



Russell Hobbs™



instructions
mode d'emploi

3
12



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all Instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, control panel, or motor housing in water or other liquid.
- Only the heating and water circulation portion of the sous-vide should be immersed. In the event that any other parts accidentally submerge in liquid, unplug the device immediately and contact Customer Service.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Use tongs when reaching within the water bath.
- Extreme caution must be used when moving containers of hot liquids.
- Operate the sous-vide immersion cooker in water ONLY. Do not use it in other liquids or operate outside of water. Maintain the water level between the MIN and MAX lines.
- To disconnect, press and hold the Power/Start button ► until the numbers on the display panel turn off, remove plug from wall outlet, then remove sous-vide from the water pot.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.



GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

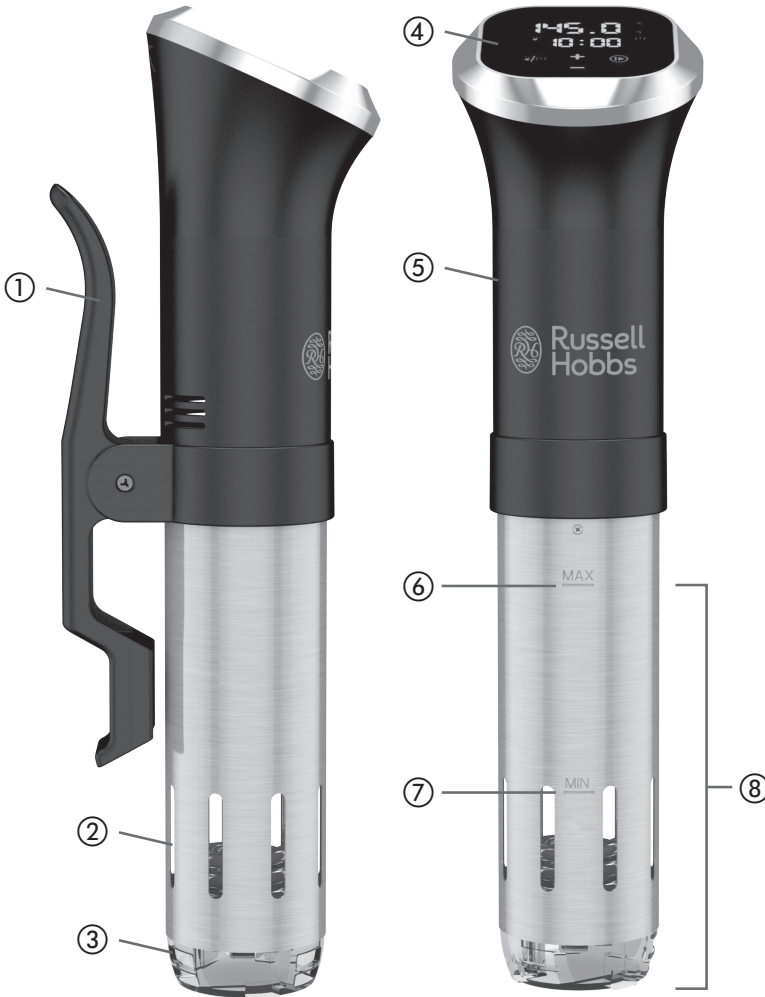


Welcome to Sous-Vide Cooking

When cooked at the correct temperature and length of time, sous-vide cooking slowly pasteurizes the food and makes it safe to eat at a lower temperature than faster cooking methods can. Although sous-vide (pronounced "soo-veed") means "under vacuum" in French, vacuum equipment isn't necessary in order to cook this way.

Food is placed in a pouch. Then all the air is expelled and the pouch sealed. The food is fully immersed in a precisely heated water bath to slowly and evenly cook to tender deliciousness. It can be held, after finishing cooking, at that temperature for an additional hour or so without overcooking.

When it's time to eat, remove the food from the bag, sear it quickly over high heat to brown, and enjoy!



Product may vary slightly from what is illustrated.



How to Use

This appliance is for household use only.

BEFORE USING YOUR SOUS-VIDE IMMERSION COOKER

- Remove all packing materials, any stickers and the plastic band around the power plug.
- To register your product, go to www.prodprotect.com/russellhobbs.
- Select a level, heat resistant surface where this unit is to be used allowing enough space for steam to rise without damage to counters, cabinets and walls.

PARTS

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1. Squeeze clamp | 5. Motor housing |
| 2. Water inlets | 6. Maximum water line |
| 3. Water outlets | 7. Minimum water line |
| 4. Control panel | 8. Immersible section |

GATHER WHAT YOU'LL NEED

- Large pot: from 7 to 12 quarts, depending on amount of food
- Water: Hot tap water speeds the heating process but can be too high to sous-vide cook delicate foods, such as steak and fish. Check the temperature against the chart.

Note: Do not use the sous vide with distilled water as it will affect the sensor function.

- Heat resistant surface to put pot on
- Heavy-duty resealable food bags: plastic or silicone
- Metal clips to immobilize or weigh down bags (recommended)
- Tongs for removing food from the water
- Food and seasonings
- Heavy pan and oil for searing



SET UP TO COOK

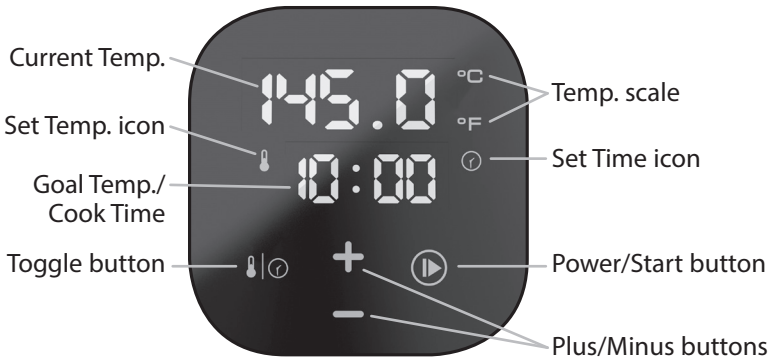
1. Select a pot that is 7 inches or taller and will be big enough to fit all your packages of food with enough extra space for water to flow freely around them. To give you an idea, imagine at least a two-inch-wide stream of water flowing between items.

Note: Too much crowding of food will cause uneven cooking and an overly large container will take longer to heat.


2. Fill the pot with lukewarm tap water deep enough to engulf the food. Place the pot on a heat resistant surface close near a grounded electrical outlet.

Note: The hottest water from the tap can be too hot for the more delicate cuts of meat, such as fish or steak.

3. Check water level to make sure that it will be between the MIN and MAX water lines on the sous-vide.
4. Open clamp and put the immersible section of the sous-vide cooker into the water and release handle of the clamp on the outside of the pot.
5. At this point you may plug in the sous-vide and begin the preheating while preparing the food.



HOW TO OPERATE YOUR SOUS-VIDE

1. Once the sous-vide is plugged in and the immersible section is in water, press the Power/Start button  to turn it on.

Note: If there is not enough water, the control panel gives an error warning: "Er 1" and the unit beeps 3 times.

2. The Current Temp display at the top will show the temperature of the water in Fahrenheit. To change to Celsius, press and hold the Toggle button for 2 seconds.
3. Set Temperature: Press toggle button if needed, to switch between temperature and time on the Goal Temp./Cook Time display. Hold plus/minus buttons to increase to the goal temperature. The sous-vide operates between 80°F (26.6°C) and 194°F (90°C).
4. Set Cook Time: Press the toggle button and use the plus/minus buttons to set the maximum amount of time you want the food to be cooked in, within the suggested timing range. (This way you can remove the food






when it's done or hold it for a while within the time range until you're ready to eat.) The timer can be set for up to 99 hours and 59 minutes. If you want more cooking time, start it up again after the timer counts down or add more time part of the way through cooking.

5. Start Heating: Press the flashing power button. It will beep once. (You have plenty of time at this juncture to seal the food in bags and put them in the water bath while the water heats up.)
6. Timer Starts: Sous-vide beeps twice and timer begins after the set temperature is reached. This is when the cooking time officially starts.

Note: The time and temperature can be changed with the plus/minus buttons while cooking.

7. Make a note of the minimum amount of time that your food needs to cook and be sure to take it out only after that point for food safety reasons.
8. When the timer ends the sous-vide will go into standby mode, beeping three times and ceasing heating and circulation.
9. If you are done cooking and the timer hasn't run out, turn the sous-vide off by pressing and holding the Power/Start button  until the numbers on the display panel turn off. Allow the appliance to cool down for an hour, then unplug and remove from the water. To avoid hard water stains, do not leave the sous-vide in the water bath over night.

SEASON AND SEAL THE FOOD IN BAGS

1. Season the food with salt and pepper or fresh herbs: Season lightly the first time because sous-vide cooking intensifies added flavours. There's no reason to add oil to bags containing meat.
2. Put food in bag, remove air from bag, and seal it. If you have a vacuum sealer this is a great use for it.

REMOVING AIR FROM BAGS BY IMMERSION

To avoid burns: Use the water in the pot before heating it or use a separate container of cool water.

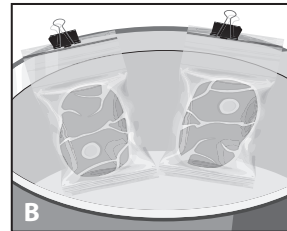
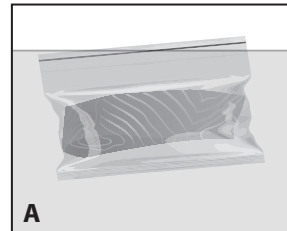
How to: Mostly seal the bag with food in it, except for one corner. Slowly push the bag into the water, expelling as much of the air as possible, until you almost get to the opening. (A) Seal it all the way closed, being careful not to get water into the bag.

Note: Be sure to remove all air from the bags. Air bubbles insulate the food from cooking and causing uneven cooking and undercooking the food that is above the water.

3. Once you have placed the food bags in the water to cook, you can either let them move freely under water or clip them individually to the edge of the pot. (B) It is best to have water flowing around each bag for even cooking.

You don't want them bunched up together.

Note: If the food bags are floating, and you've ensured that all air has been removed, you can attach a large metal binder clip to the bag and slip a metal spoon through the clip's triangle to weigh down the bag.





FINISH/SEAR THE FOOD

Food cooked in the sous-vide is moist and edible straight from the packet but meat is so much more delicious after a quick, hot searing.

1. Heat up a cast iron skillet and add olive or avocado oil. Sear meat to your preferred brown up to 2 minutes per side.
2. You can alternatively use a broiler or a grill. Just keep in mind that the food is already done and you are only searing the outside.

NOTES ON COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

In order to make sure the food is safe to eat, sous-vide cooking depends on the combination of the superior heat transfer of water, precise temperature, and a longer length of time cooking.

- Do not take meat out of the sous-vide early. Let it cook at least for the minimum length of time on the chart at the correct temperature.
- It is OK to leave meat in the sous-vide longer than the minimum time range. (Fish is the exception to this rule. Fish will get mushy if overcooked in the sous-vide.)
- Remove meat at or before the maximum time for food safety and to preserve texture.
- If you are using thinner cuts than those we specified in the charts, cook only to the minimum amount of time and remove from the water bath to maintain texture.
- Do not stack multiple pieces of meat in one bag. Put them side-by-side in a single layer. (C)





COOKING CHARTS

To get you started, below is a sampling of meats that can be cooked with the sous-vide technique.

Note that thickness measurements are based on the thickest section of the food and measured through the sealed pouch. Cooking times are for foods starting at refrigerated temperature. Add 20 minutes if starting from frozen.

Caution: Raw or unpasteurized food must never be consumed by immune compromised or highly susceptible individuals. The United States Food Code recommends that food should not be kept between 41°F and 130°F (5°C to 54.5° Celsius) for longer than four hours.

Strip, Ribeye, Porterhouse/T-Bone, and Butcher's Cuts: 1" to 2" thick		
Doneness	Temperature Range	Min-Max* Cook Time
Rare	121°F (49°C) to 128°F (54°C)	1 to 2 ½ hours
Medium-rare	129°F (54°C) to 135°F (57°C)	1 to 4 hours (2 ½ hours max if under 130°F/54°C)
Medium	135°F (57°C) to 145°F (63°C)	1 to 4 hours

Chicken Breast: 6 oz. or larger (bone in or boneless)		
Doneness	Temperature Range	Min-Max* Cook Time
Juicy and tender	150°F (66°C)	1 to 4 hours

Pork Chop: thick cut, 1" to 2"		
Doneness	Temperature	Min-Max* Cook Time
Medium-rare	135-140°F (57-60°C)	1 to 4 hours

Salmon: 4 oz. or larger		
Texture	Temperature	Min-Max Cook Time
Beginning to flake, translucent	115°F (46°C)	Thin Fillets: 30-45 minutes Thick Fillets: 45-60 minutes Longer cook times can result in mushy texture. Remove immediately after cooking is finished.

*The timer can be set for up to 99 hours and 59 minutes.



CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug and let the appliance cool before cleaning.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.

DESCALE REGULARLY

With frequent use, descaling should be done every month or more often in regions with hard water. To descale:

- Put the appliance in a pot as described in "OPERATION" and fill the pot with water to the "Max" level indicated on the appliance;
- Set the temperature to 80°C;
- Add 1/4 cup of citric acid powder per gallon of water used;
- Allow the water to circulate for 20 minutes after 80°C is reached;
- Turn off and unplug the appliance;
- When the appliance is cool, rinse the bottom with cold water and dry before storage;

Any other servicing should be performed by a qualified repair service.





NEED HELP?

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-947-3744. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult www.prodprotect.com/russellhobbs.

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands, Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty valid?

- In the United States: Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.
- In Canada: Two years from the date of original purchase with proof of such purchase. Canadian residents can register online for an extra year of warranty at: www.prodprotect.com/russellhobbs.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/russellhobbs, or call toll-free 1-800-947-3744, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.



Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation de tout appareil électroménager, il faut toujours observer des précautions de base, y compris ce qui suit :

- **Lisez toutes les instructions avant utilisation.**
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche, le panneau de commande ou le boîtier du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Seule la partie chauffante et pour la circulation d'eau du thermoplongeur peut être immergée. Dans l'éventualité où d'autres parties seraient immergées accidentellement, débrancher immédiatement l'appareil et communiquer avec le service à la clientèle.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué dans la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Utiliser des pinces pour prendre les aliments dans le bain d'eau.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Utiliser le thermoplongeur dans l'eau UNIQUEMENT. Ne pas utiliser dans d'autres liquides ou faire fonctionner à l'extérieur de l'eau. Maintenir le niveau d'eau entre les lignes MIN et MAX.
- Pour débrancher l'appareil, maintenir votre doigt appuyé sur le bouton d'alimentation/de mise en marche ► jusqu'à ce que les chiffres sur le panneau d'affichage s'éteignent, retirer la fiche de la prise murale, puis retirer le thermoplongeur du récipient d'eau.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.



- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.



Bienvenue dans l'univers de la cuisson sous vide

La cuisson sous vide, lorsqu'elle est faite à la bonne température et pendant la bonne durée, permet de pasteuriser lentement la nourriture et de rendre la consommation sécuritaire à une température plus basse qu'avec les méthodes de cuisson plus rapides. Bien que ce type de cuisson se nomme cuisson « sous vide », aucun appareil de mise sous vide n'est nécessaire pour cuisiner de cette façon.

Les aliments sont placés dans un sac. Ensuite, tout l'air est expulsé et le sac est scellé. Les aliments sont entièrement immergés dans un bain d'eau chauffé avec précision pour cuire lentement et uniformément jusqu'à l'obtention d'une tendreté délicieuse. Après la fin de la cuisson, ils peuvent être maintenus à cette température pendant une heure supplémentaire environ sans qu'ils ne soient trop cuits.

Lorsqu'il est temps de manger, retirer les aliments du sac, les saisir rapidement à feu vif pour les faire dorer, et savourer!





PARTIES

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Pince | 5. Boîtier du moteur |
| 2. Entrées d'eau | 6. Ligne de remplissage maximal |
| 3. Sorties d'eau | 7. Ligne de remplissage minimal |
| 4. Panneau de commande | 8. Section immersible |

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.





UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

AVANT D'UTILISER LE THERMOPLONGEUR

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Pour enregistrer le produit, aller à l'adresse www.prodprotect.com/russellhobbs.
- Choisir une surface de niveau et résistante à la chaleur où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper sans endommager les comptoirs, les armoires et les murs.

RASSEMBLER LE MATÉRIEL REQUIS

- Grande casserole : d'environ 7 à 12 litres, selon la quantité d'aliments
- Eau : l'eau chaude du robinet accélère le processus de chauffage, mais sa température peut être trop élevée pour la cuisson sous vide d'aliments délicats comme le bifteck et le poisson. Vérifier la température dans le tableau.

Remarque : Ne pas utiliser le thermoplongeur avec de l'eau distillée, car cela pourrait perturber le capteur.

- Surface résistante à la chaleur pour y mettre le récipient
- Sacs pour aliments refermables résistants : en plastique ou en silicone
- Pincettes métalliques pour immobiliser les sacs ou les garder immergés (recommandées)
- Pincettes pour sortir les aliments de l'eau
- Aliments et assaisonnements
- Poêle lourde et huile pour saisir les aliments

PRÉPARER LA CUISSON

1. Choisir un récipient d'environ 18 cm (7 pouces) ou plus grand, dont la taille sera suffisante pour contenir tous les paquets d'aliments et qui offre suffisamment d'espace pour que l'eau puisse circuler librement autour de ceux-ci. À titre d'exemple, garder en tête l'image d'un courant d'eau d'une largeur d'environ 5 centimètres (2 pouces) qui passe entre les sacs.

Remarque : Une trop grande quantité d'aliments entraînera une cuisson inégale, et un contenant trop grand prendra plus de temps à chauffer.

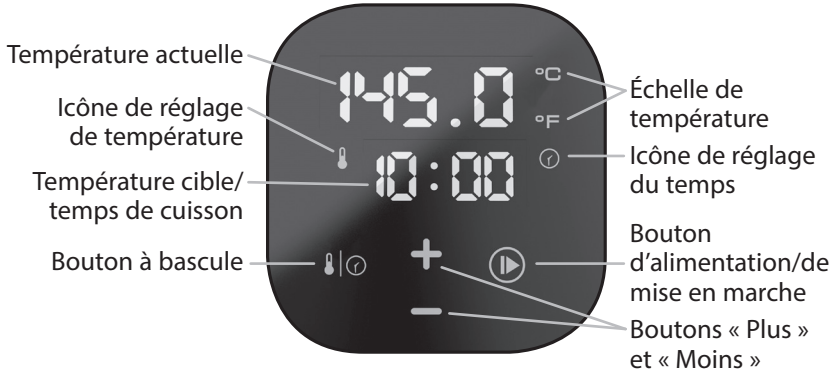
2. Remplir le récipient d'eau tiède du robinet à un niveau suffisant pour recouvrir les aliments. Placer le récipient sur une surface résistante à la chaleur, près d'une prise de courant mise à la terre.

Remarque : L'eau la plus chaude du robinet peut être trop chaude pour les viandes plus délicates, comme le poisson ou le steak.

3. Vérifier le niveau d'eau pour assurer qu'il se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX sur le thermoplongeur.
4. Ouvrir la pince et mettre la section immerisible du thermoplongeur dans l'eau. Relâcher la poignée de la pince afin qu'elle soit à l'extérieur du récipient



5. À ce stade, il est possible de brancher le thermoplongeur et de commencer le préchauffage pendant la préparation des aliments.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER VOTRE THERMOPLONGEUR

1. Lorsque le thermoplongeur est branché et que la section immerisible est dans l'eau, appuyer sur le bouton d'alimentation/de mise en marche ► pour le mettre en marche.

Remarque : S'il n'y a pas assez d'eau, le panneau de commande affiche un message d'erreur : « Er 1 », et l'appareil émet 3 bips.

2. L'affichage de la température actuelle en haut indique la température de l'eau en degrés Fahrenheit. Pour afficher la température en degrés Celsius, maintenir votre doigt appuyé sur le bouton à bascule pendant 2 secondes.
3. Régler la température : Appuyer sur le bouton à bascule, si nécessaire, pour passer de l'affichage de la température à celui du temps de cuisson. Maintenir les boutons plus/moins pour augmenter la température cible. Le sous-vide fonctionne entre 26.6 °C (80 °F) et 90 °C (194 °F).
4. Régler le temps de cuisson : Appuyer sur le bouton à bascule et, au moyen des boutons plus/moins, régler le temps maximum pendant lequel vous voulez faire cuire les aliments à l'intérieur de la plage de temps suggérée. (De cette façon, il est possible de retirer les aliments quand ils sont prêts ou de les laisser pendant un certain temps jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger, toujours en respectant la plage de temps suggérée.) La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 heures et 59 minutes. Si vous voulez plus de temps de cuisson, redémarrez-le après le compte à rebours de la minuterie ou ajoutez plus de temps pendant la cuisson.
5. Commencer le chauffage : Appuyer sur le bouton d'alimentation/de mise en marche clignotant. Il émettra un bip. (Vous avez maintenant suffisamment de temps pour sceller les aliments dans des sacs et les mettre dans le bain d'eau pendant que l'eau se réchauffe.)
6. Démarrage de la minuterie : Le thermoplongeur émet deux bips et la minuterie se met en marche une fois que la température sélectionnée est atteinte. C'est à ce moment que le temps de cuisson commence.

Remarque : Le temps de cuisson et la température peuvent être modifiés à l'aide des boutons plus/moins pendant la cuisson.





7. Prendre note de la durée minimale pendant laquelle les aliments ont besoin de cuire et s'assurer de les sortir seulement après cette durée pour des raisons de salubrité.
8. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, le thermoplongeur passe en mode veille, émet trois bips, puis cesse de chauffer et de faire circuler l'eau.
9. Si la cuisson est terminée, mais que le temps de la minuterie n'est pas écoulé, éteindre le thermoplongeur en maintenant enfoncé le bouton d'alimentation/de mise en marche ► jusqu'à ce que les chiffres sur le panneau d'affichage s'éteignent. Laisser l'appareil refroidir pendant une heure, puis le débrancher et le retirer de l'eau. Pour éviter les taches d'eau dure, ne pas laisser le thermoplongeur dans le bain d'eau pendant la nuit.

ASSAISONNER LES ALIMENTS ET LES SCELLER DANS DES SACS

1. Assaisonner les aliments avec du sel et du poivre ou des herbes fraîches : Assaisonner légèrement la première fois, car la cuisson sous vide intensifie les saveurs ajoutées. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans les sacs contenant de la viande.
2. Placer les aliments dans un sac, retirer l'air du sac et le sceller. Il peut être utile d'utiliser un scelleur sous vide.

RETRAIT DE L'AIR DES SACS PAR IMMERSION

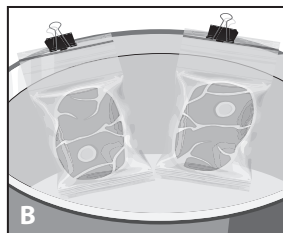
Pour éviter les brûlures : Utiliser l'eau dans le récipient avant de la faire chauffer ou utiliser un récipient d'eau fraîche distinct.

Utilisation : Sceller presque entièrement le sac contenant les aliments, sauf un coin. Plonger lentement le sac dans l'eau, en expulsant autant d'air que possible, jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne presque l'ouverture. (A) Sceller complètement le sac en prenant soin de ne pas laisser entrer d'eau dans le sac.

Remarque : S'assurer de retirer tout l'air des sacs. Les bulles d'air isolent les aliments et font flotter le sac, provoquant une cuisson inégale et une cuisson insuffisante des aliments qui se trouvent au-dessus de l'eau.

3. Une fois les sacs d'aliments placés dans l'eau pour la cuisson, les laisser se déplacer librement sous l'eau ou les attacher individuellement au bord du récipient. (B) L'eau doit circuler autour de chaque sac afin d'assurer une cuisson uniforme. Les sacs ne doivent pas être entassés.

Remarque : Si les sacs d'aliments flottent et que tout l'air a été retiré, il est possible d'attacher une grande pince métallique au sac et de glisser une cuillère en métal dans le triangle de la pince pour alourdir le sac.





TERMINER LA CUISSON/SAISIR LES ALIMENTS

Les aliments cuits par cuisson sous vide sont humides et comestibles dès qu'ils sont retirés du sac, mais la viande est beaucoup plus délicieuse une fois qu'elle a été saisie rapidement à haute température.

1. Faire chauffer une poêle en fonte et ajouter de l'huile d'olive ou d'avocat. Saisir la viande à votre goût pendant une durée maximale de 2 minutes de chaque côté.
2. Il est aussi possible d'utiliser une rôtissoire ou un gril. Prendre note que les aliments sont déjà cuits et qu'il ne s'agit que de faire dorer l'extérieur.

REMARQUES CONCERNANT LES TEMPS DE CUISSON ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Pour assurer que la nourriture peut être consommée de façon sécuritaire, la cuisson sous vide dépend de la combinaison du transfert thermique supérieur de l'eau, d'une température précise et d'une cuisson plus longue.

- Ne pas sortir pas la viande du récipient plus tôt. La laisser cuire au moins pendant la durée minimale qui est indiquée dans le tableau, à la bonne température.
- Il est correct de laisser la viande dans le récipient de cuisson sous vide plus longtemps que la durée minimale. (Le poisson est une exception. Celui-ci deviendra pâteux s'il est trop cuit.)
- Enlever la viande lorsque la durée maximale de cuisson est atteinte ou avant pour assurer la salubrité des aliments et préserver la texture.
- Dans le cas de coupes plus minces que celles que nous avons indiquées dans les tableaux, faire cuire pendant la durée minimale seulement et retirer la viande du bain d'eau pour conserver sa texture.
- Ne pas empiler plusieurs morceaux de viande dans un même sac. Disposer les aliments côte à côte, en une seule couche. (C)





TABLEAUX DE CUISSON

Pour commencer, voici une liste de coupes de viandes pouvant être cuites avec la technique de cuisson sous vide.

Prendre note que les mesures d'épaisseur sont fondées sur la partie la plus épaisse de l'aliment et sont établies à travers le sac scellé. Les temps de cuisson s'appliquent aux aliments réfrigérés. Ajouter 20 minutes si les aliments sont congelés.

Mise en garde : Les aliments crus ou non pasteurisés ne doivent jamais être consommés par des personnes immunodéprimées ou très sensibles. Le United States Food Code recommande de ne pas conserver les aliments entre 5 °C et 54,5 °C (41 °F et 130 °F) pendant plus de quatre heures.

Contre-filet, faux-filet, bifteck d'ailou/d'ailou gros filet et onglet/hampe : de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) d'épaisseur		
Cuisson	Plage de température	Temps de cuisson minimum et maximum*
Saignant	49 °C (121 °F) à 54 °C (128 °F)	1 heure à 2 heures et demie
Mi-saignant	54 °C (129 °F) à 57 °C (135 °F)	1 heure à 4 heures (2 heures et demie maximum si moins de 54 °C/130 °F)
À point	57 °C (135 °F) à 63 °C (145 °F)	1 heure à 4 heures

Poitrine de poulet : 170 g (6 oz) ou plus (avec os ou désossé)		
Cuisson	Plage de température	Temps de cuisson minimum et maximum*
Juteuses et tendres	66 °C (150 °F)	1 heure à 4 heures

Côtelettes de porc : tranches épaisses, de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po)		
Cuisson	Plage de température	Temps de cuisson minimum et maximum*
Mi-saignant	57 à 60 °C (135 à 140 °F)	1 heure à 4 heures

*La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 heures et 59 minutes.



Saumon : 115 g (4 oz) ou plus		
Texture	Température	Temps de cuisson minimum et maximum
Commence à se défaire, translucide	46 °C (115 °F)	Filets minces : De 30 à 45 minutes Filets épais : De 45 à 60 minutes Des temps de cuisson plus longs peuvent entraîner une texture pâteuse. Retirer immédiatement après la fin de la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Essuyer ensuite les surfaces avec un linge propre et humide.

DÉTARTREZ RÉGULIÈREMENT

En cas d'utilisation fréquente, le détartrage doit être effectué tous les mois ou plus souvent dans les régions où l'eau est dure.

Pour détartrer :

- Mettre l'appareil dans un récipient, comme décrit dans la méthode de fonctionnement et remplir le récipient d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué sur l'appareil;
- Régler la température à 80 °C;
- Ajouter 60 ml (1/4 tasse) de poudre d'acide citrique pour environ 4 litres (un gallon) d'eau utilisée;
- Laisser l'eau circuler pendant 20 minutes après que la température de 80 °C ait été atteinte;
- Éteindre et débrancher l'appareil;
- Lorsque l'appareil est froid, rincer le fond avec de l'eau froide et le sécher avant de le ranger;

Tout autre entretien doit être effectué par un service de réparation qualifié.





BESOIN D'AIDE?

Pour obtenir du service et faire réparer l'appareil, ou si vous avez des questions à propos de votre produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 947-3744. Prière de NE PAS retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de NE PAS envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Il est également possible de consulter le site www.prodprotect.com/russellhobbs.

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée de la garantie?

- Aux États-Unis : Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.
- Au Canada : Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui. Les résidents du Canada peuvent enregistrer leur produit en ligne pour obtenir une année supplémentaire de garantie : www.prodprotect.com/russellhobbs.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/russellhobbs, ou composer sans frais le **1-800-947-3744**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.





1000W 120V 60Hz

TM Trademark of Spectrum Brands, Inc., or one of its subsidiaries.
All rights reserved.

MC Marque de commerce de Spectrum Brands, Inc., ou l'une de ses filiales.
Tous droits réservés.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

© 2018 Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

SV1000B

23191

T22-5004174-A

