

KØKKENCHEF



INSTRUCTION MANUAL

SOUS VIDE

92143951

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående nvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager apparatet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttet til 220-240V, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke ned-sænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når apparatet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af den altid holdes under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.

- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må ikke bruges af personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene produktet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis apparatet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETSEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet.
- Hvis apparatet har været misligholdt, utsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. Lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis.

Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes.

Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



A. Sous Vide-karet: Sous Vide-karet har en yderside af rustfrit stål med Easy Lift-håndtag, og den indeholder et varmelegeme og en temperaturmåler. Inden i Sous Vide basen sidder Sous Vide-karet med et transparent låg. Det enkle kontrolpanel er placeret på forsiden af baseenheden.

B. Gennemsigtigt låg: En vigtig del af Sous Viden er det gennemsigtige låg. Med sit fuldt dækkende vindue, gør låget det muligt at følge med i tilberednings-processen, uden at åbne låget. Det anbefales ikke at åbne låget under tilberedningen, da det reducerer karest temperatur med deraf følgende forøgelse af tilberedningstiden.

For at åbne låget efter tilberedning skal du bruge håndtagene til at løfte det op og væk fra dit ansigt. Pas på, når låget åbnes, da den akkumulerede damp kan være varm. Brug om nødvendigt grydelapper til at åbne låget og hold god afstand til evt. udsivende damp. Læg låget på en varmebestandig overflade. Tag de varme madposer op med en grilltang eller lignende.

C. EasyLift-håndtag: De specialkonstruerede Easy Lift-håndtag på Sous Viden gør det muligt at flytte den nemt og sikkert, især når vandet skal hældes fra efter brug. Sous Viden må kun flyttes, når den er koblet fra elnettet og er kølet af. EasyLift-håndtagene gør det muligt for brugeren at tage sikkert fat i begge håndtag, så vandet kan hældes ud i håndvasken.

D. Sous Vide-basen: Sous Vide-basens inder kar kan ikke fjernes. Der må ikke lægges mad direkte i karet, uden at der bruges en velegnet tilberedningspose.

Temperaturmåleren er den lille pind i bunden af karet, der overvåger ovntemperaturen og holder den på det ønskede niveau. Undgå at måleren blokeres af de fyldte madposer.

E. Sous Vide-kar Vandfyldningsniveauer: Bemærk, at der på karets indvendige væg er angivet linjer for minimumsfyldning og maksimumsfyldning. Vandet skal **ALTID** holde sig inden for dette.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage og kassér plastposerne.
2. Aftør Sous Viden udvendig med rengøringsmateriale, der er egnet til rustfrit stål.
3. Brug en varm, fugtig klud til grundigt at tørre karet af indvendigt. Tør godt.
4. Brug en varm, fugtig klud til at tørre låget af. Tør godt.
5. Følg trin-for-trin instruktionerne – og god fornøjelse med det!

SAMLING FØR BRUG:

1. Placer Sous Viden på en robust, jævn overflade.
2. Fjern låget ved hjælp af håndtagene på hver side og løft lige op. Placer på overfladen.
3. Fyld tanken med varmt vand (under tilberedningstemperatur) imellem minimums- maksimum fyldningslinjen.
4. Sæt låget på og sæt stikket i stikkontakten
5. Tryk på tænd / sluk-knappen og følg anvisningerne for enten simpel indstilling af Sous Vide madlavning eller brug kontrolpanelet til at indstille tid og temperatur.
6. Når timeren bipper for at indikere, at vandet er ved den rigtige temperatur, skal du tilføje de fyldte madposer.
7. Når timeren bipper for at indikere, at tilberedningstiden er færdig, skal du tage de madposer op. Sørg for at maden er vakuumbeklædt. Hvis du skal tilberede en større mængde mad skal du bruge en klips eller bruge låget til at fastgøre den overskydende del af posen, så posen med maden ikke synker til bunds i gryden. Hvis det drejer sig om mindre mængder mad, vil det flyde ovenpå. Dette har ingen effekt på hverken tilberedning eller smag, da gryden opvarmes fra bunden og siderne.

KONTROLPANELET HUSER DEN ELEKTRONISKE PLATFORM TIL DRIFTEN AF SOUS VIDE KAR. DU KAN VÆLGE AT FØLGЕ DE ENKLE OG SIMPLE SOUS VIDE TILBEREDNINGSTRIN FOR FORUDINDSTILLEDE TIDSPUNKTER OG TEMPERATURER, ELLER JUSTERE INDSTILLINGERNE, SÅ DE PASSER TIL DINE EGNE ØNSKER.



1. STRØMKNAP-Let tænd/sluk-knap.
2. TID/TEMPERATUR-KNAP-Tryk for at vælge den ønskede tid og temperatur.
3. – Knap-mindsker tid og/eller temperatur.
4. + Knap-øger tid og/eller temperatur.
5. °F/°C Knap-Tryk på knappen for at vælge mellem Celsius og Fahrenheit display.
6. START/STOP-KNAP-Start og/eller stop Sous Vide handling.
7. DISPLAY-Angiver aflæsninger af tid og temperatur.

VARIABLE TIDER & TEMPERATURER

- Tryk på tænd / sluk-knappen for at tænde. Displayet blinker en forudindstillet temperatur på 56°C og en forudindstillet tilberedningstid på fire (8:00) timer.
- Indstil den ønskede temperatur. Tryk på + og - knapperne for at indstille den ønskede temperatur (den tilladte minimale temperaturindstilling er 45°C / den tilladte maksimale temperaturindstilling er 90°C).
- Indstil den ønskede tilberedningstid. Tryk på tids/temp.-knappen. Timer-displayet blinker. Tryk på knapperne + og - for at indstille den ønskede tid i trin på 30 minutter. (Tilladt minimumstidsindstilling er 00:30 minutter / tilladt maksimumstidsindstilling er 72:00 timer).

STANDARD TEMP	TEM P. RÆK - KEVIDDE	INTER - VALLER	STANDARD TID	TIDSÆK - KEVIDDE	INTER - VALLER
56°C	45°C to 90°C	1°C	8:00 timer	00:30-72:00 timer	30 minutter

TRIN-FOR-TRIN BRUGSANVISNING

- Efter montering og indstilling af tid og temperatur tryk på Start/Stop-knappen. Sous Vide vil forvarme vandet til indstillet temperatur. (Displayet viser den stigende vandtemperatur.)
- Når vandet opnår indstillet temperatur, bipper Sous Vide tre (3) gange. Fjern låget op og væk fra dit ansigt. Brug tang til at placere de fyldte madposer på stativet. Genplacér låget.
- Tryk på Start/Stop-knappen. Tilberedningstiden begynder at nedtælle.
- Når tilberedningstiden er gået, bipper Sous Vide tre (3) gange. Sous Vide slukker automatisk.
- For at fjerne de tilberedte madposer skal du løfte låget op og væk fra dit ansigt. Vær opmærksom på, at varm damp kan undslippe. Brug tænger til at fjerne kogte madposer. Lad vandtanken og bunden afkøle helt inden rengøring (se "Vedligeholdelse" for vejledning).

BEMÆRK: I tilfælde af midlertidig strømafbrydelse under tilberedningen vil Sous Vide genoptage tilberedningsprocessen, hvis den tændes igen inden for tredive (30) minutter.

MADFORBEREDELSE OG MADLAVNINGSSGUIDE

Kunsten af Sous Vide madlavning er virkelig en kunst! Det er simpelt, og denne madlavningsmetode bruges ofte af gourmetkokke til at forberede de mest komplekse, rige forretter og grøntsager. Fordi fødevarerne koges ved lave temperaturer i længere tid, er tekstur og smag autentisk og naturligt god for dig og smagfuld. Oksekød, fjerkræ, fisk og svinekød er gaffel-mør, når de er færdige med rige og indbydende teksturer. Grøntsager beholder alle deres næringsstoffer, når de tilberedes, så mange af de naturlige sukker opbevares og byder på dejlige søde og nærende sideretter. Faktisk siger alt om Sous Vide: "naturligvis godt for dig!".

Følgende madlavningsskema sammen med vores yndlingshints og tips vil hjælpe med at bestemme, hvordan du vil forberede mad og hvor længe og ved hvilken temperatur du vil lave mad til sikkerhed og smag. Da temperaturen er lav og tilberedningstiderne forlænges, skal du følge alle sikkerhedsforanstaltninger. God fornøjelse!

Sous Vide Kar madlavningsskema

SOUS VIDE MADLAVNINGSSKEMA

BØF	Madlavningstemperatur	Madlavningstid	Kokkens bearbejdning
Filet eller steak			
rare	48 °C - 58 °C	1 time	Brun i varm stege - pande med smør

medium	60 °C	1 time	Brun i varm stege - pande med smør
well-done	71 °C	1 time	Brun i varm stege - pande med smør
Tri tip Roast	60 °C	6-8 timer	Brun alle sider når du er færdig. Skær tyndt.
Prime rib roast	60 °C	6-14 timer	Brun alle sider når du er færdig. Skær tyndt.
SVINEKØD	Madlavningstemperatur	Madlavningstid	Kokkens bearbejdning
Udbenet eller kotelet			
medium	62 °C	1-1.5 timer	Brun i varm stege - pande med smør og urter
well-done	71 °C	1-1.5 timer	Brun i varm stege - pande med smør og urter
FJERKRÆ	Madlavningstemperatur	Madlavningstid	Kokkens bearbejdning
Kyllingebryst	65 °C	1-1.5 timer	Kom olivenolie i en stegepande / brun alle sider
Mørkt kyllingekød	75 °C	1-3 timer	Kom olivenolie i en stegepande / brun alle sider

TIPS & TRICKS TIL MADLAVNING MED SOUS VIDE

- Tykkelsen på kød, fjerkræ og fisk bestemmer længden af tilberedningstiden. Brug et stegetermometer efter fjernelse af kogeposen for at få garanti for, at der er opnået en tilstrækkelig temperatur.
- Fødevaresikkerhed ved håndtering og madlavning er altid en prioritet. Hvis du er usikker på, om maden har fået tilstrækkeligt, så forøg tilberedningstiden med 30 minutter for at pasteurisere æg og fjerkræ.
- Brankning på pande efter tilberedning giver maden en sprød og flot overflade. Når kødet er klart, så kom smør på en brandvarm stegepande, og brank kødet i 30 sekunder på hver side. Det giver kødet en karamelagtig farve og et appetitligt udseende.
- Nogle seje udskæringer af oksekød og svinekød kan tilberedes i en Sous Vide for at opnå den perfekte mørhed på mellem 4 og 24 timer. Brankes hurtigt efter tilberedning og serveres med rodfrugter.
- Grøntsager tilberedes hurtigere, hvis de er skåret tyndt eller i små stykker; hvis de tilberedes hele, tager det længere tid, før de bliver mørre. Uanset hvad, vil den naturlige sødme og det høje næringsindhold altid gøre Sous Vide grøntsager lækre.
- Frugt kan tilberedes i en Sous Vide for at lave pynt/topping, pureer, sirup og lignende. Tilbered i 2-2½ timer ved 71°C og lad afkøle i posen inden brug.
- For at gøre kød, fjerkræ og fisk klart inden tilberedning, så tilsæt krydderier og mariner, inden det lægges i poserne. Brug vakuumforsegling eller vandforskydningsmetoden til at fjerne vandet fra posen før tilberedningen (se herunder).
- For at undgå det opvarmede protein, kaldet ”albumin”, der kommer frem på overfladen af Sous Vide-tilberedt kylling og fisk, så læg kyllingen eller fisken i en ietsaltet lage i en time inden tilberedning, lad det afdryppe og tør overfladen.
- Brug ALTID en BPA-fri vakuumforseglet pose, når maden skal tilberedes i mere end 8 timer.
- Brug en vakuumforseglet pose eller brug ”Vandforskydningsmetoden” til mad, der tilberedes i mindre end 8 timer.

VANDFORSKYDNINGSMETODE

1. Fyld en stor plastikbeholder med koldt vand.
2. Klargør de fødevarer, der skal tilberedes, og placer dem i en BPA-fri frysepose. Forsegl ikke.
3. Nedsænk langsomt den madfyldte pose i vandet. Dette vil tvinge luften ud, efterhånden som posen nedsænkes.
4. Fortsæt med at nedsænke posen til lige før, vandet når toppen af posen.
5. Med posen nedsænket så meget som muligt, lukkes eller lynes den for at forsegle den, mens så meget luft som muligt tvinges ud af den.

VEDLIGEHOLDELSE

1. Efterlad ikke vand i Sous Viden efter brug. Tøm tanken for vand, når den er kølet af, og tør den med en tør klud.
2. Hvis der er sluppet madpartikler eller mineraler ud i vandet, så fjern dem forsigtigt. Rengør området omkring temperaturmåleren med en blød klud for at sikre, at den er fri for mad.
3. For at afkalke Sous Vide karet, så fyld den med 3,5 liter vand. Tilsæt 1 kop eddike. Indstil til 45°C i 1 time. Tøm Sous Vide karet, når den er afkølet, og gentag processen med rent vand for at skylle enheden. Aftør med en blød klud og lad den tørre.
4. Hvis Sous Videen ikke fungerer, så tjek om den er korrekt tilsluttet. Tryk på start/stop-knappen, og hvis den ikke starter, så sæt fingeren på og tryk igen.

TEKNISKE DATA:

Artikelnr. 92143951

220-240V / 50-60Hz

520 Watt

Producent

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3th

8660 Skanderborg

Denmark

www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the device. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product in a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- The product must not be used by people with reduced sensitivity, physical or mental disability, or people who are not able to operate the product unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowl edge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appli- ance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the appliance is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the prod- uct will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the device.

- If the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



- A. Sous vide oven Base:** The sous vide base has a stainless steel exterior with easy lift handles and houses the heating unit and temperature probe. The base holds the sous vide oven water tank with transparent lid. The simple set control panel is housed on the front side panel of the base.
- B. Transparent lid:** an important feature of the sous vide oven is the transparent lid. Designed with a full viewing window, the lid allows observation of the cooking process without opening the lid. Opening the lid while cooking is not recommended, as it reduces the oven temperature and causes a subsequent increase in cooking times.
- To open the lid after cooking, use the handle to lift up and away from your face. Care should be taken when opening the lid, as the collected steam may be hot. Use pot holders, if needed, to open the lid and stand well away from any escaping steam. Place the lid on a heat-resistant surface. Remove the hot food bags with tongs.
- C. EasyLift handle:** the engineered easy lift handles on the sous vide oven base allow for the safe movement of the base, particularly when removing the water after usage. The sous vide oven base should only be moved while it is unplugged and cooled down. The easylift handles allow the user to safely grasp both handles and pour the water into a sink.
- D. Sous vide oven water tank:** D.The sous vide oven water tank is non-removable. Food should not be placed in the water tank without a prepared bag for cooking. The temperature probe is the small pin in the bottom of the water tank that monitors the oven temperature and maintains it. Do not block access to the probe with filled food bags.
- E. Sous vide oven water fill levels:** note that water tank wall indicates a minimum fill line and the maximum fill line. While cooking, the water level must always remain between the two lines.

BEFORE FIRST USE:

1. Remove all packaging and discard plastic bags.
2. Wipe the stainless steel sous vide oven base with stainless steel cleaner.
3. Using a warm, damp cloth, thoroughly wipe the interior of the water tank. Dry well.
4. Using a warm, damp cloth, wipe the Lid. Dry well.
5. Follow the step-by-step instructions and enjoy!

ASSEMBLE BEFORE USE:

1. Place the sous vide oven base on a sturdy, level surface.
2. Remove the lid, using the handles on each side, lifting straight up. Place on the counter.
3. Fill the tank with warm water(below the cooking temperature) in-between the minimum fill line and the maximum fill line.
4. Replace the lid and insert the plug into the outlet.
5. Press the power button and follow directions for either simple set sous vide cooking or use the simple set control panel following to set time and temperature.
6. When the timer beeps indicating the water is at the correct temperature, add the filled food bags.
7. When the timer beeps to indicate the cooking time is done, remove the cooked food bags.

THE SIMPLE SET CONTROL PANEL houses the electronic platform for the operation control of the sous vide oven. You can choose to follow the easy simple set sous vide cooking steps for preset times and temperature, or adjust the setting to suit your own preference.



1. POWER BUTTON-Easy On/Off button.
2. TIMER/TEMP BUTTON-Press to select times and temperatures as desired.
3. – BUTTON-decrease time and/or temperature
4. + BUTTON-increase time and/or temperature
5. °F/°C BUTTON-Press the Button to choose between Celsius and Fahrenheit displays.
6. START/STOP BUTTON-Starts and/or Stops the action of the Oven
7. DISPLAY-Indicates Time and Temperature readings

VARIABLE TIMES & TEMPERATURES

- Press the Power Button to turn ON. The Display will flash a preset temperature of 56°C and a preset cooking time of four (8:00) hours.
- Adjust the desired temperature. Press the + and – Buttons to set the desired temperature (minimum temperature setting allowed is 45°C/maximum temperature setting allowed is 90°C).
- Adjust the desired cooking time. Press the Time/Temp Button. The Timer display will flash. Press the + and – Buttons to set the desired time in 30 minute increments. (minimum time setting allowed is 00:30 minutes/maximum time setting allowed is 72:00 hours).

DEFAULT TEMP	TEMP RANGE	INTERVELS	DEFAULT TIME	TIME RANGE	INTERVALS
56°C	45°C to 90°C	1°C	8:00	00:30-72:00 hours	30mins

STEP-BY-STEP OPERATING INSTRUCTIONS

- After assembly and setting the time and temperature, press the Start/ Stop Button. The Oven will preheat the water to the Set Temperature. (The display will show the increasing water temperature.)
- When the water reaches the Set Temperature, the Oven will beep three (3) times. Remove the Lid up and away from your face. Use tongs to place the filled food bags onto the Rack. Replace the Lid.
- Press the Start/Stop Button. The cooking time will begin to countdown.
- When the cooking time has elapsed, the Oven will beep three (3) times. Oven will automatically turn OFF.
- To remove the cooked food bags, lift the Lid up and away from your face. Be aware that warm steam may escape. Use tongs to remove cooked food bags. Allow the Water Tank and Base to cool completely before cleaning (see "Maintenance" for instructions).

NOTE: In the event of a temporary power outage during cooking, the Oven will resume the cooking process if it is powered ON again within thirty (30) minutes.

FOOD PREP & COOKING GUIDE

The art of Sous Vide cooking is truly an art! It is simple in nature, yet this cooking method is often used by gourmet chefs to prepare the most complex, rich entrees and vegetables. Because the foods are cooked at low temperatures for longer times, the texture and flavors are authentically and naturally good-for-you and flavorful. Beef, poultry, fish and pork are fork-tender when done, with rich and inviting textures. Vegetables retain all their nutrients when cooked Sous Vide, so many of the natural sugars are retained, offering delightfully sweet and nutritious side dishes. In fact, everything about Sous Vide says, "naturally good-for you!"

The following Cooking Chart, along with our favorite Hints & Tips, will help determine how you'll prep food and how long and at what temperature you'll want to cook your foods for safety and flavor. Because temperatures are low and the cooking times are extended, be sure to follow all safety precautions. Enjoy!

Sous Vide Cooker Cooking Chart

SOUS VIDE COOKING CHART

BEEF	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Filet or Steak			
rare	48 °C - 58 °C	1 hour	Sear in hot skillet/top with butter
medium	60 °C	1 hour	Sear in hot skillet/top with butter

well-done	71°C	1 hour	Sear in hot skillet/top with butter
Tri tip Roast	60°C	6-8 hours	Sear all sides when done. Slice thinly.
Prime rib roast	60°C	6-14 hours	Sear all sides when done. Slice thickly.
PORK	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Boneless or Chop			
medium	62°C	1-1.5 hours	Sear in hot skillet/top with butter & herbs
well-done	71°C	1-1.5 hours	Sear in hot skillet/top with butter & herbs
POULTRY	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Chicken breast	65°C	1-1.5 hours	Splash olive oil in skillet/sear all sides
Chicken dark meat	75°C	1-3 hours	Splash olive oil in skillet/sear all sides

FISH	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Filet or steak	50°C	45 -1 hour	Sear in hot butter for 30 seconds
EGGS	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Poached	65°C	1-2 hours	Semi-soft to hard-cooked
VEGETABLES	Cook Temp	Cook Time	Chef's Finish
Green Vegetables	82°C	5 - 20 min	Toss w/ olive oil, kosher salt & toasted nuts
Root Vegetables	82°C	1.5-3 hours	Quarter/toss in mustard butter & herbs

HINTS & TIPS FOR SOUS VIDE COOKING

- The thickness of meat, poultry, and fish will determine the length of cooking time. Use an instant-read thermometer after removing from the cooking bag to guarantee that a safe-food temperature is indicated.
- Food safety in handling and cooking is always a priority. When unsure of doneness, add 30 minutes to the cooking time to pasteurize eggs and/or poultry.
- Searing after cooking gives foods a crispy texture and an appealing visual picture. When meat is done, toss butter into a smoking-hot skillet and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side. This gives the meat a caramel color and an appetizing outer appearance.
- Some tough cuts of beef and pork can be cooked sous vide to tender perfection in 4 to 24 hours. Sear quickly when done and serve with root vegetables.
- Vegetable will cook faster if they are thinly sliced or cut in small pieces; or if left whole, they will take more time to become tender. Either way, the natural sweetness and full nutrient value adds to the delight in sous vide vegetables.
- Fruit can be cooked sous vide to make toppings, purees, syrups and such. Cook for 2-2.5 hours at 71°C and cool in the bag before using.
- To prep meat, poultry and fish before cooking, add seasonings or rubs before bagging. Vacuum seal or use the Water Displacement method to remove the water from the bag before cooking(see following).
- To avoid the cooked protein that surfaces in sous vide chicken and fish, called “albumin,” brine the chicken or fish for one hour in lightly salted water, drain and pat dry.
- ALWAYS use a BPA-free vacuum-sealed bag when cooking foods more than 8 hours.
- Use a vacuum-sealed bag or use the “Water Displacement Method” for foods cooked fewer than 8 hours.

WATER DISPLACEMENT METHOD

- 1.Fill a large plastic container with cool water.
- 2.Prep your food to be cooked and place food in a BPA-free plastic freezer bag. Do not seal.
- 3.Slowly immerse the food-filled bag into the water. This will force the air out as the bag is immersed.
- 4.Continue immersing the bag until just before the water reaches the top of the bag.
- 5.With the bag still immersed as much as possible, close or zip to seal, forcing out all remaining air as much as possible.

MAINTENANCE

1. Do not leave the water in the water tank after use. When cool, drain the tank and dry with a clean cloth.
2. If food particles or minerals are released into water, carefully remove. Clean the area around the probe with a soft cloth to ensure it is wiped free of food.
3. To descale the water tank, fill with 3.5ltr of water. Add 1 cup vinegar. Set to 45°C for 1 hour. Empty the water tank when cool and repeat the process using clean water only to rinse the unit. Wipe with a soft cloth to dry.
4. If the sous vide oven will not work, ensure that it's plugged in. Press the start/stop button and, if it doesn't start, re-position your finger and press again.

TECHNICAL DATA:

Article No. 92143951

220-240V / 50-60Hz

520 Watt

Producer

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3th

8660 Skanderborg

Denmark

www.epiq.dk

We cannot be held responsible for
any printing errors