un sellado correcto, el extremo abierto de la bolsita debe descansar totalmente en la superficie de vacío y debajo del conducto de aire.
2. Compruebe si hay suciedad o humedad en la franja de sellado o en la junta situada debajo de la tapa. Límpiela con un paño ligeramente humedecido, séquelo completamente y vuelva a seguir las instrucciones de sellado.
3. Asegúrese de que la tapa está firmemente bloqueada. Abra los cierres de la cubierta y presiones para volver a bloquearla.
4. Asegúrese de que la bolsita no tiene ningún agujero. Para ello, enrolle varias vueltas la parte superior de la bolsita y sujétela con fuerza mientras la sumerge en un recipiente con agua. Si tiene agujeros, el aire contenido dentro de la bolsita hará burbujas. En tal caso, utilice otra bolsita y deseche la dañada.

La bolsita de alimentos pierde el vacío después del sellado

1. Las arrugas, las migas, los aceites o los líquidos pueden causar fugas a lo largo del sello. Vuelva a abrir la bolsa con unas tijeras realizando un corte recto por debajo del sello. Suavice el borde y limpie el interior de la parte superior de la bolsita con un paño limpio y seco o con una toallita de papel antes de volver a sellarla.
2. Asegúrese que la bolsa no tiene agujeros (consulte No extrae completamente el aire de la bolsita más arriba).

La selladora al vacío no sella correctamente la bolsita

1. Si la franja de sellado se calienta en exceso puede derretir la bolsa, lo que causa que el sellado no sea completo o sea incorrecto. Levante la cubierta y deje que la franja de sellado se enfríe durante unos minutos antes de utilizarla. Para sellar con el botón “Sólo sellado” deje transcurrir al menos 15 segundos entre cada operación.
2. La comida o los residuos situados en la franja de sellado pueden causar que la operación no se realice correctamente. Limpie la franja una vez enfriada con un paño limpio ligeramente humedecido y séquela completamente.

Eliminación correcta y protección medioambiental



Su aparato contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse. Por favor, no deposite este producto en la basura general sin clasificar. Al final de la vida útil de su producto, entréguelo en un centro de reciclaje especialmente adaptado o en el punto local de recogida de residuos siguiendo las normas de su comunidad.



SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Anweisungen zur Verwendung und Pflege des **SousVide-Supreme™-Vakuumversiegelungsgeräts**

DIESE ANWEISUNGEN BITTE LESEN UND AUFBEWAHREN

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



Die technische Ausführung dieses Geräts erfüllt die IEC-Normen für die Nutzung von 220-240V~ 50-60Hz und genügt den aktuellen WEEE-Anforderungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

1. Vergewissern Sie sich, bevor Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) in die elektrische Anschlussdose (Steckdose) einführen oder wieder herausziehen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der elektrischen Anschlussdose (Steckdose), wenn das Gerät nicht gebraucht wird oder bevor Sie es reinigen.
3. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Gerätestecker einstecken, herausziehen oder das Gerät bedienen. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) oder der Stecker nass ist.
4. Dieses 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 elektrische 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. Tauchen Sie dieses Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
7. Das Gerät sollte nicht im Freien benutzt werden.
8. Verwenden Sie keine Anbau- oder Zubehörteile, wenn sie von Eades Appliance Technology LLC nicht empfohlen werden.
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.
11. Verwenden Sie immer nur für Lebensmittel geeignete Plastikbeutel bzw. Beutelmateriale, die vom Hersteller als zum Kochen geeignet empfohlen

werden. Verwenden Sie nur Beutel in geeigneter Größe. Geben Sie nicht zu viel in den Beutel!

12. Von einer Verwendung dieses Geräts für die Vakuumversiegelung von Flüssigkeiten raten wir unbedingt ab. Falls eine derartige Vakuumversiegelung jedoch notwendig ist, sollten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Befüllen und Versiegeln des Speisebeutels“ befolgen und das Gerät erst dann verwenden, wenn die Flüssigkeiten in einem gefriersicheren Behälter tiefgefroren wurden und das tiefgefrorene Stück in den Speisebeutel gegeben wurde.

13. Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen, die nicht erfahren im Umgang mit Küchengeräten sind.

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 (Netzanschlusskabel) nicht als Haltegriff.

3. Lassen Sie nicht zu, dass das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) unter dem Gerät liegt oder darum herumgewickelt wird.

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. Von der Verwendung eines Verlängerungskabels (eines verlängerten Netzanschlusskabels) zusammen mit diesem Gerät raten wir ab.

WICHTIG: DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH VORGEGEHEN.

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

Vakuumierung/Versiegelung (Vacuum/Seal)

Drücken Sie diesen Knopf, um Luft aus dem Speisebeutel zu saugen und den Beutel automatisch zu versiegeln, sobald der Vakuumierungsvorgang abgeschlossen ist.

Nur Versiegeln (Seal Only)

Drücken Sie diesen Knopf zur Versiegelung der offenen Enden rollbarer Tüten, um ohne Anwendung der Vakuumierungsfunktion einen Beutel herzustellen oder den Beutel zu versiegeln. Diese Funktion kann auch angewendet werden, um den Beutel manuell zu versiegeln, falls der Versiegelungsvorgang bei der Anwendung der Funktion zur Vakuumierung/Versiegelung (Vacuum/Seal) nicht automatisch ausgelöst wird.

Abbrechen (Cancel)

Drücken Sie diesen Knopf, um den Vorgang der Vakuumierung/Versiegelung bzw. nur der Versiegelung, falls notwendig, zu unterbrechen und anzuhalten.

Abdeckungsverriegelungen (Cover Locks)

Drücken Sie diese Knöpfe auf der rechten und der linken Seite der Abdeckung, um die Abdeckung nach den Vorgängen der Vakuumierung bzw. Versiegelung zu entriegeln. (Drücken Sie zum Verriegeln der Abdeckung fest auf die gepunkteten Bereiche an den beiden Enden oben auf der Abdeckung.)

Anzeigelampen (Indicator Lamps)

Leuchten zum Anzeigen des aktiven Betriebs (Vakuumierung/Versiegelung bzw. nur Versiegelung) und werden ausgeschaltet, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

Versiegelungsstreifen (Sealing Strip)

Dieser Bereich enthält einen Heizdraht zum Versiegeln des Beutels. Der Draht ist mit Teflon beschichtet, um zu verhindern, dass der Beutel am Streifen hängen bleibt.

Dichtung (Sealing Gasket)

Die Dichtung auf der Abdeckung drückt nach unten, so dass der Beutel fest gegen den Versiegelungsstreifen gehalten wird.

Vakuumfläche (Vacuum surface)

Die wellige, ovale Fläche, eingeschlossen von der schwarzen luftdichten Schaumstoffschleife, in die vom Beutel durch den Luftzugang der Vakuumpumpe (die runde, erhöhte Öffnung) in der Mitte davon Luft gesaugt wird. Die Vakuumfläche fungiert auch als Reservoir zum Auffangen von überflüssiger Feuchtigkeit.

Luftdichte Schaumstoffschleife

Verhindert, dass Luft im Vakuumbereich entweicht.

Betrieb des SousVide-Supreme-Vakuumversiegelungsgeräts

Schritt 1

Führen Sie den Stecker der Maschine in die Wandsteckdose ein (vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Spannung Ihrer Maschine entspricht), um die Maschine einzuschalten.

Schritt 2

Platzieren Sie das offene Ende eines für Lebensmittel geeigneten Plastikvakuumbeutels, der zum Kochen verwendet werden kann, auf der gewellten Vakuumfläche unterhalb des Luftzugangs.

Schritt 3

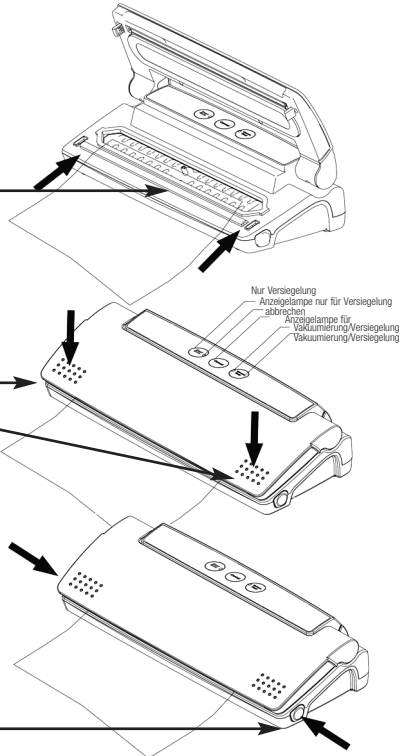
Drücken Sie zur Verriegelung der Maschine fest auf die beiden Enden der Abdeckung (gepunkteter Bereich), wie von den Pfeilen gezeigt. Sie sollten spüren/hören, dass die Abdeckung auf beiden Seiten zuschnappt.

Schritt 4

Drücken Sie zum Versiegeln des Beutels den Knopf, um die Vakuumierung/Versiegelung bzw. nur die Versiegelung auszulösen. Beim Versiegelungsvorgang sollte eine Anzeigelampe leuchten und wieder ausgehen, sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist.

Schritt 5

Drücken Sie zum Lösen der Abdeckung die Knöpfe an beiden Seiten der Maschine, wie vom Pfeil gezeigt.



Herstellen eines Speisebeutels aus einer durchgehenden Rolle aus für Lebensmittel geeignetem Plastikbeutelmaterial

1. Ziehen Sie das Ende der Rolle so weit heraus, bis das offene Ende des Plastikbeutelmaterials auf der Vakuumfläche unterhalb des Luftzugangs platziert werden kann.
2. Schließen Sie die Abdeckung.
3. Drücken Sie die gepunkteten Bereiche auf beiden Seiten der Abdeckung mit beiden Händen fest nach unten, damit die Abdeckung einrastet. Sie sollten spüren/hören, dass die Abdeckung auf beiden Seiten zuschnappt.
4. Drücken Sie den Knopf nur für die Versiegelung (Seal Only). Beim Versiegelungsvorgang sollte eine Anzeigelampe leuchten und wieder ausgehen, sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist.
5. Wenn der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, entriegeln Sie die

Abdeckung, indem Sie die Knöpfe an beiden Seiten der Maschine drücken, und nehmen die Rolle heraus.

6. Schneiden Sie Beutelmateriale in der gewünschten Länge aus der Rolle aus.

7. Der Beutel kann nun befüllt werden.

Befüllen und Versiegeln des Speisebeutels

1. Wählen Sie einen angemessen großen und für Lebensmittel geeigneten Plastikbeutel, der zum Kochen verwendet werden kann, (oder fertigen einen solchen Plastikbeutel an).

2. Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren/versiegeln möchten, in dem Beutel. Hinweis: Von einer Verwendung dieser Maschine zur Vakuumversiegelung von Flüssigkeiten raten wir unbedingt ab. Die Flüssigkeiten würden auf die Vakuumfläche und/oder in den Luftzugang gesaugt werden und könnten die Maschine verstopfen oder beschädigen. Falls Sie Flüssigkeiten vakuumversiegeln müssen, sollten Sie die Flüssigkeiten, zum Beispiel Brühen oder Aufgüsse, in einem kleinen gefriersicheren Behälter oder Beutel mit Reißverschluss erst einfrieren und anschließend das gefrorene Stück in den jeweiligen Speisebeutel geben. Kühlen Sie Öle oder Sirupe erst, damit sie dick werden können, bevor Sie sie in den Beutel geben.

3. Geben Sie nicht zu viel in den Beutel! Lassen Sie am noch unbefüllten Beutel ausreichend viel Platz frei, damit sich beide Seiten des offenen Beutels auf dem gewellten Vakuumflächenbereich einfach platzieren lassen, sobald die Abdeckung geschlossen und verriegelt wird.

4. Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Beutels in der Maschine sauber, frei von Rückständen, Flüssigkeiten oder Öl ist, da dies die Versiegelung in der vorgesehenen Weise verhindern könnte.

5. Streichen Sie das offene Ende des Beutels glatt, um sicherzustellen, dass das Beutelmateriale falten- und knitterfrei ist, weil dadurch eventuell keine Versiegelung wie vorgesehen erfolgen kann.

6. Platzieren Sie das offene Ende des Beutels auf der Vakuumfläche unter dem Luftzugang.

7. Schließen Sie die Abdeckung und lassen Sie sie einrasten, indem Sie fest auf beide Seiten der Abdeckung drücken, bis Sie spüren/hören, dass die Abdeckung auf beiden Seiten zuschnappt.

8. Drücken Sie auf den Knopf für die Vakuumierung/Versiegelung (Vacuum/Seal). Eine Anzeigelampe sollte leuchten, und der Beutel sollte sich um den Inhalt herum zusammendrücken, während die Vakuumpumpe die Luft absaugt. Falls der Beutel sich nicht ohne Weiteres zusammendrücken beginnt, kann es sein, dass die Maschine nach 30 Sekunden automatisch stoppt, oder Sie können auf „Stopp“ („Stop“) drücken, die Maschine entriegeln, die Abdeckung öffnen, die Beutelöffnung neu platzieren, die Maschine wieder verriegeln und erneut auf den Knopf für die Vakuumierung/Versiegelung (Vacuum/Seal) drücken. Sollte der Vorgang noch ein zweites Mal

fehlschlagen, verweisen wir auf die Fehlersuchhilfe in diesem Handbuch. Oder Sie verpacken (unter Wiederholung der Schritte 1 bis 7) das betreffende Lebensmittel in einem anderen Beutel neu und entsorgen den alten Beutel.

9. Sobald der Vakuumierungsvorgang abgeschlossen ist, wird das offene Ende automatisch von der Maschine versiegelt. Falls dies nicht geschieht, kann das Ende von Ihnen manuell versiegelt werden, indem Sie den Knopf nur für die Versiegelung (Seal Only) verwenden.

10. Sobald alle Vorgänge abgeschlossen sind, geht bzw. gehen die Anzeigelampe(n) aus.

11. Drücken Sie zum Lösen der Abdeckung die Abdeckungsverriegelungsknöpfe an den beiden Seiten der Maschine.

12. Nehmen Sie den versiegelten Speisebeutel heraus.

13. Um einen versiegelten Beutel zu öffnen, schneiden Sie mit einer Schere innerhalb der Versiegelung den Beutel gerade durch.

Wichtige Hinweise zur Verwendung von Speisebeuteln

1. Verwenden Sie bei der Vakuumversiegelung von Lebensmitteln immer nur für Lebensmittel geeignete Plastikbeutel bzw. Beutelmateriale, die vom Hersteller als zum Kochen geeignet empfohlen werden.

2. Geben Sie nicht zu viel in den Beutel.

3. Wenn Sie vorhaben, den vakuumierten/versiegelten Speisebeutel einzufrieren, lassen Sie zusätzlich ungefähr 5 Zentimeter (2 Zoll) in der Beutellänge frei, um eine Ausdehnung beim Gefriervorgang zu ermöglichen.

4. Stülpen Sie die Versiegelungskante des offenen Beutels vor dem Befüllen nach außen und unten, um die Wahrscheinlichkeit einzuschränken, dass Flüssigkeiten, Öl oder Rückstände des jeweiligen Lebensmittels sich dort ansammeln und somit eine Versiegelung in der vorgesehenen Weise erschweren.

5. Sorgen Sie dafür, dass, bevor Sie mit der Versiegelung beginnen, nicht zu viel Luft im Beutel ist, da die Auslastung der Vakuumpumpe dadurch erhöht wird und bewirkt werden könnte, dass nicht die gesamte Luft im Inneren herausgepumpt wird. Lassen Sie überschüssige Luft aus dem Beutel entweichen, indem Sie die Seiten leicht zusammendrücken, bevor Sie den Beutel zur Vakuumierung/Versiegelung in die Maschine einführen.

6. Versuchen Sie keine Lebensmittel mit scharfen Spitzen wie zum Beispiel Fischgräten oder hartschalige Lebensmittel zu verpacken, da sie das Plastikmaterial durchdringen und zum Reißen bringen könnten.

7. Lassen Sie zwischen den einzelnen Vorgängen der Vakuumversiegelung von Beuteln ein wenig Zeit verstreichen. Es wird empfohlen, jeweils einen (1) Beutel pro Minute zu verpacken.

8. Blanchieren Sie frisches Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl, Kraut oder Rosenkohl, bevor Sie es zur Aufbewahrung im Kühlschrank oder in der

Tiefkühltruhe vakuumversiegeln, da diese Arten von Gemüse naturgemäß Gas abgeben, was verursachen könnte, dass der Beutel sich aufbläht, und folglich ungleichmäßige Kochvorgänge im SousVide-Supreme-Gerät zur Folge hätte.

9. Verwenden und entsorgen Sie Plastikspeisebeutel unter genauer Befolgung der Anweisungen des Beutelherstellers. Wenn nicht vom Beutelhersteller anderweitig angegeben, sollten Plastikbeutel nicht wiederverwendet werden. Bitte beachten Sie außerdem, dass das Risiko größer ist, dass eine Vakuumversiegelung misslingt, wenn bereits gebrauchte Beutel wiederverwendet werden. Wenn gemäß den Anweisungen des Beutelherstellers Beutel recycelt werden können, sollten Sie die bereits gebrauchten Beutel entsprechend den in Ihrer Gemeinde geltenden Vorschriften und den Anweisungen des Beutelherstellers zuerst ausspülen und danach recyceln.

Reinigung und Pflege

1. Bevor Sie die Maschine reinigen, ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie die Maschine bzw. das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, um die Maschine zu reinigen, da durch sie die Oberfläche zerkratzt wird.
4. Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm; verwenden Sie dafür ein mildes Spülmittel und warmes Wasser.
5. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine im Inneren ein Papierhandtuch oder einen weichen, sauberen Lappen, um etwaige Essensrückstände oder Flüssigkeit abzuwischen. Befeuchten Sie einen weichen Lappen mit mildem Seifenwasser und wischen die jeweiligen Flächen vorsichtig ab.
6. Trocknen Sie die Maschine schonend, aber gründlich mit einem weichen, sauberen Lappen ab.

Sicherheitshinweise zur Lebensmittelverpackung und -aufbewahrung

1. Waschen Sie Ihre Hände vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln immer gründlich mit Wasser und Seife.
2. Sorgen Sie dafür, dass alle Arbeitsflächen und -geräte vor und nach der Lebensmittelverpackung mittels des SousVide-Supreme-Vakuumversiegelungsgeräts stets in sauberem und desinfiziertem Zustand sind.
3. Hinweis: Bei der Verpackung mittels Vakuumierung/Versiegelung wird kein vollständiges Vakuum erzeugt, jedoch bis zu 90% der Luft im Beutel abgesaugt, so dass nur eine geringe Menge Restsauerstoff im Beutel zurückbleibt.
4. Eine geringe Restsauerstoffmenge von weniger als 5% verhindert allgemein das Entstehen der meisten Mikroorganismen, die bewirken, dass Lebensmittel verderben. Folglich wird das Risiko von durch Lebensmittel übertragenen

Krankheiten verringert.

5. Die Temperatur, Feuchtigkeit, Säure und der Salz- oder Zuckergehalt von Lebensmitteln können das Entstehen von möglicherweise schädlichen Mikroorganismen in Lebensmitteln beeinflussen.

6. Sicherheitshalber sollten vakuumversiegelte frische (verderbliche) Lebensmittel im ‚sicheren Bereich‘ aufbewahrt werden, wenn sie vorher entweder bei oder unter 40F/4C gekühlt bzw. bei oder über 130F/55C erhitzt wurden.

7. Vakuumversiegelte Beutel mit bereits gekochten Lebensmitteln können rasch gekühlt werden, indem sie 30 bis 60 Minuten lang in Eiswasser (zur Hälfte Eis und zur Hälfte Wasser) eingetaucht und anschließend bis zu 48 Stunden lang gekühlt aufbewahrt werden bzw. bis zu einem Jahr lang tiefgefroren bleiben.

Fehlersuche

Die Maschine funktioniert nicht, wenn der Knopf für die Vakuumierung/Versiegelung (Vacuum/Seal) gedrückt wird.

1. Überprüfen Sie das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) sowie den Stecker, um sich zu vergewissern, dass diese nicht beschädigt sind. Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, verwenden Sie das SousVide-Supreme-Vakuumversiegelungsgerät nicht.

2. Vergewissern Sie sich, dass das elektrische Kabel (Netzanschlusskabel) richtig in die elektrische Anschlussdose (Steckdose) gesteckt ist.

3. Überprüfen Sie die elektrische Anschlussdose (Steckdose), um sicherzustellen, dass sie funktioniert, indem Sie den Stecker eines anderen Geräts darin einführen.

4. Falls die elektrische Anschlussdose (Steckdose) nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob eventuell der Reset-Schalter der elektrischen Anschlussdose (Steckdose), der Schutzschalter im Haus oder die Sicherung abgeschaltet ist.

5. Versuchen Sie das SousVide-Supreme-Vakuumversiegelungsgerät in eine andere elektrische Anschlussdose (Steckdose) einzustecken.

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel abgesaugt.

1. Zu einer Versiegelung in der vorgesehenen Weise sollte sich das offene Ende des Beutels ganz innerhalb der Vakuumfläche und unterhalb des Luftzugangs befinden.

2. Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen und die Dichtung unter dem Deckel auf Rückstände oder Feuchtigkeit. Wischen Sie mit einem leicht feuchten Lappen darüber, trocknen den Bereich gründlich ab und befolgen die Anweisungen für eine erneute Versiegelung.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung fest verriegelt ist. Lösen Sie die

Abdeckungsverriegelungen und drücken Sie erneut darauf, damit sie wieder einrasten.

4. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel keine Löcher aufweist. Um dies zu überprüfen, rollen Sie die Oberseite des Beutels mehrmals nach unten und halten ihn so fest, während Sie den Beutel gleichzeitig in einen Behälter mit Wasser eintauchen. Ist ein Loch vorhanden, steigen aus dem Loch in dem Beutel Luftblasen auf. Falls dies der Fall ist, sollten Sie einen anderen Beutel verwenden und den beschädigten entsorgen.

Das Vakuum im Speisebeutel wird nach dessen Versiegelung abgebaut.

1. Falten, Brösel, Öl oder Flüssigkeiten können zu undichten Stellen entlang der Versiegelung führen. Öffnen Sie den Beutel noch einmal mit einer Schere, indem Sie den Beutel genau unterhalb der Versiegelung gerade durchschneiden. Streichen Sie die Kante glatt und wischen mit einem sauberen, trockenen Stoff- oder Papiertuch über die Beutelinnenseite oben, bevor Sie einen erneuten Versiegelungsversuch unternehmen.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel keine kleinen Löcher enthält (siehe Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel abgesaugt oben).

Der Beutel kann mit dem Vakuumversiegelungsgerät nicht richtig versiegelt werden.

1. Wenn der Versiegelungsstreifen zu heiß wird, kann dies dazu führen, dass der Beutel schmilzt, was zu einer unvollständigen bzw. untauglichen Versiegelung führt. Heben Sie die Abdeckung an und lassen den Versiegelungsstreifen einige Minuten lang abkühlen, bevor Sie das Gerät verwenden. Lassen Sie mindestens 15 Sekunden zwischen den Versiegelungsversuchen mit dem Knopf nur für die Versiegelung (Seal Only) verstreichen.

2. Essensrückstände oder Schmutz auf dem Versiegelungsstreifen können zur Folge haben, dass die Versiegelung untauglich ist. Wischen Sie den abgekühlten Streifen mit einem leicht feuchten, sauberen Lappen ab; trocknen Sie ihn danach gründlich ab.

Richtige Entsorgung und Umweltschutz



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 Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Istruzioni per l'uso e la manutenzione della Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme™

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Per ulteriori informazioni visitare il sito web SousVideSupreme.com



Questo apparecchio è stato realizzato a norma IEC per l'uso con i seguenti parametri: 220–240V~ 50–60 Hz ed è conforme ai più aggiornati requisiti WEEE.

IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

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

1. Prima di inserire o scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica (a muro), assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Staccare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia.
3. Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di inserire la spina nella presa o staccarla o prima di mettere in funzione l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono bagnati.
4. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio. Quando questo viene adoperato in presenza di bambini, è necessario che un adulto ne assicuri l'attenta supervisione e che l'apparecchio sia tenuto 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 mobili.
6. Durante la pulizia, non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altro liquido.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non utilizzare attacchi o accessori o non raccomandati da Eades Appliance Technology LLC.
9. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
10. Non utilizzare l'apparecchio se questo è caduto e appare danneggiato. Non utilizzare in caso di malfunzionamento.
11. Utilizzare sempre ed esclusivamente sacchetti di plastica o materiali da imballaggio per alimenti raccomandati dal produttore come adatti per la cottura. Utilizzare esclusivamente sacchetti della misura giusta. Non riempire il sacchetto in maniera eccessiva!
12. Si sconsiglia decisamente di utilizzare l'apparecchio per mettere sotto vuoto/chiedere ermeticamente liquidi. Se si desidera procedere comunque, seguire le istruzioni contenute nella sezione "Riempimento e sigillatura del sacchetto per alimenti" dopo aver provveduto a congelare i liquidi in un contenitore adatto per il congelatore e aver inserito il blocco congelato nel sacchetto alimentare.

13. L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza di apparecchi per la cottura.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI SU CAVI DI ALIMENTAZIONE E SPINE

1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o al suo agente autorizzato per la sostituzione.
2. Proteggere il cavo di alimentazione dai danni: non schiacciare il cavo, non tirarlo in presenza di bordi taglienti o angoli, non immergere il cavo in acqua o altro liquido e tenerlo al riparo dall'acqua; 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.
4. Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrarlo per la spina, non per il filo, per evitare infortuni.
5. Si sconsiglia l'utilizzo di una prolunga con questo apparecchio.

IMPORTANTE: CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI L'APPARECCHIO È INTESO ESCLUSIVAMENTE PER L'UTILIZZO DOMESTIC

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

Vuoto/sigillatura

Premere questo pulsante per aspirare l'aria dal sacchetto alimentare e sigillare automaticamente la busta al termine dell'operazione di messa sotto vuoto.

Solo sigillatura

Premere questo pulsante per sigillare l'apertura delle buste in rotolo per creare un sacchetto o per sigillare il sacchetto senza la funzione di vuoto. Questa opzione può essere inoltre utilizzata per la sigillatura forzata del sacchetto laddove la sigillatura non si avvia automaticamente al completamento del processo di vuoto/sigillatura.

Annulla

Premere questo pulsante per interrompere e arrestare il processo di vuoto/sigillatura o solo sigillatura, se necessario.

Fermi del coperchio

Premere questi pulsanti sul lato destro e sinistro del coperchio per sbloccarlo dopo le operazioni di vuoto o sigillatura (per chiudere il coperchio, premere fermamente sulla sua superficie superiore nelle parti punteggiate alle due estremità).

Spie

Quando sono illuminate, indicano un'operazione in corso (vuoto/sigillatura o solo sigillatura). Al termine dell'operazione si spengono.

Striscia di saldatura

Questa parte contiene un filamento riscaldante che sigilla il sacchetto. Il filamento è rivestito in Teflon per impedire che il sacchetto aderisca alla striscia.

Guarnizione sigillante

La guarnizione sul coperchio si chiude per tenere il sacchetto fermamente premuto contro la striscia di saldatura.

Piano aspirante

Superficie ovale dentata, racchiusa dall'ansa tampone nera impermeabile all'aria dove l'aria viene estratta dal sacchetto attraverso la bocchetta di aspirazione della pompa del vuoto (l'apertura rotonda in rilievo) al centro. Il piano aspirante agisce anche da serbatoio per catturare l'umidità in eccesso.

Ansa tampone impermeabile all'aria

Previene la fuoriuscita di aria nella zona sotto vuoto.

Funzionamento della Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme

Passaggio 1

Inserire la spina nella presa (dopo aver verificato che la tensione equivalga a quella della macchina) per accendere la macchina.

Passaggio 2

Posizionare l'estremità aperta di una bustina alimentare in plastica per vuoto adatta alla cottura nel piano aspirante dentato al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.

Passaggio 3

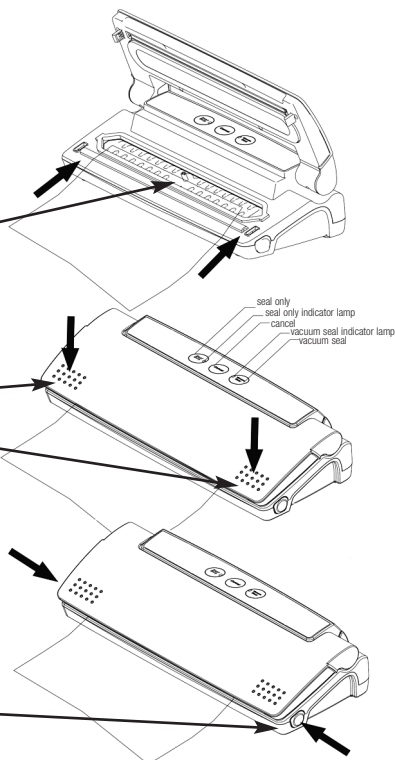
Premere saldamente su entrambi i lati del coperchio (area tratteggiata) per chiudere la macchina, come mostrato dalle frecce. Si devono avvertire/udire due clic.

Passaggio 4

Premere il pulsante Sigillatura sottovuoto o Solo sigillatura per sigillare il sacchetto. Durante l'operazione di sigillatura dovrebbe illuminarsi una spia che si spegne al termine della sigillatura.

Passaggio 5

Per rilasciare il coperchio, premere i pulsanti su entrambi i lati della macchina come mostrato dalla freccia.



Realizzazione di un sacchetto da materiale per buste alimentari in plastica in rotolo

1. Estrarre il lembo finale del rotolo in misura sufficiente e posizionare l'estremità aperta della pellicola sul piano aspirante al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.
2. Chiudere il coperchio.
3. Premere saldamente le parti punteggiate sui due lati del coperchio con entrambe le mani per chiudere il coperchio. Si dovrebbe avvertire/udire un clic su entrambi i lati.
4. Premere il pulsante Solo sigillatura. Durante la sigillatura dovrebbe accendersi una spia che poi si spegnerà al termine dell'operazione.
5. Quando la sigillatura è completa, sbloccare il coperchio premendo i pulsanti su entrambi i lati della macchina ed estrarre il rotolo.
6. Tagliare la lunghezza di materiale desiderata dal rotolo.
7. Il sacchetto è ora pronto per essere riempito.

Riempimento e sigillatura del sacchetto per alimenti

1. Selezionare (o realizzare secondo i passaggi descritti sopra) un sacchetto di plastica alimentare della misura desiderata adatto per la cottura.
2. Place the food you wish to vacuum/seal into the pouch. Note: We strongly recommend against using this machine for vacuum/sealing liquids. Liquids will be sucked into the vacuum surface and/or air portal and could clog or damage the machine. If you must vacuum/seal liquids, first freeze the liquids, such as broths or infusions, in a small freezer-safe container or zip closure bag, then add the frozen block to the food pouches. Chill oils or syrups to thicken them before adding them to the pouch.
3. Non riempire troppo il sacchetto! Lasciare una misura sufficiente di sacchetto vuoto per consentire l'agevole posizionamento di entrambi i lati alle estremità della busta all'interno della parte dentata del piano aspirante una volta che il coperchio è chiuso e bloccato.
4. Assicurarsi che l'estremità del sacchetto all'interno della macchina sia pulito, libero da residui di alimenti o altro, liquidi od oli in quanto questi potrebbero impedirne la corretta sigillatura.
5. Sistemare bene l'apertura del sacchetto, assicurandosi che nel materiale non vi siano pieghe o grinze che possono impedire la corretta sigillatura.
6. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno del piano aspirante al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.
7. Chiudere il coperchio e bloccarlo comprimendolo fermamente sui due lati del coperchio finché si avverte/ode un clic da ogni lato.
8. Premere il pulsante Sottovuoto/Sigillatura. Dovrebbe accendersi una spia e il sacchetto deformarsi comprimendosi intorno al contenuto via via che la pompa del vuoto rimuove l'aria. Se il sacchetto non comincia a deformarsi immediatamente, la macchina può arrestarsi automaticamente dopo 30 secondi o si può premere il pulsante di Arresto (Stop), sbloccare la macchina, aprire il coperchio, riposizionare l'apertura del sacchetto, chiudere e premere nuovamente il pulsante Sottovuoto/Sigillatura. Se l'operazione fallisce per la seconda volta, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi in questo manuale o reimballare gli alimenti in un nuovo sacchetto (ripetendo i passaggi 1-7) e gettare via il sacchetto vecchio.
9. Una volta che l'operazione di messa sotto vuoto è completa, la macchina sigilla automaticamente l'estremità aperta. Se ciò non accade, si può sigillare manualmente l'estremità utilizzando il pulsante Solo sigillatura.
10. Una volta che tutte le operazioni sono state completate, la/e spia/e si spengono.
11. Premere i pulsanti di fermo coperchio ai due lati della macchina per rilasciare il coperchio.
12. Rimuovere il sacchetto per alimenti sigillato.

13. Per aprire un sacchetto sigillato, tagliarlo con le forbici proprio sulla sigillatura.

Importanti informazioni per l'utilizzo di sacchetti alimentari

1. Quando si mettono sotto vuoto e si sigillano alimenti, utilizzare sempre sacchetti in plastica o pellicola per alimenti raccomandati dal produttore come adatti per la cottura.
2. Non riempire troppo il sacchetto.
3. Quando si prevede di congelare il sacchetto per alimenti sotto vuoto/ sigillato, lasciare circa cinque centimetri di lunghezza extra per consentire l'espansione durante il congelamento.
4. Girare l'estremità da sigillare del sacchetto aperto verso l'esterno e verso il basso prima di procedere al riempimento per ridurre la possibilità che liquidi, oli o residui di cibo vi si raccolgano impedendo la corretta sigillatura.
5. Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto prima della sigillatura, in quanto questo aumenta il carico di lavoro della pompa del vuoto e può impedire la completa evacuazione dell'aria all'interno. Far uscire l'aria in eccesso dal sacchetto premendo delicatamente le estremità fra loro prima di inserire il sacchetto nella macchina per l'operazione di vuoto/sigillatura.
6. Non cercare di imballare oggetti con estremità appuntite che potrebbero penetrare nella plastica e strapparla, per esempio spine di pesce o gusci duri.
7. Far riposare la macchina fra la messa sotto vuoto/sigillatura di un sacchetto e l'altra. Si raccomanda un tasso di imballaggio massimo di un (1) sacchetto al minuto.
8. Sbollentare le verdure fresche come i broccoli, cavolfiori, cavoli o i cavoletti di Bruxelles prima di sigillarle sotto vuoto per la conservazione in frigorifero o in congelatore in quanto queste verdure degassano naturalmente e ciò potrebbe far gonfiare il sacchetto e impedire che gli alimenti cuociano uniformemente nel SousVide Supreme.
9. Utilizzare e gettare via i sacchetti di plastica per alimenti solo conformemente alle istruzioni del produttore. Non riutilizzare sacchetti di plastica salvo il produttore dia indicazione contraria. Inoltre, si ricorda che i sacchetti usati hanno un rischio maggiore di malfunzionamento con questo apparecchio. Se le istruzioni del produttore dei sacchetti indicano che questi possono essere riciclati, risciacquare e riciclare i sacchetti di plastica usati conformemente alle disposizioni locali in materia e alle istruzioni del produttore dei sacchetti.

Pulizia e manutenzione

1. Scollegare sempre la macchina dall'alimentazione prima di pulirla.
2. Non immergere la macchina o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina perché

ne graffierebbero la superficie.

4. Pulire l'esterno della macchina con un panno morbido e inumidito o una spugna e un detersivo per piatti neutro e acqua calda.

5. Per pulire l'interno dell'unità usare una salvietta di carta o un panno morbido e pulito per asportare cibo o liquidi. Inumidire un panno morbido con acqua e detersivo neutro e pulire strofinando delicatamente.

6. Asciugare la macchina gentilmente ma con cura con un panno morbido e pulito.

Imballaggio degli alimenti e informazioni di sicurezza per la conservazione

1. Lavarsi sempre bene le mani con acqua e sapone prima di toccare il cibo.

2. Tenere tutte le superfici di lavoro e gli utensili puliti e disinfettati prima e dopo aver imballato gli alimenti utilizzando la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme.

3. Nota: il confezionamento sotto vuoto/con sigillatura non crea un vuoto completo, ma rimuove il 90% dell'aria all'interno del sacchetto lasciando solo una piccola quantità di ossigeno residuo nel sacchetto.

4. Un basso livello di ossigeno residuo, al di sotto del 5%, generalmente inibisce la crescita della maggior parte dei microrganismi che provocano il deterioramento degli alimenti, riducendo il rischio di malattie e intossicazioni alimentari.

5. La temperatura, l'umidità, l'acidità e il contenuto in sale o zucchero degli alimenti possono influire sulla crescita di microrganismi potenzialmente nocivi nel cibo.

6. Per sicurezza, gli alimenti freschi (deperibili) messi sotto vuoto e/o sigillati devono essere tenuti nella "zona di sicurezza" refrigerati a 4°C o a temperatura inferiore o riscaldati a 55°C o a temperatura superiore.

7. I sacchetti di alimenti cotti messi sotto vuoto/sigillati possono essere refrigerati rapidamente immergendoli in acqua ghiacciata (metà ghiaccio/metà acqua) per 30-60 minuti e conservati in frigorifero fino a 48 ore o in congelatore per un massimo di un anno.

Risoluzione dei problemi

La macchina cessa di funzionare quando il pulsante vuoto/sigillatura è premuto

1. Controllare il cavo di alimentazione e la spina per verificare che non siano danneggiati in alcun modo. Se uno di essi risulta danneggiato, non utilizzare la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme.

2. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa elettrica.

3. Testare la presa elettrica per accertarsi che funzioni collegandovi un altro apparecchio.
4. Se la presa elettrica non funziona bene, verificare se il pulsante di ripristino della presa, il salvavita o il fusibile sono scattati.
5. Provare a collegare la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme a un'altra presa elettrica.

L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto

1. Per realizzare una sigillatura corretta, l'estremità aperta del sacchetto deve poggiare interamente all'interno del piano aspirante e al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.
2. Verificare che la striscia di sigillatura e la guarnizione al di sotto del coperchio non presenti residui di cibo o umidità. Pulire con un panno leggermente inumidito, asciugare bene e seguire nuovamente le istruzioni per sigillare.
3. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Rilasciare i fermi del coperchio e premerli di nuovo per chiudere la macchina.
4. Verificare che non siano presenti forature nel sacchetto. Per controllare, piegare diverse volte la parte superiore del sacchetto e tenerla saldamente mentre si immerge il sacchetto in una bacinella d'acqua. L'aria all'interno del sacchetto farà fuoriuscire delle bollicine dal foro, se presente. In tal caso, utilizzare un altro sacchetto e gettare quello danneggiato.

Il sacchetto per alimenti perde il vuoto dopo che è stato sigillato

1. Pieghe, briciole, oli o altri liquidi possono provocare perdite lungo la sigillatura. Riaprire il sacchetto con le forbici, tagliandolo in lungo appena sotto la sigillatura. Distendere l'estremità e pulire l'interno della parte superiore del sacchetto con un panno pulito e asciutto o con una salvietta di carta prima di cercare di risigillare.
2. Verificare che non vi siano minuscoli fori nel sacchetto (vedere il punto L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto sopra).

La Confezionatrice Sottovuoto non riesce a sigillare correttamente il sacchetto

1. Se la striscia di sigillatura si surriscalda, può sciogliere la busta determinando una sigillatura incompleta o inadeguata. Sollevare il coperchio e far raffreddare la striscia di sigillatura per diversi minuti prima dell'uso. Fra un tentativo e l'altro di sigillatura con il pulsante "Solo sigillatura" lasciar passare almeno 15 secondi.
2. Il cibo o altri residui presenti sulla striscia di sigillatura possono determinare una sigillatura non corretta. Pulire la striscia, dopo averla raffreddata, con un panno pulito leggermente inumidito e asciugare bene.

Smaltimento e protezione ambientale



L'apparecchio contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Non gettare questo prodotto nei rifiuti indifferenziati. Al termine della vita del prodotto, smaltirlo in un centro di riciclo specializzato o presso un punto di raccolta conformemente alle norme locali per lo smaltimento.



SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Instructies voor het gebruik en onderhoud van het SousVide Supreme™ vacuümapparaat

LEES DEZE INSTRUCTIES DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK

Kijk voor meer informatie op onze website: SousVideSupreme.com



Dit apparaat voldoet aan de IEC normen voor 220–240V ~ 50–60Hz gebruik en de laatste WEEE richtlijnen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van dit elektrische apparaat dienen uit veiligheidsoverwegingen altijd voorzorgsmaatregelen te worden getroffen, zoals:

1. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of uit het stopcontact haalt, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact (wandcontactdoos) wanneer het apparaat niet in gebruik is, of voordat het wordt gereinigd.
3. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, uit het stopcontact haalt, of wanneer u het apparaat gebruikt. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker nat is.
4. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is er toezicht van een volwassene nodig en dient het apparaat buiten het bereik van de kinderen te worden gehouden.
5. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken, warme ovens en fornuizen. Gebruik het apparaat uitsluitend op een droog, stabiel oppervlak, zoals een tafel of aanrecht en uit de buurt van bewegende onderdelen.
6. Dompel het apparaat tijdens het reinigen niet onder in water of een andere vloeistof.
7. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
8. Gebruik geen verlengstukken of accessoires die niet zijn aanbevolen door Eades Appliance Technology LLC.
9. Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld.
10. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of als het lijkt te zijn beschadigd. Gebruik het apparaat niet na een storing.
11. Gebruik alleen zakmaterialen of plastic zakken die geschikt zijn voor voeding en die volgens de fabrikant kunnen worden gebruikt om voeding in te koken. Gebruik alleen zakken van een geschikt formaat. De zak niet overvullen!
12. Het gebruik van dit apparaat voor het vacuümverpakken van vloeistoffen wordt ten zeerste afgeraden. Als u het apparaat toch voor dit doel moet

gebruiken, volg dan de instructies in “Vullen en sluiten van de zak” en verpak alleen vloeistoffen die eerst in een diepvriesdoos zijn bevroren, en daarna als bevroren blok in de zak worden geplaatst.

13. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of mensen zonder ervaring met kookapparatuur.

AANVULLENDE BELANGRIJKE INFORMATIE OVER SNOEREN (STROOMKABELS) EN STEKKERS

1. Als de stroomkabel is beschadigd, dient deze uitsluitend te worden vervangen door de fabrikant of een door haar erkende technicus.

2. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet wordt beschadigd: de stroomkabel niet pletten; de stroomkabel niet rond scherpe randen en hoeken trekken; de stroomkabel niet onderdompelen in water of andere vloeistof en de stroomkabel niet nat laten worden; het apparaat niet via de stroomkabel verplaatsen en het apparaat niet optillen via de stroomkabel en de stroomkabel niet als handvat gebruiken.

3. Laat de stroomkabel niet onder het apparaat doorlopen of het apparaat omwikkelen.

4. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact (wandcontactdoos) door de stekker beet te nemen, in plaats van de stroomkabel; op deze manier voorkomt u letsel.

5. Het gebruik van een verlengsnoer met dit apparaat wordt afgeraden.

BELANGRIJK: BEWAAR DEZE INSTRUCTIES DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Repareer het apparaat nooit zelf. Reparaties dienen enkel te worden uitgevoerd door erkende vertegenwoordigers van Eades Appliance Technology LLC. Neem contact op met de klantenservice op www.sousvidesupreme.com voor meer informatie.

Kenmerken en functies

Vacuüm trekken/sluiten

Druk op deze knop om lucht uit de luchtzak te zuigen en de zak automatisch te sluiten nadat het vacuümproces is voltooid.

Alleen sluiten

Druk op deze knop om de open zijde van een zak te sluiten of om de zak te sluiten zonder deze vacuüm te trekken. Deze functie kan ook worden gebruikt om het sluiten te forceren als het sluiten niet automatisch wordt uitgevoerd na het voltooiën van de functie vacuüm trekken/sluiten.

Annuleren

Druk op deze knop om de bewerkingen Vacuüm trekken/sluiten of Alleen sluiten indien nodig te onderbreken en te stoppen.

Klepvergrendeling

Druk op deze knoppen aan de rechter- en linkerzijde van de klep om deze te ontgrendelen na het vacuüm trekken of sluiten. (Om de klep te sluiten drukt u stevig op de gestippelde delen aan beide zijanten van de bovenkant van de klep.)

Indicatielampjes

Deze gaan branden op om aan te geven dat er een bewerking wordt uitgevoerd (vacuüm trekken/sluiten of alleen sluiten). De lampjes doven wanneer de bewerking is voltooid.

Sluitstrip

Dit gebied bevat een verwarmingsdraad die de zak sluit. De draad bevat een teflon coating die voorkomt dat de zak aan de strip plakt.

Sluitpakking

De pakking op de klep wordt naar beneden gedrukt om de zak stevig tegen de sluitstrip te houden.

Vacuümoppervlak

Het gerimpelde, ovale oppervlak dat is omgeven door de zwarte luchtbestendige sponslus waarin de lucht wordt geblazen die uit de zak wordt gezogen vanuit het luchtportaal van de vacuümpomp (de ronde, verhoogde opening) in het midden. Het vacuümoppervlak doet ook dienst als reservoir om gemorste vloeistof op te vangen.

Luchtbestendige sponslus

Voorkomt dat er lucht in het vacuümgebied komt.

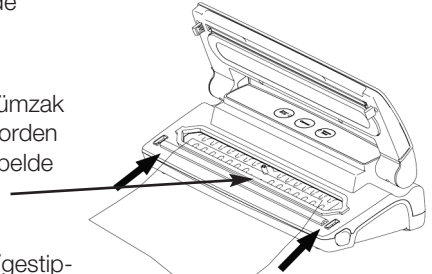
Bediening van het SousVide Supreme vacuümapparaat

Step 1

Steek de stekker in het stopcontact (zorg ervoor dat het voltage overeenkomt met het voltage van uw machine) en zet de machine op 'ON' (aan).

Step 2

Plaats de open kant van een plastic vacuümzak die geschikt is voor voeding en die kan worden gebruikt om eten in te koken in het gerimpelde vacuümoppervlak onder het luchtportaal.



Step 3

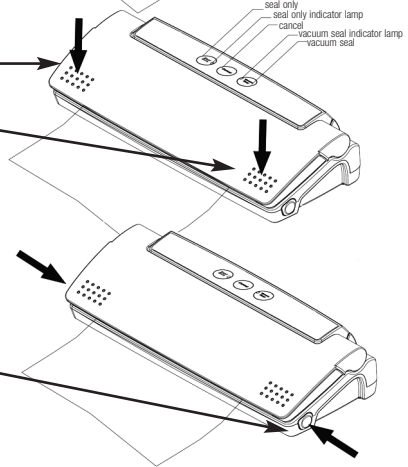
Druk stevig op beide kanten van de klep (gestippelde deel) om de klep te sluiten, zoals wordt aangegeven door de pijlen. U voelt/hoort twee klikken.

Step 4

Druk op de knop Vacuüm trekken/sluiten of de knop Sluiten om de zak te sluiten. Het indicatielampje brandt tijdens het sluiten en dooft wanneer het sluiten is voltooid.

Step 5

Om de klep te ontgrendelen drukt u op de knoppen aan beide kanten van de machine, zoals wordt aangegeven door de pijl.



Een zak maken voor voedsel van een rol plastic zakmateriaal dat geschikt is voor voeding.

1. Rol voldoende materiaal van de rol om de open kant van het plastic zakmateriaal in het gerimpelde vacuümoppervlak onder het luchtportaal te kunnen plaatsen.
2. Sluit de klep.
3. Druk de gestippelde delen aan beide kanten van de klep stevig naar beneden met beide handen om de klep te sluiten. U dient aan beide kanten een klik te horen/voelen.
4. Druk op de knop Alleen sluiten. Het indicatielampje brandt tijdens het sluiten in dooft wanneer het sluiten is voltooid.
5. Wanneer het sluiten is voltooid, ontgrendelt u de klep door op de knoppen aan beide zijden van de machine te drukken en de rol te verwijderen.
6. Knip de gewenste hoeveelheid zakmateriaal van de rol.
7. De zak kan nu worden gevuld.

Voedselzak vullen en sluiten

1. Kies (of maak zoals hierboven beschreven) een plastic zak die geschikt is om voedsel in te koken van het juiste formaat.
2. Plaats het voedsel dat u vacuüm wilt verpakken in de zak. Opmerking: Het gebruik van dit apparaat voor het vacuüm verpakken van vloeistoffen wordt ten zeerste afgeraden. Hierbij zal er namelijk vloeistof in het vacuümoppervlak en/of luchtportaal worden gezogen waardoor er storingen of beschadiging kunnen worden veroorzaakt. Als u toch vloeistoffen, zoals soep of infusies moet vacuümverpakken, vries deze dan eerst in, in een kleine diepvriesdoos of hersluitbare zak en plaats het bevroren blok vervolgens in de voedingszak. Koel olie of siroop eerst om het te verdikken voordat u het in de zak giet.
3. De zak niet overvullen! Laat voldoende ruimte aan de bovenkant van de gevulde zak vrij zodat beide kanten van het open zakeinde in het gerimpelde vacuümoppervlak passen wanneer de klep wordt gesloten en vergrendeld.
4. Zorg ervoor dat het zakuiteinde dat in de machine wordt geplaatst schoon is en er geen vuil, vloeistof of olie op zit, anders kan dat problemen veroorzaken bij het sluiten ervan.
5. Houd de open kant van de zak recht, zorg ervoor dat het zakmateriaal niet is gekreukt of gevouwen, anders kan dat problemen veroorzaken bij het sluiten ervan.
6. Plaats de open kant van de zak in het gerimpelde vacuümoppervlak onder het luchtportaal.
7. Sluit en vergrendel de klep door hem aan beide kanten van de klep stevig naar beneden te drukken totdat u aan beide kanten een klik hoort/voelt.
8. Druk op de knop Vacuüm trekken/sluiten. Het indicatielampje zal gaan branden en de zak zal rond de inhoud worden getrokken wanneer de vacuümpomp de lucht eruit zuigt. Als de zak niet meteen begint te krimpen, zal de machine binnen 30 seconden automatisch stoppen. U kunt ook op Stop drukken, de machine ontgrendelen, de klep openen, de zakopening verplaatsen en vervolgens het proces herhalen door opnieuw de klep te vergrendelen en op de knop Vacuüm trekken/sluiten te drukken. Als de bewerking nogmaals mislukt, raadpleeg dan Problemen oplossen in deze handleiding of verpak het voedsel in een nieuwe zak (herhaal stap 1 t/m 7) en gooi de oude zak weg.
9. Wanneer de vacuümbewerking is voltooid, zal de machine het open einde automatisch sluiten. Indien dit niet gebeurt, kunt u de zak handmatig sluiten door op de knop Alleen sluiten te drukken.
10. Wanneer alle bewerkingen zijn voltooid, zullen de indicatielampjes doven.
11. Druk op de klepvergrendelingen aan beide zijkanten van de machine om de klep te ontgrendelen.
12. Verwijder de gesloten zak.

13. Open een gesloten zak door deze aan de binnenkant van de sluiting open te knippen.

Belangrijke informatie over het gebruik van zakken die geschikt zijn voor voeding

1. Gebruik alleen zakmateriaal of plastic zakken die geschikt zijn voor voedsel waarvan de fabrikant verklaart dat deze geschikt zijn om voedsel in te koken.
2. De zak niet overvullen.
3. Wanneer u de vacuümverpakte zak voedsel wilt invriezen, laat dan ongeveer 5 cm extra zakruimte vrij zodat het voedsel zich kan uitzetten tijdens het vriesproces.
4. Rol voordat u de zak vult de sluitzijde van de open zak een paar keer om, om te voorkomen dat er vloeistof, olie of vuil van het voedsel op wordt gemorst. Dit kan namelijk problemen veroorzaken bij het sluiten van de zak.
5. Laat niet te veel lucht in de zak voordat u deze sluit omdat dat de belasting van de vacuümpomp zou vergroten en ervoor kan zorgen dat er lucht achterblijft in de zak. Verwijder het teveel aan lucht uit de zak door de zijkan-ten voorzichtig samen te knijpen voordat u de zak in de machine plaatst voor het vacuüm trekken/sluiten.
6. Verpak geen voorwerpen met scherpe punten die door het plastic heen kunnen steken of het plastic kunnen scheuren, zoals visgraten of harde schelpen.
7. Laat de machine zich herstellen tussen elke vacuümbewerking in. We adviseren een maximale verpakkingssnelheid van een (1) zak per minuut.
8. Blancheer verse groenten zoals broccoli, bloemkool, kool of spruitjes voor het vacuümverpakken voor opslag in de koelkast of diepvries, omdat deze groenten gassen vrijgeven waardoor de zak kan opbollen wat leidt tot een ongelijkmatig kookresultaat in de SousVide Supreme.
9. Gebruik de plastic zakken die geschikt zijn voor voeding alleen volgens de instructies van de fabrikant en gooi ze op een verantwoorde manier weg. Plastic zakken zijn niet geschikt voor hergebruik, tenzij de fabrikant uitdrukke-lijk vermeldt de zakken meerdere malen kunnen worden gebruikt. Let op: het gebruik van gebruikte zakken vergroot de kans op storingen. Als de instructies van de fabrikant van de zak vermelden dat de zak kan worden hergebruikt, spoel de zak dan uit en gebruik deze opnieuw volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Reinigen en onderhoud

1. Trek voor het reinigen van de machine altijd de stekker uit het stopcontact.
2. Dompel de machine of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
3. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponzen om de machine te reini-

gen. Deze kunnen het oppervlak krassen.

4. Reinig de buitenkant van de machine met een zachte doek of spons die is bevochtigd met warm water en milde zeep.

5. Reinig de binnenkant van de machine door met een stukje keukenrol of een zachte doek voedselresten of vloeistof af te nemen. Veeg de machine vervolgens voorzichtig schoon met een zachte doek die is bevochtigd met water en milde zeep.

6. Droog de machine voorzichtig af met een zachte, schone doek.

Informatie over het verpakken van voedsel en opslagveiligheid

1. Was uw handen altijd zorgvuldig met water en zeep voor en na het aanraken van voedsel.

2. Houd werkoppervlakken en keukengerei schoon en gedesinfecteerd voor en na het verpakken van voedsel met het SousVide Supreme vacuümapparaat.

3. Opmerking: Het vacuüm trekken/sluiten van zakken creëert geen volledig vacuüm, maar verwijdert tot 90% van de lucht in de verpakking, waardoor er slechts een kleine hoeveelheid restzuurstof in de zak achterblijft.

4. Een kleine hoeveelheid restzuurstof, minder dan 5%, verhindert over het algemeen de groei van de meeste micro-organismen die rotting veroorzaken, waardoor de kans op door voedsel overdraagbare ziekten wordt verkleind.

5. Temperatuur, vocht, zuurgraad, en het zout- of suikergehalte van voedsel kan de groei van mogelijk schadelijke micro-organismen in voedsel beïnvloeden.

6. Vacuümverpakte verse (bederfbare) voeding dient uit veiligheidsoverwegingen altijd te worden bewaard in de 'veilige zone' van de koelkast met een temperatuur 4C of lager, of worden verwarmd tot 55C of hoger.

7. Vacuümverpakkingen of voedsel in een verpakking met kurk kan snel worden gekoeld door ze 30 tot 60 minuten onder te dompelen in ijswater (half ijs/half water) en ze vervolgens tot 48 uur in de koelkast te bewaren of tot een jaar in de diepvries op te slaan.

Problemen oplossen

De machine werkt niet wanneer er op de knop Vacuüm trekken/sluiten wordt gedrukt.

1. Controleer of de stroomkabel en stekker op enige wijze zijn beschadigd. Als dit het geval is, kunt u geen gebruikmaken van het SousVide Supreme vacuümapparaat.

2. Zorg ervoor dat de stroomkabel op de juiste manier in het stopcontact is gestoken.

3. Controleer of het stopcontact het doet door er een ander apparaat op aan

te sluiten.

4. Als het stopcontact niet goed functioneert, controleer dan of het elektrische circuit is onderbroken door de installatieautomaat of dat er een stop is gesprongen.

5. Probeer de stekker van het SousVide Supreme vacuümapparaat in een ander stopcontact te steken.

Er blijft lucht in de zak zitten

1. Om de zak op de juiste manier te sluiten dient de open kant van de zak volledig op het vacuümoppervlak te rusten en zich onder het luchtportaal te bevinden.

2. Controleer of er vuil of vocht zit op de sluitstrip en de pakking onder de deksel. Veeg het vuil of vocht af met een licht vochtige doek, droog de deksel zorgvuldig af en probeer de zak opnieuw te sluiten door de instructies op te volgen.

3. Zorg ervoor dat de klep goed is vergrendeld. Maak de klep open en vergrendel deze opnieuw.

4. Controleer of er gaten zitten in de zak. U kunt dit doen door de bovenkant van de zak enkele keren dicht te rollen en stevig vast te houden en de zak vervolgens onder te dompelen in een bak met water. Als er een gat in de zak zit, zal er lucht door het gat uit de zak ontsnappen, waardoor er luchtbelletjes ontstaan. Als er gaten in de zak zitten, gooi de zak dan weg en gebruik een nieuwe.

De zak verliest het vacuüm na het sluiten

1. Kreukels, kruimels, olie of vloeistoffen kunnen een onvolledige sluiting veroorzaken. Open de zak door met een schaar vlak onder de sluiting te knippen. Strijk de rand glad en veeg de binnenkant van de bovenkant van de zak af met een schone, droge doek of een stukje keukenrol. Probeer de zak vervolgens opnieuw te sluiten.

2. Controleer of er gaten zitten in de zak (zie Er blijft lucht in de zak zitten hierboven).

Vacuümapparaat sluit de zak niet juist af

1. Als de sluitstrip oververhit raakt, kan de zak smelten wat leidt tot een onvolledige of onjuiste sluiting. Til de klep op en laat de sluitstrip enkele minuten afkoelen voordat u het opnieuw probeert. Wacht minimaal 15 seconden voordat u opnieuw probeert te sluiten met de knop Alleen sluiten.

2. Voedsel of vuil op de sluitstrip kan leiden tot een onjuiste sluiting. Veeg de afgekoelde strip af met een licht vochtige, schone doek en droog hem vervolgens goed af.

Juiste afvalverwijdering en milieubescherming



Het apparaat bevat materialen die kunnen worden hergebruikt of gerecycled. Goot dit product niet weg bij het ongesorteerde, algemene huisafval. Lever dit product aan het einde van de levensduur in bij een milieupark of bij het gemeentelijke inzamelingspunt, in navolging van de plaatselijke richtlijnen.



SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836