

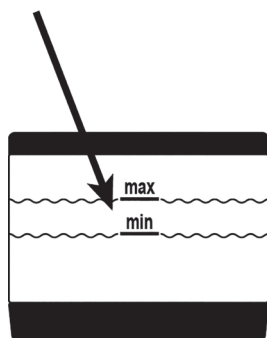
Chauffe-liquide pour cuisson sous vide «All in one»

Préparation

Versez de l'eau.

Important: vérifiez bien que le niveau de l'eau arrive entre les marques «MIN» et «MAX». Veuillez noter que l'insertion des aliments fait augmenter le niveau d'eau.

Remarque: si le niveau d'eau est inférieur à «MIN», l'appareil s'éteint automatiquement.



Quels sont les accessoires requis?

C'est très simple avec le kit d'initiation «VAC» de Betty Bossi (n° d'art. 24930). Il comprend 10 grands sachets et 10 petits sachets sous vide ainsi qu'une pompe manuelle. Si vous possédez déjà une scelleuse sous vide électrique, vous pouvez l'utiliser. Vérifiez bien que les sachets sont thermorésistants, conçus pour la cuisson sous vide et hermétiques.

Notice d'utilisation simplifiée

1. Connectez l'appareil à l'alimentation, un signal sonore retentit et la touche d'alimentation s'allume en bleu.
2. **Mise en marche:** appuyez brièvement la touche d'alimentation. L'appareil s'allume, l'affichage de la température de l'eau clignote.
3. **Température de l'eau:** utilisez les touches plus et moins pour régler la température d'eau souhaitée.
4. **Temps de cuisson:** appuyez sur la touche température/temps: l'affichage de la durée de cuisson clignote. Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches plus et moins (hh:mm).
5. **Démarrage chauffage de l'eau:** appuyez sur la touche marche/arrêt: l'appareil démarre et se réchauffe. Lorsque la température de l'eau est atteinte, 3 bips retentissent et le temps de cuisson commence automatiquement.
6. **Cuisson sous vide:** déposez l'aliment sous vide dans l'appareil, fermez le couvercle. L'écran affiche la température actuelle de l'eau et le temps de cuisson restant.
7. **Fin de la cuisson:** lorsque le temps de cuisson est écoulé, 3 bips retentissent et l'appareil s'éteint.

Trucs et astuces

Saisir/Griller

En principe, les morceaux de viande ne sont pas préalablement saisis à la poêle avant d'être mis dans le sachet sous vide. Après la cuisson, nous conseillons de saisir rapidement l'aliment à la poêle ou sur le gril pour lui donner un bon goût de grillé.

Encore plus d'arômes

Glissez p. ex. quelques herbes fraîches et un peu de beurre dans le sachet sous vide. De quoi affiner selon votre goût! Toutes les fantaisies sont permises.

Tenir au chaud






Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. L'aliment sous vide peut ensuite patienter jusqu'à 1 heure dans l'eau chaude.



Affichage/Sélection

Affichage

Indique la température actuelle de l'eau et le temps de cuisson restant.

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------|
|  | Touche d'alimentation |  | Touche moins |
|  | Touche température/temps |  | Touche plus |
|  | Touche marche/arrêt | | |

Viande

Bœuf	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Chateaubriand (tête de filet)	env. 800 g	2 h 15 min	57°C	À Point
Filet de bœuf (cœur de filet)	env. 600 g	1 h 45 min	57°C	À Point
Filet bifteck	env. 200 g / 3 cm	50 min	57°C	À Point
Tournedos	env. 100 g / 2 cm	30 min	57°C	À Point
Rosbif	env. 800 g	3 h	57°C	À Point
Entrecôte double	env. 400 g / 4 cm	1 h 20 min	57°C	À Point
Entrecôte	env. 200 g / 2 cm	45 min	57°C	À Point
Faux-filet	env. 800 g	3 h 20 min	59°C	À Point
Aiguillette de bœuf	env. 600 g	48 h	66°C	Bien cuit
Romsteck	env. 200 g / 1 cm	50 min	58°C	À Point
Côte couverte	env. 800 g	3 h 30 min	59°C	À Point
Steak de côte couverte	env. 200 g / 2 cm	45 min	61°C	À Point
Rôti d'épaule	env. 1 kg	48 h	66°C	Bien cuit
Tripes, sauce préparée séparément	env. 600 g	18 h	66°C	Bien cuit

Veau	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Filet mignon de veau	env. 800 g	1 h 30 min	61°C	À Point
Médaille de veau	env. 80 g / 3 cm	50 min	61°C	À Point
Filet de veau	env. 800 g	2 h 30 min	62°C	À Point
Steak de veau	env. 150 g / 2 cm	50 min	61°C	À Point
Noix pâtissière	env. 800 g	2 h 30 min	62°C	À Point
Côte de veau	env. 250 g	1 h 15 min	61°C	À Point
Jarret de veau	env. 200 g	12 h	66°C	Bien cuit
Ris de veau	env. 500 g	2 h 30 min	61°C	À Point

Porc	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Filet mignon de porc (2 pièces)	env. 800 g	1 h 5 min	61°C	Bien cuit
Médaille de porc	env. 80 g / 3 cm	45 min	61°C	Bien cuit
Filet de porc	env. 800 g	2 h 30 min	63°C	Bien cuit
Steak de porc (cou)	env. 150 g	1 h	63°C	Bien cuit
Carré de porc salé sans os (cru)	env. 300 g	1 h 15 min	65°C	Bien cuit
Faux-filet de porc (pièce ronde)	env. 300 g	3 h 30 min	65°C	Bien cuit
Travers de porc (en un seul morceau)	env. 400 g	36 h	61°C	Bien cuit
Ventrière de porc	env. 700 g	24 h	66°C	Bien cuit

Agneau	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Filet d'agneau	env. 200 g / 3 cm	35 min	56°C	À Point
Filet mignon d'agneau	env. 80 g / 2 cm	35 min	56°C	À Point
Quasi d'agneau	env. 220 g	1 h 10 min	62°C	À Point
Côtelette d'agneau	env. 100 g	40 min	57°C	À Point

Poulet	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Blanc de poulet	env. 150 g	50 min	66°C	Bien cuit
Mignon de poulet	env. 60 g	35 min	66°C	Bien cuit
Cuisse de poulet		2 h 15 min	66°C	Bien cuit
Magret de canard	env. 200 g	1 h 30 min	62°C	Bien cuit

Poissons et fruits de mer

Poissons d'eau douce	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Filet de saumon	env. 2½ cm	30 min	57° C	
Filet de truite		25 min	59° C	
Filet de féra		25 min	59° C	
Filet de perche		20 min	59° C	
Filet de brochet		25 min	59° C	
Filet de sandre		30 min	59° C	

Poissons de mer	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Filet de sole		20 min	57° C	
Filet de cabillaud	env. 2½ cm	30 min	59° C	
Filet de bar		30 min	59° C	

Fruits de mer	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Queues de crevettes crues décortiquées		20 min	62° C	
Noix de Saint-Jacques	env. 2½ cm	20 min	57° C	
Calmars surgelés, dégelés (tentacules entier, tête taillée en lanières)		2 h 10 min	60° C	
Poulpes surgelés, dégelés (tentacules entier, tête taillée en lanières)		4 h 30 min	78° C	

Remarque importante:

toujours sceller le poisson sous vide sans la peau! Après la cuisson sous vide, les poissons ne peuvent plus être saisis à la poêle.

Légumes

	Poids/Épaisseur	Temps de cuisson	Température de l'eau	Degré de cuisson
Aubergines (en bâtonnets ou en tranches)	env. 1 cm	20 min	90°C	
Épinards en branches		15 min	90°C	
Haricots verts		1 h 30 min	90°C	
Brocoli (en petits bouquets)		45 min	90°C	
Chou-fleur (en petits bouquets)		40 min	90°C	
Endives (coupées en deux)		35 min	90°C	
Fenouil (coupé en deux et en tranches)	env. 1 cm	1 h	90°C	
Chou vert (en lanières)	env. 1 cm	25 min	90°C	
Pommes de terre à chair ferme (pelées, en tranches) pour salade	env. 1 cm	40 min	90°C	
Pommes de terre à chair ferme (pelées, coupées en deux) pour cuisson à l'anglaise	env. 2½ cm	1 h	90°C	
Chou-rave (pelé, coupé en deux et en tranches)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Courge (pelée, en cubes)	env. 2 cm	45 min	90°C	
Poireau (en rondelles)	env. 1 cm	40 min	90°C	
Panais (pelé, en bâtonnets)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Poivrons (en lanières)	env. 1 cm	20 min	90°C	
Champignons (évent. en tranches)		20 min	90°C	
Betteraves (pelées, coupées en quatre et en tranches)	env. 1 cm	1 h 10 min	90°C	
Romanesco (en petits bouquets)		50 min	90°C	
Choux de Bruxelles (entiers)		35 min	90°C	
Chou rouge (coupé en deux et en lanières)		3 h	90°C	
Carottes (pelées, en bâtonnets ou en rondelles)	env. 1 cm	40 min	90°C	
Scorsonères (pelées, Ø 1½ cm, en bâtonnets)	env. 3 cm	1 h 5 min	90°C	
Céleri-rave (pelé, en bâtonnets)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Asperges vertes (bas ligneux supprimé)		40 min	90°C	
Asperges blanches (pelées)		50 min	90°C	
Tomates (coupées en quatre, épépinées)		10 min	90°C	
Chou blanc (coupé en deux et en lanières)		3 h	90°C	
Chou frisé (coupé en deux et en lanières)	env. 1 cm	25 min	90°C	
Courgettes (en bâtonnets ou en rondelles)	env. 1 cm	20 min	90°C	

Remarque importante:

disposer les légumes bien à plat dans le sachet sous vide et sceller sous vide.