



sous vide sealer **VS3000**

SousVide
S U P R E M E ®

- EN operating instructions 2
- FR mode d'emploi 16
- DE Bedienungsanleitung 31
- ES manual de instrucciones 45
-  sousvidesupreme.com/vs3000



 To read this manual in additional languages, visit SousVideSupreme.com/vs3000.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using this appliance. For additional information visit SousVideSupreme.com.



This appliance is designed to meet UL standards for 100V–240V, 50/60Hz.



This appliance is designed to meet CE standards for 110W –0.7 bar (-0.7x10⁵Pa).

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 counter top 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, which is extracting air from and sealing food pouches.
10. Do not use the appliance if the cord or plug has been damaged, or if the appliance 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 the instructions in *Prepare Food Pouches for Sealing* and only after freezing the liquids in a 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.
14. Important: wait at least 20 seconds between sealing operations.

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, or hang over the edge of the surface it sits on.
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

- 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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Polarization Plug (120V only)

In North America, this dual voltage appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

know your vacuum sealer

1 Lid locks during sealing.

2 Control Panel has multi-function settings.



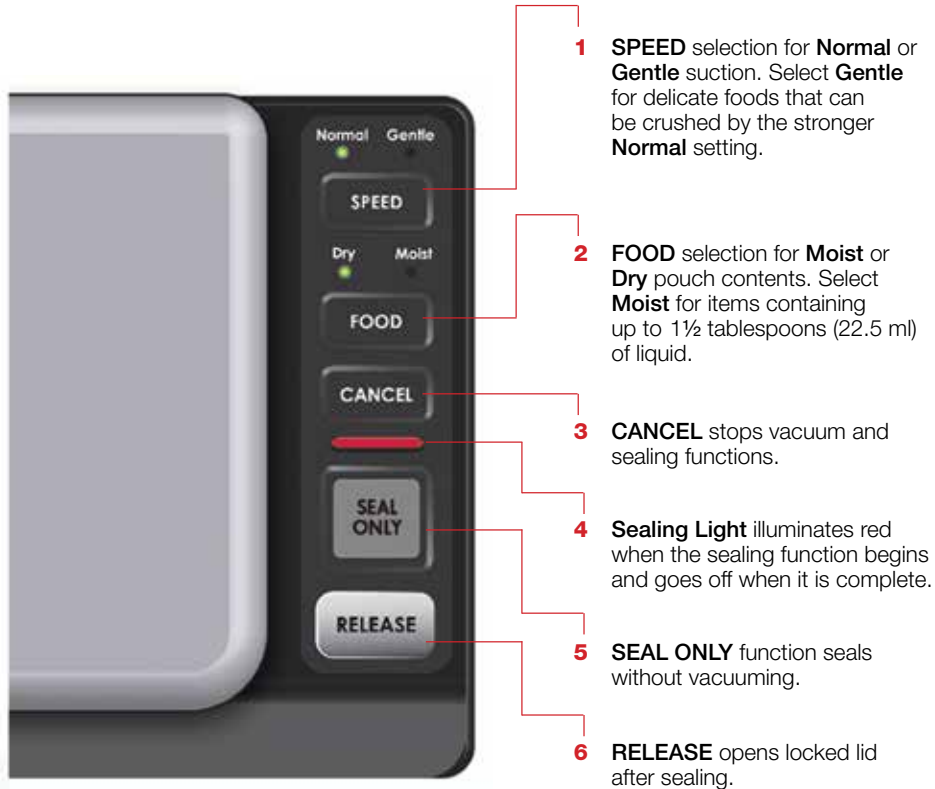
3 Vacuum Channel should be cleaned between uses.

4 Pouch Tabs are guides for positioning food pouches for sealing.

5 Sealing Strip ensures a tight seal.

6 Foam Gaskets secure food pouches during sealing.

control panel functions



set up the vacuum sealer for use



1 Place the vacuum sealer on a flat, dry surface, such as a counter or bench top, attach the power cord (lead) to the back of the sealer, and plug it into a power outlet.



2 The green **Indicator Lights** on the control panel should illuminate.

prepare food pouches for sealing

- 1** Prepare the pouch by folding back the top 2 inches (5 cm) before filling, to keep the sealing surface clean.
- 2** Fill the pouch up to about three-fourths (75%) of its capacity with the food you wish to seal. Do not overfill.
- 3** Make sure the sealing surface is clean and free of liquid, oils, or debris before unfolding the top of the pouch for sealing.



important tips for preparing pouches

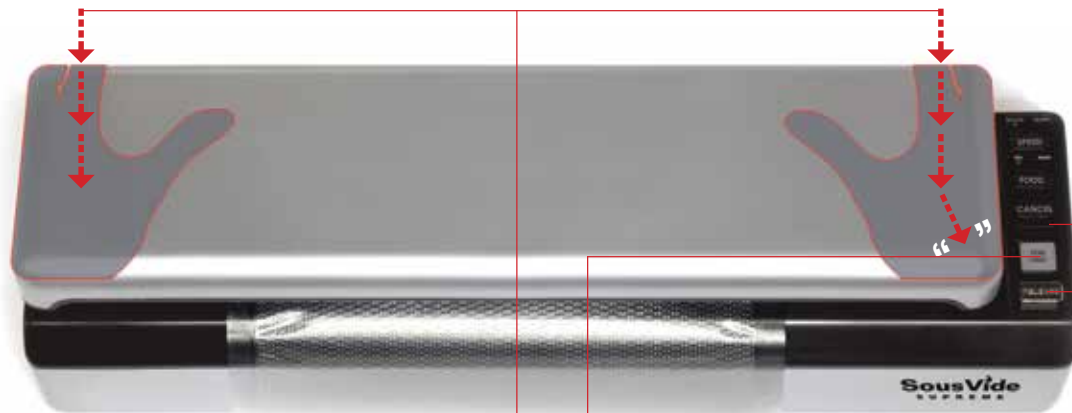
- Sharp edges and points, such as bones and shells, can puncture the pouch during air extraction and prevent proper sealing. Cover the sharp areas with soft food, such as fresh herbs or food-safe plastic wrap (cling film) to protect the pouch from puncture.
 - When vacuum sealing wet or moist foods, such as fresh meat or washed vegetables, drain them well and pat dry with paper towels (kitchen paper) before putting them in the pouch.
- Excess liquid over 1½ tablespoons (22.5 ml) in foods can be pulled into the vacuum chamber or onto the sealing surface of the pouch during suction air extraction. Liquid pulled into the pump can damage it.
- This suction vacuum sealer is not designed to vacuum seal pure liquids or liquid-rich foods. We recommend using SousVide Supreme Zip Cooking Pouches for sealing liquids.

prepare food pouch rolls for sealing



- 1 If making a pouch from cut-to-size rolls, insert the open end of the roll into the sealing chamber under the **Pouch Tabs**.

IMPORTANT: Wait at least 20 seconds between sealing operations.



2 Close the lid and press down firmly on both sides with the palms of your hands until the suction pump engages and the lid lock under the heel of your right palm “clicks.” When you feel or hear the lock “click” you can remove your hands.

3 Select **SEAL ONLY** on the control panel. The **Sealing Light** will turn red.

4 The **Sealing Light** will go out when the seal is complete.

5 Press **RELEASE** to open the lid. Cut the pouch from the roll to the desired length, and fill it as described on page 7.

select sealer settings

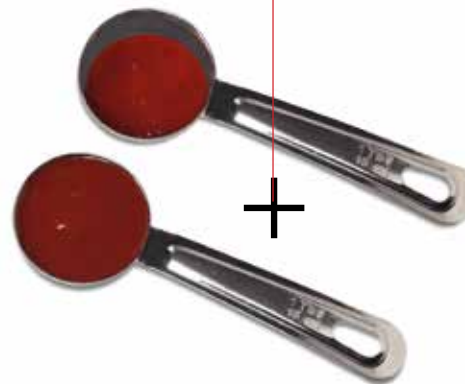


1 Select the sealing function setting for **SPEED**. The appliance defaults to the **Normal** vacuum speed which will be correct for sealing most foods.

2 Select **Gentle** for especially delicate foods (fresh fish, soft fruits, hamburger patties) that can be crushed by the stronger **Normal** vacuum speed.

3 Select the sealing function setting for **FOOD**. The appliance defaults to **Dry** which will be correct for sealing most foods.

4 Select **Moist** for especially juicy foods, or those containing up to 1½ tablespoons or 15-ml spoons of liquid. Do not vacuum seal pouches containing more than 1½ tablespoons (22.5 ml) of liquid.



position the pouch for sealing



1 Open the lid and inspect the **Sealing Strip** to be sure it is free of moisture and debris.

2 Put the filled pouch in front of the sealer so that the food lies flat on the counter top.

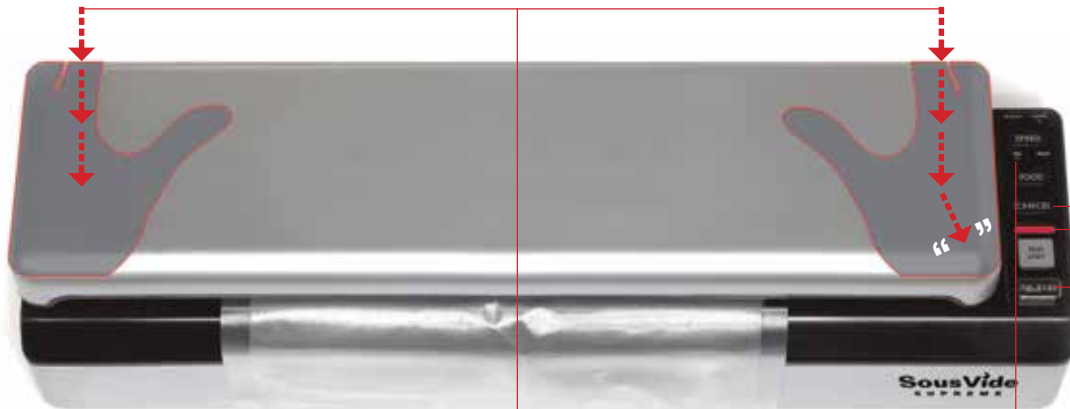
3 Position the open end of the pouch under the **Pouch Tabs** within the **Vacuum Channel**.

4 Press out excess air from the pouch and smooth any wrinkles where it crosses the **Sealing Strip**.

vacuum seal dry food

IMPORTANT: Wait at least 20 seconds between sealing operations.

3 Sealing will begin automatically when the **Sealing Light** turns red. If desired, press **SEAL ONLY** to manually activate.



1 Close the lid and check to make sure **Dry** is selected.

2 Press and hold the lid down firmly on both sides with the palms of your hands until the suction pump engages, and the lid lock under the heel of your right palm “clicks.” When you feel or hear the lock “click,” you can remove your hands.

4 The **Sealing Light** will turn off when the seal is complete. Press **RELEASE** to open the lid and remove the sealed pouch.

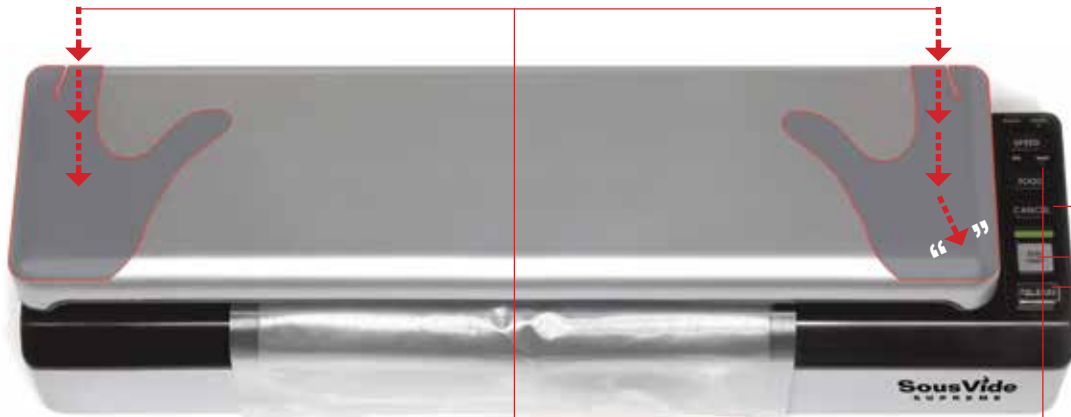
5 If the auto-seal function does not occur, press **CANCEL**. Open the lid and check to see that the pouch is positioned correctly, or whether it might have a small puncture or leak. (See page 14.)



vacuum seal moist food

IMPORTANT: Wait at least 20 seconds between sealing operations.

3 As the pouch collapses, liquid will be pulled up. Before it enters the vacuum chamber, press **SEAL ONLY**.



1 Close the lid and check to make sure **Moist** is selected.

2 Press and hold the lid down firmly on both sides with the palms of your hands until the suction pump engages, and the lid lock under the heel of your right palm “clicks.” When you feel or hear the lock “click,” you can remove your hands.

4 The **Sealing Light** will turn off when the seal is complete. Press **RELEASE** to open the lid and remove the sealed pouch.

5 If the auto-seal function does not occur, press **CANCEL**. Open the lid and check to see that the pouch is positioned correctly, or whether it might have a small puncture or leak. (See page 14.)



trouble shooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Will not vacuum	Appliance unplugged Wall socket not live	Plug appliance in. Plug appliance into another wall socket. Activate wall socket. Contact customer service.
Vacuum weak or incomplete	Pouch positioned incorrectly or has wrinkles or debris between the pouch walls Pouch leaking or has puncture Used without 20-second interval between uses	Wait 20 seconds. Check for debris, punctures, or wrinkles on the pouch, reposition and try again. Use a fresh pouch and try again. Contact customer service.
Seal imperfect	Debris or oils on the sealing surface between pouch walls Using incorrect FOOD setting	Wipe the sealing surface clean with a clean paper towel and try again. Use proper FOOD setting: Moist for wet foods containing up to 1½ tablespoons (22.5 ml) spoons of liquid, and Dry for most foods. Contact customer service.
Lid does not lock	Lock mechanism not engaged	Press down more firmly on the lower edge of the lid, under the heel of your right palm. Contact customer service.

Care and cleaning

- After each use, unplug the appliance, wipe the **Vacuum Channel**, **Foam Gaskets**, and **Sealing Strip** area with a clean, damp cloth, and let dry.
- Depending on usage level, the **Foam Gaskets** (which are compressed during each vacuum sealing operation) can

become worn over time. With proper care and normal usage (up to 5 times a day) they should last two to four years. If the **Foam Gaskets** become worn or deformed, contact Customer Service. Replacement gaskets are available.

Questions? Contact Customer Service

- We encourage you to take advantage of our concierge customer service and contact us with any questions or concerns about this product. We are here to support you and ensure your satisfaction.
- Email: customerservice@sousvidesupreme.com, or customerservice@sousvidesupreme.co.uk
- Telephone: +1.877.787.6836 or +020 3053 0794
- For best customer service, fill out the Product Registration and return it to us.
- Or register online at SousVideSupreme.com/register

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.

**To read this manual in additional languages,
visit SousVideSupreme.com/vs3000**

CONSIGNES À LIRE ET À CONSERVER

Veillez lire attentivement ces consignes avant d'utiliser cet appareil. Pour de plus amples informations, visiter SousVideSupreme.com.



Cet appareil est conçu pour répondre aux normes UL 100V à 240V, 50/60 Hz.



Cet appareil est conçu pour répondre aux normes CE pour 110W -0,7 bar (-0,7x10⁵Pa).

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, les précautions de sécurité doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. Avant de brancher le cordon d'alimentation (câble) ou au moment de le débrancher de la prise électrique (prise murale), assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique (prise murale) lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation ou avant de le nettoyer.
3. Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher et de débrancher l'appareil, ou de l'utiliser. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon (câble électrique) ou la prise sont mouillés.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. En cas d'utilisation à proximité d'enfants, il convient qu'un adulte reste sur place pour en assurer une surveillance étroite et l'appareil doit être maintenu hors de leur portée.
5. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation (câble électrique) à l'écart des surfaces chaudes, fours chauds ou brûleurs de cuisinière. La surface sur laquelle l'appareil est utilisé doit obligatoirement être sèche et stable, comme par exemple une table ou une surface de travail, et à l'écart de toutes pièces mobiles.
6. Lors du nettoyage de l'appareil, ne pas l'immerger, ni le plonger dans l'eau ou tout autre liquide.
7. N'utilisez pas cet appareil en plein air.
8. L'utilisation de tout équipement ou accessoire non recommandé par Eades Appliance Technology LLC est strictement interdite.
9. Cet appareil ne convient pas pour être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné, à savoir mettre sous vide des pochettes alimentaires et les sceller.
10. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si l'appareil est tombé ou est endommagé. Cessez de l'utiliser s'il présente le moindre dysfonctionnement.
11. Utilisez exclusivement des pochettes ou du matériau en plastique de qualité alimentaire, recommandés par le fabricant comme convenant à des fins de cuisson. Utilisez uniquement des pochettes de la bonne taille. Il est important d'éviter de trop remplir la pochette.
12. Nous recommandons vivement de ne pas utiliser cet appareil pour faire le vide/sceller des liquides. Si vous n'avez

pas d'autre choix que de le faire, il vous est recommandé de suivre les consignes visées à la rubrique Préparation des pochettes alimentaires, et cela une fois seulement après avoir congelé les liquides dans un conteneur conçu pour aller au congélateur et en mettant le bloc congelé dans la pochette alimentaire.

13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience à utiliser des appareils ménagers.
14. Important : attendez au moins 20 secondes entre chaque opération de scellement.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES CONCERNANT LES CORDONS D'ALIMENTATION (CÂBLES ÉLECTRIQUES) ET PRISES

1. Si le cordon d'alimentation (câble) est endommagé, celui-ci ne peut être remplacé que par le fabricant ou son agent d'entretien agréé.
2. Protégez le cordon (câble électrique) pour éviter qu'il ne soit endommagé : faites en sorte de ne pas écraser le cordon (câble électrique), ne pas tirer sur le cordon (câble électrique) en le faisant passer contre des bords ou des coins tranchants, ne pas plonger le cordon (câble électrique) dans de l'eau ou d'autres liquides ni le mouiller, ne pas tirer sur l'appareil ou le porter par son cordon (câble électrique) ni en utiliser le cordon (câble électrique) comme poignée.
3. Veillez à ce que le cordon (câble électrique) ne se glisse pas sous l'appareil ni ne l'entoure, et qu'il ne pende pas du bord de la surface sur laquelle il repose.
4. Pour débrancher le cordon (câble électrique) de la prise électrique (prise murale), tirez sur la fiche et non pas sur le cordon (câble électrique) afin d'éviter les blessures. Nous ne recommandons pas d'utiliser une rallonge (câble électrique) avec cet appareil.

IMPORTANT : CONSERVEZ CES CONSIGNES

- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Seul un représentant autorisé d'Eades Appliance Technology LLC est habilité à effectuer des réparations.
- Veuillez contacter le service client à www.sousvidesupreme.com pour plus d'informations.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Prise polarisée (120V uniquement)

En Amérique du Nord, cet appareil fonctionnant avec deux tensions différentes est doté d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement dans la prise, retournez-la. Si elle n'y rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne cherchez pas à modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

apprenez à connaître votre machine sous vide

1 **Couvercle** verrouillé pendant l'opération de scellement.

2 **Panneau de commande** à paramètres de fonctions multiples.



3 **Canal de vidange** à nettoyer après chaque usage.

4 **Languettes de pochettes** servant de repères pour mettre en place les pochettes à sceller.

5 **Bande de scellement** pour garantir un scellé bien étanche.

6 **Joints de mousse** pour maintenir en place les pochettes alimentaires lors de l'opération de scellement.

fonctions du panneau de commande



- 1 SPEED** (Vitesse) : choix entre une aspiration sur **Normal** ou **Gentle** (Normale ou Délicate). Choisissez **Gentle** (Délicat) pour les mets délicats susceptibles d'être écrasés par un réglage plus fort avec **Normal**.
- 2 FOOD** (Aliment) : choix entre un contenu **Moist** ou **Dry** (humide ou sec). Choisissez **Moist** (Humide) pour les aliments qui contiennent jusqu'à 1½ cuillères à soupe (ou 22.5 ml) de liquide.
- 3 CANCEL** (Annuler) : arrêt des fonctions de mise sous vide et de scellement.
- 4 Voyant de scellement** : s'allume lorsque la fonction de scellement commence et s'éteint une fois terminée.
- 5 SEAL ONLY** : Scellement seulement sans mise sous vide.
- 6 RELEASE** (Relâcher) : cette fonction a pour effet de débloquer le capot supérieur après le scellement.

configuration de la machine sous vide en vue de son utilisation



1 Posez la machine sous vide sur une surface plate et sèche, comme par exemple une surface de travail ou un comptoir. Branchez le cordon d'alimentation (câble) à l'arrière de la machine sous vide et branchez-le à une prise électrique.

2 Les **témoins verts** doivent normalement s'allumer sur le panneau de commande.



préparation des pochettes alimentaires en vue de leur scellement

- 1 Préparez la pochette en repliant un revers de 5 cm de hauteur avant de la remplir, pour maintenir propre la surface de scellement.
- 2 Remplissez la pochette jusqu'au trois-quarts environ (75%) de sa capacité des aliments que vous souhaitez sceller. Ne la remplissez pas excessivement.
- 3 Veillez à ce que la surface de scellement soit bien propre et dépourvue de liquide, d'huiles ou de débris avant de déplier le haut de la pochette en vue de la sceller.



conseils à observer pour préparer les pochettes

- Des bords et pointes tranchants, comme des os et des coquilles, peuvent percer la pochette lors de sa mise sous vide, et empêcher ainsi un bon scellement. Recouvrez les parties tranchantes d'aliments mous, comme par exemple des herbes fraîches ou un emballage plastique de qualité alimentaire (film étirable) afin d'éviter que la pochette ne se perce.
- Lors de la mise sous vide d'aliments mouillés ou humides, comme par exemple de la viande fraîche ou des légumes lavés, commencez par bien les égoutter et les sécher au papier absorbant avant de les mettre dans la pochette. Tout excédent de liquide de plus de 1½ cuillère à soupe ou 22.5 ml dans les aliments risque de se déverser dans la chambre à vide ou sur la surface de scellement de la pochette pendant l'opération de mise sous vide. Tout liquide aspiré dans la pompe risque de l'endommager.
- Cette machine sous vide n'est pas conçue pour sceller sous vide des liquides purs ou des aliments riches en liquide. Nous vous recommandons d'utiliser des pochettes de cuisson zippées SousVide Supreme (SousVide Supreme Zip Cooking Pouches) pour sceller des liquides.

préparation des rouleaux de pochettes alimentaires en vue de leur scellement



- 1 Si la pochette est créée à partir de rouleaux découpés aux dimensions voulues, insérez l'extrémité ouverte du rouleau dans la chambre à vide sous les **Languettes de pochettes.**

IMPORTANT : Attendez au moins 20 secondes
entre chaque opération de scellement.



2 Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction **SEAL ONLY** (Scellement uniquement) sur le panneau de commande.

3 Appuyez fermement sur le couvercle et maintenez-le enfoncé des deux côtés de la paume de vos mains.



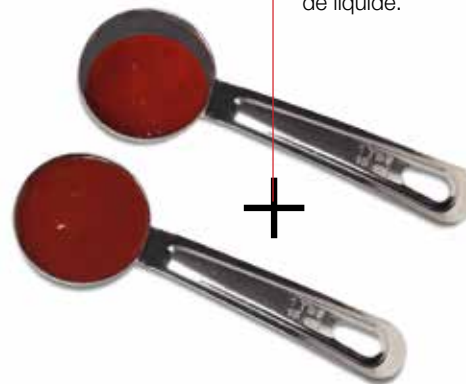
4 Le **voyant de scellement** s'éteint une fois le scellement terminé.

5 Découpez la pochette dans le rouleau à la longueur désirée, et remplissez-la en suivant les consignes visées à la page 22.

choix des paramètres de la machine sous vide



- 1 Choisissez le paramètre de la fonction de scellement pour la vitesse (touche **SPEED**). L'appareil choisit par défaut la vitesse de mise sous vide **Normal**, qui est la vitesse correcte pour sceller la plupart des aliments.
- 2 Choisissez la fonction **Gentle** (Délicate) pour les mets particulièrement délicats (poisson frais, fruits mous, steaks hachés) qui risquent d'être écrasés sur la vitesse de mise sous vide supérieure (**Normal**).
- 3 Choisissez le paramètre de scellement en fonction du type d'aliment concerné (touche **FOOD**). L'appareil choisit par défaut le type **Dry** (sec), qui correspond à la plupart des aliments à mettre sous vide.
- 4 Choisissez **Moist** (Humide) pour les aliments particulièrement juteux ou pour ceux qui contiennent jusqu'à 1½ cuillère à soupe ou 22.5 ml de liquide. Attention : ne scellez pas sous vide des pochettes contenant plus de 1½ cuillère à soupe ou 22.5 ml de liquide.



mise en place de la pochette en vue de son scellement



1 Ouvrez le couvercle et vérifiez que la **bande de scellement** n'est pas mouillée et n'est pas recouverte de débris.

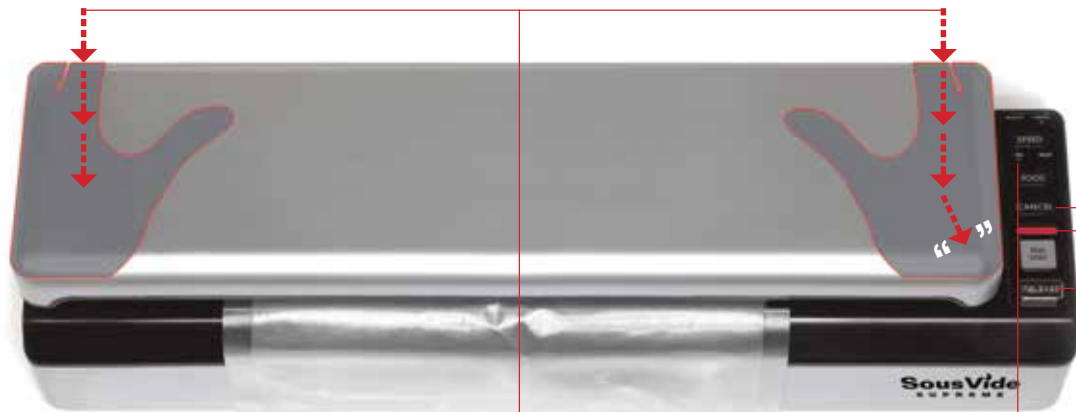
2 Présentez la pochette remplie devant la machine sous vide pour faire en sorte que la nourriture repose à plat sur la surface de travail.

3 Présentez la partie ouverte de la pochette sous les **languettes de pochette** à l'intérieur du **canal de vindage**.

4 Appuyez sur la pochette pour en faire sortir tout excédent d'air et lissez-en les plis éventuels une fois posée en travers de la **bande de scellement**.

scellement à vide d'aliments secs

IMPORTANT : Attendez au moins 20 secondes entre chaque opération de scellement.



3 La fonction de scellement doit normalement se mettre en route automatiquement. Elle est indiquée par le **voyant de scellement** qui s'allume.

1 Fermez le couvercle et vérifiez que la fonction **Dry** (aliment sec) est bien sélectionnée.

2 Appuyez fermement sur le couvercle et maintenez-le enfoncé des deux côtés avec la paume de vos mains. La pompe d'aspiration se met en route pour vider l'air de la pochette, et la pochette se rétracte autour de son contenu. Dès que vous sentez que le vide maintient le couvercle verrouillé, il ne vous est plus nécessaire d'appuyer dessus.

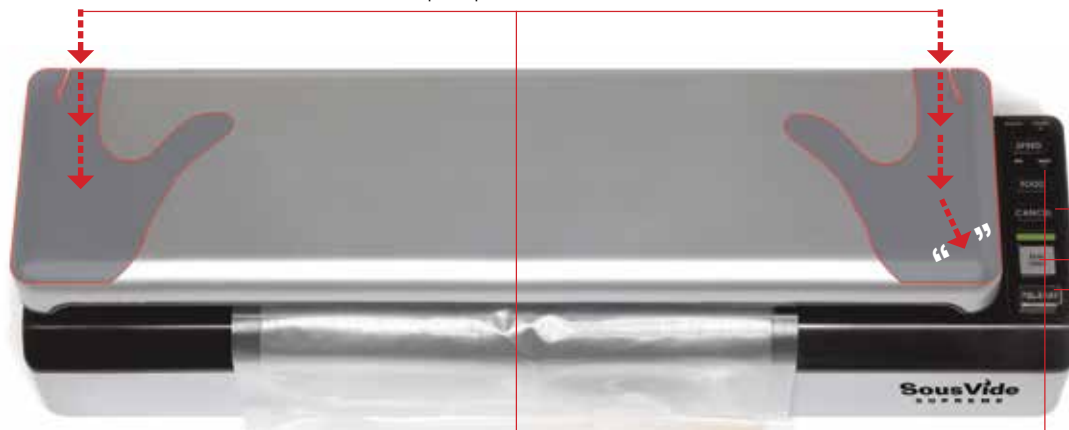
4 Le **voyant de scellement** s'éteint une fois le scellement terminé. Appuyez sur **RELEASE** (relâcher) pour ouvrir le couvercle et enlever la pochette scellée.

5 Si les fonctions de verrouillage de l'aspiration ou de scellement automatique ne se produisent pas, appuyez sur **CANCEL** (Annuler). Ouvrez le couvercle et vérifiez que la pochette est en bonne position, qu'elle n'est pas percée et ne fuit pas. (Voir page 29.)

scellement sous vide d'aliments humides

IMPORTANT : Attendez au moins 20 secondes entre chaque opération de scellement.

3 Alors que la pochette se rétracte autour de son contenu, le liquide est attiré vers le haut. Avant qu'il ne pénètre dans la chambre à vide, appuyez sur la fonction **SEAL ONLY** (Scellement uniquement).



1 Fermez le couvercle et vérifiez que la fonction **Moist** (humide) est bien sélectionnée.

2 Appuyez fermement sur le couvercle et maintenez-le enfoncé des deux côtés avec la paume de vos mains. La pompe d'aspiration se met en route pour vider l'air de la pochette, et la pochette se rétracte autour de son contenu. Dès lors que vous sentez que le vide maintient le couvercle verrouillé, il ne vous est plus nécessaire d'appuyer dessus.

4 Le **voyant de scellement** s'éteint une fois le scellement terminé. Appuyez sur **RELEASE** (relâcher) pour ouvrir le couvercle et enlever la pochette scellée.

5 Si les fonctions de verrouillage de l'aspiration ou de scellement automatique ne se produisent pas, appuyez sur **CANCEL** (Annuler). Ouvrez le couvercle et vérifiez que la pochette est en bonne position, qu'elle n'est pas percée et ne fuit pas. (Voir page 29.)

En cas de panne ou de dysfonctionnement

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ne fait pas le vide	Appareil débranché. La prise murale n'est pas sous tension.	Branchez l'appareil. Branchez l'appareil dans une autre prise murale. Mettez la prise murale sous tension. Contactez le service client.
Vide faible ou incomplet	La pochette n'est pas bien mise, ou présente des plis ou des débris entre les parois de la pochette. La pochette fuit ou a des trous. Non-respect de l'intervalle de 20 secondes entre chaque usage.	Attendez 20 secondes. Vérifiez que la pochette ne présente pas de débris, de trous ou de plis, remettez-la en place et réessayez. Utilisez une pochette neuve et réessayez. Contactez le service client.
Scellement imparfait	Présence de débris ou d'huiles sur la surface de scellement entre les parois de la pochette. Utilisation du mauvais paramètre en fonction des aliments utilisés (touche FOOD).	Nettoyez la surface de scellement à l'aide d'une serviette en papier propre et réessayez. Observez les bons paramètres en fonction de la nourriture utilisée (fonction FOOD) : Moist (Humide) pour les aliments humides contenant jusqu'à 1½ cuillère à soupe ou 22.5 ml de liquide, et Dry (Sec) pour la plupart des aliments. Contactez le service client.

entretien et nettoyage

- Après chaque usage, débranchez l'appareil, essuyez le **canal de vidange**, les **joint de mousse** et la **bande d'étanchéité** au chiffon propre et humide puis laissez sécher.
- En fonction de la fréquence d'utilisation de la scelleuse, il est possible que les **joint de mousse** (qui sont comprimés à chaque opération de scellement sous vide) s'usent à la

longue. Sous réserve d'un entretien correct et d'une utilisation normale (jusqu'à 5 fois par jour), ils devraient durer de deux à quatre ans. Si les **joint de mousse** deviennent usés ou déformés, contactez le service client. Vous pourrez vous procurer des joints de rechange.

des questions ? contactez le service client

- Notre service clientèle se tient à votre disposition. N'hésitez pas à nous contacter en nous adressant toutes les questions ou les préoccupations que vous pourriez avoir à propos de ce produit. Nous sommes là pour vous aider et pour assurer votre entière satisfaction.
- Email: customerservice@sousvidesupreme.com, ou customerservice@sousvidesupreme.co.uk
- Téléphone : +1.877.787.6836 ou +020 3053 0794
- Pour profiter au mieux de notre service client, veuillez remplir le formulaire d'enregistrement du produit et nous le renvoyer.
- Ou enregistrez-le en ligne à SousVideSupreme.com/register

consignes de mise au rebut et protection de l'environnement



Votre appareil contient des matériaux récupérables ou recyclables. Vous êtes prié de ne pas vous débarrasser de ce produit en le jetant avec vos ordures ménagères ordinaires. Dès lors que ce produit sera arrivé en fin de service utile, veuillez vous en débarrasser dans un centre

de recyclage des déchets spécialement adapté, ou dans une déchèterie municipale locale, en observant les normes édictées par votre collectivité locale.

**Pour lire ce manuel dans d'autres langues,
visitez SousVideSupreme.com/vs3000**

FOLGENDE HINWEISE LESEN UND GUT AUFBEWAHREN

Lesen Sie diese Hinweise vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch. Weitere Informationen erhalten Sie unter SousVideSupreme.com.



Dieses Gerät entspricht den UL-Normen für 100 V–240 V, 50/60 Hz.



Dieses Gerät entspricht den CE-Normen für 110 W –0,7 bar (-0,7x10⁵Pa).

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets die folgenden Sicherheitshinweise:

1. Gerät vor dem Einstecken in die Steckdose oder Ziehen des Netzsteckers ausschalten.
2. Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtverwendung aus der Steckdose ziehen.
3. Hände vor dem Einstecken oder Ziehen des Netzsteckers und Verwenden des Geräts abtrocknen. Gerät nicht verwenden, wenn Kabel oder Stecker nass sind.
4. Das Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Wenn bei der Verwendung des Geräts Kinder anwesend sind, sollten diese von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden und das Gerät sollte sich außerhalb ihrer Reichweite befinden.
5. Gerät und Kabel nicht in die Nähe von heißen Oberflächen, Öfen oder Herdplatten stellen. Gerät nur auf trockenen, stabilen Oberflächen, wie z. B. einem Tisch oder einer Arbeitsplatte, verwenden. Von beweglichen Teilen fernhalten.
6. Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
7. Gerät nicht im Freien verwenden.
8. Nur Aufsätze und Zubehörteile verwenden, die von Eades Appliance Technology LLC empfohlen werden.
9. Gerät nicht zweckentfremden und nur zum Absaugen von Luft aus und Versiegeln von Lebensmittelbeuteln verwenden.
10. Gerät nicht verwenden, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint. Gerät nicht nach einer Störung verwenden.
11. Nur Plastikbeutel in Lebensmittelqualität oder Beutel aus einem Material verwenden, das laut Hersteller zum Kochen geeignet ist. Nur Beutel in angemessener Größe verwenden. Beutel nicht überfüllen!
12. Wir raten davon ab, mit diesem Gerät Flüssigkeiten zu versiegeln/vakuuieren. Sollte dies dennoch erforderlich sein, befolgen Sie bitte die Hinweise unter „Lebensmittelbeutel für die Versiegelung vorbereiten“. Frieren Sie die Flüssigkeit in

einem geeigneten Behälter ein und geben Sie die Flüssigkeit im gefrorenen Zustand in den Lebensmittelbeutel.

13. Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten

eingeschränkt sind, oder von Personen, die nicht über hinreichende Erfahrung mit Küchengeräten verfügen.

14. Achtung: Nach dem Versiegeln mindestens 20 Sekunden warten, bis der nächste Beutel versiegelt wird.

WEITERE WICHTIGE INFORMATIONEN ZU STROMKABELN UND STECKERN

1. Beschädigte Stromkabel dürfen nur vom Hersteller oder einem autorisierten Servicepartner ausgetauscht werden.
2. Stromkabel vor Beschädigungen schützen: Kabel nicht quetschen, nicht um scharfe Ecken und Kanten legen, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder nass werden lassen, Gerät nicht am Kabel ziehen oder tragen und Kabel nicht als Griff verwenden.
3. Stromkabel nicht unter dem Gerät verlaufen lassen oder darum wickeln und nicht von der Standfläche des Geräts herabhängen lassen.
4. Stromkabel nur am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen. Verletzungsgefahr!
5. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

ACHTUNG: DIESE HINWEISE GUT AUFBEWAHREN

- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen sollten nur von autorisierten Servicepartnern von Eades Appliance Technology LLC vorgenommen werden.
- Wenden Sie sich an unseren Kundenservice unter www.sousvidesupreme.com, um weitere Informationen zu erhalten.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Polarisierter Stecker (nur 120 V)

In Nordamerika ist dieses Gerät mit Dualspannung mit einem polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere) ausgestattet. Der Stecker lässt sich nur auf eine Art und Weise in eine polarisierte Steckdose stecken, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern. Passt der Stecker nicht vollständig in die Steckdose, Stecker umgekehrt einstecken. Sollte der Stecker noch immer nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Aufbau Ihres Vakuumversieglers

1 Die **Abdeckung** blockiert während der Versiegelung.

2 Das **Bedienfeld** verfügt über diverse Einstellungsmöglichkeiten.



3 Der **Vakuumbereich** ist nach jeder Verwendung zu reinigen.

4 Die **Beutellaschen** zeigen die korrekte Position des Lebensmittelbeutels für die Versiegelung an.

5 Der **Versiegelungsstreifen** sorgt für eine dichte Versiegelung.

6 Die **Schaumstoffabdichtung** schützt den Lebensmittelbeutel während der Versiegelung.

Funktionen des Bedienfelds



- 1 SPEED** (Stufe): Wählen Sie die Stufe **Normal** oder **Gentle** (schonend) für die Absaugung der Luft. Wählen Sie **Gentle** für empfindliche Lebensmittel, die bei der leistungsstärkeren Stufe **Normal** zerdrückt werden könnten.
- 2 FOOD** (Lebensmittel): Wählen Sie für den Beutelinhalt die Stufe **Moist** (feucht) oder **Dry** (trocken). Wählen Sie **Moist**, Wählen Sie 1½ TL (oder 22.5 ml) Flüssigkeit enthält.
- 3 CANCEL** (abbrechen): Anhalten des Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgangs.
- 4 Kontrollleuchte**: schaltet sich mit Beginn und Ende des Versiegelungsvorgangs ein und aus.
- 5 SEAL ONLY** (nur Versiegelung): Versiegelung ohne Vakuumierung.
- 6 RELEASE** (entriegeln): öffnet die blockierte Abdeckung nach der Versiegelung.

Vakuumversiegler für die Verwendung vorbereiten



1 Stellen Sie den Vakuumversiegler auf einen flachen, trockenen Untergrund, wie z. B. einen Tresen oder eine Arbeitsplatte, verbinden Sie das Stromkabel mit der Rückseite des Versieglers und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

2 Die grüne **Kontrollleuchte** auf dem Bedienfeld beginnt zu leuchten.



Lebensmittelbeutel für die Versiegelung vorbereiten

- 1 Klappen Sie vor dem Befüllen die oberen 5 cm des Beutels um, damit dieser Bereich sauber bleibt.
- 2 Befüllen Sie den Beutel zu $\frac{3}{4}$ (75%) mit dem Lebensmittel, das Sie versiegeln möchten. Beutel nicht überfüllen.
- 3 Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsfläche sauber und frei von Flüssigkeit, Öl und Ablagerungen ist, bevor Sie den Beutelrand zum Versiegeln ausklappen.



Wichtige Tipps für die Vorbereitung der Beutel

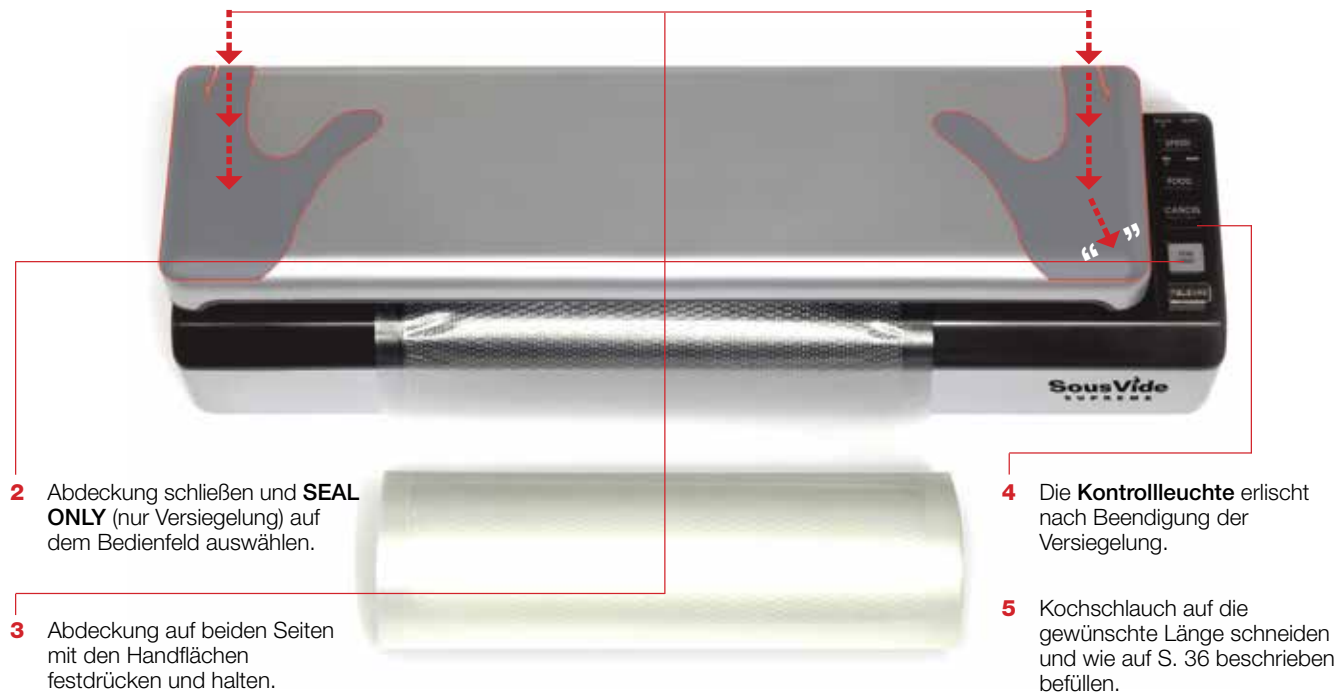
- Scharfe Ecken und Kanten, wie z. B. von Knochen und Muschelschalen, können den Beutel während der Luftabsaugung beschädigen, sodass die Versiegelung nicht möglich ist. Bedecken Sie scharfe Ecken mit weichen Lebensmitteln, wie z. B. frischen Kräutern oder lebensmittelechter Plastikfolie (Frischhaltefolie), um Beschädigungen des Beutels zu vermeiden.
 - Nasse oder feuchte Lebensmittel vor der Vakuumversiegelung gut abtropfen lassen und mit Papiertüchern (Küchenrolle) abtupfen, bevor sie in den Beutel gegeben werden.
- Überschüssige Flüssigkeit (mehr als die empfohlenen 1½ TL bzw. 22.5 ml) in foods in den Speisen kann während der Luftabsaugung in den Vakuumierungsbereich oder auf die Versiegelungsfläche des Beutels gelangen. Die Pumpe kann durch eingezogene Flüssigkeit beschädigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Vakuumversiegelung von Flüssigkeiten oder Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil gedacht. Für die Versiegelung von Flüssigkeiten empfehlen wir die Verwendung der SousVide Supreme Kochbeutel mit Zippverschluss.

Kochbeutel für die Versiegelung vorbereiten



- 1 Um aus einem zugeschnittenen Schlauch einen Beutel herzustellen, offene Seite des Schlauchs in den Versiegelungsbereich unter die **Beutellaschen** legen.

ACHTUNG: Nach dem Versiegeln mindestens 20 Sekunden warten, bis der nächste Beutel versiegelt wird.



Versiegelungseinstellungen wählen

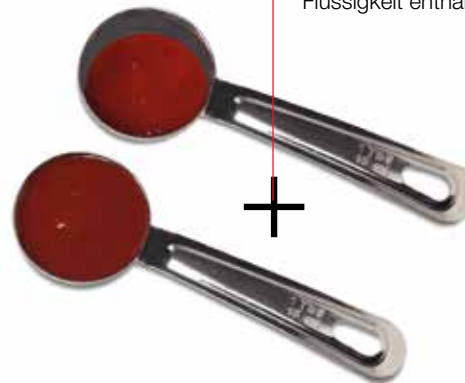


1 Gewünschte Einstellung für **SPEED** (Stufe) wählen. Die Standardeinstellung des Geräts lautet **Normal**, da diese Einstellung für die meisten Lebensmittel geeignet ist.

2 Stufe **Gentle** (schonend) für besonders empfindliche Speisen (frischer Fisch, weiches Obst, Hamburgerfleisch) wählen, die bei der leistungsstärkeren Stufe **Normal** zerdrückt werden könnten.

3 Gewünschte Einstellung für **FOOD** (Lebensmittel) wählen. Die Standardeinstellung des Geräts lautet **Dry** (trocken), da diese Einstellung für die meisten Lebensmittel geeignet ist.

4 Einstellung **Moist** (feucht) für Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil oder Lebensmittel, die bis zu 1½ TL bzw. 22.5 ml Flüssigkeit enthalten, verwenden. Keine Beutel vakuumversiegeln, die mehr als 1½ TL bzw. 22.5 ml Flüssigkeit enthalten.



Lebensmittelbeutel für die Versiegelung positionieren



1 Abdeckung öffnen und prüfen, ob der **Versiegelungsstreifen** frei von Feuchtigkeit und Ablagerungen ist.

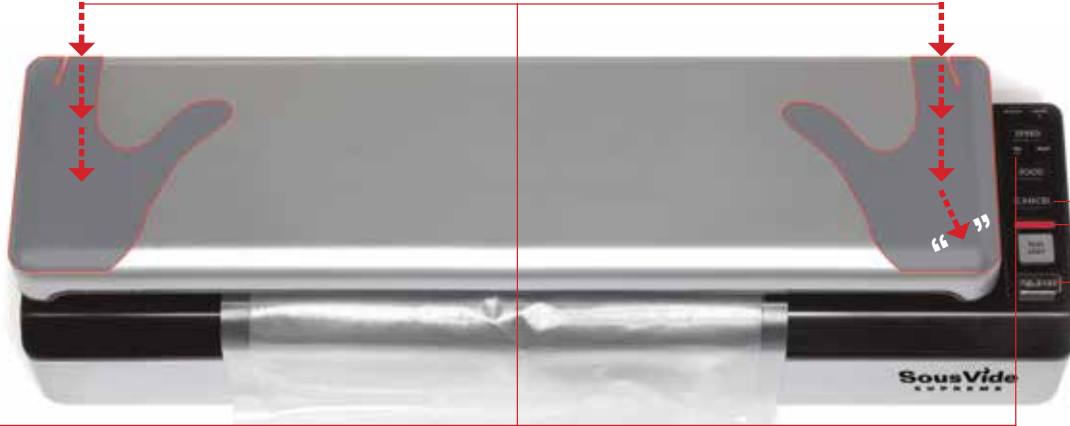
2 Befüllten Beutel vor den Versiegler legen, sodass der Inhalt flach auf der Arbeitsplatte liegt.

3 Offene Seite des Beutels unter die **Beutellasche** im **Vakuumbereich** legen.

4 Überschüssige Luft aus dem Beutel drücken und Falten im Bereich des **Versiegelungsstreifens** glattstreichen.

Vakuumversiegelung trockener Lebensmittel

ACHTUNG: Nach dem Versiegeln mindestens 20 Sekunden warten, bis der nächste Beutel versiegelt wird.



1 Abdeckung schließen und prüfen, ob die Einstellung **Dry** (Trocken) gewählt ist.

2 Abdeckung auf beiden Seiten mit den Handflächen festdrücken und halten. Die Pumpe beginnt damit, Luft aus dem Beutel abzusaugen und der Beutel schließt sich fest um den Inhalt. Wenn das Vakuum an der Abdeckung zieht und diese verschließt, Hände entfernen.



3 Die Versiegelung beginnt in der Regel automatisch und wird durch das Leuchten der **Kontrollleuchte** angezeigt.

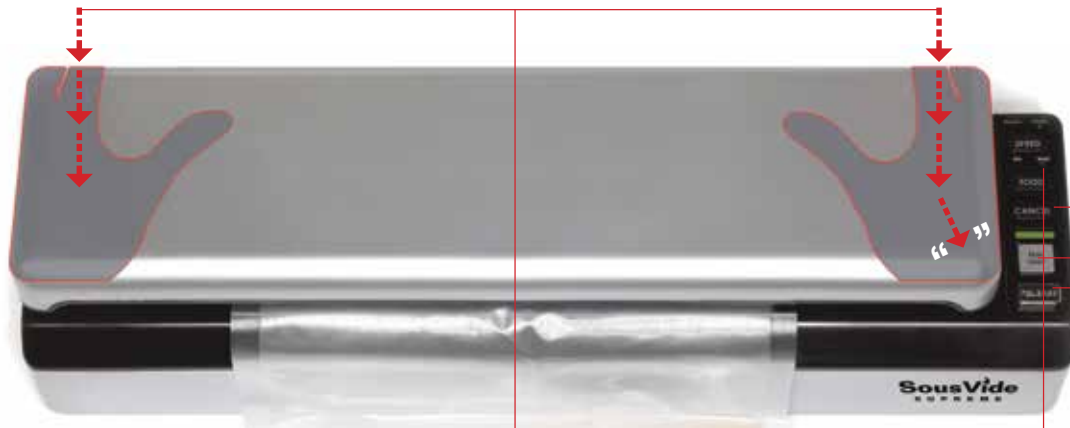
4 Die **Kontrollleuchte** erlischt, wenn die Versiegelung abgeschlossen ist. **RELEASE** (entriegeln) drücken, um die Abdeckung zu öffnen und den versiegelten Beutel zu entnehmen.

5 Wenn die Absaugung nicht automatisch stoppt, **CANCEL** (abbrechen) drücken. Abdeckung öffnen und prüfen, ob der Beutel in der richtigen Position liegt oder beschädigt ist. (Siehe S. 43.)

Vakuumversiegelung feuchter Lebensmittel

ACHTUNG: Nach dem Versiegeln mindestens 20 Sekunden warten, bis der nächste Beutel versiegelt wird.

3 Beim Zusammenziehen des Beutels wird Feuchtigkeit angesaugt. **SEAL ONLY** (nur Versiegelung) drücken, bevor die Flüssigkeit in den Vakuumierungsbereich gelangt.



1 Abdeckung schließen und prüfen, ob die Einstellung **Moist** (Feucht) gewählt ist.

2 Abdeckung auf beiden Seiten mit den Handflächen festdrücken und halten. Die Pumpe beginnt damit, Luft aus dem Beutel abzusaugen und der Beutel schließt sich fest um den Inhalt. Wenn das Vakuum an der Abdeckung zieht und diese verschließt, Hände entfernen.

4 Die **Kontrollleuchte** erlischt, wenn die Versiegelung abgeschlossen ist. **RELEASE** (entriegeln) drücken, um die Abdeckung zu öffnen und den versiegelten Beutel zu entnehmen.

5 Wenn die Absaugung nicht automatisch stoppt, **CANCEL** (abbrechen) drücken. Abdeckung öffnen und prüfen, ob der Beutel in der richtigen Position liegt oder beschädigt ist. (Siehe S. 43.)

Fehlersuche

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Es entsteht kein Vakuum.	<p>Das Gerät ist nicht mit der Stromzufuhr verbunden.</p> <p>Die Steckdose ist nicht eingeschaltet.</p>	<p>Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.</p> <p>Stecken Sie das Gerät in eine andere Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.</p> <p>Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.</p>
Das Vakuum ist nicht ausreichend oder unvollständig.	<p>Der Beutel liegt nicht in der richtigen Position oder hat Falten oder Ablagerungen zwischen den beiden Folien.</p> <p>Der Beutel ist undicht oder hat ein Loch.</p> <p>Nach der Verwendung wurde keine 20-sekündige Pause bis zur nächsten Verwendung eingehalten.</p>	<p>Warten Sie 20 Sekunden. Prüfen Sie den Beutel auf Ablagerungen, Löcher und Falten. Ändern Sie die Position des Beutels und versuchen Sie es erneut.</p> <p>Verwenden Sie einen neuen Beutel und versuchen Sie es erneut.</p> <p>Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.</p>
Die Versiegelung ist fehlerhaft.	<p>Auf der Versiegelungsfläche zwischen den beiden Folien befinden sich Öl oder Ablagerungen.</p> <p>Die Einstellung unter FOOD (Lebensmittel) ist falsch gewählt.</p>	<p>Wischen Sie die Versiegelungsfläche mit einem Küchenpapier sauber und versuchen Sie es erneut.</p> <p>Verwenden Sie die korrekte Einstellung unter FOOD (Lebensmittel): Moist (feucht) für Speisen, die bis zu 1½ TL bzw. 22.5 ml Flüssigkeit enthalten und Dry (trocken) für die meisten anderen Speisen.</p> <p>Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.</p>

Pflegehinweise

- Nach jeder Verwendung des Geräts Netzstecker ziehen und den **Vakuumbereich**, die **Schaumstoffabdichtung** und den **Versiegelungsstreifen** mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Je nach Nutzungshäufigkeit kann sich die **Schaumstoffabdichtung** (diese wird bei jeder Vakuumbereinigung zusammengedrückt) im Laufe der Zeit abnutzen. Bei sorgfältiger Verwendung und normaler Nutzung (bis zu 5 Mal täglich) hält sie zwei bis vier Jahre. Wenden Sie sich an den Kundenservice, wenn die **Schaumstoffabdichtung** abgenutzt oder verformt ist. Die Abdichtung kann ausgetauscht werden.

Noch Fragen? Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

- Nutzen Sie unseren Concierge-Kundenservice, wenn Sie Fragen oder Bedenken bezüglich dieses Produkts haben. Unsere Aufgabe besteht darin, Sie zu unterstützen und Ihre Zufriedenheit sicherzustellen.
- E-Mail: customerservice@sousvidesupreme.co.uk, oder customerservice@sousvidesupreme.com
- Telefon: +020 3053 0794 oder +1.877.787.6836
- Füllen Sie die Produktregistrierung aus und schicken Sie uns diese zu, um den bestmöglichen Kundenservice zu erhalten.
- Oder registrieren Sie sich online unter SousVideSupreme.com/register

Richtige Entsorgung und Umweltschutz



Das Gerät enthält Materialien, die wiederaufbereitet oder wiederverwendet werden können. Produkt nicht im Restmüll entsorgen. Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den an Ihrem Wohnort geltenden Standards in einem geeigneten Recyclingcenter oder an einer örtlichen Sammelstelle.

**Diese Anleitung ist unter SousVideSupreme.com/vs3000
in weiteren Sprachen erhältlich.**

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar este aparato. Para obtener más información, visite SousVideSupreme.com.



Este aparato está diseñado para satisfacer las normas UL para 100V–240V, 50/60Hz.



Este aparato está diseñado para satisfacer las normas de la 110W –0,7 bar (-0,7x10⁵Pa).

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Quando utilice este aparato, tome siempre unas precauciones de seguridad básicas, incluyendo los siguientes:

1. Antes de enchufar el cable eléctrico (cable) o desconectarlo de la toma de corriente (enchufe), asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente (enchufe) cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
3. Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar, desenchufar o manipular el aparato. No utilice el aparato si el cable (cable eléctrico) o el enchufe están húmedos.
4. Los niños no deben utilizar este aparato. Cuando se utilice cerca de niños se requerirá la supervisión cercana de un adulto. Este aparato deberá mantenerse fuera del alcance de los niños.
5. Mantenga tanto el aparato como el cable (cable eléctrico) lejos de superficies calientes, hornos calientes o fogones. Utilice el aparato solamente sobre una superficie seca y es table (una mesa o encimera) y alejado de piezas en movimiento.
6. Durante su limpieza, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
7. No utilice este aparato en exteriores.
8. No utilice ningún complemento o accesorio no recomendado por Eades Appliance Technology LLC.
9. No utilice este aparato para cualquier propósito diferente a su uso previsto, que consiste en extraer aire de bolsas de comida y posteriormente sellarlas.
10. No utilice el aparato si el cable o el enchufe se han dañado, o si el aparato se ha caído o parece estar dañado. Dejar de utilizar si funciona incorrectamente.
11. Solamente utilizar con productos de grado alimentario, bolsas de plástico o material de bolsa que hayan sido recomendados por el fabricante como aptos para cocinar. Utilice bolsas de tamaño adecuado. ¡No llene demasiado la bolsa!
12. Recomendamos encarecidamente no utilizar este aparato para vaciar/sellar líquidos. Si debe hacerlo, deberá seguir las instrucciones para Preparar las bolsas de comida para el sellado y solamente tras haber congelado previamente los líquidos en recipientes para congelar, podrá introducir el bloque o bloques de congelado en la bolsa de comida.
13. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas, o que carezcan de experiencia en el manejo de aparatos de cocina.

14. Importante: espere al menos 20 segundos entre cada operación de sellado.

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE RELATIVA A LOS CABLES (CABLES ELÉCTRICOS) Y A LOS ENCHUFES

1. Si el cable eléctrico (cable) está dañado, sólo el fabricante o su agente de servicio autorizado debe reemplazarlo.
2. Proteja el cable (cable eléctrico) de posibles daños: no aplaste el cable (cable eléctrico); no tire del cable (cable eléctrico) alrededor de bordes o esquinas afiladas; no sumerja el cable (cable eléctrico) en agua u otros líquidos ni permita que se moje. No tire de o mueva el aparato tirando de su cable (cable eléctrico) ni utilice el cable (cable eléctrico) como si fuese un mango.
3. No permita que el cable (cable eléctrico) pase por debajo de o se enrolle en el aparato, ni deje que cuelgue por el borde de la superficie sobre la que se encuentra.
4. Cuando desconecte el cable (cable eléctrico) de la toma de corriente (enchufe), agarre el enchufe y no el cable (cable eléctrico), para evitar lesiones.
5. No se recomienda utilizar un cable de extensión (cable eléctrico) con este aparato.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- No intente reparar este aparato usted mismo.
- Solamente un representante autorizado de Eades Appliance Technology LLC debe realizar cualquier reparación.
- Para más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en www.sousvidesupreme.com.

SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Enchufe polarizado (120V solamente)

En América del Norte, este aparato de voltaje dual tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada unidireccional. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe y pruebe de nuevo. Si aún no encaja, contacte con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

conozca su envasadora al vacío

1 La **tapa** se bloquea durante el sellado.

2 El **panel de control** dispone de ajustes multifuncionales.



3 El **canal de vacío** debe limpiarse tras cada uso.

4 Las **pestañas** sirven de guía para colocar las bolsas de comida para el sellado.

5 Las **bandas de sellado** aseguran un sellado hermético.

6 Las **juntas de espuma** mantienen las bolsas de comida en posición durante el sellado.

funciones del panel de control



configure la envasadora al vacío para su uso



1 Coloque la envasadora al vacío sobre una superficie plana y seca, como una encimera o banco; conecte el cable eléctrico (cable) a la parte trasera de la envasadora y enchúfela a una toma de corriente.

2 La **luz indicadora** verde debe iluminarse en el panel de control.

prepare bolsas de comida para el sellado

1 Antes de llenar la bolsa, doblar hacia atrás la parte superior unos 5 cm, para mantener libre la superficie de sellado.

2 Llenar la bolsa hasta aproximadamente tres cuartas partes (75%) de su capacidad con el alimento que desea sellar. No llenar demasiado la bolsa.

3 Asegúrese de que la superficie de sellado esté limpia y libre de líquidos, aceites o residuos antes de desplegar la parte superior de la bolsa para su posterior sellado.



Consejos importantes para preparar las bolsas

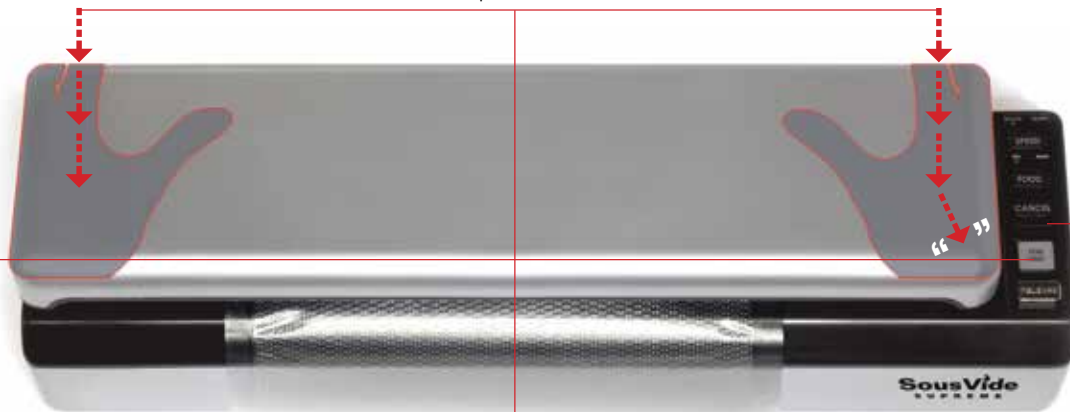
- Los bordes y puntos afilados tales como huesos y conchas podrían pinchar la bolsa durante la extracción de aire, impidiendo un sellado adecuado. Cubra esos puntos afilados con otros alimentos más blandos como pueden ser hierbas frescas o bien con una envoltura de plástico alimentario (film transparente) para proteger la bolsa de posibles pinchazos.
- Cuando se estén envasando al vacío alimentos mojados o húmedos tales como carne fresca o verduras lavadas, escúrralos bien y séquelos con papel de cocina antes de meterlos en la bolsa. Un exceso de líquido por encima de una cucharada y media o de 22.5 ml en los alimentos podría hacer que éste se filtre a través de la cámara de vacío o de la superficie de sellado de la bolsa durante el proceso de succión de aire. Si el líquido entrase en la bomba, ésta podría dañarse.
- Esta envasadora al vacío mediante succión no ha sido diseñada para sellar al vacío líquidos puros o alimentos ricos en líquido. Recomendamos utilizar SousVide Supreme Zip Cooking Pouches para el sellado de líquidos.

prepare rollos de bolsas de comida para el sellado



- 1 A la hora de hacer bolsas a partir de rollos cortados a medida, inserte el extremo abierto del rollo en la cámara de sellado bajo las **pestañas**.

IMPORTANTE: Espere al menos 20 segundos entre cada operación de sellado.



2 Cierre la tapa y seleccione **SEAL ONLY** (Sólo sellado) en el panel de control.

3 Mantenga la tapa cerrada presionándola a ambos lados con las palmas de las manos.

4 La **luz de sellado** se apagará una vez se haya completado el sellado.

5 Corte la bolsa del rollo a la longitud deseada y llénela tal y como se describe en la página 51.

seleccione los ajustes de sellado



1 Seleccione el ajuste de función de sellado para **SPEED** (Velocidad). Por defecto, el aparato funcionará a una velocidad de vacío **Normal** (Succión Normal), adecuada para sellar la mayoría de alimentos.

3 Seleccione el ajuste de la función del sellado para **FOOD** (Comida). Por defecto, el aparato funcionará en modo **Dry** (Seco), adecuado para sellar la mayoría de alimentos.

2 Seleccione **Gentle** (Succión suave) para alimentos especialmente delicados (pescado fresco, frutas del bosque, hamburguesas) que podrían ser aplastados con un ajuste de velocidad de vacío **Normal** (Succión normal).

4 Seleccione **Moist** (Húmedo) para alimentos especialmente jugosos o que contengan hasta una cucharada y media o 22.5 ml de líquido. No envase al vacío bolsas que contengan más de una cucharada y media o 22.5 ml de líquido.



coloque la bolsa para el sellado



1 Abra la tapa y compruebe que la **banda de sellado** está libre de humedad y residuos.

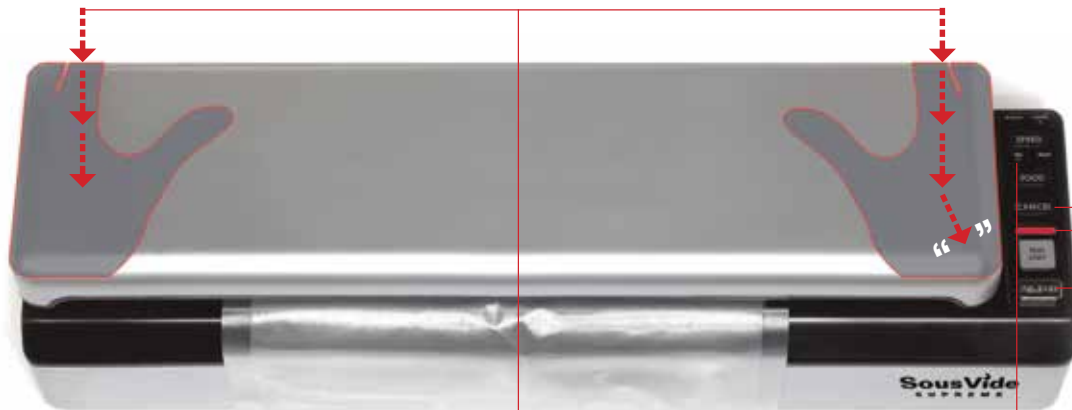
2 Coloque la bolsa llena delante el sellador de manera que la comida quede colocada sobre la encimera.

3 Coloque el extremo abierto de la bolsa bajo las **pestañas** dentro del **canal de vacío**.

4 Extraiga el exceso de aire de la bolsa y alise cualquier arruga en la zona donde cruza la **banda de sellado**.

envasado al vacío de alimentos secos

IMPORTANTE: Espere al menos 20 segundos entre cada operación de sellado.



1 Cierre la tapa y verifique que la opción **Dry** (Seco) está seleccionada.

2 Mantenga la tapa cerrada presionándola a ambos lados con las palmas de las manos. La bomba de succión se activará, comenzará a extraer el aire de la bolsa y ésta se irá pegando a los alimentos. Cuando sienta que se está produciendo el vacío y que la tapa está cerrada, podrá quitar las manos.

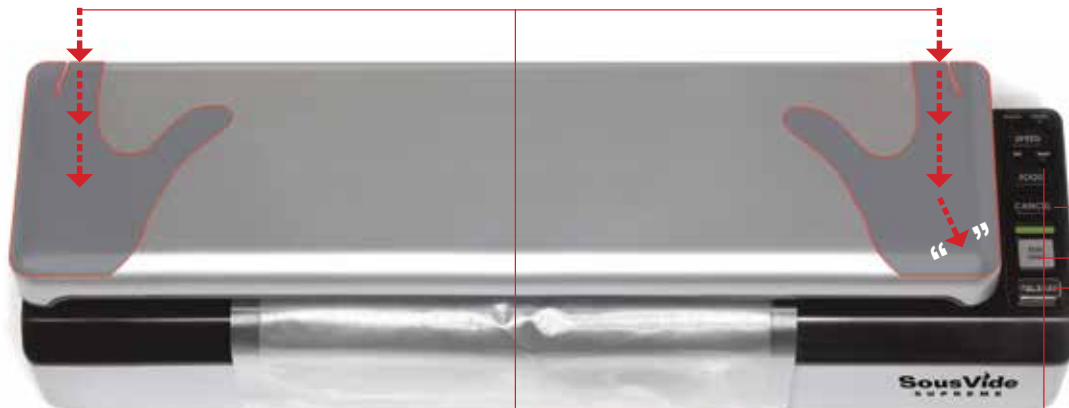
3 La función de sellado debería comenzar automáticamente y se indicará mediante la iluminación de la **uz de sellado**.

4 La **luz de sellado** se apagará una vez se haya completado el sellado. Pulse **RELEASE** (Liberar) para abrir la tapa y retirar la bolsa sellada.

5 Si no se producen las funciones de cierre por succión o de auto-sellado, pulse **CANCEL** (Cancelar). Abra la tapa y verifique que la bolsa está colocada correctamente y que no tiene ningún pinchazo o fuga. (Consulte la página 58).

envasado al vacío de alimentos húmedos

IMPORTANTE: Espere al menos 20 segundos entre cada operación de sellado.



1 Cierre la tapa y verifique que la opción **Moist** (Húmedo) está seleccionada.

2 Mantenga la tapa cerrada presionándola a ambos lados con las palmas de las manos. La bomba de succión se activará, comenzará a extraer el aire de la bolsa y ésta se irá pegando a los alimentos. Cuando sienta que se está produciendo el vacío y que la tapa está cerrada, podrá quitar las manos.

3 A medida que la bolsa va perdiendo aire, el líquido se irá deteniendo. Antes de que entre en la cámara de vacío, pulse **SEAL ONLY** (Sólo sellado).

4 La luz de sellado se apagará una vez se haya completado el sellado. Pulse **RELEASE** (Liberar) para abrir la tapa y retirar la bolsa sellada.

5 Si no se producen las funciones de cierre por succión o de auto-sellado, pulse **CANCEL** (Cancelar). Abra la tapa y verifique que la bolsa está colocada correctamente y que no tiene ningún pinchazo o fuga. (Consulte la página 58).

resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No extrae el aire	Aparato desenchufado El enchufe de pared no está activado	Enchufe el aparato. Pruebe a enchufarlo en otro enchufe. Active el enchufe de pared. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Extracción de aire débil o incompleta	Bolsa colocada incorrectamente o con arrugas o residuos entre las paredes de la bolsa La bolsa tiene pérdidas o pinchazos No se ha respetado un intervalo de 20 segundos entre uso y uso	Espere 20 segundos. Compruebe que no hay residuos, pinchazos o arrugas en la bolsa. Vuelva a colocarla e inténtelo de nuevo. Utilice una bolsa nueva e inténtelo de nuevo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Sellado imperfecto	Residuos o aceites en la superficie de sellado entre las paredes de la bolsa Uso incorrecto del ajuste de FOOD (Comida)	Limpie la superficie de sellado con una toalla de papel limpia y vuelva a intentarlo. Uso adecuado de ajustes de FOOD (Comida): Seleccione Moist (Húmedo) para alimentos que contengan hasta una cucharada y media o 22.5 ml de líquido, y Dry (Seco) para la mayoría de alimentos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

cuidados y limpieza

- Después de cada uso, desenchufe el aparato, limpie el **canal vacío**, las **juntas de espuma**, y la **banda de sellado** con un paño limpio y húmedo y déjelos secar.
- Dependiendo del nivel de uso, las **juntas de espuma** (which que se comprimen en cada operación de envasado al vacío)

puede desgastarse con el tiempo. Con unos cuidados adecuados y un uso normal (hasta 5 veces al día) deberían durar entre dos y cuatro años. Si las **juntas de espuma** se desgastan o deforman, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Juntas de recambio disponibles.

¿preguntas? póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente

- Le animamos a hacer uso de nuestro servicio de asistencia personal y a ponerse en contacto con nosotros para exponer cualquier pregunta o duda relacionada con este producto. Estamos aquí para apoyarle y garantizar su satisfacción.
- Correo electrónico: customerservice@sousvidesupreme.com, customerservice@sousvidesupreme.co.uk
- Teléfono: +1.877.787.6836 o +020 3053 0794
- Para un mejor servicio de atención al cliente, rellene y envíenos el Registro de producto.
- O regístrese en línea en SousVideSupreme.com/register

adecuada eliminación y protección del medio ambiente



Su aparato contiene piezas que pueden ser recuperadas o recicladas. Por favor no deseche este producto en la basura general sin clasificar. Al final de la vida de su producto, por favor deséchelo en un centro de reciclaje de residuos adaptado o bien en un punto de recogida de residuos local que cumpla con las normas de su comunidad.

**Para leer este manual en otros idiomas,
visite SousVideSupreme.com/vs3000**

sous vide sealer **VS3000**

SousVide
S U P R E M E ®

SousVideSupreme.com

+1.877.787.6836

+020 3053 0794