

andrew James

Cuiseur Sous Vide



Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conserver pour toute consultation future.

Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner

l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en toute sécurité. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

Consignes de sécurité

spécifiques

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Porter toujours des gants de cuisine ou utiliser un chiffon pour enlever le couvercle ou retirer le contenu.
- Ne pas utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne préparer que les aliments comme décrit dans ce manuel. Ne jamais couvrir l'appareil avant ou pendant l'utilisation.
- Le couvercle, l'extérieur du boîtier, et le plat intérieur deviennent chaud pendant l'utilisation, donc il faut faire attention pour éviter des brûlures.
- Utiliser des pinces pour poser les aliments dans l'eau chaude. Ne jamais faire cuire les aliments dans le plat sans eau.
- Cuire seulement les aliments emballés sous vide dans le cuiseur. Ne pas faire cuire les aliments non emballés.
- L'appareil va rester chaud pendant un certain temps après l'usage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer et ranger.

- Laisser le couvercle en verre refroidir avant de le laver à l'eau.
- Il faut faire attention lorsqu'on enlève le couvercle, car l'humidité peut se collecter sous le couvercle pendant la cuisson. Enlever avec caution le couvercle et laisser s'égoutter l'eau.

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, retirer toutes les étiquettes.
- Ne jamais immerger la base dans l'eau ou toute autre liquide.
- Retirer toutes les emballages. Afin d'éviter tout risque d'étouffement, garder les sacs hors de portée des enfants.

Mise en service

Il faut sceller les aliments sous vide afin d'éliminer l'air et l'humidité. Ceci assure que les aliments conservent leur goût naturel. On peut mariner les aliments avant de les sceller.

1. Poser la machine sur une surface plane et la brancher. Remplir le plat de l'eau tiède ou chaude. L'eau ne doit pas être plus chaude que la température de

cuisson requise. S'assurer que l'eau couvre la nourriture, et que la quantité est supérieur au niveau MIN et inférieur au niveau MAX sur le plat.

2. Si nécessaire, utiliser la grille dans le plat.
3. Mettre le couvercle sur le plat.
4. Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF. La température 56°C va apparaître sur l'écran.
5. Régler la température en utilisant les boutons + et - . On peut choisir entre Celsius et Fahrenheit avec le bouton F/C sur le panneau de commande.
6. Appuyer sur le bouton timer/temp afin de régler la durée de cuisson. La durée minimum est 30 minutes, et maximum est 72 heures. Le réglage par défaut est 8 heures.
7. Appuyer sur le bouton start/stop pour commencer le préchauffage. La température de l'eau sera affichée sur l'écran et un signal sonnera lorsque la température correcte a été éteint.

8. Lorsque le signal sonne, retirer le couvercle et poser les aliments dans l'eau ou sur la grille en utilisant les pinces. Il faut laisser assez d'espace pour que l'eau puisse circuler. Les aliments doivent être scellés dans un sac sous vide.
9. Appuyer sur le bouton start/stop. La minuterie commence le compte à rebours et la cuisson commence.
10. Une fois la nourriture est cuite, il est préférable de la manger immédiatement. Si elle est destiné à être mangée en quelques heures on peut la garder dans le bain-marie (voir les conseils sur la page 8). S'il faut garder la nourriture plus longtemps, la poser dans l'eau glacée et garder au réfrigérateur.

Astuces pour réussir à la cuisson sous vide

1. Assaisonner les aliments afin d'améliorer le goût.
2. Emballer sous vide les aliments (appareil de mise sous vide et sacs sous vide disponible sur notre site www.andrewjamesworldwide.com)
3. Une fois que l'appareil a éteint le bon température, placer avec prudence les sacs remplis dans l'eau.
4. Après la cuisson sous vide, faire griller un peu les aliments pour améliorer l'apparence et le goût. Ceci va caraméliser les gras et les protéines pour un meilleur goût.

Veillez noter qu'un capteur de température est situé au-dessous du

réservoir. Ne jamais retirer ou toucher ce capteur de température.

Préparation des aliments

Veillez suivre les instructions pour préparer les aliments:

- Utiliser toujours des aliments frais et de qualité.
- Les aliments par exemple la viande, les fruits de mer, le poulet, doivent être conservé à une température inférieure à 5 °C avant de les préparer.
- Les sacs à sous vide doivent être lavé avant l'utilisation afin s'assurer qu'ils ne sont pas contaminés.
- Préparer les aliments sur une surface propre.
- Laver bien les mains avant de préparer les aliments.
- Préparer les aliments selon les instructions à la page 8.

Cuisson

- Veuillez consulter les instructions à la page 8 pour les durées de cuisson et les températures nécessaire pour cuire les aliments.
- Le sac doit être correctement scellé, sinon la cuisson sera entravé.
- Vérifier que le sac est encore scellé lorsqu'il est retiré.

Aliment	Température	Durée de cuisson	Holding Time	Épaisseur
Bœuf et agneau				
1. Filet, côtelette, aloyau	1. 49°C ou plus	1 Heure	Jusqu'à 6 Heures	1-2cm
2. faux filet, rumsteck, Steak américain	2. 49°C ou plus	2 Heures	Jusqu'à 8 Heures	2-5cm
3. Paleron, macreuse, gigot d'agneau, épaule, jarret, gibier	3.49°C ou plus	8 Heures	Jusqu'à 10 Heures	4-6cm
Porc				
Poitrine	82°C	10 Heures	Jusqu'à 12 Heures	3-6cm
Côtes	59°C	10 Heures	Jusqu'à 12 Heures	2-3cm
Côtelettes	56°C or ou plus	4 Heures	Jusqu'à 6 Heures	2-4cm
Porc rôti	56°C or ou plus	10 Heures	Jusqu'à 12 Heures	5-7cm
Volaille				
Poitrine de poulet non désossée	82°C	2 Heures	Jusqu'à 3 Heures	3-5cm
Poitrine de poulet	64°C	1 Heures	Jusqu'à 2 Heures	3-5cm
Cuisse de poulet non désossée	82°C	1 ½ Heures	Jusqu'à 3 Heures	3-5cm
Cuisse de poulet	64°C	1 Heure	Jusqu'à 2 Heures	3-5cm
Pilons de poulet	82°C	2 Heures	Jusqu'à 3 hours	5-7cm
Poitrine de canard	64°C	2 Heures	Jusqu'à 2 hours	3-5cm
Poisson				
Poisson maigre	47°C ou plus	1 Heure	Jusqu'à 1 hour	3-5cm
Poisson gras	47°C ou plus	1 Heure	Jusqu'à 1 hour	3-5cm
Mollusques et crustacés				
Crevettes	60°C	1 Heure	Jusqu'à 1 hour	2-4cm
Queues de homard	60°C	1 Heure	Jusqu'à 1 hour	4-6cm
Coquilles Saint Jacques	60°C	1 Heure	Jusqu'à 1 hour	2-4cm
Légumes				
Légumes tubéreux	83°C ou plus	1 Heure	Jusqu'à 2 hours	1-5cm
Légumes mous	83°C ou plus	1 Heure	Jusqu'à 2 hours	1-5cm

Guide pour les modes différents de cuisson

Bœuf, agneau and porc

Bleu: 49°C

Saignant: 56°C

À point: 60°C

Cuit: 65°C

Bien cuit: 71°C +

Volaille

Non-désossée: 82°C

Désossée: 64°C

Poisson

Bleu: 47°C

Saignant: 56°C

À point: 60°C

Légumes

83°C—87°C

Veillez noter: les temps de cuisson sur la page 12 sont donnés à titre indicatif. Veuillez expérimenter afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Nettoyage

- Laisser l'eau dans le plat refroidir avant de le renverser.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Laver le plat et le couvercle à l'eau tiède savonneuse avec un chiffon doux.
- Essuyer avec un chiffon humide l'extérieur de l'appareil et sécher bien.
- Ne pas utiliser de nettoyants ou de tampons abrasifs sur aucune partie de l'appareil.
- Sécher bien le plat et couvercle avant de ranger l'appareil.
- Éteindre et débrancher l'appareil.
- Laisser l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.

Recettes Sous Vide

Gîte de bœuf braisé

Pour 4 personnes

500g de gîte de bœuf, désossé	Brin de thym
1 gousse d'ail /15g pâte d'ail	10g de sauce au raifort
20g purée de tomate	100g lardons de pancetta
60ml vin rouge	75g de champignons de Paris
2 feuilles de laurier	30g de beurre
Brin de romarin	

1. Remplir le plat d'eau et préchauffer l'appareil à 82°C.
2. Placer tous les ingrédients sauf les champignons et les lardons dans le sac sous vide. Malaxer un peu le sac afin de mélanger les ingrédients.
3. Sceller sous vide le sac et immerger le sac dans l'eau du plat sous vide.
4. Cuire pendant 10 heures.
5. Une fois cuit, retirer le bœuf et le tamiser pour séparer la sauce.
6. Faire chauffer 15g de beurre dans une petite casserole et faire sauter la pancetta et les champignons.
7. Verser la sauce dans la casserole et faire bouillir. Ajouter le beurre restant et laisser réduire et épaissir la sauce.
8. Remettre le bœuf dans la sauce et mélanger.

Servir avec le gratin Dauphinois et les haricots verts.

Saumon Teriyaki

Pour 4 personnes

4 Filets de saumon	1 cuillère à thé de l'ail finement haché
3 cuillères à soupe de sauce Teriyaki	1 cuillères à thé de flocons de piment
1 cuillère à thé de gingembre râpés	

1. Remplir le plat d'eau et préchauffer l'appareil à 57°C.
2. Mettre la sauce Teriyaki, gingembre, ail et piment dans un bol et mélanger.
3. Enrober le saumon de la mélange et couvrir et faire mariner pendant 15 minutes.
4. Placer le saumon dans les sacs sous vide et sceller.
5. Immerger dans l'eau de la machine à sous vide.
6. Cuire pendant une heure.

Servir avec des nouilles, le coriandre et un peu de jus de citron vert.

Steak

Steak d'aloyau	Bleu	54°C
Brin de thym	Saignant	57°C
20g de beurre	À point	60°C
	Cuit	66°C

1. Remplir la cuve d'eau et préchauffer l'appareil.
2. Placer le steak dans un sac et sceller.
3. Immerger le sac dans l'eau

4. Cuire 40-90 minutes selon l'épaisseur de la viande.
5. Préchauffer une poêle et faire griller le steak. Ajouter le beurre et thym à la poêle pour donner de la saveur au steak.
6. Retirer le steak de la poêle une fois saisi, ne pas trop cuire les aliments.

Poulet à l'ail

Pour 4 personnes

4 poitrines de poulet désossées, sans la peau	1 cuillères d'ail haché
8 tranches de bacon entrelardé	Persil
80g de beurre	

1. Remplir le plat sous vide d'eau et préchauffer l'appareil à 64 °C.
2. Faire une grande incision au centre de la chair du poulet et farcir la cavité avec l'ail, le persil et le beurre.
3. Enrouler le bacon autour des poitrines en couvrant la cavité.
4. Mettre les poitrines dans les sacs et sceller sous vide.
5. Placer les sacs dans le plat sous vide et immerger dans l'eau.
6. Cuire pendant une heure.
7. Retirer les poitrines des sacs et placer dans une poêle préchauffé.
8. Griller jusqu'à ce que le bacon soit bien croustillant.

Suggestion de présentation:

Couper en tranches et poser sur un nid d'Orzo de citron.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévues et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/ numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le

droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsables pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliquée sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Informations de Recyclage pour les Produits Électrique

Mise au rebut du produit Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) Déchet & Recyclage



Traitement des déchets électriques et électroniques

Déchets non ménagers. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures

ménagères normales.

La collecte séparée des produits usages, des batteries et des emballages permet la récupération et le recyclage des matériaux. La réutilisation des matériaux aide à prévenir la pollution de l'environnement et réduit la demande de matières premières.

Les autorités locales, les détaillants et les organismes de collecte peuvent prévoir une collecte séparée des produits électriques, des piles et des emballages.

Informations de contact

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

Assistance Clientèle Tel: +441913778358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ001231 | 07/2018

www.andrewjamesworldwide.com