

## **All-Clad Sous Vide Stick**

Owner's Guide - Model No. EH800D51

Guía del usuario - Modelo No. EH800D51

*Read and save these instructions - Lisez et conservez ces instructions - Lea y conserve estas instrucciones*

[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)

EN

ES

# TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	p. 3
DISPOSING OF YOUR APPLIANCE .....	p. 5
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE.....	p. 5
DESCRIPTION.....	p. 9
BEFORE FIRST USE.....	p. 10
USE.....	p. 11
COOKING TEMPERATURE AND TIME GUIDELINE .....	p. 13
RECIPES.....	p. 17
CLEANING .....	p. 20
DESCALE .....	p. 20
TROUBLESHOOTING.....	p. 21
LIMITED TWO YEAR WARRANTY.....	p. 22

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. The cooking pot and the main body of the circulator can get hot when used. Use an oven mitt when handling. Allow system to cool before emptying the water bath.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or entire circulator in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn the circulator off, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Intended for countertop use only.
15. **WARNING:** Spilled water can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
16. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming

- entangled in, or tripping over a longer cord, do not use an extension cord.
17. **CAUTION** – To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
  18. Please use caution when removing the food pouches as they are hot - the use of tongs to handle the pouches is highly recommended.
  19. **DO NOT ATTEMPT TO DISASSEMBLE.**
  20. **BURN HAZARD** - Do not reach into the water bath to retrieve food pouches – use tongs.
  21. Firmly lock the product on the bath container with the screw clamp. Place the container on an even surface to prevent spills and tipping over. If the product is wobbling and not firmly attached to the tank, in doubt, please change the tank to a more suitable one before using the sous vide circulator as it might not be appropriate.
  22. **WARNING:** If your circulator falls into water disconnect power ASAP to avoid shock and then send back system to repair. Do not retrieve the unit until you have unplugged the cord. Do not attempt to use the system if this has happened.
  23. Never use deionized water.
  24. Sous vides pouches shall never float. Excess air in the packaging will reduce heat transfer. In both cases, as a consequence food are not pasteurized even if the cooking time is respected.

### **Food Safety Warning**

The food safety issues in cooking sous vide are different from more conventional forms of cooking. Do not start to cook before you fully understand the specified food handling practices to prevent, eliminate, or reduce the food biological, chemical, and physical hazards to a safe level.

**HOUSEHOLD USE ONLY**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# DISPOSING OF YOUR APPLIANCE



Your appliance contains many materials which can be recycled.



Consult your local waste collection agency for information on how to properly dispose of your appliance.

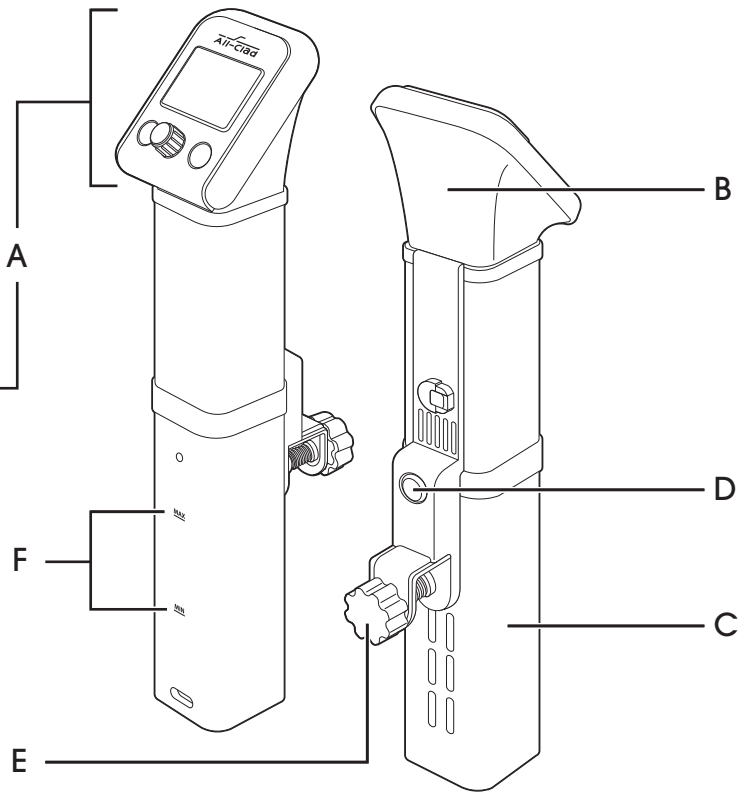
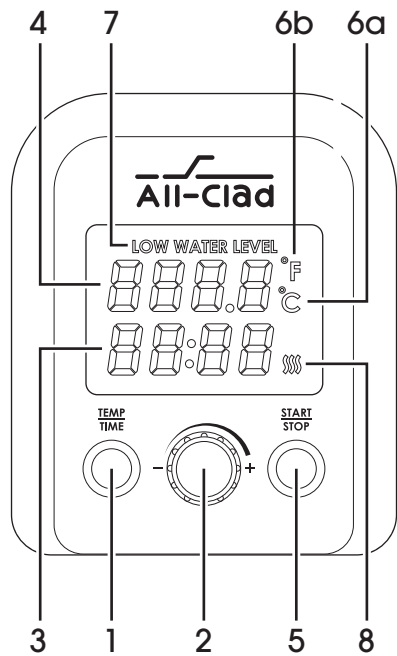
# CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

With five professional cookware collections featuring a variety of bonded metals and finishes, from high grade aluminum and stainless steel to copper, All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original. All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.

EN



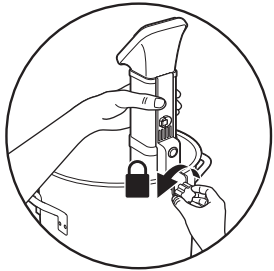


Fig. 1

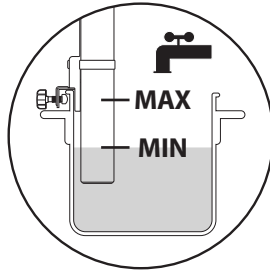


Fig. 2

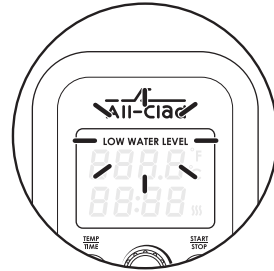


Fig. 3

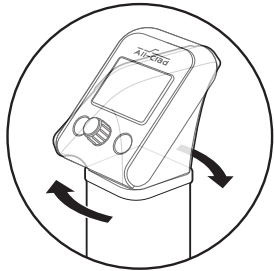


Fig. 4

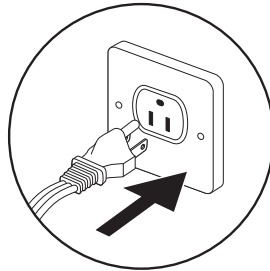


Fig. 5

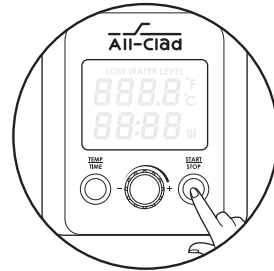


Fig. 6

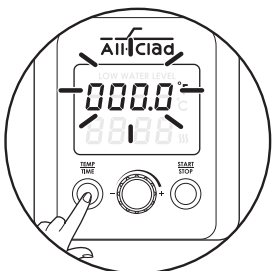


Fig. 7

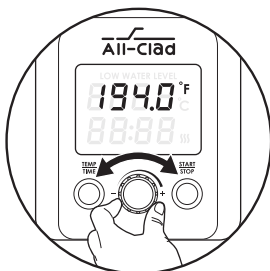


Fig. 8

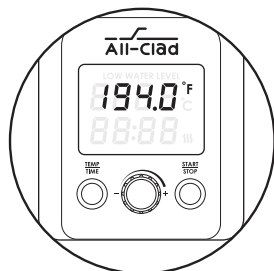


Fig. 9

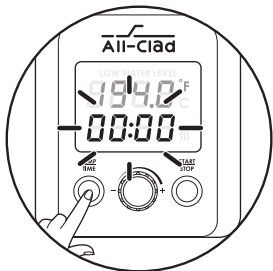


Fig. 10

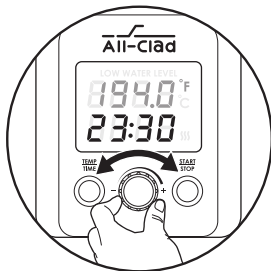


Fig. 11

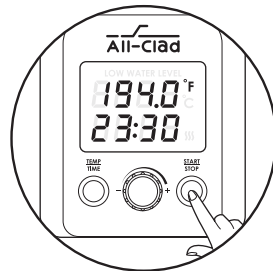


Fig. 12



Fig. 13

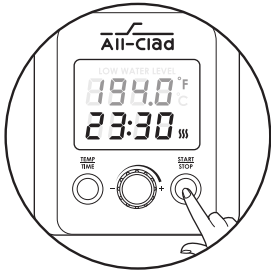


Fig. 14



Fig. 15



# DESCRIPTION

- A Control panel
- B Rotative head
- C Shaft
- D Shaft release button
- E Clamp
- F Water level markings

Control panel

## 1. **Temp / Time button**

- The temperature set range in between 77°F / 25°C to 194°F / 90°C. Default temperature is: 140°F / 60°C ( if the cooking temperature is reset, the LCD will show the last set temperature).

## 2. **Setting knob**

- Adjust temperature, time or finish time setting (+/-); rotate the button clockwise to increase the set temperature or time, and rotate the button counterclockwise to reduce the set temperature or time.

## 3. **Time display:** Displays countdown time or set time.

## 4. **Temperature display:** Displays current temperature or set temperature.

## 5. **Start / Stop:** Hold button to turn on/off device. Press button once to start / stop.

## 6. **Temperature unit indicator:**

a. Celsius temperature indicator.

b. Fahrenheit temperature indicator.

**Long press the temperature** - Press & hold the button for 2 seconds or more to convert between Celsius and Fahrenheit.

## 7. **Low water level indicator**

## 8. **Heating indicator**

# BEFORE FIRST USE

## CLEANING INSTRUCTION

Before using your Sous Vide Circulator for the first time, make sure to wipe it with a soft cloth to prevent scratching.

## HOW TO SET IT UP

While your All Clad Sous Vide circulator can be used with most containers, we suggest using a container deep enough (>6.5 inches or 16.50 cm) to ensure the clamp can be fixed to the side of the container.

1. Once you have the appropriate container, attach the Sous Vide Circulator to one of the container's side and make sure the plug does not go over the water. (Fig. 1)
2. Fill up the container to at least the minimum water requirement. (Fig. 2)

## NOTE:

- Do not use a container that you cannot attach the Sous Vide Circulator to its side.
- If there is not enough water in the container, your circulator will start beeping and will display “LOW WATER LEVEL”. You will not be able to use it until you have enough water in the container. (Fig. 3)
- Your All Clad Sous Vide Circulator is equipped with a rotating head to accommodate you with the best viewing option during usage. (Fig. 4)

# USE

1. Plug the Sous Vide Circulator into a power supply, the circulator will beep once. (Fig. 5)
2. Press & hold the **Start / Stop button** for 1 second to turn on the display; you can now start setting the temperature and time. (Fig. 6)


## SET UP THE TEMPERATURE AND TIMER

1. Press the **Temp / Time button**, the temperature display will start flashing. (Fig. 7)
2. Turn the knob to adjust the temperature until you reach the desired setting, then press the **Temp / Time button** to confirm the cooking temperature. (Fig. 8 & 9)
3. After setting your temperature, you can start setting the **Timer**, the time display will start flashing. (Fig. 10)
4. Turn the knob to adjust the timer until you reach the desired setting, then press the **Temp / Time button** to confirm. (Fig. 11)
5. You can now start the preheat cycle by pressing the **Start / Stop button**. (Fig. 12)


### NOTE:

- If you press the **Start / Stop button** first, without setting the temperature and time, the preheat cycle will start, using the last temperature and timer setting used.
- The temperature unit is displayed in °F by default. If you want to change to °C, press and hold the **Temp / Time button**.


## PREHEAT CYCLE

- Press the **Start / Stop button** to start heating up the water (Fig. 12), the  icon will start flashing and the current temperature will display. (Fig. 13)

## COOKING CYCLE

1. Once the water has reached the desired temperature, you will be notified with a continuous beep to let you know you can start the timer and cooking cycle.
2. Add food to the container.
3. Press the **Start / Stop button**, the  icon will stop flashing and the timer will start counting down. (Fig. 14 & 15)
4. Once the countdown is over, you will be notified by a beep. Press the **Start / Stop button** to stop the appliance and remove the food.

### NOTE:

- During the countdown, the  icon will flash until the countdown is complete. (Fig. 15)
- For hygiene concerns, your Sous Vide Circulator will not automatically shut off at the end of the cooking cycle, you must turn it off manually.

## LOSS OF POWER

If power is lost, the All Clad Sous Vide circulator will begin beeping and both the time and temperature on the display will begin flashing continuously when the power has been restored. The Sous Vide circulator will alert you that there was a disruption in power. By pressing the START/STOP button, the circulator will then resume at the same temperature and time that was set prior to power loss.

Warning: Food will not be fully pasteurized due to a disruption in power. For further details, please refer to the Food Safety section.

# COOKING TEMPERATURE AND TIME GUIDELINE

## Doneness Target Temperatures

FOOD	DONENESS	TEMPERATURE	
		°F	°C
BEEF, VEAL, LAMB, GAME	Rare	134	57
	Medium	140	60
	Medium Well	150	66
	Well Done	160 and over	71 and over
PORK	Rare	134	57
	Medium	140	60
	Well Done	160 and over	71 and over
POULTRY, WHITE MEAT DUCK, WHITE MEAT POULTRY, DARK MEAT	Medium	140-146	60-63
	Medium Rare	140	60
	Well Done	176	80
FISH, SEAFOOD	Rare	116 ⚠	47 ⚠
	Medium Rare	126 ⚠	52 ⚠
	Medium	140	60
VEGETABLES, FRUITS	—	183-190	84-87
EGGS	Soft cooked	147 or 167	64 or 75
	Hard cooked	160	71
	Scrambled	167	75
	Raw Egg	140	60



Caution: Foods are not pasteurized under low temperature (i.e. below 55°C or 131°F) **or with too short time over 55°C** and so may pose a health risk to certain individuals. These individuals include pregnant women, young children, the elderly or otherwise immune-compromised. Those individuals should stick to the FDA food code guidelines instead of this table. For further details please refer to Food Safety section.

## Recommended Cooking Temperatures and Times

FOOD	THICKNESS <sup>1</sup>		TEMPERATURE		TIME	
	inch	cm	°F	°C	min	max
<b>BEEF, VEAL, LAMB, GAME</b>						
Tender Cuts	0.2	0.5	134 or higher	57 or higher	2 hr	4 hrs
Tenderloin, Rib-eye, T-bone, Chops, Cutlets	2	5	134 or higher	57 or higher	4.5 hrs	6 hours
Tough Cuts and Grassfed <sup>2</sup> Bison, Game	1	2.5	134 or higher	57 or higher	8-10 hrs	12-24 hrs
Lamb Roast or Leg	2.75	7	134 or higher	57 or higher	10 hrs	24-48 hrs
Spare Ribs	2	5	134 or higher	57 or higher	24 hrs	48-72 hrs
Flank Steak, Brisket	1	2.5	134 or higher	57 or higher	8 hrs	24 hrs
	2	5	134 or higher	57 or higher	12 hrs	30 hrs
<b>PORK</b>						
Tenderloin	0.6	1.5	134 or higher	57 or higher	2.5 hr	6-8 hrs
Baby Back Ribs			165	74	4-8 hrs	24 hrs
Chops, Cutlets	1	2.5	134 or higher	57 or higher	3-4 hrs	6-8 hrs
	2	5	134 or higher	57 or higher	4.5-6 hrs	8-10 hrs
Roast	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Spare Ribs	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Belly (quick)	2	5	185	85	5 hrs	8 hrs
Belly (slow)	2	5	167	75	24 hrs	48-72 hrs
<b>POULTRY</b>						
White Meat Chicken Breast, bone in	2	5	146 or higher	63.5 or higher	2.5 hrs	4-6 hrs
Chicken Breast, boneless	1	2.5	146 or higher	63.5 or higher	1.25 hr	2-4 hrs
Turkey Breast, bone in	2.75	7	146 or higher	63.5 or higher	4 hrs	6-8 hrs
Turkey Breast, boneless	2	5	146 or higher	63.5 or higher	2.5 hrs	4-6 hrs
Duck Breast	1	2.5	134 or higher	63.5 or higher	90 min	4-6 hrs
Dark Meat Chicken Leg or Thigh, bone in			165-176	74-80	4 hrs	6-8 hrs
Chicken Thigh, boneless	1	2.5	165-176	74-80	2 hrs	4-6 hrs
Turkey Leg or Thigh			165-176	74-80	8 hrs	10 hrs
Duck Leg			165-176	74-80	8 hrs	18 hrs
Split Game Hen	2.75	7	150 or higher	65.5 or higher	6 hrs	8 hrs

## Recommended Cooking Temperatures and Times

FOOD	THICKNESS <sup>1</sup>		TEMPERATURE		TIME	
	inch	cm	°F	°C	min	max
<b>SEAFOOD</b>						
Fish Tuna, Halibut, Snapper, Sole, Salmon, Trout, Mackerel	0.5 - 1	1.25 - 2.5	126 ⚠ or higher	52 ⚠ or higher	20 min	30 min
	1- 2	2.5 - 5	126 ⚠ or higher	52 ⚠ or higher	30 min	40 min
Crustaceans, Mollusks Lobster	1	2.5	140	60	45 min	60 min
Scallops	1	2.5	140	60	40 min ⚠	60 min ⚠
Shrimp	jumbo	jumbo	140	60	30 min ⚠	40 min ⚠
<b>VEGETABLES</b>						
Root Carrots, Parsnips, Potato, Turnips, Celery Root, Beets	up to 1	up to 2.5	183	84	1-2 hrs	4 hrs
	1- 2	2.5 - 5	183	84	2.5 hrs	4 hrs
Tender Asparagus, Broccoli, Corn, Cauliflower, Eggplant, Onions, Green Beans, Fennel, Squash, Fresh Peas	up to 1	up to 2.5	183	84	30 min	1.5 hrs
<b>FRUIT</b>						
Firm Apple, Pear	up to 1	up to 2.5	183	84	45 min	2 hrs
Soft Peach, Apricot, Plum, Mango, Papaya, Nectarine, Berries	up to 1	up to 2.5	183	84	30 min	1 hr
<b>EGGS <sup>3</sup></b>						
Soft-cooked in shell (quick)	large	large	167	75	15 min	20 min
Soft-cooked in shell (slow)	large	large	146	63.5	45 min	1.5 hrs
Hard-cooked in shell	large	large	160	71	45 min	1.5 hrs
Pasteurized in shell	large	large	140	60	1.25 hrs	2 hrs
Scrambled (5 eggs)	large	large	167	75	20 min	20 min



Caution: Foods are not pasteurized under low temperature (i.e. below 55°c or 131°F) or with too short time over 55°c and so may pose a health risk to certain individuals. These individuals include pregnant women, young children, the elderly or otherwise immune-compromised. Those individuals should stick to the FDA food code guidelines instead of this table. For further details please refer to Food Safety section.

- <sup>1</sup> Thickness measurements are based on the thickest section of the food and measured through the vacuum- sealed pouch. Cooking times are for foods starting at refrigerator temperature. Add 50% of recommended cooking time if starting from frozen.
- <sup>2</sup> Tough cuts of meat will heat through to serving temperature in the same time as tender cuts. We recommend longer cooking times for lean, tough cuts to tenderize them.
- <sup>3</sup> Eggs cooked in the shell should not be sealed in cooking pouches.

## Food Safety

### Food Preparation

- Purchase raw food from approved source or distributor. If the food has visible spoilage, contamination with filth, discoloration, or bad odors or tastes, it should be disposed immediately.
- Preventing contamination from equipment and utensils, food that comes in contact with equipment and utensils should be cleaned.
- Food must be vacuum-sealed, heat sealed, or zip locked before use with the circulator.
- If not cooked immediately, chill the food in refrigerator at 37°F / 3°C or below.
- The best way to kill parasites in seafood is to freeze and hold the type of seafood that you plan to cook, or we recommend buying seafood that has been commercially flash-frozen. Please follow the proper cooking time and temperature to achieve pasteurization.

The standards for freezing for parasite control are to either cook the fish at:

- a. -31°F (-35°C) for 15 hours, or
- b. -4°F (-20°C) for 7 days, or
- c. frozen at -35°C (-31°F) until solid and stored at -20°C (-4°F) or below at least 1 day.

### Cooking

- Recipes are assessed for temperature/time combinations that provide a minimum bacterial destruction for all pasteurized foods. For combination of temperature/time, please refer the section of “COOKING TEMPERATURE AND TIME GUIDELINE.”
- The minimum pasteurized temperature is 55°C for all meats and fish , except poultry for which the minimum pasteurized temperature is 57°C.
- Sous vide cooking below 131°F / 55°C must not exceed a period of 4 hours. Foods cooked at temperatures below 131°F / 55°C for longer than 4 hours must be discarded.
- Raw foods or foods not fully pasteurized may pose a health risk to certain individuals. These individuals include pregnant women, young children, the elderly or otherwise immune-compromised.
- After cooking, foods shall be consumed immediately.
- Reaching pasteurization requires to respect the temperature , duration of cooking and max thickness. Any deviation in at least one of the three parameters will not guarantee to reach pasteurization.



# RECIPES

## Sous Vide New York Strip Recipe

### INGREDIENTS

- New York Strip Steaks, 1 inch thick
- Sea Salt
- Cracked Black Pepper
- Avocado Oil (or another high smoke point oil)

### SOUS VIDE COOKING RECOMMENDATION

- 136.5°F – 145.5°F (58 - 63°C)
- 2 hours 20 minutes

### DIRECTIONS

1. Pre-heat water bath to your ideal temperature (see chart on the side). We prefer 136.5°F (58°C), since the slightly higher temperature helps render some of the fat on the New York Strip.
2. Generously season with sea salt, cracked black pepper, and any aromatics such as rosemary.
3. Vacuum seal the steak or place it in a heavy-duty Ziploc bag using the water displacement method.
4. Place bagged steak in water bath and cook for 2 hours 20 minutes.
5. Remove steak and pat dry with paper towels.
6. Pre-heat cast iron pan on medium-high heat and add avocado oil (or another high smoke point oil).
7. Sear steak on hot cast iron pan for approximately 1 minute, flipping every 15 seconds.
8. Add butter and any aromatics to the pan for added flavor and crispness. Sear for an additional 30 seconds. Make sure to also sear the strip of fat on the side!
9. (Optional) Use a searing torch for a perfect crust.
10. Before serving, use a spoon to top the steak with the leftover juices and butter from the pan - this will help further develop the crust and add flavor.
11. Cut against the grain. Enjoy!


EN

## Simple Pan-Seared Sous Vide Halibut Recipe

### INGREDIENTS

- 4 (8-oz) pieces of halibut, no more than 1½ inches thick
- Kosher salt to taste
- 2 teaspoon extra virgin olive oil
- 4 lemon wedges

### SOUS VIDE COOKING RECOMMANDATION

- 131° F (55°C)
- 0 Hours 15 Minutes 



Caution: Foods are not pasteurized under low temperature (i.e. below 55°c or 131°F) **or with too short time over 55°c** and so may pose a health risk to certain individuals. These individuals include pregnant women, young children, the elderly or otherwise immune-compromised. Those individuals should stick to the FDA food code guidelines instead of this table. For further details please refer to Food Safety section.”

### DIRECTIONS

1. Preheat your water bath to 131°F / 55°C
2. Season halibut with salt and coat with 1 teaspoon of the olive oil (using a brush or your fingers). Vacuum seal the halibut or place it in a 1-gallon Ziploc bag using the water displacement method.
3. Lower bagged halibut into the water bath and cook for 15 minutes.
4. Remove the bag from your bath. Carefully transfer the cooked halibut to a paper towel-lined plate or tray to blot away any moisture. (Note: the cooked fish is extremely delicate, so it will flake apart very easily—a fish spatula is a good tool to use here.)
5. Heat a nonstick pan over medium heat with the remaining 1 teaspoon of olive oil until the oil shimmers.
6. Place the halibut pieces in the pan and sear until light golden brown, about 1-2 minutes.
7. Carefully flip each piece of the halibut, and cook 30 seconds more.
8. Transfer halibut pieces to plates, garnish each with a lemon wedge, and serve with your choice of sides.

## Chicken Breast Sous Vide Recipe

### INGREDIENTS

- 4 boneless skin-on chicken breasts, about 2 pounds (sometimes sold as “airline” or “frenched” breast with the drumette attached; if so, remove the drumette and save for stock/discard) and max. 1.5 inch thick
- Salt to taste
- 1 tablespoon butter or olive oil
- Flakey sea salt, such as Maldon or fleur de sel, to finish (optional)

### SOUS VIDE COOKING RECOMMENDATION

- 140° F (60°C)
- 2 hours 25 minutes

### DIRECTIONS

1. Preheat water bath to 140°F / 60°C
2. Season the chicken breasts with salt and place in a 1-gallon a freezer zip bag.
3. Vacuum seal the chicken or place it in a 1-gallon Ziploc bag using the water displacement method. Lower the bagged chicken into your water bath and cook for 2 hours 25 minutes (or up to 5 hours).
4. Remove the bag from the water and transfer the chicken to a plate.
5. Pat the breasts thoroughly dry with a paper towel.
6. Preheat a large sauté pan over medium heat.
7. Add the 1 tablespoon of butter to the pan, swirling it until the foam has subsided. Add the chicken breasts skin side down to the pan and cook for 2-3 minutes, until the skin is deeply browned and crisped.
8. Once the skin has browned, flip the breasts and cook for 30 seconds more before transferring it to a cutting board.
9. To serve, slice the chicken breasts against the grain and divide between four plates, sprinkle with the flakey salt, and serve with your choice of sides.

# CLEANING

- Always unplug the Sous Vide Circulator and allow to cool completely before cleaning.
- To remove dirt from the shaft, gently press the release button and slide out the shaft from the body.
- Use soapy water to clean the shaft and circulator.
- Clean the appliance body with a damp cloth.

**NOTE:** The shaft is dishwasherable.

**CAUTION:** Do not allow debris to accumulate, as this may damage the heater and circulator.

**DANGER:** Never immerse the circulator in water.

**CAUTION:** Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the circulator.

**CAUTION:** Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# DESCALE

## **Why descale?**

- Limescale naturally builds up around the heating elements if the water you are using is hard. Descaling helps to maintain your appliance so that it lasts longer and offers constantly offers high quality performance. Limescale can permanently alter the performance of your appliance. Malfunctions linked to scaling are not covered by the warranty if the product is returned.

## **When to descale?**

- The descaling frequency depends on the hardness of the water and the number of uses. If you notice the following signs: longer cycle time, more noise at the end of the cycle, stopping midcycle, your machine needs descaling.

## How to descale your All Clad Sous Vide Circulator

- Pour an equal amount of vinegar and water into a container.
- Start a cycle of regular cycle of 30 min with a temperature set at 140°F / 60°C.
- At the end of the cycle, your appliance should be clean, if not, simply extend the cycle duration or repeat the process.

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<b>The Sous Vide Circulator does not work.</b>	Make sure the plug is properly inserted into the wall socket.
	If <b>Sous Vide Circulator</b> still does not work, consult an authorized All-Clad service center.
Low water level	Turn off the <b>Sous Vide Circulator</b> , <b>add more water to reach the MIN mark below MAX mark.</b>
There is a loud noise from <b>Sous Vide Circulator</b>	Turn off the <b>Sous Vide Circulator</b> , <b>unplug electrical cord, remove the heater protector, to check and clean if anything is stuck to the circulator.</b>

EN

# LIMITED TWO YEAR WARRANTY

 : [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) / [www.all-clad.ca](http://www.all-clad.ca)

*With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options.*

*Your help to sustain the environment is appreciated!*

## The Warranty

This electrical product or product with batteries is guaranteed by All-Clad for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by All-Clad is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The All-Clad warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

## Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase.

For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

All-Clad shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow All-Clad instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency

- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

- The All-Clad guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.
- The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad.
- In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

### **Consumer Statutory Rights**

This All-Clad manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

### **Additional information**

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

<b>U.S.A.</b>	<b>GROUPE SEB USA</b> 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	<b>CANADA</b>	<b>GROUPE SEB CANADA</b> 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

# ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 25
ELIMINACIÓN DE SU ARTEFACTO.....	p. 27
FELICITACIONES POR SU COMPRA.....	p. 27
DESCRIPCIÓN.....	p. 28
ANTES DEL PRIMER USO .....	p. 29
USO.....	p. 30
GUÍA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN .....	p. 32
RECETAS.....	p. 36
LIMPIEZA .....	p. 39
DESCALCIFICACIÓN.....	p. 39
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	p. 40
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.....	p. 41



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. La olla de cocción y el cuerpo principal del circulador pueden calentarse durante el uso. Use un guante de horno para manipularlos. Deje que el sistema se enfríe antes de vaciar el baño de agua.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el circulador entero en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
5. Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Retorne el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
11. Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, apague el circulador, luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
13. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto.
14. Sólo para usar sobre un mostrador.
15. **ADVERTENCIA:** El agua derramada puede causar serias quemaduras. Mantenga el artefacto y el cable lejos de los niños. Nunca enrolle el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorrientes que está debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
16. Se usa un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que resulte de ser jalado por niños, de enredarse o de

- tropezarse con un cable más largo; no lo use con un cable de extensión.
17. **PRECAUCIÓN** – Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solamente a tomacorrientes que estén correctamente puestos a tierra.
  18. Tenga precaución cuando retire los bolsillos de alimentos puesto que están calientes; se recomienda usar tenazas para manipular los bolsillos.
  19. **NO INTENTE DESENSAMBLAR.**
  20. **PELIGRO DE QUEMADURA** - No sumerja las manos en el baño de agua para alcanzar los bolsillos de alimentos, use tenazas.
  21. Fije con firmeza el producto en el contenedor del baño con una abrazadera de rosca. Coloque el contenedor sobre una superficie estable para evitar derrames y vuelcos. Si el producto se está tambaleando y no firmemente adjunto al depósito, si duda, por favor cambie el depósito a uno más ajustable antes de usar el circulador de cocinado al vacío ya que puede ser no apropiado.
  22. **ADVERTENCIA:** Si su circulador se cae al agua, desconecte la corriente inmediatamente para evitar una descarga y retorne el sistema para repararlo. No toque la unidad hasta que haya desenchufado el cable. No intente usar el sistema si ocurre esto.
  23. Nunca use agua desionizada.
  24. Las fundas Sous Vide no deben flotar. El exceso de aire en el empaque reducirá la transferencia de calor. En ambos casos y como consecuencia de ello, los alimentos no se pasteurizan incluso si se respeta el tiempo de cocción.

### **Advertencia de seguridad de los alimentos**

Los problemas de seguridad de los alimentos al cocinarlos al vacío son distintos de otras formas de cocción más convencionales. No comience a cocinar antes de haber entendido completamente las prácticas de manipulación de alimentos especificadas, para evitar, eliminar o reducir los peligros biológicos, químicos y físicos de los alimentos a un nivel seguro.

# SOLO PARA USO CASERO

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ELIMINACIÓN DE SU ARTEFACTO



Su artefacto contiene muchos materiales que pueden reciclarse.



Consulte con su agencia de recolección de desechos local para saber cómo desechar correctamente su artefacto.

## FELICITACIONES POR SU COMPRA

All-Clad Metalcrafters ha creado la colección original de utensilios de cocina fabricados mediante un proceso de adhesión metálica patentado que elimina el calentamiento disparejo, un logro que llevó a All-Clad a convertirse en el producto elegido por las cocinas de más restaurantes cuatro tenedores que cualquier otro. Todavía la única línea completa de utensilios de cocina fabricada por una compañía estadounidense con materiales producidos en su propia fábrica, All-Clad ha revolucionado el arte de la cocción desde su introducción.

Con cinco colecciones de utensilios de cocina profesionales incluyendo una variedad de acabados y metales adhesivos, desde aluminio de alto grado y acero inoxidable hasta cobre, All-Clad combina el diseño profesional con el alto rendimiento para todos los gustos y estilos de cocina.

La experiencia de cocción All-Clad ahora se expande a una selección enfocada de pequeños artefactos eléctricos, cada uno diseñado sin compromiso de marcar una diferencia notoria, tanto en uso como en rendimiento. Los conocedores de cocina ahora tienen la maravillosa oportunidad de completar su cocina con artefactos eléctricos All-Clad, el original indiscutible. All-Clad Metalcrafters tiene una política continua de investigación y desarrollo y puede modificar sus productos sin previo aviso.

# DESCRIPCIÓN

- A Panel de control
- B Cabeza giratoria
- C Eje
- D Botón de liberación del eje
- E Abrazadera
- F Indicadores del nivel de agua

Panel de control

## 1. **Botón de temperatura / tiempo**

- El rango de temperatura está configurado entre 77°F / 25°C y 194°F / 90°C. La temperatura predeterminada es: 140°F / 60°C (si la temperatura de cocción se reinicia, la pantalla LCD mostrará la última temperatura configurada).

## 2. **Perilla de configuraciones**

- Ajuste la configuración de la temperatura, la hora o la hora de fin (+/-); gire el botón hacia la derecha para aumentar la temperatura u hora configuradas y gire el botón hacia la izquierda para reducir la temperatura u hora configuradas.

3. **Visualización del tiempo:** Muestra la cuenta regresiva de la temperatura u hora configuradas.

4. **Visualización de la temperatura:** Muestra la temperatura actual o la temperatura configurada.

5. **Inicio / Fin:** Presione el botón para encender/apagar el dispositivo. Presione el botón una vez para iniciar / finalizar.

## 6. **Indicador de la unidad de temperatura:**

a. Indicador de temperatura en grados celsius.

b. Indicador de temperatura en grados fahrenheit.

**Presione por largo tiempo la temperatura** - Presione y sostenga por 2 segundos o más para convertir entre celsius y fahrenheit.

7. **Indicador de bajo nivel de agua**

8. **Indicador de calentamiento**

# ANTES DEL PRIMER USO

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Antes de usar su Sous Vide Circulator por primera vez, asegúrese de limpiarlo con un paño húmedo para evitar rasguñar.

## CÓMO INSTALARLO

Aunque su Sous Vide Circulator All Clad puede usarse con la mayoría de contenedores, sugerimos usar un contenedor lo suficientemente profundo (>6.5 pulgadas o 16.50 cm) para asegurarse que la abrazadera pueda fijarse al costado del contenedor.

1. Una vez que tenga el contenedor apropiado, fije el Sous Vide Circulator a uno de los costados del contenedor y asegúrese que el enchufe no entre en contacto con el agua. (Fig. 1)
2. Llene el contenedor al menos hasta la marca mínima de agua. (Fig. 2)

### NOTA:

- No use un contenedor que no permita fijar el Sous Vide Circulator a un costado.
- Si no hay suficiente agua en el contenedor, su circulator comenzará a sonar y mostrará “LOW WATER LEVEL” (BAJO NIVEL DE AGUA). No podrá usarlo hasta que tenga suficiente agua en el contenedor. (Fig. 3)
- Su Sous Vide Circulator All Clad viene equipado con una cabeza giratoria para brindarle la mejor opción de visualización durante el uso. (Fig. 4)

# USO

1. Enchufe el Sous Vide Circulator en un suministro de energía, el circulator sonará una vez. (Fig. 5)
2. Presione y sostenga el **botón Inicio/Fin** por 1 segundo para encender la pantalla; ahora puede comenzar a configurar la temperatura y la hora. (Fig. 6)

## CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA Y LA HORA

1. Presione el **botón Temp / Hora**, la pantalla de la temperatura comenzará a parpadear. (Fig. 7)
2. Gire la perilla para ajustar la temperatura hasta que llegue a la configuración deseada, luego presione el **botón Temp / Hora** para confirmar la temperatura de cocción. (Fig. 8 y 9)
3. Luego de configurar su temperatura, puede comenzar a configurar la **Hora**, la pantalla de la hora comenzará a parpadear. (Fig. 10)
4. Gire la perilla para ajustar la hora hasta que llegue a la configuración deseada, luego presione el **botón Temp / Hora** para confirmar. (Fig. 11)
5. Ahora puede comenzar el ciclo de precalentamiento presionando el **botón Inicio/Fin**. (Fig. 12)


### NOTA:

- Si presiona el **botón Inicio/Fin** primero, sin configurar la temperatura y la hora, se iniciará el ciclo de precalentamiento, con la última configuración de temperatura y hora usadas.
- La unidad de temperatura se muestra predeterminadamente en °F. Si desea cambiar a °C, presione y sostenga el **botón de temperatura / tiempo**.


## CICLO DE PRECALENTAMIENTO

- Presione el **botón Inicio/Fin** para comenzar a calentar el agua (Fig. 12), el  ícono comenzará a parpadear y se mostrará la temperatura actual. (Fig. 13)

## CICLO DE COCCIÓN

1. Una vez que el agua ha llegado a la temperatura deseada, se le avisará mediante un sonido continuo para hacerle saber que puede iniciar la hora y el ciclo de cocción.
2. Agregue los alimentos al contenedor.
3. Presione el **botón Inicio/Fin**, el  ícono dejará de parpadear y la hora comenzará con una cuenta regresiva. (Fig. 14 y 15)
4. Una vez terminada la cuenta regresiva, se le avisará con un sonido. Presione el **botón Inicio/Fin** para detener el artefacto y retirar los alimentos.

### NOTA:

- Durante la cuenta regresiva, el  ícono parpadeará hasta que éste termine. (Fig. 15)
- Por motivos de higiene, su Sous Vide Circulator no se apagará automáticamente al final del ciclo de cocción; usted deberá hacerlo manualmente.

## PÉRDIDA DE ENERGÍA

Si se pierde energía, el circulador All Clad Sous Vide comenzará a sonar y tanto la pantalla de tiempo como la de temperatura estarán parpadeando continuamente hasta que se restablezca la energía. El circulador Sous Vide le alerta de que se produjo una interrupción de energía. Presione el botón START/STOP (INICIO/FIN), el circulador se reanudará a la misma temperatura y tiempo que se establecieron antes de la pérdida de energía.

Advertencia: Los alimentos pueden no estar totalmente pasteurizados, debido a la interrupción de energía. Para mayores detalles, consulte la sección de Seguridad Alimentaria.

# GUÍA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

## Temperaturas objetivo de cocción

ALIMENTOS	COCCIÓN	TEMPERATURA	
		°F	°C
CARNE DE RES, TERNERA, CORDERO, CAZA SILVESTRE	Roja	134	57
	A medio cocer	140	60
	Tres cuartos	150	66
	Bien cocida	160 y más	71 y más
CERDO	Roja	134	57
	A medio cocer	140	60
	Bien cocida	160 y más	71 y más
AVES, PATO DE CARNE BLANCA, AVES DE CARNE BLANCA, CARNE OSCURA	A medio cocer	140-146	60-63
	Poco cocida	140	60
	Bien cocida	176	80
PESCADO, MARISCOS	Roja	116 ⚠	47 ⚠
	Poco cocida	126 ⚠	52 ⚠
	A medio cocer	140	60
VEGETALES, FRUTAS	—	183-190	84-87
HUEVOS	Pasados	147 o 167	64 o 75
	Duros	160	71
	Revueltos	167	75
	huevo crudo	140	60











Precaución: Los alimentos no se pasteurizan con bajas temperaturas (es decir, por debajo de los 55 °C o 131 °F) **ni en muy poco tiempo por encima de los 55 °C** y entonces, pueden representar un riesgo a la salud para ciertas personas. Estas personas pueden incluir a mujeres embarazadas, niños pequeños, ancianos o personas con un sistema inmunitario debilitado. Ellas deben seguir las directrices del código de alimentos de la FDA, en vez de esta tabla. Para mayores detalles, consulte la sección Seguridad Alimentaria.



## Temperaturas y tiempos de cocción recomendados

ALIMENTOS	GROSOR <sup>1</sup>		TEMPERATURA		HORA	
	pulgada	cm	°F	°C	mín	máx
<b>CARNE DE RES, TERNERA, CORDERO, CAZA SILVESTRE</b>						
Cortes tiernos	0.2	0.5	134 o más	57 o más	2 hr	4 hrs
Filete de lomo, asado, churrasco, costillas, chuletas	2	5	134 o más	57 o más	4.5 hrs	6 horas
Cortes gruesos y alimentados con pasto <sup>2</sup> Bisonte, caza silvestre	1	2.5	134 o más	57 o más	8-10 hrs	12-24 hrs
Asado o pierna de cordero	2.75	7	134 o más	57 o más	10 hrs	24-48 hrs
Costillas	2	5	134 o más	57 o más	24 hrs	48-72 hrs
Filete de falda, filete de tapa	1	2.5	134 o más	57 o más	8 hrs	24 hrs
	2	5	134 o más	57 o más	12 hrs	30 hrs
<b>CERDO</b>						
Filete de lomo	0.6	1.5	134 o más	57 o más	2.5 hrs	6-8 hrs
Costillas bebé			165	74	4-8 hrs	24 hrs
Costillas, chuletas	1	2.5	134 o más	57 o más	3-4 hrs	6-8 hrs
	2	5	134 o más	57 o más	4.5-6 hrs	8-10 hrs
Asado	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Costillas	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Panza (rápida)	2	5	185	85	5 hrs	8 hrs
Panza (lenta)	2	5	167	75	24 hrs	48-72 hrs
<b>AVES</b>						
Carne blanca						
Pechuga de pollo con hueso	2	5	146 o más	63,5 o más	2,5 hrs	4-6 hrs
Pechuga de pollo deshuesada	1	2.5	146 o más	63,5 o más	1.25 hr	2-4 hrs
Pechuga de pavo con hueso	2.75	7	146 o más	63,5 o más	4 hrs	6-8 hrs
Pechuga de pavo deshuesada	2	5	146 o más	63,5 o más	2,5 hrs	4-6 hrs
Pechuga de pato	1	2.5	134 o más	63,5 o más	90 min	4-6 hrs
Carne oscura						
Pierna o muslo de pollo con hueso			165-176	74-80	4 hrs	6-8 hrs
Muslo de pollo deshuesado	1	2.5	165-176	74-80	2 hrs	4-6 hrs
Pierna o muslo de pavo			165-176	74-80	8 hrs	10 hrs
Pierna de pato			165-176	74-80	8 hrs	18 hrs
Gallina silvestre en mitad	2.75	7	150 o más	65.5 o más	6 hrs	8 hrs

## Temperaturas y tiempos de cocción recomendados

ALIMENTOS	GROSOR <sup>1</sup>		TEMPERATURA		HORA	
	pulgada	cm	°F	°C	mín	máx
<b>MARISCOS</b>						
Pescado	0.5 - 1	1.25 - 2,5	126  o más	52  o más	20 min	30 min
Atún, platija, pargo, lenguado, salmón, trucha, macarela	1 - 2	2.5 - 5	126  o más	52  o más	30 min	40 min
Crustáceos, moluscos	1	2.5	140	60	45 min	60 min
Langosta						
Vieiras	1	2.5	140	60	40 min 	60 min 
Camarones	jumbo	jumbo	140	60	30 min 	40 min 
<b>VEGETALES</b>						
Raíces	hasta 1	hasta 2,5	183	84	1-2 hrs	4 hrs
Zanahorias, chirivías, papas, nabos, apio, beterraga	1 - 2	2.5 - 5	183	84	2,5 hrs	4 hrs
Tiernos						
Espárragos, brócoli, maíz, coliflor, berenjena, cebollas, frijoles verdes, eneldo, zapallo, arvejas frescas	hasta 1	hasta 2.5	183	84	30 min	1.5 hrs
<b>FRUTAS</b>						
Firmes						
Manzanas, peras	hasta 1	hasta 2.5	183	84	45 min	2 hrs
Suaves						
Melocotón, albaricoque, ciruela, mango, papaya, nectarina, arándanos	hasta 1	hasta 2.5	183	84	30 min	1 hr
<b>HUEVOS <sup>3</sup></b>						
Pasados en su cáscara (rápido)	grandes	grandes	167	75	15 min	20 min
Pasados en su cáscara (lento)	grandes	grandes	146	63.5	45 min	1.5 hrs
Duros en su cáscara	grandes	grandes	160	71	45 min	1.5 hrs
Pasteurizados en su cáscara	grandes	grandes	140	60	1.25 hrs	2 hrs
Revueltos (5 huevos)	grandes	grandes	167	75	20 min	20 min



Precaución: Los alimentos no se pasteurizan con bajas temperaturas (es decir, por debajo de los 55 °C o 131 °F) **ni en muy poco tiempo por encima de los 55 °C** y entonces, pueden representar un riesgo a la salud para ciertas personas. Estas personas pueden incluir a mujeres embarazadas, niños pequeños, ancianos o personas con un sistema inmunitario debilitado. Ellas deben seguir las directrices del código de alimentos de la FDA, en vez de esta tabla. Para mayores detalles, consulte la sección Seguridad Alimentaria.

- <sup>1</sup> Las medidas de grosor se basan en la sección más gruesa de los alimentos y se miden a través del bolsillo sellado al vacío. Los tiempos de cocción son para alimentos que comienzan con la temperatura del refrigerador. Añada 50% de tiempo de cocción recomendado si el alimento que va a utilizar está congelado.
- <sup>2</sup> Los cortes gruesos de carne se calentarán hasta la temperatura de servir en el mismo tiempo que los cortes tiernos. Recomendamos tiempos de cocción más largos para cortes magros y gruesos, para hacerlos más tiernos.
- <sup>3</sup> Los huevos cocidos en su cáscara no deben sellarse en los bolsillos de cocción.

## Seguridad de los alimentos

### Preparación de los alimentos

- Compre alimentos crudos de una fuente o distribuidor autorizado. Si se ve que el alimento está echado a perder, contaminado con suciedad, descolorado o que tienen un mal olor o sabor, deséchelo inmediatamente.
- Evite la contaminación de los equipos y utensilios; los alimentos que entren en contacto con los equipos y utensilios deben limpiarse.
- Los alimentos deben sellarse al vacío, sellarse al calor o sellarse herméticamente (con zip-lock) antes usarlos con el circulador.
- Si no se cocina inmediatamente, enfríe los alimentos en el refrigerador a 37°F / 3°C o menos temperatura.
- La mejor manera de matar los parásitos en mariscos es congelando y manteniendo la congelación del tipo de marisco que va a cocinar, o le recomendamos comprar mariscos que hayan sido comercialmente ultracongelados. Siga el tiempo y la temperatura de cocción adecuados para lograr la pasteurización.

Las normas para congelar y controlar los parásitos consisten en cocinar el pescado a

- a. -31°F (-35°C) por 15 horas o
- b. -4°F (-20°C) por 7 días o
- c. congelado a -35°C (-31°F) hasta sólido y guardado a -20°C (-4°F) o por debajo al menos 1 día.

### Cocción

- Las recetas son evaluadas en cuanto a sus combinaciones de temperatura/tiempo para que ofrezcan una destrucción bacteriana mínima para todos los alimentos pasteurizados. Para la combinación de temperatura/tiempo, consulte la sección de “MANUAL DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN”
- La temperatura mínima de pasteurizado es 55°C para todas las carnes y pescado, excepto aves de corral, para las cuales la temperatura mínima de pasteurizado es 55°C.
- La cocción al vacío por debajo de 131°F / 55°C no debe exceder un período de 4 horas. Los alimentos cocidos a temperaturas por debajo de 131°F / 55°C por más de 4 horas deben ser descartados.
- Los alimentos crudos o no completamente pasteurizados pueden suponer un riesgo de salud a ciertas personas.

Estas personas incluyen a mujeres embarazadas, niños pequeños, adultos mayores o personas con sistema inmunológico debilitado.

- Luego de la cocción, los alimentos deben consumirse inmediatamente.
- Alcanzar la pasteurización requiere respetar la temperatura, duración de la cocción y grosor máximo. Cualquier desviación en al menos uno de los tres parámetros no garantizará que se logre la pasteurización.

## RECETAS

### Receta de bistecs de tira de Nueva York Sous Vide

#### INGREDIENTES

- Bistecs de tira de Nueva York de 2.54 cm de grosor
- Sal marina
- Pimienta negra partida
- Aceite de aguacate (u otro aceite con un punto de humo alto)

#### RECOMENDACIÓN DE COCCIÓN DE SOUS VIDE

- 136.5°F – 145.5°F (58 - 63°C)
- 2 horas 20 minutos

#### INSTRUCCIONES

1. Precaliente el baño de agua a su temperatura ideal (ver tabla al costado). Preferimos 136.5°F (58°C), ya que la temperatura ligeramente más alta ayuda a devolver algo de la grasa del bistec de tira de Nueva York.
2. Aderece generosamente con la sal marina, la pimienta negra partida y cualquier hierba aromática como el romero.
3. Selle al vacío el bistec o colóquelo en una bolsa Ziploc resistente usando el método de desplazamiento del agua.
4. Coloque el bistec en su bolsa en el baño de agua por 2 horas 20 minutos.
5. Retire el bistec y séquelo con toallas de papel.
6. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio y agregue el aceite de aguacate (u otro aceite con un punto de humo alto).
7. Selle el bistec en la sartén de hierro por aproximadamente 1 minuto , volteándolo cada 15 segundos.
8. Agregue la mantequilla y cualquier hierba aromática a la sartén para añadirle sabor y textura crujiente. Selle por 30 segundos más. ¡Asegúrese de también sellar la tira de grasa del costado!
9. (Opcional) Use una antorcha de sellado para obtener la cubierta perfecta.

10. Antes de servir, use una cuchara para cubrir el bistec con los jugos y la mantequilla restantes de la sartén; esto mejorará aún más la cubierta y el sabor.


11. Corte en contra de la fibra. ¡Disfrute!

## Receta de platija simple sellada a la sartén Sous Vide

### INGREDIENTES

- 4 piezas de 8 oz de platija, no más de 3.81 cm de grosor
- Sal kosher al gusto
- 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 4 rodajas de limón

### RECOMENDACIÓN DE COCCIÓN DE SOUS VIDE

- 131° F (55°C)
- 0 horas 15 minutos 



Precaución: Los alimentos no se pasteurizan con bajas temperaturas (es decir, por debajo de los 55 °C o 131 °F) **ni en muy poco tiempo por encima de los 55 °C** y entonces, pueden representar un riesgo a la salud para ciertas personas. Estas personas pueden incluir a mujeres embarazadas, niños pequeños, ancianos o personas con un sistema inmunitario debilitado. Ellas deben seguir las directrices del código de alimentos de la FDA, en vez de esta tabla. Para mayores detalles, consulte la sección Seguridad Alimentaria.

### INSTRUCCIONES

1. Precaliente su baño de agua a 131°F / 55°C
2. Aderece la platija con sal y cúbrala con 1 cucharadita de aceite de oliva (con una brocha o con los dedos). Selle al vacío la platija o colóquela en una bolsa Ziploc de 1 galón usando el método de desplazamiento del agua.
3. Baje la platija en su bolsa al baño de agua y cocine por 15 minutos.
4. Retire la bolsa del baño. Transfiera con cuidado la platija cocida a un plato o bandeja con toallas de papel y limpie la humedad. (Nota: el pescado cocido es extremadamente delicado, por lo que se deshará muy fácilmente; una espátula para pescado es una buena herramienta que se puede usar aquí).
5. Caliente una sartén antiadherente con el resto de la cucharadita de aceite de oliva hasta que salga humo.
6. Coloque los trozos de platija en la sartén y séllela hasta que esté de color dorado suave, unos 1-2 minutos.
7. Voltee cuidadosamente cada trozo de platija y cocine 30 segundos más.

8. Transfiera los trozos de platija a los platos, adorne cada uno con las rodajas de limón y sirva con los acompañamientos que desee.

## **Receta de pechuga de pollo Sous Vide**

### **INGREDIENTES**

- 4 pechugas de pollo deshuesadas (unos 900 gr y máx u grosor de 3.81 cm). A veces la venden como pechuga "francesa" con el hueso adherido. Si la tiene así, retire el hueso y guárdelo para un caldo o descártelo.
- Sal al gusto
- 1 cucharada de mantequilla o aceite de oliva
- Sal marina fina, como Maldon o fleur de sel, para terminar (opcional)

### **RECOMENDACIÓN DE COCCIÓN DE SOUS VIDE**

- 140° F (60°C)
- 2 horas 25 minutos

### **INSTRUCCIONES**

1. Precaliente el baño de agua a 140°F / 60°C
2. Aderece las pechugas de pollo con sal y colóquelas en una bolsa Ziploc para congelar de 1 galón.
3. Selle al vacío el pollo o colóquelo en una bolsa Ziploc de 1 galón usando el método de desplazamiento del agua. Baje el pollo en bolsa en su baño de agua y cocine por 2 horas 25 minutos (o hasta 5 horas).
4. Retire la bolsa del agua y transfiera el pollo a un plato.
5. Seque las pechugas con toallas de papel.
6. Precaliente una sartén de saltar a fuego medio.
7. Agregue la cucharada de mantequilla a la sartén, revolviéndola hasta que la espuma desaparezca. Agregue las pechugas de pollo con la piel hacia abajo a la sartén y cocine por 2-3 minutos, hasta que la piel esté bien dorada y crujiente.
8. Una vez que la piel esté dorada, voltee las pechugas y cocine 30 segundos más antes de pasarlas a una tabla de picar.
9. Para servir, rebane las pechugas de pollo contra la fibra y divídala entre cuatro platos, espolvoree la sal y sirva con los acompañamientos de su elección.

# LIMPIEZA

- Siempre desenchufe el Sous Vide Circulator y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Para retirar la suciedad del eje, presione levemente el botón de liberación y deslice el eje fuera del cuerpo.
- Use agua jabonosa para limpiar el eje y el circulator.
- Limpie el cuerpo del artefacto con un paño húmedo.

NOTA: El eje puede lavarse en el lavaplatos.

PRECAUCIÓN: No deje que la suciedad se acumule porque esto pueda dañar el calentador y el circulator.

PELIGRO: Nunca sumerja el circulator en el agua.

PRECAUCIÓN: Nunca use paños abrasivos, agentes de limpieza abrasivos o líquidos agresivos como bencina o acetona para limpiar el circulator.

PRECAUCIÓN: Cualquier otro aspecto de mantenimiento debe realizarlo un representante de servicio autorizado.

# DESCALCIFICACIÓN

## ¿Por qué descalcificar?

- La cal se acumula de forma natural alrededor del elemento calefactor si el agua que está usando es dura. El descalcificado ayuda a mantener su artefacto para que dure más y ofrece constantemente un rendimiento de alta calidad. La cal puede modificar permanentemente el rendimiento de su artefacto. El mal funcionamiento vinculado a la formación de cal no está cubierto por la garantía si se regresa el producto.

## ¿Cuándo descalcificar?

- La frecuencia de descalcificado depende de la dureza del agua y la cantidad de usos. Si nota las siguientes señales: ciclos más largos, más ruido al final del ciclo, medio ciclo que se detiene, etc., su máquina necesita ser descalcificada.

## Cómo descalcificar su Sous Vide Circulator All Clad

- Vierta una cantidad igual de vinagre y agua en un contenedor.
- Inicie un ciclo normal de 30 min con una temperatura configurada a 140°F / 60°C.
- Al final del ciclo, su artefacto debe estar limpio, is no, simplemente amplíe la duración del ciclo o repita el proceso.

# DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El Sous Vide Circulator no funciona.	Asegúrese que el enchufe esté correctamente conectado al tomacorrientes de la pared.
	Si el <b>Sous Vide Circulator</b> todavía no funciona, consulte con un centro de servicios autorizado de All-Clad.
Bajo nivel de agua	Apague el <b>Sous Vide Circulator</b> , agregue más agua para alcanzar la marca mínima MÍN por debajo de la marca máxima MÁX.
Se produce un ruido fuerte en el <b>Sous Vide Circulator</b>	Apague el <b>Sous Vide Circulator</b> , desenchufe el cable eléctrico, retire el protector del calentador para verificar y limpiar si hay algo obstruido en el circulator.



# GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

 : [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) / [www.all-clad.ca](http://www.all-clad.ca)

*Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, los productos eléctricos All-Clad son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de All-Clad, para conocerlas opciones de reparación, al número indicado abajo.  
Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!*

## **Garantía**

All-Clad garantiza este producto eléctrico o que funciona con baterías por **2 años** contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante All-Clad, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía All-Clad cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de All-Clad, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto.

La única obligación de All-Clad y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

## **Condiciones y exclusiones**

La garantía All-Clad, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra.

Para toda asistencia, por favor llame a Servicios al Consumidor de All-Clad al número gratuito abajo o describe en el sitio de internet. Un representante le ayudará personalmente diagnosticando la situación, y haciendo reparar o sustituir el producto en el centro de servicio All-Clad más próximo

All-Clad no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por All-Clad, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua cualquier otro producto inadecuado
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto

- daños mecánicos, sobrecargas
- accidentes incluyendo fuego, inundaciones, rayos, etc
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empaquetado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía All-Clad, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente.:

- a) La garantía All-Clad no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- b) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
- c) En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía All-Clad se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

### **Derechos establecidos por la ley al Consumidor**

Esta garantía All-Clad, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

### **Información adicional**

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de All-Clad.

<b>U.S.A.</b>	<b>GROUPE SEB USA</b> 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	<b>CANADA</b>	<b>GROUPE SEB CANADA</b> 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

9100021364-03



[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)