

Manuel d'utilisation et d'entretien du SousVide Supreme™ Demi

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

AUTRES INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES AUX CORDONS ÉLECTRIQUES ET PRISES

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

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

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

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

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

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

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

Caractéristiques

Votre SousVide Supreme Demi (brevet en attente) est fourni avec les éléments suivants :

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

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

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

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

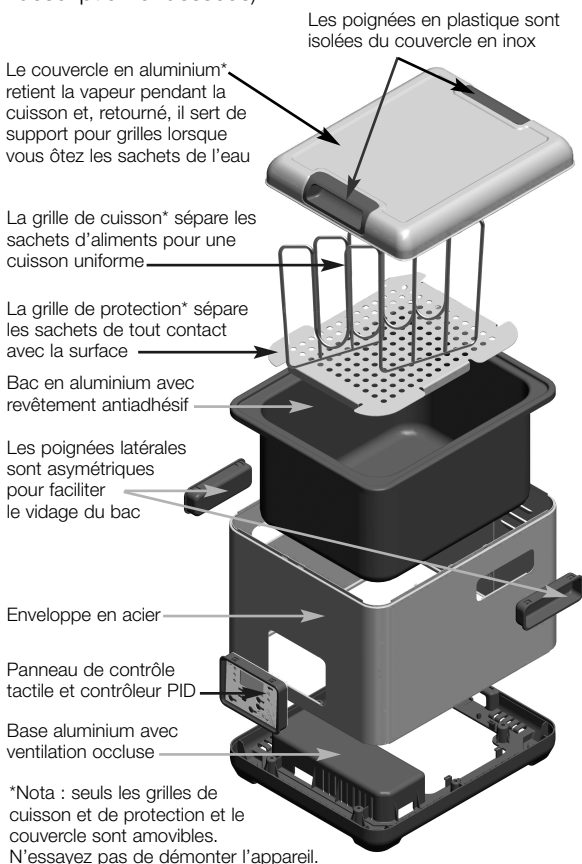
Poignées asymétriques (décalées) : conçues pour faciliter le transport du SousVide Supreme Demi et le vidage du bac à eau par le coin après refroidissement complet.

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

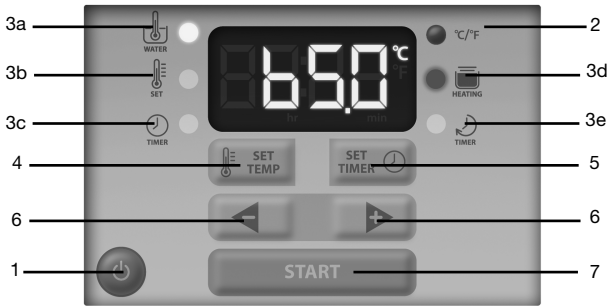
Panneau de contrôle : (voir description ci-dessous).

Grille (à sachets)

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



Panneau de contrôle



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

Régler la machine pour son utilisation

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

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

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

Comment nettoyer le SousVide Supreme Demi

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

Cuisson au SousVide Supreme Demi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 étapes élémentaires pour cuisiner avec le SousVide Supreme Demi

Assaisonner

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

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

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

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

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

Fermer hermétiquement

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

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

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

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

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

Faire mijoter

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

Saisir

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

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

ou Mettre en sauce

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

Servir

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

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

Résolution des pannes

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

L'appareil ne démarre pas.

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

L'appareil bippe pendant la cuisson.

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

Il y a de l'eau sous la machine.

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

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

tectez le service client.

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

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



Mise au rebut et protection de l'environnement

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



SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
555 Alter Street, #19-C
Broomfield CO 80020
customerservice@sousvidesupreme.com
877.787.6836

SVSDNAUGFR061612