

HERITAGE

BUILT **TO LAST** | CONÇU **POUR DURER**



SOUS VIDE PRECISION COOKER CUISEUR DE PRÉCISION SOUS VIDE

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

P.2
P.17

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023760	120	900	60


IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse the power cord in water or other liquid.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Unplug the sous vide precision cooker when not in use. Allow the unit to cool down completely before disassembling the adjustable holding clamp or relocating.
- D. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: starfrit.com/en/contact-us
- E. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- F. The stainless steel element cover, the heating element, the cooking container, the heated water and the vacuumed or sealed bag become hot during use. Do not touch hot surfaces.
- G. Use protective mitts to avoid burns or serious personal injury.
- H. The heating element surface is subject to residual heat after use. Do not touch the metal surface.
- I. Do not operate the appliance without food or liquid in the cooking container.
- J. Always seal food in an airtight plastic bag before submerging it into the water of the cooking container.
- K. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illness; refer to the minimum cooking times provided within this guide.
- L. Always ensure the cooking container is placed on a firm and stable surface. The sous vide precision cooker should be securely clamped to the cooking container before use. The appliance must

always be kept perpendicular to the water level in order to allow for an adequate circulation of the water in the container.

- M. Do not immerse the sous vide precision cooker beyond the max marking line. The plastic part of appliance must not be immersed in water.
- N. Always be cautious when lifting the sous vide precision cooker after cooking. The unit is hot and can result in serious burns.
- O. The heating element, temperature sensors and water circulator enclosed inside the stainless steel element cover are fragile and must be handled with care to prevent any damage or deformation to these internal parts.
- P. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- Q. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- R. Do not place the appliance on or near a hot gas, electric burner, in a heated oven or microwave oven.
- S. To disconnect, press the  button, then remove plug from wall outlet. Connect the power plug to an easily accessible outlet so the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- T. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- U. Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

GROUNDING PLUG: As a safety feature, this appliance is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. 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.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- This appliance is equipped with a grounded plug, therefore the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- **DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the grounded plug.

INTRODUCTION SOUS VIDE COOKING

Sous vide has been a popular cooking method in restaurants for quite some time.

Sous vide is a French term which means “under vacuum” and describes food placed in vacuum sealed pouches and cooked in a water bath.

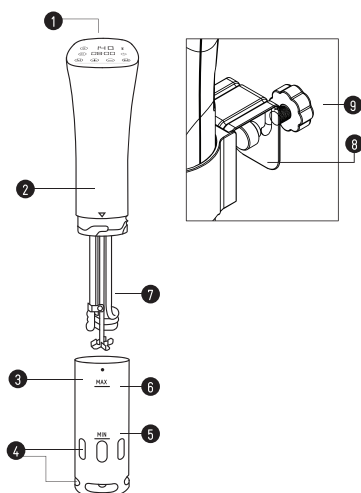
Food slowly cooks at precise low temperatures over a long period of time to achieve succulent tasting meals. Sealing foods inside pouches allows it to cook in its own juices in addition to any marinades or seasonings you wish to add. Vitamins, minerals and juices are retained within the food and natural flavors are intensified.

The Heritage sous vide precision cooker creates and maintains an even and accurately controlled cooking water bath for perfect cooking results. This appliance will be a great addition to your kitchen essentials and will allow you to prepare delicious meals ahead of time to enjoy with your friends and family.

IDEAL FOODS FOR SOUS VIDE COOKING

Meats are ideal to cook using the sous vide method as the results are more tender, succulent and more flavour filled. However, precision cooking is equally satisfying for seafood, vegetables and eggs!

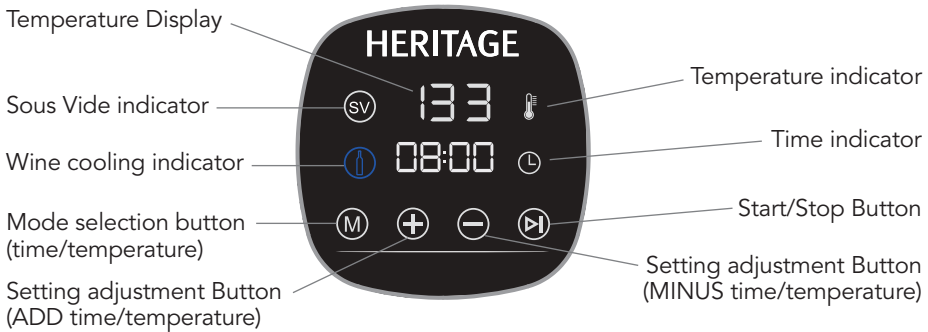
Red meats	Lamb, beef and pork
Poultry	Chicken, duck
Fish and Seafood	Fish, lobster tail, shrimp, scallop
Vegetables Root Tender	Potato, carrot, parsnip, beet, turnip Pea, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onion, squash
Fruits Firm Tender	Apple, pear Mango, plum, apricot, nectarine, papaya, strawberry
Eggs	



PARTS IDENTIFICATION

1. Digital control panel
2. Handle with power cord & 3 prong plug
3. Stainless steel element cover
4. Water flow channels
5. Minimum water level
6. Maximum water level
7. Heating element
8. Adjustable holding clamp
9. Tightening screw

CONTROL PANEL & FEATURES



START/STOP BUTTON (▶)

Press the Start/Stop Button to enter (SV) (SOUS VIDE) program or wine cooling program after plugging the appliance. The (▶) button will start the heating /cooking / cooling process. Press this button again to stop the cooking process.

MODE BUTTON (M)

Select the sous vide (SV) or wine cooling function (W).

After entering desired function by Pressing (M) and (▶), press both button (+) & (-) and hold for 2 seconds to change from Fahrenheit to Celsius. (Default display is Fahrenheit).

NOTE: The temperature cannot be changed from Fahrenheit to Celsius while the sous vide precision cooker is in use.

NOTE: To change from SOUS VIDE function to Cooling function : Press (▶) the Start/ Stop button, then press the (M) button and hold for 2 seconds. To change from Cooling function to SOUS Vide function : Press the (▶) Start/Stop button and press (M) button.

NOTE: The sous vide precision cooker can be unplugged from electrical outlet, and plugged back in, in order to change from one function to the other function (i.e. from sous vide to wine cooling or from wine cooling to sous vide), Repeat above operation. After one mode of operation was already in use its recommended to leave 30 minutes before changing between the two modes.

SETTING ADJUSTMENT BUTTONS (+) & (-)

Use the (+) and (-) buttons to adjust to the desired temperature and time settings.

When using the temperature setting, press the (+) & (-) buttons once to increase or to decrease the temperature in increments of 1°F or 0.1°C while in Celsius mode. Press and hold the (+) or (-) buttons to change the values faster.

Press (+) button to increase or (-) button to decrease the time and temperature settings. Press button 1 time and temperature adjusts with 1°F or 0.1°C while in Celsius mode.

To adjust cooking time, press the (+) or (-) button to increase or decrease time in increments of 1 minute for cooking time between 10 minutes and 2 hours (00:10- 02:00), and in increments of 10 minutes between 2 hours and 72 hours (02:00- 72:00). Press and hold the (+) or (-) button to changes the values faster. Once desired temperature is reached, press and hold the (▶) button to begin cooking.

Refill evaporated water during use, so that always water is filled into cooking container between MIN and MAX marking of the Sous vide precision cooker. Otherwise, the device could be damaged.

SETTING RANGE SPECIFICATIONS

SOUS VIDE FUNCTION

Default Temperature & Time	140°F / 56°C, 08:00 (8 hours)
Temperature setting range	68°F - 194°F / 20°C - 90°C
Time setting range	10 min up to 72 hours (00:10-72:00)
Temperature Adjustment increments	+ / - 1°F / 0.1°C

BEFORE FIRST USE

(READ THE INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE)

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

- A. Remove all packaging materials.
- B. Remove any stickers or labels from the appliance.
- C. Remove the protective film on the control panel and ensure no packaging materials remain on the heating element, the water flow channels or on the stainless steel element cover.
- D. **Using a soft damp cloth, wipe the surface of the main body and the stainless steel element cover. Dry thoroughly - The stainless steel element cover is dishwasher safe.**

TO ASSEMBLE

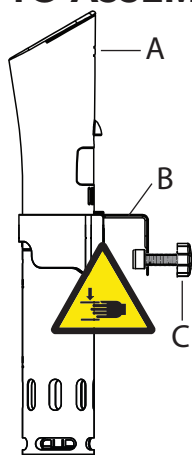


Figure 1.

Place the bracket (B) at edge of cooking container and fix the screw (C).

Place the device (A) into the bracket.

Fill water into the cooking container and observe min-/max-marking at device.

Plug in the power plug into outlet after filling the water in the cooking container.



Warning! Risk of crushing

Refill evaporated water during use, so that always water is filled into cooking container between MIN and MAX marking. Otherwise, the device could be damaged.

TIPS AND RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tips:

SELECT A COOKING CONTAINER

The cooking container must be large enough to hold sealed food and allow water to circulate between and around the sealed bags.

NOTE: It is recommended to use large metal container with a minimum height of 8,5 inches or 20,3 cm. The capacity of the container should be minimum 6 L and should not exceed 19 L.

WARNING: Do not use plastic containers made with BPA or PVC materials.

Place the cooking container on a stable, flat and heat resistant surface. Use a potholder or trivet under the cooking container.

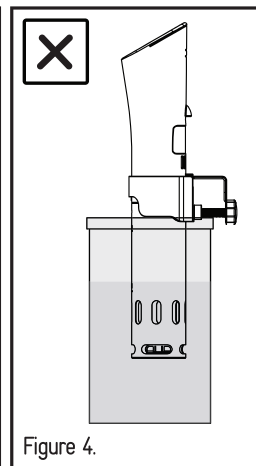
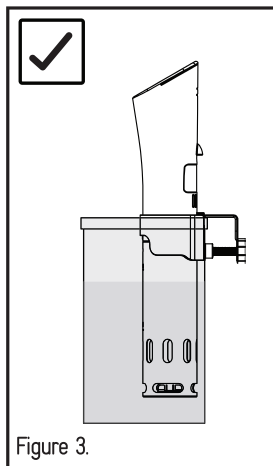
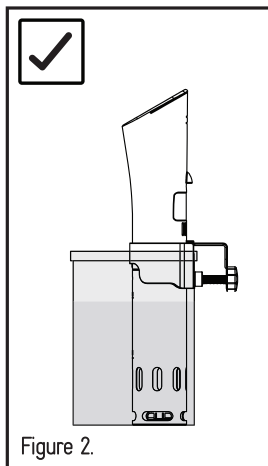
SECURE THE ADJUSTABLE HOLDING CLAMP OF THE SOUS VIDE PRECISION COOKER

The adjustable holding clamp of the sous vide precision cooker should be installed on the side of the cooking container. The appliance must always be kept perpendicular to the water level in the cooking container to allow the water to circulate properly. The bottom of the lower housing should rest on the bottom of the cooking container (**Figure 2**). For larger cooking containers, the stainless steel plate of the clamp must rest on the rim of the cooking container. Never use the sous vide precision cooker suspended without the bottom of the lower housing in the cooking container or the clamp not securely attached on the rim of the cooking container (**Figure 4**).

TO USE

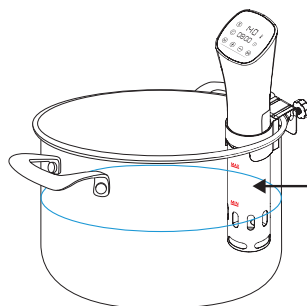
The cooking container must be large enough to hold sealed food and allow water to circulate between and around the sealed bags.

NOTE: It is recommended to use large metal container with a minimum height of 8.5 inches or 20.3 cm. The capacity of the container should be minimum 6 L and should not exceed 19 L.



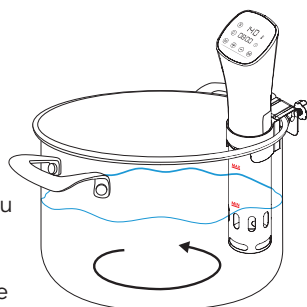
FILL THE COOKING CONTAINER WITH WATER

- The water level should be above the MIN level mark as indicated on the precision cooker and below the MAX level mark. Ensure you leave enough room in the container for food to be added.
- Verify periodically to ensure that the water level remains above the food and the MIN level mark.
- If additional water is needed, heat it on the stovetop or in the kettle to approximately the same temperature (but not hotter) as the water in the cooking container to avoid cooling the water.



PLUG THE SOUS VIDE PRECISION COOKER

- The appliance must be plugged in a 120V AC wall outlet. A “beep” will sound.
- Press the Start /Stop button (▶) to enter SV (SOUS VIDE) program after plugging the appliance. Set the target temperature and cooking time. Press the Start/Stop button. The water will preheat while you prepare your recipe. Once the water has reached the target temperature the appliance will “beep” 1 time. The time indicator will flash on the control panel. The Start/Stop button must be pressed before counting down.



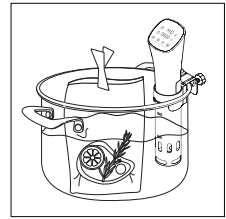
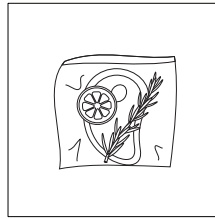
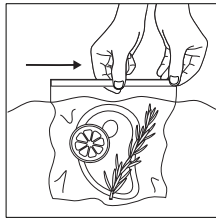
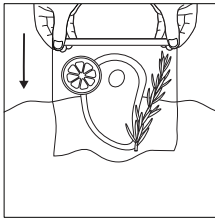
PLACE THE FOOD TO BE COOKED IN A VACUUM SEALED BAG OR IN A RESEALABLE FREEZER BAG

- Spices or marinades can be added prior to placing the food in the bag or to sealing.
- Oxygen and moisture in air causes food to degrade and lose flavor, texture and nutritional value. Therefore, to capture the taste and the nutritional quality, sous vide cooking requires food to be vacuum sealed or placed in resealable freezer bags.
- If you are using a vacuum sealer, the seal will be created by the vacuum sealer after the air has been removed. Commercial quality vacuum systems remove air and moisture before sealing items airtight to create a commercial quality vacuum.
- Bags that are heat-safe, BPA free and PVC free are safe for sous vide cooking. Most name-brand resealable freezer bags as well as the bags sold for vacuum sealing can be used.
- Ensure food placed in resealable freezer bags are not overcrowded.
- Ensure that the food bags are clean and have not been contaminated by dirt or other food contaminants.
- If the food bag floats above water, use a large, heavy metal spoon, plate or any other heat resistant utensil to weigh the bag down in order to keep food submerged.
- Use proper precautions while preparing food to prevent cross contamination.

- For cooking periods longer than 8 hours, it is recommended to seal food with a vacuum sealer.

NOTE: Water must circulate entirely around each portion of food for even cooking. Do not layer food in the bag.

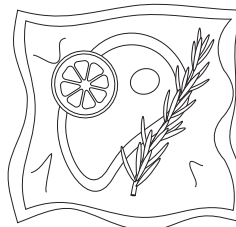
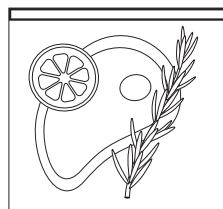
METHOD	
Resealable Freezer bag *This method is recommended for any foods that cooks less than 8 hours.	Place food in a resealable freezer bag and remove as much air as possible.
	Close bag leaving a 1-inch (2.5 cm) opening at the top.
	Hold the top of the bag open and slowly lower in into the cooking container. The pressure of the water will squeeze the air out of the bag.
	Just before the top of the bag reaches the water squeeze any remaining air out of the bag and seal.
	Do not submerge the seal of the bag. It is recommended to clip the top of the bag to the side of the cooking pot ensuring the seal will not go underwater to avoid liquid to leak inside the bag.



VACUUM BAG

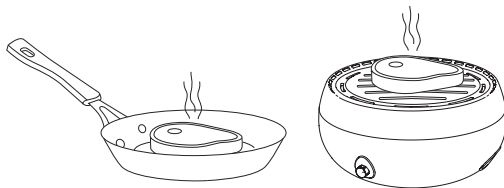
NOTES:

- If the bag is vacuumed sealed it can be completely submerged below the water level.
- If the food bag floats above water, use a large, heavy metal spoon, plate or any other heat resistant utensil to weigh the bag down in order to keep food submerged.



SEARING & FINISHING FOOD

- Use oven mitts and remove the bag from water bath. Remove food from the bag, pat dry before searing.
- Searing will improve the appearance and flavor of the food. Sear meat in a preheated cast iron pan or BBQ for about 30-60 seconds on both side for a golden crispy texture.
- If the cooked food is not going to be consumed immediately, do not remove food from the bag. Plunge the sealed bag into ice water to reduce temperature quickly and keep refrigerated.



TO USE

The cooking container must be large enough to hold sealed food and allow water to circulate between and around the sealed bags.

NOTE: It is recommended to use large metal container with a minimum height of 8.5 in or 20.3 cm. The capacity of the container should be minimum 6 L and should not exceed 19 L.

SOUS VIDE FUNCTION

PREHEATING MODE

1. Connect the power cord into wall outlet. A “beep” will sound. flashes by default on the control panel. Press the Start/Stop button to activate the SOUS VIDE function. The sous vide precision cooker will display the default time of 08: 00 (8 hours) and temperature of 140 °F / 56 °C.
2. Press the button, and the temperature display will flash. Press the or button to set the desired temperature. Press the button again, and the time display will flash. Press the or button to set the desired cooking time.

NOTE: No food should be added into the water bath at this stage. Preheating time may vary depending on the current and set water temperature.

3. Once the temperature and time parameters have been set, press the button to start the preheating stage. The preheat stage will bring the sous vide precision cooker to the desired temperature before starting the cooking process.

NOTE: During the preheating stage, the display will indicate the real temperature.

COOKING MODE

1. Once the preheating stage has completed, the appliance will beep 1 time indicating the appliance is ready for the cooking stage. The setting time and Start/Stop button will flash in the control panel.
2. Place the sealed bag into the cooking container. The Start/Stop button must be pressed before counting down. If there is no action after preheating, the setting temperature will remain during 30 minutes. It will stop heating after 30 minutes.

NOTE: Ensure the food is not floating above the water, it must be full submerged and must remain throughout the entire cooking stage.

TIME AND TEMPERATURE RESET

Press the **⏮** button and the sous vide precision cooker will stop working. The display will indicate the setting time and temperature. To set a new time and cooking temperature, repeat steps above in the PREHEATING MODE and the COOKING MODE SECTIONS to set a new time and temperature.

NOTE: Do not pause cooking for more than 1 or 2 minutes to avoid cooling temperature of the water bath.

AUTO SHUT-OFF:

The sous vide precision cooker is equipped with an auto shut-off safety device. Intelligent water-level sensors will immediately turn the heating elements off if the unit is removed from the water or if the water falls below the minimum water level.

COMPLETED

Once cooking stage is completed, the appliance will “beep” 3 times. The time countdown is finished, and the display will indicate “End”. The appliance will not stop working. It will keep warm 1 hour and the timer will run up to an hour. After an hour, the appliance will stop working and circulating water timer will turn to off.

WHEN COOKING IS COMPLETED:

1. Turn off and unplug appliance.
2. Remove sealed foods using tongs and place on a plate.
3. After, food is removed let water cool. Remove the precision sous vide cooker by releasing adjustable holding clamp and follow recommended cleaning instructions (see cleaning section)
4. Discard cooking water after it is fully cooled.

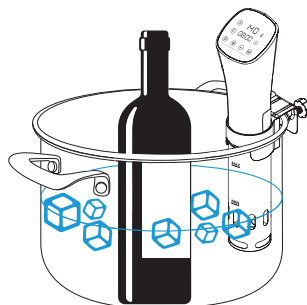
WINE COOLING FUNCTION

COOLING MODE


1. Connect the power plug into wall outlet. A “beep” will sound. By default, **SV** flashes in the control panel. Press the **Ⓜ** button to select the WINE COOLING **Ⓛ** which is ideal to cool wine.
2. Press the **⏮** the default time is pre-set to 01:00 (1 hour) and real temperature is indicated.

NOTE: Temperature cannot be adjusted during cooling function. Real temperature will display.


To create an ice bath, place the Sous vide precision cooker into a container of water. Be sure the water level does not go over the max marking. Slowly drop ice cubes into the container and the water temperature will start to drop. Circulating water in the container will help to cool more quickly.



TIME AND TEMPERATURE RESET

Press the  button the sous vide precision cooker will stop working. Repeat steps above in the cooling mode.

COMPLETED

The cooling function will run for one hour and then automatically stop. Once cooling process is completed, the appliance will “Beep” 3 times. The time countdown is finished, and the display will indicate “End”. The appliance will stop cooling process and circulating water timer will turn to off. The water circulator can be stopped at any time by pressing the .

WHEN COOLING IS COMPLETED:

1. Turn off and unplug appliance.
2. Remove bottles of wine.
3. Remove the precision sous vide cooker by releasing clamp and follow recommended cleaning instructions (see cleaning section)
4. Discard cooking water when cooking is completed.

SOUS VIDE TEMPERATURE AND TIME CHART

The following cooking temperature and time are intended as guidelines for sous vide cooking.

Additional cooking time may be required to adjust to your individual tastes and ingredients.

Food	Thickness	Cooking Outcome	Cooking Temperature	Cooking Time (Minimum)	Cooking Time (Maximum)
Beef & Lamb					
Tender Cuts Tenderloin, cutlets, sirloin, ribeye, rump, T-bone	0.5-2" / 2-5 cm	Rare	122°F / 50°C	1 hour	4 hours
		Medium Rare	129°F / 54°C		
		Medium	133°F / 56°C		
		Well Done	140°F / 60°C		
Tougher Cuts Blade, chuck, leg of lamb, shoulder, shanks, game meats	1.5-2.5" / 4-6 cm		122°F / 50°C	8 hours	18 hours
Pork					
Belly	1-2.5" / 3-6 cm		180°F / 82°C	10 hours	22 hours
Ribs	0.5-1.5" / 2-4 cm		138°F / 59°C	10 hours	22 hours
Chops	0.5-2" / 2-5 cm		133°F / 56°C	2 hours	10 hours
Lamb					

Food	Thickness	Cooking Outcome	Cooking Temperature	Cooking Time (Minimum)	Cooking Time (Maximum)
Chops	0.5-2" / 2-5 cm	Rare	126°F / 52°C	1 hour	3 hours
		Medium Rare	131°F / 55°C	2 hours	5 hours
		Medium	140°F / 60°C	1 hour	4hours
Poultry					
Chicken breast with bone	1-2" / 3-5 cm		180°F / 82°C	2 hours	7 hours
Chicken breast without bone	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	1 hour	5 hours
Chicken thigh with bone	1-2" / 3-5 cm		180°F / 82°C	2 hours	7 hours
Chicken thigh without bone	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	1 hour	4 hours
Chicken legs	2-3" / 5-7 cm		180°F / 82°C	2 hours	7 hours
Duck breast	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	2 hours	4 hours
Fish and Seafood					
Fish	0.5-1.5" / 2-3 cm	Very lightly cooked	113°F / 45°C	45 min	
		Lightly cooked	122°F / 50°C		
		Medium Rare	131°F / 55°C		
Shrimp	0.5-2" / 2-5 cm	Juicy and cooked through	140°F / 60°C	30 min	
Lobster tail	1.6-2.4" / 4-6 cm	N/A	140°F / 60°C	1 hour	
Scallops	0.8-1.6" / 2-5 cm	N/A	140°F / 60°C	30 min	
Eggs					
		Runny	144°F / 62°C	45 min	
		Just set	150°F / 66°C		
		Medium	155°F / 68°C		
		Soft boiled	164°F / 73°C		
Fruit & Vegetables					
Vegetables			185°F / 85°C	1 hour	3 hours
Fruits			185°F / 85°C	45 min	2 hours

***All thicknesses are measured once the food has been vacuum sealed.**

IMPORTANT NOTES

- Only use fresh ingredients when cooking sous vide.
- Ensure that all meat, seafood, and poultry have been stored at below 5°C / 41°F before preparation begins. Using a digital food thermometer to check the temperature is recommended.
- The temperature and time indicated in the chart are measured according to the thickness once the food has been vacuum sealed.
- Cooking time may vary depending on the thickness of the food. Thinner cuts of meat will cook more quickly, and thicker cuts will require a longer cooking time.
- Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, or eggs may increase the risk of foodborne illness.
- Longer cooking times may result in an altered texture of finished foods.
- These times and temperatures are guidelines. Further cooking may be required to achieve desired result.
- Always use an accurate instant read thermometer to measure the temperature of the food after removing it from the sealed bag to ensure that it has reached the proper safe internal doneness.
- For food safety reasons, do not cook the food at lower temperatures and times that have been given in the temperature and time guidelines.
- The Sous vide precision cooker can hardly overcook your food. Just keep in mind that the texture and quality of the food can start to decline if it's left to cook for a lot longer than is recommended.

CLEANING AND MAINTENANCE


WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

REGULAR MAINTENANCE


1. Once the sous vide precision cooker has cooled down, clean with a slightly soft damp cloth. Dry thoroughly.
NOTE: Never immerse the main body, the control panel, the electrical cord or the plug in water or any other liquid
2. Store the sous vide precision cooker in a dry place.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch

DESCALING

After several uses, descaling may be required. The stainless steel element cover may be coated with mineral deposits from water. Follow below steps to descale your sous vide precision cooker.

1. Clamp the sous vide precision cooker to a heat proof container. Fill the container with water to the maximum line (MAX) indicated on the stainless steel element cover with equal amounts of water and white vinegar.
2. Plug the power cord. Set the target temperature to 43°C / 109 °F and set timer for 1 hour. Press the  button to start the appliance and begin the cleaning process.
3. Once completed, unplug the power cord to turn off the appliance and let it cool down. Dry thoroughly with a soft cloth before storage.
4. Discard the water from the container.

OIL MARKS

1. Clamp the sous vide precision cooker to a heat proof container. Fill the container with water to the maximum line (MAX) indicated on the stainless steel element cover and add dishwasher soap.
2. Plug the power cord. Set the target temperature to 43°C/ 109 °F and set timer for 1 hour. Press the  button to start the appliance and begin the cleaning process.
3. Once completed, unplug the power cord to turn off the appliance and let it cool down. Dry thoroughly with a soft cloth before storage.
4. Discard the water from the container.

STORAGE

Ensure all pieces are clean and dried thoroughly with a soft cloth before storage. Store appliance in a dry and clean place. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters and cause the cord to wear prematurely and break.

TROUBLESHOOTING

If you experience any problem with your sous vide cooker, try these helpful tips to solve the issue.

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
The Sous Vide precision cooker has stopped and E1 appears on the screen of the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • The water pot has not been filled. • The water level has fallen below the minimum water level mark. • The Sous Vide precision cooker is not positioned on a flat surface. • Electronics error. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the Sous Vide precision cooker. Add water past the minimum water level mark. Plug into a 120 AC- 3 prong electrical wall outlet. • Reposition unit on a clean flat surface. • Please contact customer service.
The water circulator suddenly stops and E2 or E3 appears on the screen of the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • There is a potential loose wire connection of the water sensor. • The water sensor shorts out and is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact customer service.
The sous vide precision cooker has stopped and E4 appears on the screen of the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • The water level has fallen below the minimum water level mark. • The dry boil protection has been triggered. • Electronics error. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the Sous vide precision cooker. Add water past the minimum water level mark. • Plug into a 120 AC 3-prong electrical wall outlet. • Please contact customer service

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
The water circulator suddenly stops and E5 or E6 appears on the screen of the control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • There is a potential loose wire connection of the temperature sensor. • The temperature sensor shorts out and is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact customer service.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, and use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a HERITAGE authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of HERITAGE. All decisions will be final.

For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: starfrit.com/en/contact-us

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ


No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
023760	120	900	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant.
- C. Débrancher le cuiseur de précision sous vide lorsqu'il n'est pas en fonction. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de retirer la pince de maintien réglable ou avant de déplacer l'appareil.
- D. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous
- E. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas inclus avec l'appareil ou qui ne sont pas recommandés par le fabricant. L'utilisation de tels accessoires peut encourir de blessures.
- F. Le couvercle de l'élément en acier inoxydable, l'élément chauffant, le récipient de cuisson, sacs refermables ou sous vide deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- G. Utiliser des mitaines pour le four pour prévenir les brûlures ou les blessures.
- H. L'élément chauffant produit une chaleur résiduelle après l'utilisation. Ne pas toucher à la surface de métal.
- I. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans aliment ou sans liquide dans le récipient de cuisson.
- J. Toujours sceller les aliments dans un sac de plastique étanche avant de le submerger sous l'eau (dans le récipient de cuisson).

- K. La consommation de viandes crues ou pas assez cuites, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou des œufs peut augmenter le risque de développer des maladies alimentaires. Veuillez vous référer au tableau des temps minimums de cuisson ci-dessous.
- L. Toujours s'assurer que le récipient de cuisson est placé sur une surface stable et solide. Le cuiseur de précision sous vide doit être fixé de façon sécuritaire au récipient de cuisson avant l'utilisation. Le cuiseur doit être placé perpendiculairement au niveau de l'eau pour permettre une circulation idéale de l'eau dans le récipient.
- M. Ne pas submerger le cuiseur de précision sous vide au-delà de la ligne de démarcation maximale. La partie supérieure du cuiseur est en plastique et ne doit pas être submergée.
- N. Toujours faire attention lors du retrait du cuiseur de précision sous vide de l'eau. L'appareil est chaud et peut causer des brûlures.
- O. L'élément chauffant, les capteurs de température, le circulateur d'eau situés à l'intérieur du couvercle de l'élément en acier inoxydable sont fragiles et doivent être manipulés avec soin pour prévenir les bris et la déformation de ces pièces.
- P. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à toutes autres fins que pour lesquelles il a été conçu.
- Q. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou toucher à des surfaces chaudes.
- R. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou d'un four micro-ondes.
- S. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton , ensuite retirer la fiche de la prise électrique. Toujours brancher l'appareil dans une prise facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être facilement débranché en cas d'urgence.
- T. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- U. Ne pas laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il est en fonction. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Fiche de mise à la terre : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de mise à la terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

INTRODUCTION À LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson qui est populaire dans les restaurants depuis quelques années.

Le terme « sous vide » fait référence à des aliments scellés dans des sacs hermétiques et ensuite cuits dans l'eau.

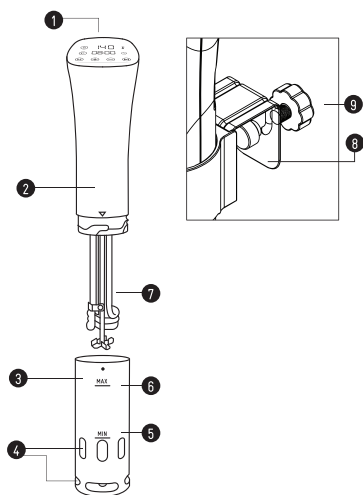
Des aliments qui sont cuits à basse température sur une longue période de temps donneront des repas succulents. Lorsque les aliments sont scellés hermétiquement, ils cuiront alors dans leurs propres jus en plus des marinades ou des assaisonnements que vous pouvez ajouter. Les vitamines, les minéraux et les jus sont conservés pendant toute la cuisson et les saveurs naturelles sont intensifiées.

Le cuseur de précision sous vide Heritage crée et maintient un environnement de cuisson à température constante et contrôlée qui donnera les meilleurs résultats de cuisson. Cet appareil deviendra rapidement un outil essentiel dans votre cuisine et vous permettra de préparer des repas délicieux pour la famille et les amis.

LES ALIMENTS PARFAITS POUR LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est parfaite pour la cuisson des viandes. Résultats : des viandes plus tendres, succulentes et pleines de saveurs. Vous pouvez également utiliser la cuisson sous vide pour apprêter des fruits de mer, des légumes et les œufs.

Viandes rouges	Agneau, bœuf, porc
Volailles	Poulet, canard
Poissons et fruits de mer	Poissons, queues de homard, crevettes, pétoncles
Légumes Légumes racines Légumes tendres	Pommes de terre, carottes, navet, betteraves, panais Pois, asperges, maïs, brocoli, chou-fleur, aubergine, oignons, courges
Fruits Fruits fermes Fruits tendres	Pommes, poires Mangues, prunes, abricots, nectarines, papayes, fraises
Œufs	

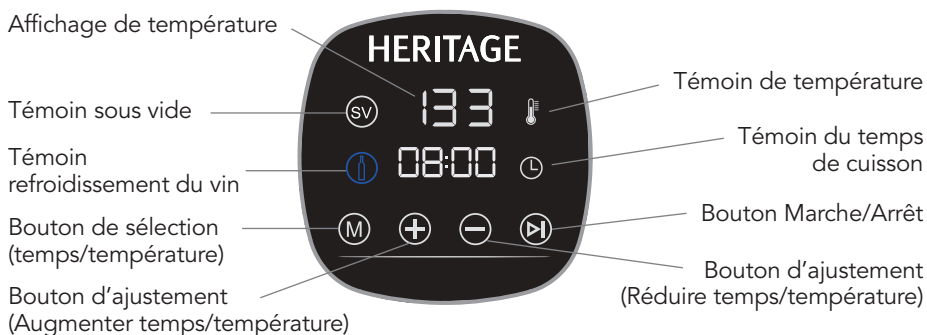


IDENTIFICATION DES PIÈCES

1. Panneau de contrôle numérique
2. Poignée avec cordon électrique muni d'une fiche à 3 broches
3. Couvercle de l'élément en acier inoxydable
4. Canaux d'écoulement de l'eau
5. Indicateur du niveau minimal d'eau
6. Indicateur du niveau maximal d'eau
7. Élément chauffant
8. Pince de maintien réglable
9. Vis de serrage

PANNEAU DE CONTRÔLE ET AUTRES CARACTÉRISTIQUES

Affichage de température



BOUTON MARCHE/ARRÊT (▶)

Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour accéder au programme SV (SOUS VIDE) ou au programme de refroidissement du vin après avoir branché l'appareil. Le bouton (▶) débute le processus de chauffage/de cuisson/de refroidissement. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour éteindre l'appareil.

BOUTON DE SÉLECTION DE FONCTION (M)

Sélectionner la fonction sous vide (SV) ou la fonction Refroidissement du vin (🍷).

Après avoir sélectionné la fonction désirée en appuyant sur le bouton (M) et (▶), appuyer en même temps sur les boutons (+) et (-) pendant 2 secondes. L'affichage de température changera de Fahrenheit à Celsius. (L'affichage de température par défaut est en Fahrenheit).

NOTE : La température ne peut être changée de Fahrenheit à Celsius alors que le cuseur de précision sous vide est en marche.

NOTE : Pour passer de la fonction SOUS VIDE à la fonction refroidissement du vin : appuyez sur le bouton Marche/Arrêt puis sélectionnez le bouton «M» et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Pour passer de la fonction de refroidissement du vin à la fonction SOUS Vide : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et appuyez sur le bouton «M».

NOTE : Le cuiseur de précision sous vide peut aussi être débranché de la prise électrique et rebranché pour changer d'une fonction à l'autre (ex. de cuisson sous vide à refroidissement du vin ou de refroidissement du vin à cuisson sous vide). Répéter l'opération précédente. Quand un mode d'opération est déjà en fonction, il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant de changer à l'autre mode d'opération.

BOUTONS D'AJUSTEMENTS ⊕ ET ⊖

Pour ajuster la température, appuyer sur les boutons ⊕ et ⊖ pour augmenter ou réduire la température par incrément de 1 °F ou 0,1 °C lorsque vous cuisinez en Celsius. Appuyer plus longuement sur les boutons ⊕ et ⊖ pour augmenter la vitesse de déroulement.

Pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur les boutons ⊕ ou ⊖ pour augmenter ou réduire le temps par portion d'une minute pour des temps de cuisson de 10 minutes à 2 heures de temps (00:10 - 02:00), et par portion de 10 minutes pour des temps de cuisson de 2 heures à 72 heures (02:00- 72:00). Appuyer plus longuement sur les boutons ⊕ or ⊖ pour changer les temps de cuisson plus rapidement. Lorsque la température désirée est atteinte, appuyer sur le bouton ⊞ et le maintenir quelques secondes pour débiter la cuisson.

ATTENTION : Porter attention à la quantité d'eau dans le récipient de cuisson. Toujours s'assurer que la quantité se situe entre les lignes de démarcation MIN/MAX sur le cuiseur. Au besoin, remettre de l'eau dans le récipient de cuisson pour remplacer l'eau évaporée. Autrement, l'appareil pourrait être endommagé.

CARACTÉRISTIQUES DES AJUSTEMENTS LA FONCTION SOUS VIDE

Température et temps de cuisson par défaut	56 °C / 140 °F, 08:00 (8 heures)
Intervalle des ajustements de température	20 °C - 90 °C / 68 °F - 194 °F
Étendue des temps de cuisson	10 min à 72 heures (00:10 -72:00)
Incréments des ajustements de température	+/- 0.1 °C / 1 °F

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION)

Note : Durant la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira pas après quelques utilisations de l'appareil.

- Retirer l'emballage
- Retirer les étiquettes et autocollants de l'appareil.
- Retirer la pellicule protectrice du panneau de contrôle et s'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'élément chauffant, des canaux d'écoulement de l'eau ou du couvercle de l'élément en acier inoxydable.

D. Avec un linge humide, nettoyer la partie principale du cuiseur ainsi que le couvercle de l'élément en acier inoxydable. Sécher complètement. **Le couvercle de l'élément en acier inoxydable peut être nettoyé au lave-vaisselle**

ASSEMBLAGE

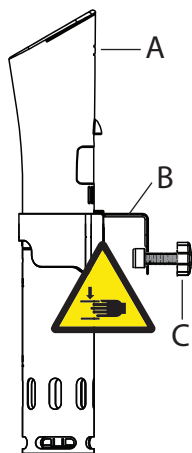


Figure 1.

Fixer la pince de maintien réglable (B) au rebord du récipient de cuisson et insérer la vis (C). Insérer l'appareil (A) dans la pince ajustable. Remplir le récipient de cuisson avec l'eau, et se référer aux lignes de démarcations MIN/MAX sur l'appareil. Brancher la prise électrique dans l'appareil après avoir rempli d'eau le récipient de cuisson.



ATTENTION : RISQUE D'ÉCRASEMENT

ATTENTION : Porter attention à la quantité d'eau dans le récipient de cuisson. Toujours s'assurer que la quantité se situe entre les lignes de démarcation MIN/MAX sur le cuiseur. Au besoin, remettre de l'eau dans le récipient de cuisson pour remplacer l'eau évaporée. Autrement, l'appareil pourrait être endommagé.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Suivre ces recommandations pour obtenir de meilleurs résultats :

SÉLECTION D'UN RÉCIPIENT DE CUISSON

Le récipient de cuisson doit être assez grand pour contenir les aliments scellés et permettre à l'eau de circuler librement.

NOTE : Il est recommandé d'utiliser un grand récipient de métal d'une hauteur minimum de 20,3 cm (8.5 po) et d'une capacité de volume minimum de 6 L à un maximum de 19 L.

ATTENTION : Ne pas utiliser des contenants de plastique fabriqués avec des matériaux contenant des BPA et PVC.

Installer le récipient sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Placer le récipient sur un sous-plat.

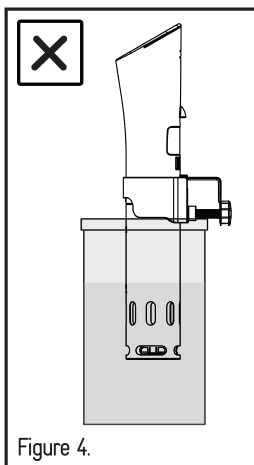
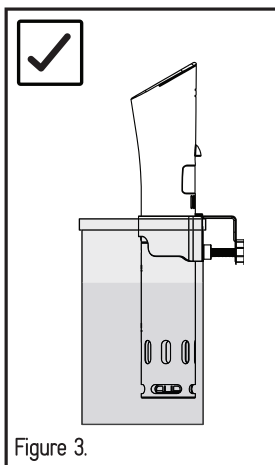
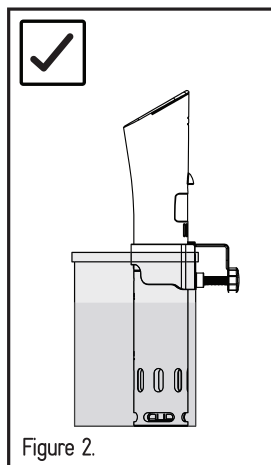
INSTALLATION DE LA PINCE DE MAINTIEN RÉGLABLE DU CUISEUR DE PRÉCISION SOUS VIDE

La pince de maintien réglable du cuiseur de précision sous vide doit être fixée sur le côté du récipient de cuisson. L'appareil doit être installé de façon perpendiculaire au niveau de l'eau dans le récipient de cuisson de sorte que l'eau puisse circuler facilement. La partie inférieure du boîtier de l'appareil doit toucher au fond du récipient de cuisson (**Image 2**). Pour des récipients de cuisson de plus grand format, la plaque en acier inoxydable de la pince de maintien réglable devrait être appuyée contre le rebord du récipient de cuisson. Ne jamais utiliser le cuiseur de précision sous vide sans que le boîtier du cuiseur touche au fond du récipient de cuisson ou fixer à la pince de maintien réglable installée au rebord du récipient de cuisson (**Image 4**).

UTILISATION

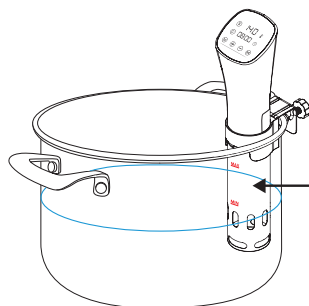
Le récipient de cuisson devrait être assez volumineux pour contenir les aliments dans des sacs scellés et pouvoir contenir assez d'eau pour circuler librement entre les sacs.

NOTE : Il est recommandé d'utiliser un grand récipient de métal d'une hauteur minimum de 20,3 cm (8,5 po) et d'une capacité de volume minimum de 6 L à un maximum de 19 L.



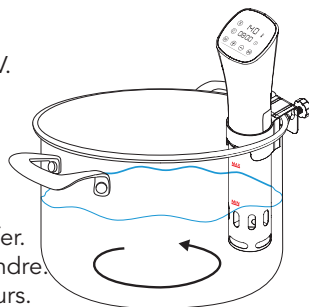
REPLISSAGE DU RÉCIPIENT DE CUISSON AVEC DE L'EAU

- Le niveau de l'eau doit être au-dessus de la ligne de démarcation MIN et en dessous de la ligne de démarcation MAX comme indiqué sur l'appareil. Toujours s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace pour ajouter des aliments dans des sacs scellés.
- Vérifier de façon périodique que le niveau de l'eau demeure au-dessus de la ligne de démarcation minimum.
- Si de l'eau doit être ajoutée et pour éviter de refroidir l'eau qui se trouve déjà dans le récipient, chauffer l'eau dans une casserole à la même température approximativement.



BRANCHER LE CUISEUR DE PRÉCISION SOUS VIDE

- L'appareil doit être branché dans une prise murale de 120 V. Un bip se fera entendre.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (mettre le logo) pour accéder au programme SV (SOUS VIDE) après avoir branché l'appareil. Ajuster à la température et au temps de cuisson désirés. Appuyer sur le bouton Marche / Arrêt pour mettre l'appareil en marche. L'eau commencera à se réchauffer. Quand la température voulue est atteinte, 1 bip se fera entendre. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant le compte à rebours.

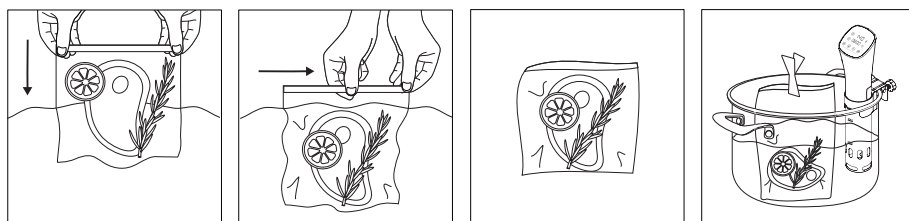


PLACER LES ALIMENTS À CUIRE DANS DES SACS SCÉLLÉS SOUS VIDE OU DANS DES SACS REFERMABLES POUR LE CONGÉLATEUR

- Épices et marinades peuvent être ajoutées avant de sceller les sacs de plastique.
- L'oxygène et l'humidité dans l'air causent la détérioration des aliments, la perte de saveur, de texture et des nutriments. Pour conserver la saveur et les nutriments, la cuisson requiert que les aliments soient scellés sous vide ou placés dans sacs refermables pour le congélateur.
- Si vous utilisez un appareil à emballage sous vide, l'air est évacué du sac au moment du scellage. Les appareils à emballages sous vide commerciaux évacuent l'air et l'humidité avant de sceller les aliments, de sorte qu'un environnement sous vide de qualité est créé.
- Les sacs recommandés pour la cuisson sous vide sont des sacs résistants à la chaleur sans BPA et PVC. La plupart des sacs refermables pour le congélateur vendus en magasins peuvent être utilisés également pour la cuisson sous vide.
- S'assurer de ne pas trop remplir les sacs avant de les sceller ou de les refermer.
- S'assurer que les sacs sont propres et qu'ils n'ont pas été contaminés par de la saleté ou autres contaminants alimentaires.
- Si le sac flotte au-dessus du niveau de l'eau, utiliser une cuillère de métal, une assiette ou tout autre ustensile résistant à la chaleur pour maintenir le sac sous l'eau.
- Prendre les précautions qui s'imposent lors de la préparation des aliments pour éviter la contamination croisée.
- Pour de longues périodes de cuisson, il est recommandé d'utiliser des aliments qui ont été scellés sous vide.

NOTE : L'eau doit circuler complètement autour des sacs de portions d'aliments pour assurer une cuisson uniforme. Ne pas superposer les aliments dans les sacs.

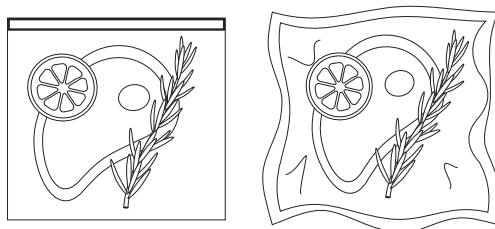
MÉTHODE	
Sac refermable pour le congélateur *Cette méthode est recommandée pour les aliments qui requièrent moins de huit heures de cuisson	Mettre les aliments dans un sac refermable et évacuer le plus d'air possible.
	Refermer le sac en laissant une ouverture de 2,5 cm (1 po).
	Tenir le sac par l'ouverture et le submerger lentement dans le récipient de cuisson. La pression de l'eau évacuera l'air du sac.
	Juste avant que l'ouverture du sac soit submergée, presser pour évacuer le restant d'air et fermer le sac.
	Ne pas submerger la fermeture du sac. Il est recommandé de fixer le haut du sac au rebord du récipient de cuisson pour éviter que de l'eau pénètre dans le sac.



SAC SOUS VIDE

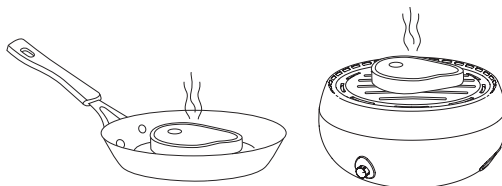
NOTES :

- Si le sac est scellé sous vide, il peut être submergé complètement sous le niveau de l'eau.
- Si le sac flotte à la surface de l'eau, prendre une cuillère de métal, une assiette, ou tout autre ustensile résistant à la chaleur qui pourra maintenir le sac, et les aliments, sous l'eau.



SAISIR LES ALIMENTS ET INTERROMPRE LA CUISSON

- Utiliser des mitaines pour le four pour retirer le sac du récipient de cuisson. Retirer les aliments du sac et assécher avant de les saisir.
- Saisir les aliments améliore leur apparence et accroît leur saveur. Saisir les viandes dans une poêle en fonte bien chaude ou sur le BBQ pendant 30 à 60 secondes jusqu'à l'obtention d'une belle texture dorée.
- Si les aliments ne sont pas consommés tout de suite, ne pas les sortir du sac. Plonger le sac dans de l'eau glacée pour interrompre la cuisson plus rapidement, ensuite garder réfrigéré.



UTILISATION

Le récipient de cuisson devrait être assez volumineux pour contenir les aliments dans des sacs scellés et pouvoir ajouter assez d'eau pour circuler librement entre les sacs.

NOTE : Il est recommandé d'utiliser un grand récipient de métal d'une hauteur minimum de 20,3 cm (8,5 po) et d'une capacité de volume minimum de 6 L et maximum de 19 L.

FONCTION SOUS VIDE

PRÉCHAUFFAGE

1. Brancher l'appareil dans une prise murale. Un bip se fera entendre. Le voyant (Ⓢ) clignotera par défaut sur le panneau de contrôle. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (Ⓜ) pour activer la fonction SOUS VIDE. Le cuiseur de précision sous vide affichera le temps de cuisson par défaut de 08 : 00 (8 heures) et une température de 56°C / 140°F.

2. Appuyer sur le bouton (Ⓜ), l'affichage de la température clignotera. Appuyer sur les boutons (+) et (-) pour sélectionner la température désirée. Appuyer à nouveau sur le bouton (Ⓜ) et l'affichage du temps de cuisson clignotera. Appuyer sur les boutons (+) et (-) pour sélectionner le temps de cuisson désiré.

NOTE : Ne pas mettre de sacs avec des aliments dans le récipient de cuisson à ce moment. Le temps pour préchauffer l'eau dépendra de la température actuelle de l'eau et de la température sélectionnée pour la cuisson.

3. Quand la température et le temps de cuisson sont sélectionnés, appuyer sur le bouton (Ⓜ) pour débiter le préchauffage de l'eau. Le cuiseur de précision sous vide préchauffera l'eau jusqu'à l'obtention de la température sélectionnée avant de commencer la cuisson.

NOTE : Pendant l'étape de préchauffage, le panneau de contrôle affichera la température réelle.

MODE CUISSON

1. Quand le préchauffage est terminé, un «bip» se fera entendre et l'appareil est prêt pour la cuisson. Le témoin du temps de cuisson et le bouton Marche/Arrêt (Ⓜ) clignoteront dans le panneau de commande.

2. Mettre le sac avec les aliments dans le récipient de cuisson. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant le compte à rebours. Après le préchauffage, si il n'y a aucune action sur l'appareil il restera à la température de réglage et émettra un bip après 30 minutes. Il arrêtera de chauffer après 30 minutes.

NOTE : S'assurer que le sac ne flotte pas à la surface de l'eau, il doit être complètement submergé et doit le rester pendant tout la durée du temps de cuisson.

RÉAJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON

Appuyer sur le bouton (Ⓜ) et le cuiseur de précision sous vide arrêtera de fonctionner. L'affichage indiquera la température désirée et le temps de cuisson par défaut. Pour ajuster un nouveau temps de cuisson et température, répéter les étapes de la section PRÉCHAUFFAGE et des MODES DE CUISSON ci-dessus pour ajuster les nouveaux temps de cuisson et température.

NOTE : Ne pas arrêter le cuiseur plus d'une minute ou deux pour éviter que l'eau ne se refroidisse trop.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Le cuiseur de précision sous vide est doté d'un dispositif de sécurité d'arrêt automatique. Des capteurs de niveau d'eau intelligents éteindront immédiatement l'élément chauffant si l'appareil est retiré de l'eau ou si le niveau d'eau est inférieur à la ligne de démarcation minimum.

CUISSON TERMINÉE

Lorsque la cuisson est terminée, trois « bips » se feront entendre. Le compte à rebours est terminé et l'affichage indiquera « FIN » (End). L'appareil ne s'arrêtera pas de fonctionner. Il gardera au chaud 1 heure et la minuterie fonctionnera jusqu'à une heure. Par la suite, l'appareil arrêtera de chauffer l'eau et la minuterie du circulateur d'eau s'éteindra.

QUAND LA CUISSON EST TERMINÉE :

1. Éteindre et débrancher l'appareil.
2. Retirer le sac scellé avec l'aide d'une pince de cuisine et le mettre sur une assiette.
3. Laisser l'eau refroidir. Retirer le cuiseur de précision sous vide en libérant la pince de maintien réglable. Suivre ensuite les recommandations pour le nettoyage du cuiseur.
4. Laisser l'eau refroidir et la jeter.

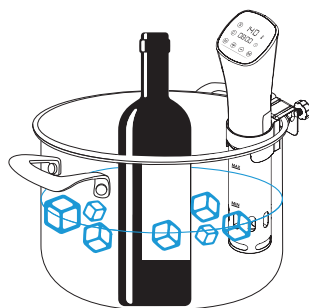
FONCTION DE REFROIDISSEMENT DU VIN

MODE REFROIDISSEMENT

1. Brancher l'appareil dans une prise murale. Un « bip » se fera entendre. Le bouton (S) clignotera sur le panneau de contrôle par défaut, Appuyer sur le bouton (M) pour sélectionner la fonction refroidissement du vin (I).
2. Appuyer sur le bouton (M), le temps de refroidissement par défaut est de 01:00 (1 hour) et la température actuelle apparaîtra.

NOTE : La température ne peut être ajustée pour cette fonction, la température actuelle sera affichée sur le panneau de contrôle.


Pour créer un bain de glace, fixer le cuiseur de précision sous vide à un récipient rempli d'eau. S'assurer que le niveau de l'eau ne dépasse pas la ligne de démarcation maximum. Ajouter des cubes de glace lentement et la température de l'eau commencera à descendre. Faire circuler l'eau dans le récipient accélérera le refroidissement de l'eau.



RÉAJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON

Appuyer sur le bouton  et le cuiseur de précision sous vide arrêtera de fonctionner. Répéter les étapes de la section REFROIDISSEMENT DU VIN ci-dessus.

REFROIDISSEMENT TERMINÉ

La fonction Refroidissement fonctionnera pendant une heure et s'arrêtera automatiquement. Quand le processus de refroidissement est complété, 3 « bips » se feront entendre. Le compte à rebours est terminé et l'affichage indiquera « FIN » (End). L'appareil arrêtera de refroidir l'eau et la minuterie du circulateur d'eau s'éteindra. Le circulateur d'eau peut être éteint en tout temps en appuyant sur le bouton .

QUAND LE REFROIDISSEMENT EST TERMINÉ :

1. Éteindre et débrancher l'appareil
2. Retirer les bouteilles de vin
3. Retirer le cuiseur de précision sous vide en libérant la pince de maintien réglable. Suivre ensuite les recommandations pour le nettoyage du cuiseur.
4. Jeter l'eau

TABLEAU TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES POUR LA CUISSON SOUS VIDE

Les températures et les temps de cuisson du tableau ci-dessous sont des recommandations pour la cuisson sous vide. Les temps de cuisson peuvent être ajustés selon vos goûts et préférences.

Aliments	Épaisseur	Résultat de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson (minimum)	Temps de cuisson (maximum)
Bœuf et agneau					
Coupes tendres Filet, côtelette, surlonge, faux-filet, rôti de croupe	0,5-2" / 2-5 cm	Saignant/rouge	122°F / 50°C	1 heure	4 heures
		Médium-saignant	129°F / 54°C		
		Médium	133°F / 56°C		
		Médium-bien cuit	140°F / 60°C		
Coupes plus coriaces Palette, bloc d'épaules, épaule, gigot d'agneau, jarret, viandes de gibier	1,5-2,5" / 4-6 cm		122°F / 50°C	8 heures	18 heures

Aliments	Épaisseur	Résultat de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson (minimum)	Temps de cuisson (maximum)
Porc					
Flanc de porc	1-2,5" / 3-6 cm		180°F / 82°C	10 heures	22 heures
Côtes	0,5-1,5" / 2-4 cm		138°F / 59°C	10 heures	22 heures
Côtelettes	0,5-2" / 2-5 cm		133°F / 56°C	2 heures	10 heures
Agneau					
Côtelettes	0,5-2" / 2-5 cm	Saignant	126°F / 52°C	1 hour	3 heures
		Médium-saignant	131°F / 55°C	2 heures	5 heures
		Médium	140°F / 60°C	1 heure	4heures
Volaille					
Poitrine de poulet avec os	1-2" / 3-5 cm		180°F / 82°C	2 heures	7 heures
Poitrine de poulet désossée	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	1 heure	5 heures
Haut de cuisse de poulet avec os	1-2" / 3-5 cm		180°F / 82°C	2 heures	7 heures
Haut de cuisse de poulet désossé	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	1 heure	4 heures
Cuisse de poulet	2-3" / 5-7 cm		180°F / 82°C	2 heures	7 heures
Poitrine de canard	1-2" / 3-5 cm		148°F / 64°C	2 heures	4 heures
Poisson et fruits de mer					
Poisson	0,5-1,5" / 2-3 cm	Très légèrement cuit	113°F / 45°C	45 min	
		Légèrement cuit	122°F / 50°C		
		Médium	131°F / 55°C		
Crevettes	0,8-1,6" / 2-5 cm	Juteuses et cuites	140°F / 60°C	30 min	
Queue de homard	1,6-2,4" / 4-6 cm		140°F / 60°C	1 heure	
Pétoncles	0,8-1,6" / 2-5 cm		140°F / 60°C	30 min	

Aliments	Épaisseur	Résultat de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson (minimum)	Temps de cuisson (maximum)
Œufs					
		Coulant	144°F / 62°C	45 min	
		Moyen	150°F / 66°C		
		À point	155°F / 68°C		
		Mollets	164°F / 73°C		
Fruits et légumes					
Légumes			185°F / 85°C	1 heure	3 heures
Fruits			185°F / 85°C	45 min	2 heures

***Toutes les épaisseurs sont mesurées une fois que les aliments ont été scellés sous vide.**

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

- Utiliser que des aliments frais pour la cuisson sous vide.
- S'assurer que les viandes, fruits de mer et volailles ont été conservés à une température sous 5 °C / 41 °F avant la préparation. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre numérique pour aliments afin de vérifier la température des aliments.
- Les températures et les temps de cuisson du tableau ci-dessus sont basés sur l'épaisseur des aliments lorsqu'ils ont été scellés sous vide.
- Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur des aliments. Les aliments plus minces cuiront plus rapidement et les aliments plus épais prendront plus de temps.
- La consommation de viandes crues ou pas assez cuites, de volailles, de fruits de mer peut augmenter le risque de développer des maladies alimentaires.
- Un long temps de cuisson peut modifier la texture des aliments lorsque la cuisson est terminée.
- Les temps de cuisson et températures du tableau ci-dessus sont des recommandations. Les temps de cuisson peuvent être ajustés selon vos goûts et préférences.
- Toujours utiliser un thermomètre à lecture rapide pour mesurer la température des aliments après les avoir retirés du sac pour confirmer que la température interne a atteint un niveau de cuisson sécuritaire.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas faire cuire les aliments à des températures et des temps de cuisson inférieurs aux recommandations ci-dessus.
- Il est pratiquement impossible de trop cuire un aliment avec le cuiseur de précision sous vide. Il faut cependant se souvenir que plus le temps de cuisson est long, plus la texture et la qualité des aliments en seront affectées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et qu'il est complètement refroidi avant de le manipuler ou de le nettoyer.

ENTRETIEN RÉGULIER


1. Lorsqu'il est complètement refroidi, nettoyer le cuiseur de précision sous vide avec un linge humide. Sécher complètement.
NOTE : Ne jamais submerger le boîtier moteur avec le panneau de contrôle, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Entreposer l'appareil dans un endroit sec.
NOTE : Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer qui pourraient endommager la surface de l'appareil.

DÉTARTRAGE

Après plusieurs utilisations, le détartrage de l'appareil est recommandé pour enlever des dépôts de calcaire sur le couvercle en acier inoxydable. Suivre les étapes ci-dessous :

1. Fixer le cuiseur de précision sous vide à un récipient de cuisson résistant à la chaleur. Remplir le récipient d'eau et de vinaigre (à quantité égale) jusqu'à la ligne de démarcation maximum comme indiqué sur le couvercle en acier inoxydable.
2. Brancher le cordon d'alimentation. Ajuster la température à 43 °C / 109 °F et la minuterie à une heure. Appuyer sur le bouton  pour commencer le processus de détartrage.
3. Une fois terminé, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Sécher complètement avec un linge doux et entreposer.
4. Jeter l'eau de nettoyage.

TACHES D'HUILE

1. Fixer le cuiseur de précision sous vide à un récipient de cuisson résistant à la chaleur. Remplir le récipient d'eau jusqu'à la ligne de démarcation maximum comme indiqué sur le couvercle en acier inoxydable et ajouter du savon à vaisselle.
2. Brancher le cordon d'alimentation. Ajuster la température à 43 °C / 109 °F et la minuterie à une heure. Appuyer sur le bouton  pour commencer le processus de détartrage.
3. Quand le processus est terminé, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Sécher complètement avec un linge doux et ranger.
4. Jeter l'eau de nettoyage.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces ont été séchées complètement avant de ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Éviter d'enrouler le cordon d'alimentation trop solidement autour de l'appareil, car ceci pourrait causer de la pression et de l'usure sur le cordon d'alimentation qui pourrait alors se briser.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez un problème avec votre cuiseur de précision sous vide, consulter ces conseils utiles pour résoudre le problème.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil s'est arrêté et E1 apparaît sur l'écran d'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient d'eau n'est pas rempli. • Le niveau d'eau est tombé sous la ligne de démarcation minimum. • Le cuiseur de précision sous vide n'est pas installé sur une surface plane. • Problème électronique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil. Remplir d'eau au-delà de la ligne de démarcation minimum. Rebrancher l'appareil dans une prise murale de 120 V à trois broches. • Installer l'appareil sur une surface plane. • Communiquer avec le service à la clientèle.
Le circulateur d'eau s'est arrêté et E2 ou E3 apparaît à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • Une mauvaise connexion potentielle du capteur d'eau. • Le capteur d'eau est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec le service à la clientèle.
L'appareil s'est arrêté et E4 apparaît sur l'écran d'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le niveau d'eau est tombé sous la ligne de démarcation minimum. • Le dispositif anti-chauffage à sec a été activé. • Problème électronique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir d'eau au-delà de la ligne de démarcation minimum. • Brancher l'appareil dans une prise murale de 120 V à trois broches. • Communiquer avec le service à la clientèle.
Le circulateur d'eau s'est arrêté de fonctionner et E5 et E6 apparaissent à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • Une mauvaise connexion potentielle du capteur de température. • Le capteur de température est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec le service à la clientèle.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par HERITAGE.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de HERITAGE. Toutes les décisions sont finales.

Pour obtenir plus d'information, communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse courriel suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**