



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

SOUS VIDE IMMERSION CIRCULATOR
THERMOSTAT D'IMMERSION POUR
CUISSON SOUS VIDE
CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

36200

840299601

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or main housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect immersion circulator, turn OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not use with any liquids other than water.
16. Do not operate the appliance dry, outside of water.
17. After turning off the appliance, the heat shield and heater will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces. Allow unit to cool before handling.
18. Do not immerse the appliance above the MAX water level line.
19. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with either a polarized Appliance Leakage Current Interrupter plug (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

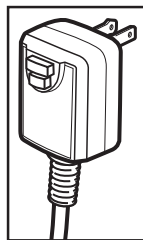
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounding type, the extension cord should be a grounding type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

TO TEST ALCI PROTECTION DEVICE

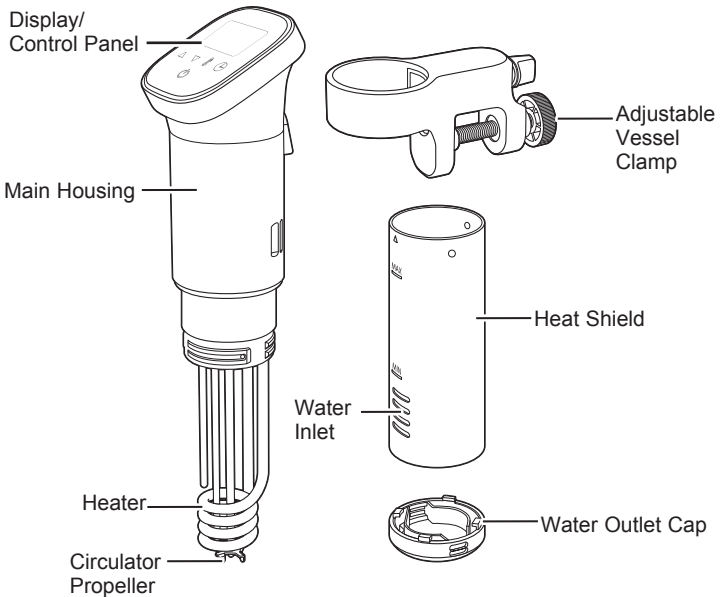
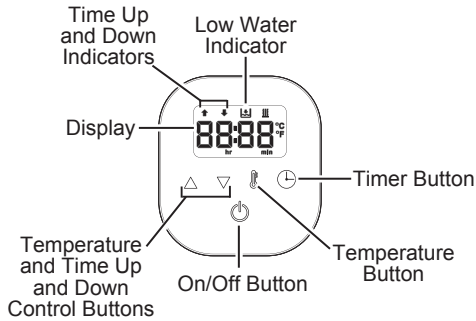
If this appliance is equipped with a polarized Appliance Leakage Current Interrupter plug (ALCI), this device will shut off immersion circulator automatically under certain abnormal operating conditions, such as submersion of immersion circulator in water above MAX line.

The ALCI must be tested before each use of immersion circulator.

1. Make sure ALCI is plugged in, then press Reset button.
2. Press Test button. Reset button should pop out, which indicates ALCI is working properly.
NOTE: If Reset button does **not** pop out during test, or pops out before or during operation, or if immersion circulator fails to function properly, do not operate immersion circulator. Refer to product warranty.
3. Press Reset button again to reactivate the ALCI. You are now ready to operate the immersion circulator.



PARTS AND FEATURES



With the Weston Sous Vide Immersion Circulator, you have complete flexibility when it comes to programming the cook time and temperature. Depending on your needs, you can:

- Program both temperature and time.
- Program temperature and not program time (timer set to 0:00 and only counts up).
- Use default temperature (125°F [52°C]) and program time.
- Use default temperature (125°F [52°C]) and not program time (timer set to 0:00 and only counts up).

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly, or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonSupply.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801.

CONTROL PANEL

On/Off (⏻) **Button:** Powers the circulator on and off.

Temperature and Time Up and Down Arrows: Adjusts time and temperature. Time increases by 5-minute intervals for the first hour, then 1-hour intervals after.

Low Water Indicator (⚠️): Illuminates when water level is below minimum water line. Circulator will chime continuously until water is added.

Overheating Indicator (🔥): Illuminates when unit has overheated. See “Troubleshooting” for instructions.

Timer Button (⌚): Sets cooking time. Default cook time is 0 hours; maximum cook time is 99 hours.

Temperature Button (🌡️): Sets desired temperature. Default temperature is 125°F (52°C). Temperature range is 86–210°F (30–99°C).

Additional Features: Fahrenheit/Celsius – To change from Fahrenheit to Celsius, press and hold both temperature and time up and down buttons before setting temperature.

SETUP

⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse main housing or control/display in water.

IMPORTANT: Do not plug in the circulator until the following steps have been completed.

1. Select a cooking vessel large enough for your sealed food with room to allow water to circulate between and around the sealed bags. Have a plate ready for sealed food when finished cooking. **(FIGURE 1)**

2. Make sure cooking vessel is on a stable, level, and heat-resistant surface. Use a kitchen towel, pot holder, or trivet under vessel. Ensure heat shield is mounted to unit. **(FIGURE 2)**

3. Use the clamp to secure the circulator inside the cooking vessel. Water will circulate even if the water outlet cap is resting on the vessel bottom. Make sure circulator is securely clamped. **(FIGURE 3)**

NOTE: Do not overtighten. Do not operate without circulator clamped in place. **(FIGURE 3)**

4. Fill vessel with water between MIN and MAX lines on circulator. **(FIGURE 4)**

NOTES:

- You will need to adjust the water level between MIN and MAX once sealed food is added. **(FIGURE 4)**
- Sealed food should not be added to water until water is preheated to set temperature.

FIGURE 1

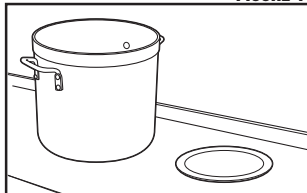


FIGURE 2

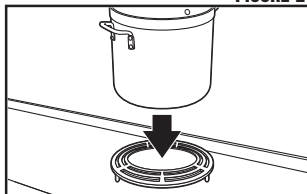
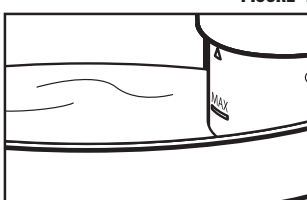


FIGURE 3



FIGURE 4



INSTRUCTIONS FOR USE

PREHEAT

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse above the MAX line.

1. Plug circulator into an outlet not used by another device. The On/Off (⏻) button will light up. Make sure cord is safely positioned away from water.
2. Press On/Off (⏻) button. Control buttons will illuminate and display will show current water temperature and On/Off Button will flash.
3. To set a desired temperature, press the temperature button. Temperature will flash in display and the default temperature 125°F (52°C) will be displayed. Press up or down buttons to select desired temperature. Press temperature button again to set, or it will automatically set after 5 seconds. On/Off (⏻) button will flash.
4. To select time, press timer button and 0:00 will flash. Press up or down button to select desired time. Press time button again to set, or it will automatically set after 5 seconds. Time does not need to be set to begin preheating.
5. To start circulator, press the flashing On/Off (⏻) button. Circulator will chime once and begin to heat water to desired temperature.
6. Display will show current temperature; Temperature (Ⓜ) button will flash during preheating.
7. When desired temperature is reached, Temperature (Ⓜ) button will turn solid and circulator will chime every 10 minutes. Display will alternate between temperature and 0:00 every 5 seconds. timer (⏻) button will begin to flash.

COOK

1. To begin cooking, place sealed food in cooking vessel. Press flashing timer button to begin countdown. If cook time has not been selected, timer will start counting up.
2. Current water temperature and cooking time will alternate on display every 5 seconds. It is normal for cooking temperature to fluctuate a few degrees during cooking process.
3. When countdown timer reaches 0:00, circulator will chime 3 times and timer will display an up arrow; time will start counting up.
4. The circulator will chime 3 times every ten minutes as a reminder that cooking is complete.
 - To cancel cooking at any time: Press On/Off (⏻) button.
 - To turn off appliance at any time: Press and hold On/Off (⏻) button.

WHEN COOKING IS FINISHED:

1. Turn off and unplug circulator. **CAUTION:** Water will be hot.
2. Remove sealed food using tongs and place on a plate.
3. After food is removed, let water cool. Remove circulator by releasing clamp and follow recommended cleaning instructions.
4. Discard cooking water after it is fully cooled.

ADJUST TEMPERATURE OR TIME DURING PREHEAT

1. Press and hold temperature or timer button and temperature or time in display will flash.
2. Press up or down buttons to adjust temperature or time.
3. To return to preheat, press temperature or timer button.

NOTE: Temperature and time cannot be adjusted once cooking has started. To adjust temperature or time after cooking has started, press ON/OFF (⏻) Button and return to Step 3 under “PREHEAT.”

SOUS VIDE FAQ AND TIPS

How do I vacuum-seal food before cooking sous vide?

- Most foods cooked sous vide are sealed in bags using a vacuum sealer. Use heat-safe bags labeled as suitable for sous vide. Follow vacuum sealer manufacturer directions for vacuum-sealing bags.
- Any foods cooked with more than a small amount of liquid should not be vacuum-sealed.
- When cooking fish, do not vacuum the bags tightly. About 75% is desirable, or use the water displacement method.
- Food may be sealed in bags in advance and stored in the refrigerator overnight before cooking to save time.

Can I sous vide without a vacuum sealer?

- Yes. Vacuum sealers are not required for foods cooked sous vide.
- Bags that are heat-safe, BPA-free, and PVC-free are safe for sous vide cooking. Most name-brand resealable bags and bags made for vacuum sealing will list their information on the package.
- Any foods cooked for less than 8 hours can be sealed in heat-safe, resealable plastic bags using the water displacement method:
 1. Place food in bag and remove as much as air as possible.
 2. Close bag leaving a 1-inch (2.5-cm) opening at the top.
 3. Carefully submerge the bottom of bag in water until food is covered. The pressure of the water will squeeze the air out of the bag.
 4. Do not allow any water to enter the bag.
 5. Gently squeeze any remaining air out of bag and seal.
- Canning jars are recommended for foods such as pudding, egg bites, cheesecakes, or foods poached in broth or oil.

Why is the water bath taking so long to reach the selected temperature?

- We recommend always filling the vessel with warm water when starting. When cooking at higher temperatures, around 150°F (66°C) or above, you may want to fill the vessel with hot water. A small amount of boiling water can be added if desired to speed up the heating process further.

Is food safe to eat even though it is cooked at a lower temperature than I use in other cooking methods?

- Yes. Cooking sous vide is just as safe as traditional cooking methods. While the higher cooking temperatures of traditional methods may pasteurize your food more quickly, those high temperatures may also dry out food and yield an uneven and less appetizing result.
- Times and temperatures provided in the “Sous Vide Chart” are what is necessary for pasteurization. Food safety is determined by a combination of what you are cooking, how long you cook it, and at what temperature.
- To minimize any risk of foodborne illness, always start with the freshest possible foods and use safe handling practices. For more information on safe internal cooking and pasteurization temperatures, consult foodsafety.gov or fsis.usda.gov.

Can frozen foods be cooked sous vide without thawing first?

- Yes, but keep in mind that adding frozen food to the water bath will lower the water temperature. A general rule is to add an extra hour to the cooking time in order to allow meat to fully thaw and reach the desired temperature.

How can I ensure that food cooks thoroughly?

- Make sure water reaches the temperature specified in the recipe before adding sealed food.
- Make sure all food, bags, and containers are completely submerged in the water and that the food in each bag does not touch. Secure bags into place to allow water to circulate by using a rack, clipping them to the pot, or adding a butter knife inside each bag before sealing.
- Follow recommended cooking times to ensure that the food reaches the desired temperature.

How long can food be left cooking when using the sous vide method?

- Recommended cooking times for sous vide ensure that the food reaches the desired temperature. The benefit of sous vide cooking is that the water bath will hold the food at the desired temperature for a long period of time. This allows more flexibility in serving times. The circulator can be programmed for up to 99 hours. Keep in mind that although the food is held at that temperature, the food will continue to cook and will change texture.
- Usually you will see a range of optimal cooking times. This indicates the minimum cooking time required and the maximum time that the food is at the ideal texture.
- When cooking eggs or seafood, do not hold in water bath for more than 1 hour after cooking.

Should meats be seared before cooking sous vide or after?

- Searing food cooked sous vide is optional. Some foods benefit from searing and others do not. Meats, poultry, and fish can be more appealing in appearance and flavor with searing. Searing can be done before or after cooking. Searing after cooking is more common. It ensures that the food reaches the desired temperature.
- Searing can be done both before AND after cooking sous vide. Steaks seared before and after cooking have a more evenly browned surface.
- Quickly sear meats and vegetables in a preheated cast iron pan, grill pan, or on a grill grate.

Can I use the sous vide balls while cooking sous vide?

- Sous vide balls can be used while cooking. Never use plastic wrap around the immersion circulator.

SOUS VIDE CHART

NOTES:

- For thicker meat, chicken, and fish, cooking times will be longer.
- Visit foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD AND DONENESS	TEMPERATURE	TIME
Steak (1 to 1 1/4-inch thick)		
Very rare to rare	125°F (52°C)	1 to 3 hours
Medium-rare	130°–135°F (54°–57°C)	1 to 4 hours
Medium	140°F (60°C)	1 to 4 hours
Medium-well	150°F (66°C)	1 to 4 hours
Well-done	155°F (68°C)	1 to 4 hours
Pork		
Shoulder/Boston Butt, well-done, 3–4 lbs.	185°F (85°C)	8 to 10 hours
Tenderloin, medium, 1 1/2–2 lbs.	145°F (63°C)	2 to 4 hours
Loin, medium, 2–3 lbs.	150°F (66°C)	3 to 4 hours
Boneless chops, medium, 3/4-inch thick	140°F (60°C)	1 to 2 hours
Bone-in chops, medium, 1-inch thick	145°F (63°C)	1 to 2 hours
Bone-in ribs, 1 full rack, 3–4 lbs.	165°F (74°C)	12 to 14 hours
Chicken, boneless white meat (5 to 6 ounces)		
Very soft and juicy	140°F (60°C)	1 to 3 hours
Tender and juicy	150°F (66°C)	1 to 3 hours
Firm and juicy	160°F (71°C)	1 to 3 hours
Chicken, boneless dark meat (5 to 6 ounces)		
Tender and juicy	167°–170°F (75°–77°C)	1 1/2 to 3 hours
Fish (5 to 6 ounces)		
Very lightly cooked, medium-rare and tender	110°–120°F (43°–49°C)	30 to 40 minutes
Medium, tender and flaky	122°–130°F (50°–54°C)	30 to 40 minutes
Well-done, firm and flaky	135°–140°F (57°–60°C)	30 to 40 minutes
Fruits and Vegetables		
Apples, halved and cored	185°F (85°C)	1 1/2 hours
Pears, halved and cored	185°F (85°C)	1 1/2 hours
Asparagus spears	185°F (85°C)	10 minutes
Beets, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	2 1/2 to 3 hours
Broccoli (small florets)	185°F (85°C)	30 to 40 minutes
Carrots, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	30 to 45 minutes
Cauliflower (small florets)	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Cherry or grape tomatoes, halved	185°F (85°C)	20 to 30 minutes
Corn on the cob	185°F (85°C)	30 to 45 minutes
Mushrooms, halved	195°F (91°C)	1 hour
Onions, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Potatoes, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	2 to 2 1/2 hours
Spinach leaves	185°F (85°C)	5 minutes
Squash, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Tomatoes, halved	185°F (85°C)	20 to 30 minutes

CLEANING

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Unplug before cleaning, and do not immerse above the MAX line.

NOTE: Unplug and cool water completely before removing circulator and water from the cooking vessel.

1. Remove the circulator from the cooking vessel by turning the knob on clamp counterclockwise until loosened, then sliding the circulator off. (**FIGURE 1**)
2. Remove the vessel clamp by turning the thumb screw counterclockwise and sliding it down the heat shield. (**FIGURE 2**)
3. Remove cooled heat shield by turning counterclockwise until unlocked. Slide off. (**FIGURE 3**)
4. Wipe the main housing with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. Do not immerse in water to clean. (**FIGURE 4**)
5. Clean heat shield with hot soapy water, then dry thoroughly, or wash in top rack of dishwasher. **DO NOT** use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.
6. To replace the heat shield, slide over the heater, line up the arrows, and turn clockwise until the shield locks firmly into place. (**FIGURE 5**)

FIGURE 1

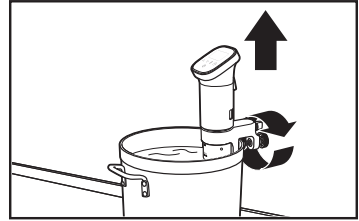


FIGURE 2

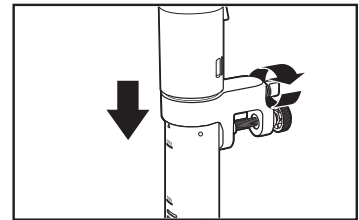


FIGURE 3

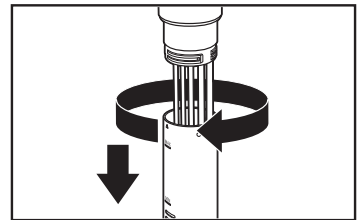


FIGURE 4

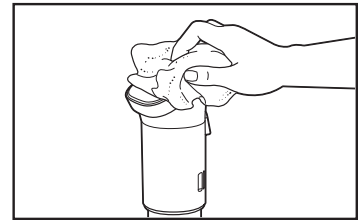
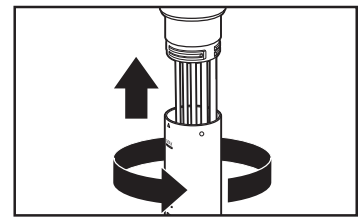


FIGURE 5



TROUBLESHOOTING

Display does not turn on.

- Is the unit plugged in? Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Was the On/Off button pressed?

Condensation in the display.

- Turn unit off and allow the condensation to evaporate from the display before using.

Sous vide food is cooked unevenly.

- Ensure all air is removed from the food pouch and the pouch is fully submerged under water.

Overheating (🔥) indicator is illuminated.

- Allow unit to cool. Remove heat shield and clear any debris that may be in the housing and/or on water and temperature probes. Reinstall the stainless housing. Always ensure that heat shield is in place when operating.

Sous Vide Steak with Chimichurri Sauce SERVES 4

STEAK

4 (1" to 1 1/2"-thick [2.5 to 3.8 cm]) boneless steaks, such as tenderloin, strip, ribeye, or porterhouse
Salt and coarse black pepper
Vegetable oil

CHIMICHURRI SAUCE

1/2 small onion, quartered
3 cloves garlic
2 tablespoons (6 g or 14.79 ml) fresh oregano leaves
3/4 cup (177 ml or 180 g) olive oil
3 tablespoons (44 ml or 44 g) red wine vinegar
3 tablespoons (45 ml or 45 g) lemon juice
1 teaspoon (6 g or 5.83 ml) salt
1/4 teaspoon (0.6 g or 1.23 ml) coarse black pepper
1/4 teaspoon (0.6 g or 1.23 ml) dried crushed red pepper
1 cup (5.3 g or 237 ml) lightly packed flat-leaf (Italian) parsley

1. Set circulator temperature to 132°F (56°C) for medium-rare and timer for 1 to 2 1/2 hours. Adjust temperature if desired doneness is more rare or well-done.
2. Pat steaks dry with paper towels and season with salt and black pepper.
3. Place each steak in a heat-seal bag. Vacuum tightly and seal.
4. When water reaches set temperature, add steak to water bath and press timer (⏸) button to start timer.
5. Make chimichurri sauce. Using a food chopper or small food processor, chop onion, garlic, and oregano until finely chopped. Add olive oil, vinegar, lemon juice, salt, and peppers and process until blended. Add parsley and pulse until finely minced but not pureed. Set aside.
6. When cooking time has ended, remove bags from water and open. Pat steaks dry with paper towels.
7. In a large skillet on high, heat oil. Sear steaks on each side until well-browned, 30 to 45 seconds each side.

Sous Vide Egg Bites with Red Peppers and Feta SERVES 6

6 large eggs
1 tablespoon (15 ml or 12 g) sour cream
1/2 cup (122 g or 75 g) crumbled feta cheese
1/2 teaspoon (3 g or 2.46 ml) kosher salt
1/8 teaspoon (0.3 g or .6 ml) ground black pepper
1/8 teaspoon (0.2 g or .6 ml) dried crushed red pepper
1/4 cup (28 g or 59 ml) finely chopped roasted red peppers

2 tablespoons (5.3 g or 29.6 ml) finely chopped fresh basil
Equipment needed:
6 (4-ounce) canning jars with lids

1. Set circulator temperature to 172°F (78°C) and timer for 1 hour.
2. In a blender or food processor, add eggs, sour cream, feta, salt, black pepper, and crushed red pepper. Blend or process at medium speed until mixture is smooth, about 20 seconds.
3. Add the roasted red peppers and basil to the egg mixture and pulse briefly to combine.
4. Spray the inside of the jars with nonstick cooking spray.
5. Divide egg mixture evenly among jars. Seal jars with lids.
6. When water reaches set temperature, add jars to water bath and press timer (⏸) button to start timer.
7. When cooking time has ended, remove jars from water and open.
8. If desired, remove egg bites from jars by gently sliding a butter knife around edge of jar and inverting onto a serving dish. Egg bites may be placed under a broiler for a few minutes if a browned surface is desired.

Sous Vide Salmon with Spinach and Parsley-Lemon Butter SERVES 4

PARSLEY-LEMON BUTTER

1 cup (225 g or 224 ml)
unsalted butter, softened
1/4 cup (5 g or 59 ml) finely
chopped fresh flat-leaf parsley
1 tablespoon (15 ml or 15 g)
fresh lemon juice
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon (6 g or 5 ml) salt
1/4 teaspoon (0.6 g or 1.25 ml)
coarse black pepper

SALMON

4 salmon fillets, 5 to 6 ounces
(142 to 170 g) each
4 cups (946 ml or 947 g) water
1/2 cup (144 g or 120 ml)
kosher salt
1/4 cup (50 g or 59 g) sugar
3 cups (652 g or 652 ml) ice
cubes

SPINACH

5 ounces (142 g or 148 ml)
baby spinach
1 teaspoon (5 ml or 5 g) olive oil
1/8 teaspoon (0.7 g or .6 ml) salt

1. Set circulator temperature to 125°F (52°C) and timer for 25 minutes. Adjust temperature if desired doneness is more rare or well-done.
2. Make the parsley-lemon butter. Add all ingredients to the bowl of a food processor. Pulse several times or until smooth. Transfer butter to a sheet of plastic wrap and roll into a log. Refrigerate until ready to use.
3. In a large bowl, whisk together water, salt, and sugar until sugar and salt are dissolved. Add salmon and ice. Refrigerate for 20 to 30 minutes.
4. Remove salmon from the brine and rinse with cold water. Pat the salmon dry with paper towels.
5. Add one salmon fillet and about 1 tablespoon (15 ml) of the parsley-lemon butter to each of 4 heat-seal bags. Seal bags but do not vacuum completely. 75% vacuum is desirable for fish.
6. Divide spinach, olive oil, and salt evenly between 2 heat-seal bags. Vacuum lightly and seal.
7. When circulator reaches set temperature, add the salmon and spinach pouches to water and press timer (⏻) button to start timer.
8. When cooking time has ended, remove pouches from water and open.
9. If a sear is desired on the salmon, pat dry with paper towels and sear in a large skillet over medium-high heat with olive oil or butter.

Sous Vide Turkey Breast with Orange-Rosemary Butter SERVES 6

ORANGE-ROSEMARY BUTTER

1/4 cup (57 g or 56.25 ml) unsalted butter, softened
1 tablespoon (14 ml or 15 g) honey
1 teaspoon (0.7 g or 4 ml) chopped fresh rosemary
Zest of 1 navel orange
1/2 teaspoon (3 g or 3 ml) salt
1/8 teaspoon (0.3 g or .6 ml) ground black pepper
1/8 teaspoon (0.2 g or .5 ml) crushed red pepper

TURKEY

1 (5 to 6-pound [2.3 to 2.7 kg]) turkey breast,
deboned and halved, or 2 boneless turkey
breast halves (1 1/2 to 2 pounds [0.7 to
0.9 kg] each), skin on
1 1/2 teaspoons (9 g or 9 ml) kosher salt
2 sprigs fresh rosemary

1. Set circulator temperature to 145°F (63°C) and timer for 2 1/2 hours.
2. In a small bowl, stir together all ingredients for the orange-rosemary butter.
3. Gently separate skin from turkey breasts, leaving one side of skin attached to the breast, and sprinkle all over with kosher salt.
4. Rub orange-rosemary butter on turkey under and on top of the skin.
5. Place each turkey breast half in a heat-seal bag and add rosemary sprig. Vacuum tightly and seal.
6. When water reaches set temperature, add turkey to the water and press timer (⏻) button to start timer.
7. When cooking time has ended, remove bags from water and open.
8. Pat the turkey breasts dry with paper towels.
9. Heat a broiler on high and broil turkey breasts, skin side up, until browned and crispy, about 5 minutes.
10. Slice turkey breasts and serve while hot.

Sous Vide Chicken with Asparagus and Brown Butter SERVES 4

BROWN BUTTER

1 cup (225 g or 224 ml) unsalted butter
2 tablespoons (4.8 g or 57 ml)
fresh thyme leaves
2 tablespoons (3.4 g or 50 ml)
fresh rosemary
2 tablespoons (4 g or 45 ml)
chopped fresh sage leaves
4 cloves garlic, minced

CHICKEN

4 skin-on boneless chicken
breasts
3 tablespoons (54 g or 54 ml)
kosher salt
1 tablespoon (12.5 g or 15 ml)
sugar
1 tablespoon (15 ml or 12.5 g)
vegetable oil

ASPARAGUS

1 pound (454 g) asparagus,
trimmed
1 tablespoon (15 ml or 14 g)
olive oil
1/4 teaspoon (1.5 g or 1.5 ml)
kosher salt

1. Set circulator temperature to 145°F (63°C) for 1 hour.
2. In a small saucepan over medium heat, heat 1 cup (237 ml) butter and cook until butter is lightly browned, 3 to 4 minutes.
3. Add herbs and garlic, reduce heat to low, and cook for an additional 2 minutes. Strain about 4 tablespoons (59 ml) of butter into a small bowl and reserve. Strain remainder into a separate container to reserve for serving.
4. In a small bowl, combine 3 tablespoons (54 g) kosher salt and 1 tablespoon (12.5 mg) sugar. Season chicken breasts generously with the salt mixture.
5. Using reserved 4 tablespoons (59 ml) of brown butter, brush each chicken breast with about 1 tablespoon (15 ml) of butter. Place each chicken breast in a heat-seal bag. Vacuum tightly and seal.
6. Add asparagus, oil, and salt to a heat-seal bag. Vacuum tightly and seal.
7. When water reaches set temperature, add chicken and asparagus pouches to water bath and press timer (⏸) button to start timer.
8. When cooking time has ended, remove pouches from water and open.
9. Pat the chicken breasts dry with paper towels. Heat a large skillet on medium-high. Add 1 tablespoon (15 ml) oil. When oil begins to shimmer, add chicken to pan skin-side down. Sear chicken until skin is crispy and browned. Turn chicken and sear other side until browned. If desired, slice chicken before plating.
10. To serve, place asparagus on plates and top with chicken. Drizzle with reserved brown butter.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim do not return this product to the store: Please go to www.westonsupply.com; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour protéger contre les choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la boîte principal dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour débrancher le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide, tourner les boutons de réglage à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. Ne pas utiliser avec d'autres liquides que de l'eau.
16. Ne faites pas fonctionner l'appareil à sec, hors de l'eau.
17. Après avoir débranché l'appareil, l'acier inoxydable le logement et le chauffage resteront chauds et ne doivent pas être touché ou placé sur des surfaces combustibles. Autoriser l'unité refroidir avant de manipuler.
18. Ne pas immerger l'appareil au-dessus de la ligne de niveau d'eau MAX.
19. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée avec protection ALCI (une broche plus large) ou une fiche avec mise à la terre (3 broches) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise polarisée ou mise à la terre. Ne pas tenter de nuire au fonctionnement sécuritaire de la prise en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon d'alimentation de cet appareil a été déterminée dans le but de réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un long cordon. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser seulement une rallonge électrique approuvée.

Les caractéristiques électriques de la rallonge électrique doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques électriques de l'appareil. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, la rallonge électrique doit être de type de mise à la terre à trois fiches. Veiller à placer la rallonge électrique avec soin de sorte qu'elle ne repose pas sur le dessus du comptoir ou de la table où il est possible qu'elle soit tirée par un enfant ou que quelqu'un trébuché accidentellement.

ESSAI DE L'INTERRUPTEUR DE CIRCUIT POUR ÉLECTROMÉNAGERS (ALCI)

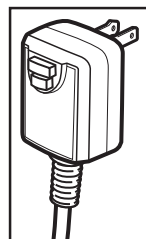
Cet appareil est doté d'un interrupteur de circuit pour électroménagers (ALCI), ce dispositif éteint automatiquement le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide sous certaines conditions anormales de fonctionnement comme anormales, telles que la le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide dans l'eau au-dessus de la ligne MAX.

Effectuer un essai de l'ALCI avant chaque utilisation du le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide.

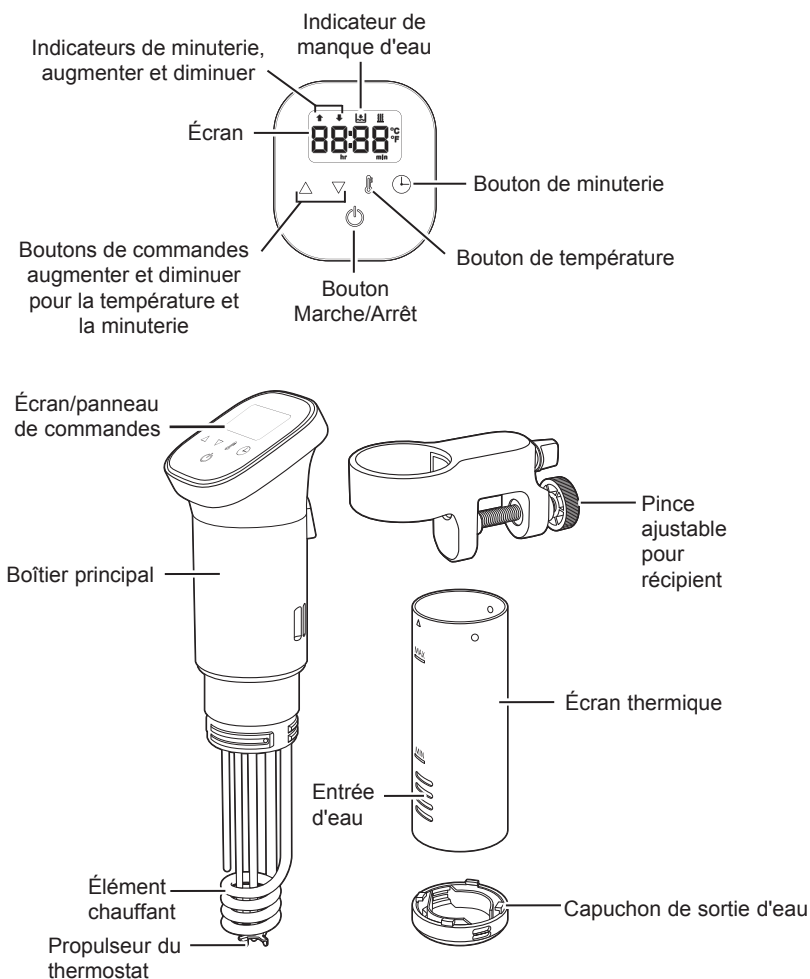
1. S'assurer que l'ALCI est branché et appuyer sur le bouton de Reset (réinitialisation).
2. Appuyez sur la touche de mise à l'essai Test. L'éjection du bouton de Reset (réinitialisation) indique le fonctionnement adéquat de l'ALCI.

REMARQUE : Ne pas utiliser le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide si le bouton de réinitialisation s'éjecte pendant l'essai, avant ou pendant l'utilisation ou lors d'une défectuosité du le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide. Voir la garantie du produit.

3. Appuyer à nouveau sur le bouton de Reset (réinitialisation) pour réactiver l'ALCI. Vous êtes maintenant prêt à utiliser le thermostat d'immersion pour cuisson sous vide.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Le thermostat d'immersion sous vide de Weston vous offre une flexibilité totale lorsqu'il s'agit de programmer la durée et la température de la cuisson. Selon vos besoins, vous pouvez :

- programmer la température et la durée;
- programmer la température et ne pas programmer la durée (la minuterie est réglée à 0:00 et ne compte qu'en ascendant);
- utiliser la température par défaut (52 °C [125 °F]) et programmer la durée;
- utiliser la température par défaut (52 °C [125 °F]) et ne pas programmer la durée (la minuterie est réglée à 0:00 et ne compte qu'en ascendant).

Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au

WestonSupply.com

ou communiquez avec Weston Brands, LLC en composant le numéro sans frais 1-800-814-4895 du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNE. À l'extérieur des É.-U., veuillez composer le 001-216-901-6801.

PANNEAU DE COMMANDES

Bouton Marche/Arrêt (⏻) : permet d'alimenter ou couper l'alimentation du thermostat.

Flèches pour augmenter et diminuer la température et la minuterie : permet d'ajuster la durée et la température. La durée augmente par incréments de 5 minutes pour la première heure, et ensuite par incréments de 1 heure.

Indicateur de manque d'eau (⚠️) : s'allume lorsque le niveau d'eau est en dessous de la ligne d'eau minimum. Le thermostat sonnera de façon continue jusqu'à ce que de l'eau soit ajoutée.

Indicateur de surchauffe (🔥) : s'allume lorsque l'appareil surchauffe. Consulter la section « Dépannage » pour connaître les instructions.

Bouton de minuterie (⌚) : permet de régler la durée de cuisson. La durée de cuisson par défaut est de 0 heure; la durée de cuisson maximum est de 99 heures.

Bouton de température (🌡️) : Permet de régler la température souhaitée. La température par défaut est de 52 °C (125° F). La plage de température est de 30 à 99 °C (86 à 210 °F).

Caractéristiques supplémentaires : Fahrenheit/Celsius – Pour passer du mode Fahrenheit au mode Celsius, appuyer et maintenir les boutons pour augmenter et diminuer la durée et la température en même temps avant de régler la température.

ASSEMBLAGE

⚠️ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le boîtier principal ou la partie avec les commandes/l'écran dans l'eau.

IMPORTANT : Ne pas brancher le thermostat d'immersion jusqu'à ce les étapes suivantes aient été complétées.

1. Sélectionner un récipient suffisamment large pour contenir vos aliments scellés et laisser de l'espace pour permettre à l'eau de circuler entre et autour des sacs scellés. Veuillez vous assurer d'avoir une assiette à portée de main pour y déposer les aliments scellés une fois la cuisson terminée. **(FIGURE 1)**

2. Veuillez vous assurer que le récipient est placé sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur. Utiliser une serviette de cuisine, une poignée isolée ou un sous-plat sous le récipient assurez-vous que l'écran thermique est monté sur l'unité. **(FIGURE 2)**

3. Utiliser la pince pour fixer le thermostat à l'intérieur du récipient pour cuisson. L'eau circulera même le capuchon de la sortie d'eau repose au fond du récipient. Veuillez vous assurer que le thermostat est solidement fixé à l'aide de la pince. **REMARQUE** : Ne pas trop serrer. Ne pas faire fonctionner sans que le thermostat soit solidement fixé en place à l'aide de la pince. **(FIGURE 3)**

4. Remplir le récipient avec de l'eau entre les lignes MIN et MAX du thermostat. **REMARQUES** :

- Vous devrez ajuster le niveau de l'eau entre MIN et MAX une fois que les aliments scellés sont ajoutés. **(FIGURE 4)**
- Les aliments scellés ne doivent pas être ajoutés à l'eau tant que l'eau n'est pas préchauffée à la température désirée.

FIGURE 1

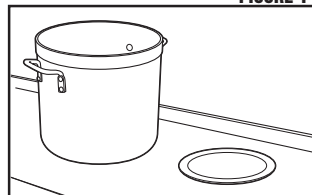


FIGURE 2

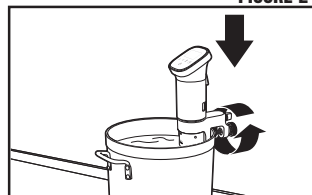


FIGURE 3

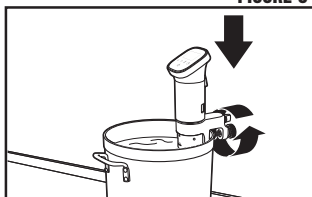
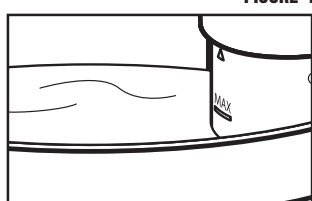


FIGURE 4



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉCHAUFFER

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas immerger au-dessus de la ligne MAX.

1. Brancher le thermostat dans une prise qui n'est pas utilisé par un autre appareil. Le bouton Marche/Arrêt s'allumera. Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation est placé de façon sécuritaire, loin de l'eau.
2. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (⏻). Les boutons de commandes s'allumeront et l'écran affichera la température actuelle de l'eau et le bouton Marche/Arrêt clignotera.
3. Pour régler la température souhaitée, appuyer sur le bouton température. La température clignotera sur l'écran et affichera la température par défaut de 52 °C (125 °F). Appuyer sur les boutons augmenter ou diminuer pour sélectionner la température souhaitée. Appuyer à nouveau sur le bouton de température pour confirmer, sinon, la confirmation se fera automatiquement après 5 secondes. Le bouton Marche/Arrêt clignotera (⏻).
4. Pour sélectionner la durée, appuyer sur le bouton de la minuterie et l'écran affichera 0:00 en clignotant. Appuyer sur les boutons augmenter ou diminuer pour sélectionner la durée souhaitée. Appuyer à nouveau sur le bouton de minuterie pour confirmer, sinon, la confirmation se fera automatiquement après 5 secondes. La durée n'a pas besoin d'être réglée pour démarrer le préchauffage.
5. Pour démarrer le thermostat, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (⏻) clignotant. Le thermostat sonnera une fois et commencera à réchauffer l'eau à la température souhaitée.
6. L'écran affichera la température actuelle; la température (🌡) clignotera durant le préchauffage.
7. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la température (🌡) cessera de clignoter et le thermostat sonnera toutes les 10 minutes. L'écran passera de la température à 0:00 toutes les 5 secondes. Le bouton de minuterie (⌚) commencera à clignoter.

CUISSON

1. Pour commencer la cuisson, déposer les aliments scellés dans le récipient pour cuisson. Appuyer sur le bouton de minuterie clignotant pour démarrer le compte à rebours. Si la durée de cuisson n'a pas été sélectionnée, la minuterie commencera à compter en ascendant.
2. La température actuelle de l'eau et la durée de cuisson seront affichées alternativement sur l'écran toutes les 5 secondes. Il est normal que la température de cuisson varie de quelques degrés durant le processus de cuisson.
3. Lorsque le décompte de la minuterie atteint 0:00, le thermostat sonnera 3 fois et la minuterie affichera une flèche vers le haut; la minuterie commencera à compter en ascendant.
4. Le thermostat sonnera 3 fois toutes les dix minutes en tant que rappel que la cuisson est terminée.
 - Pour annuler la cuisson en tout temps durant la cuisson : Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (⏻).
 - Pour éteindre l'appareil à en tout temps : Appuyer et maintenir le bouton Marche/Arrêt (⏻).

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE :

1. Éteindre et débrancher le thermostat. **ATTENTION** : L'eau sera chaude.
2. Retirer les aliments scellés à l'aide de pinces et déposer dans une assiette.
3. Une fois que vous avez retiré les aliments, laisser l'eau refroidir. Retirer le thermostat en desserrant la pince et suivre les instructions de nettoyage recommandées.
4. Jeter l'eau de cuisson une fois qu'elle est complètement refroidie

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE OU DE LA DURÉE DURANT LE PRÉCHAUFFAGE

1. Appuyer et maintenir le bouton de température ou de minuterie et la température ou la minuterie clignotera dans l'écran.
2. Appuyer sur les boutons augmenter ou diminuer pour ajuster la température ou la durée.
3. Pour retourner au mode préchauffage, appuyer sur le bouton de température ou de minuterie.

REMARQUE : La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que la cuisson a commencé. Pour ajuster la température ou la durée après que la cuisson ait commencé, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (⏻) et recommencer à l'étape 3 sous la rubrique « PRÉCHAUFFER ».

FAQ ET CONSEILS POUR LA CUISSON SOUS VIDE

De quelle façon dois-je sceller les aliments avant la cuisson sous vide?

- La plupart des aliments cuits sous vide sont scellés dans des sacs à l'aide d'une scelleuse sous vide. Utiliser des sacs résistant à la chaleur qui sont identifiés pour convenir à la cuisson sous vide. Veuillez suivre les directives du fabricant de la scelleuse sous vide pour sceller les sacs hermétiquement.
- Tous les aliments qui doivent être cuits avec plus qu'une petite quantité d'eau de devraient pas être scellés sous vide.
- Lorsque vous cuisinez du poisson, ne pas sceller les sacs trop hermétiquement. Environ 75 % est souhaitable, ou utiliser la méthode de déplacement d'eau.
- Les aliments peuvent être scellés dans des sacs à l'avance et conservés dans le réfrigérateur pendant la nuit avant la cuisson afin d'épargner du temps.

Est-ce que je peux sceller sous vide sans scelleuse?

- Oui. Il n'est pas nécessaire d'avoir une scelleuse sous vide pour faire cuire des aliments sous vide.
- Les sacs qui sont résistants à la chaleur, sans BPA et sans PVC sont sécuritaires pour la cuisson sous vide. La plupart des sacs refermables et les sacs scelleuses sous vide de marques reconnues indiqueront toutes leurs informations sur l'emballage.
- Tous les aliments qui cuisent en moins de 8 heures peuvent être scellés dans des sacs refermables en plastique et résistants à la chaleur en utilisant la méthode de déplacement d'eau :
 1. Placer les aliments dans le sac et retirer autant d'air que possible.
 2. Fermer le sac en laissant une ouverture de 2,5 cm (1 pouce) dans le haut.
 3. Immerger soigneusement le bas du sac dans l'eau jusqu'à ce que les aliments soient couverts. La pression exercée par l'eau fera sortir l'air du sac.
 4. Ne pas laisser d'eau entrer dans le sac.
 5. Délicatement, faites sortir tout air restant dans le sac et sceller.
- Les bocaux pour conserves sont recommandés pour les aliments comme les poudings, bouchées aux œufs, gâteaux au fromage ou les aliments pochés dans du bouillon ou de l'huile.

Pourquoi le bain d'eau prend autant de temps à atteindre la température sélectionnée?

- Nous recommandons de toujours remplir le récipient avec de l'eau tiède pour commencer. Lors de la cuisson avec des températures plus élevées, autour de 66 °C (150 °F) ou plus, vous devriez peut-être remplir le récipient avec de l'eau chaude. Une petite quantité d'eau bouillante peut être ajoutée si vous souhaitez accélérer davantage le processus de chauffage.

Les aliments sont-ils propres à la consommation même s'ils sont cuits à une température inférieure à celle que j'utilise avec d'autres méthodes de cuisson?

- Oui. La cuisson sous vide est tout aussi sécuritaire que les méthodes de cuisson traditionnelles. Bien que les températures de cuisson plus élevées des méthodes traditionnelles puissent pasteuriser vos aliments plus rapidement, ces températures élevées peuvent également assécher les aliments et donner des résultats inégaux et moins appétissants.
- Les durées et les températures fournies dans le « Tableau de cuisson sous vide » sont suffisantes pour atteindre la pasteurisation nécessaire. La sécurité alimentaire est déterminée par une combinaison de ce que vous cuisinez, de la durée de cuisson et la température de cuisson.
- Pour minimiser tout risque d'intoxication alimentaire, veuillez toujours commencer par utiliser des aliments les plus frais possible et des pratiques de manipulation sûres. Pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson internes et de pasteurisation sécuritaires, veuillez consulter le foodsafety.gov ou le fsis.usda.gov.

Les aliments congelés peuvent-ils être cuits sous vide sans avoir à les décongeler auparavant?

- Oui, mais rappelez-vous que si vous ajoutez des aliments congelés dans le bain d'eau, cela aura pour effet de baisser la température de l'eau. En règle générale, il faut ajouter une heure de durée de cuisson supplémentaire afin de permettre à la viande de dégeler complètement et d'atteindre la température souhaitée.

Comment puis m'assurer que les aliments sont bien cuits?

- Veuillez vous assurer que l'eau a atteint la température indiquée dans la recette avant d'ajouter les aliments scellés.
- Veuillez vous assurer que tous les aliments, les sacs et les contenants sont complètement immergés dans l'eau et que les aliments dans chaque sac ne se touchent pas. Fixer les sacs en place pour permettre à l'eau de circuler en utilisant un support, en les pinçant dans le chaudron ou en ajoutant un couteau à beurre dans chaque sac avant de les sceller.
- Suivre les durées de cuisson recommandées pour assurer que les aliments atteignent la température souhaitée.

Pendant combien de temps peut-on laisser cuire les aliments lorsqu'on utilise la méthode sous vide?

- Les durées de cuisson recommandées pour la cuisson sous vide permettent d'assurer que les aliments atteignent la température souhaitée. L'avantage de la cuisson sous vide est que le bain d'eau maintiendra les aliments à la température souhaitée pendant une longue période. Cela permet plus de flexibilité pour l'heure de servir. Le thermostat peut être programmé jusqu'à 99 heures. Rappelez-vous que bien que les aliments soient maintenus à la température réglée, ils continueront de cuire et changeront de texture.
- Vous trouverez normalement une plage de durées de cuisson optimales. Elles indiquent la durée de cuisson minimale requise et la durée maximale à laquelle l'aliment conserve sa texture idéale.
- Lorsque vous faites cuire des œufs ou des fruits de mer, ne pas les conserver dans le bain pendant plus d'une heure une fois que la cuisson est terminée.

Les viandes doivent-elles être saisies avant ou après la cuisson sous vide?

- Saisir les aliments cuits sous vide est facultatif. Certains aliments ont avantage à être saisis, d'autres non. Les viandes, les volailles et les poissons peuvent avoir une apparence plus appétissante et une meilleure saveur lorsqu'ils sont saisis. Vous pouvez saisir les aliments avant ou après la cuisson. Les aliments sont plus souvent saisis après la cuisson. Cela permet d'assurer que les aliments atteignent la température souhaitée.
- Vous pouvez saisir les aliments avant ET après la cuisson sous vide. Les biftecks saisis avant et après la cuisson ont une surface grillée plus uniforme.
- Saisir rapidement les viandes et les légumes dans une poêle en fonte préchauffée, une poêle à frire ou sur la grille d'un barbecue.

Puis-je utiliser les boules pour cuisson sous vide lors de la cuisson sous vide?

- Les boules pour cuisson sous vide peuvent être utilisées durant la cuisson. Ne jamais utiliser de pellicule plastique autour du thermostat d'immersion.

TABLEAU POUR LA CUISSON SOUS VIDE

REMARQUES :

- Pour les morceaux de viande, de poulet et de poisson plus épais, les durées de cuisson seront plus longues.
- Veuillez consulter le foodsafety.gov ou le fsis.usda.gov pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

ALIMENT ET DEGRÉ DE CUISSON	TEMPÉRATURE	DURÉE
Bifteck (épaisseur de 2,5 à 3,2 cm [1 à 1 1/4 po])		
Très saignant à saignant	52 °C (125 °F)	1 à 3 heures
Médium-saignant	54 à 57 °C (130° à 135 °F)	1 à 4 heures
Médium	60 °C (140 °F)	1 à 4 heures
Médium-bien cuit	66 °C (150 °F)	1 à 4 heures
Bien cuit	68 °C (155 °F)	1 à 4 heures
Porc		
Épaule/soc, bien cuit, 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	85 °C (185 °F)	8 à 10 heures
Filet, médium, 0,7 à 0,9 kg (1 1/2 à 2 lb)	63 °C (145 °F)	2 à 4 heures
Longe, médium, 0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	66 °C (150 °F)	3 à 4 heures
Côtelettes sans os, médium, épaisseur de 1,9 cm (3/4 po)	60 °C (140 °F)	1 à 2 heures
Côtelettes avec os, médium, épaisseur de 2,5 cm (1 po)	63 °C (145 °F)	1 à 2 heures
Côtes non désossées, 1 carré complet, 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	74 °C (165 °F)	12 à 14 heures
Poulet, viande blanche désossée (142 à 170 g [5 à 6 onces])		
Très tendre et juteux	60 °C (140 °F)	1 à 3 heures
Tendre et juteux	66 °C (150 °F)	1 à 3 heures
Ferme et juteux	71 °C (160 °F)	1 à 3 heures
Poulet, viande brune désossée (142 à 170 g [5 à 6 onces])		
Tendre et juteux	75 à 77 °C (167 à 170 °F)	1 1/2 à 3 heures
Poisson (142 à 170 g [5 à 6 onces])		
Très légèrement cuit, médium-semi-cuit et tendre	43 à 49 °C (110 à 120 °F)	30 à 40 minutes
Médium, tendre et se détache en flocons	50 à 54 °C (122 à 130 °F)	30 à 40 minutes
Bien cuit, ferme et se détache en flocons	57 à 60 °C (135 à 140 °F)	30 à 40 minutes
Fruits et légumes		
Pommes, en moitiés et évidées	85 °C (185 °F)	1 1/2 heure
Poires, en moitiés et évidées	85 °C (185 °F)	1 1/2 heure
Asperges	85 °C (185 °F)	10 minutes.
Betteraves, coupées en morceaux de 5 cm (2 pouces)	85 °C (185 °F)	2 1/2 à 3 heures
Brocoli (petits fleurons)	85 °C (185 °F)	30 à 40 minutes
Carottes, coupées en morceaux de 5 cm (2 pouces)	85 °C (185 °F)	30 à 45 minutes
Chou-fleur (petits fleurons)	85 °C (185 °F)	1 à 1 1/2 heure
Tomates cerises ou en grappe, en moitiés	85 °C (185 °F)	20 à 30 minutes
Épi de maïs	85 °C (185 °F)	30 à 45 minutes
Champignons, en moitiés	91 °C (195 °F)	1 heure
Oignons, coupés en morceaux de 5 cm (2 pouces)	85 °C (185 °F)	1 à 1 1/2 heure
Pommes de terre, coupées en morceaux de 5 cm (2 pouces)	85 °C (185 °F)	2 à 2 1/2 heures
Épinards en feuilles	85 °C (185 °F)	5 minutes
Courge, coupée en morceaux de 5 cm (2 pouces)	85 °C (185 °F)	1 à 1 1/2 heure
Tomates, en moitiés	85 °C (185 °F)	20 à 30 minutes

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débrancher avant le nettoyage, et ne pas immerger au-dessus de la ligne MAX.

REMARQUE : Débrancher et laisser refroidir l'eau complètement avant de retirer le thermostat et l'eau du récipient utilisé pour la cuisson.

1. Retirer le thermostat du récipient utilisé pour la cuisson en tournant le bouton de la pince dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit desserré, et glisser le thermostat pour l'enlever. (FIGURE 1)
2. Retirer la pince du récipient en tournant la vis papillon dans le sens antihoraire et en la glissant le long de l'écran thermique, vers le bas. (FIGURE 2)
3. Retirer l'écran thermique refroidi en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Glisser pour enlever. (FIGURE 3)
4. Essuyer le boîtier principal à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal. Ne pas immerger dans l'eau pour nettoyer. (FIGURE 4)
5. Nettoyer l'écran thermique à l'aide de l'eau chaude savonneuse et bien essuyer ensuite, ou laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. NE PAS utiliser la fonction « SANI » du lave-vaisselle lors du nettoyage. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.
6. Pour remettre l'écran thermique en place, glisser par-dessus l'élément chauffant, aligner les flèches et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que l'écran se verrouille solidement en place. (FIGURE 5)

FIGURE 1

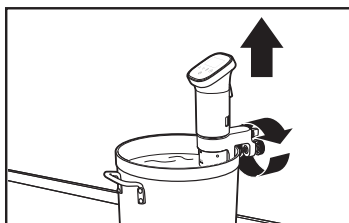


FIGURE 2

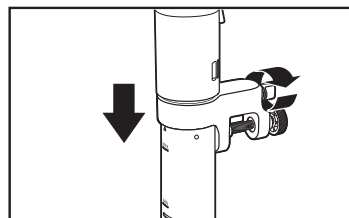


FIGURE 3

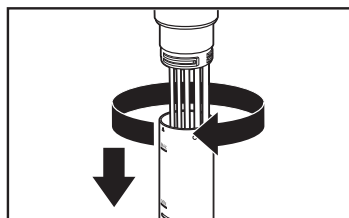


FIGURE 4

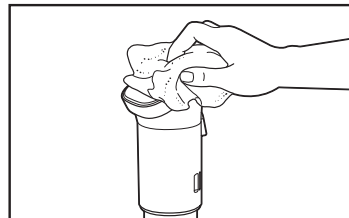
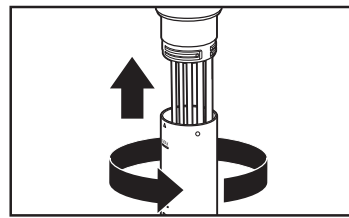


FIGURE 5



DÉPANNAGE

L'écran ne se met pas en marche.

- L'appareil est-il branché? Veuillez tester si la prise électrique fonctionne à l'aide d'une lampe qui fonctionne bien.
- Avez-vous appuyé sur le bouton Marche/Arrêt?

Il y a de la condensation sur l'écran.

- Éteindre l'appareil et laisser la condensation s'évaporer de l'écran avant d'utiliser à nouveau.

Les aliments sous vide ne sont pas cuits uniformément.

- Veuillez vous assurer que tout l'air est retiré de la pochette contenant l'aliment et que la pochette est complètement immergée sous l'eau.

L'indicateur de surchauffe (III) s'est allumé.

- Laisser l'appareil refroidir. Retirer l'écran thermique et enlever tous les débris qui peuvent se trouver dans le boîtier et/ou sur l'eau et les sondes thermiques. Réinstaller le boîtier en acier inoxydable. Assurez-vous toujours que l'écran thermique est en place lors de l'utilisation

Bifteck sous vide avec sauce chimichurri 4 PORTIONS

BIFTECK

4 biftecks désossés (épaisseur de 2,5 à 3,8 cm [1 à 1 1/2 po]), comme un filet mignon, un bifteck de coquille d'ail, un bifteck de faux-filet ou un bifteck d'ail

Sel et poivre noir concassé

Huile végétale

SAUCE CHIMICHURRY

1/2 petit oignon, coupé en quartiers

3 gousses d'ail

2 c. à tab. (6 g ou 14,79 ml) de feuilles d'origan fraîches

3/4 tasse (177 ml ou 180 g) d'huile d'olive

3 c. à tab. (44 ml ou 44 g) de vinaigre de vin rouge

3 c. à tab. (45 ml ou 45 g) de jus de citron

1 c. à thé (6 ml ou 5,83 ml) de sel

1/4 c. à thé (1,23 ml ou ,6 g) de poivre noir concassé

1/4 c. à thé (1,23 ml ou ,6 g) de piment chili broyé

1 tasse (5,3 g ou 237 ml) de persil plat (italien) légèrement tassé

1. Régler la température du thermostat à 56 °C (132 °F) pour une cuisson médium-saignant pendant 1 à 2 1/2 heures. Ajuster la température si vous souhaitez un degré de cuisson plus saignant ou bien cuit.
2. Essuyer les biftecks à l'aide de serviettes de papier et les assaisonner de sel et de poivre.
3. Mettre chaque bifteck dans un sac thermoscellable. Emballer sous vide et sceller hermétiquement.
4. Lorsque l'eau atteint la température réglée, ajouter les biftecks dans le bain d'eau et appuyer sur le bouton de minuterie (⌚) pour démarrer le décompte.
5. Préparer la sauce chimichurri. À l'aide d'un hachoir ou d'un petit robot culinaire, hacher l'oignon, l'ail et l'origan jusqu'à ce que le tout soit haché finement. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron, le sel et les piments broyés et mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter le persil et mélanger par impulsions jusqu'à ce que le mélange soit haché finement, et non réduit en purée. Mettre de côté.
6. Lorsque la durée de cuisson est terminée, retirer les sacs de l'eau et ouvrir. Essuyer les biftecks à l'aide de serviettes de papier.
7. Dans une grande poêle à feu élevé, faire chauffer l'huile. Saisir les biftecks sur chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis, de 30 à 40 secondes de chaque côté.

Bouchées aux œufs sous vide avec poivrons rouges et fromage feta 6 PORTIONS

6 gros œufs

1 c. à tab. (15 ml ou 12 g) de crème sure

1/2 tasse (122 ml ou 75 g) de fromage feta émietté

1/2 c. à thé (2,46 ml ou 3 g) de sel cachet

1/8 c. à thé (1 pincée) de poivre noir concassé

1/8 c. à thé (1 pincée) de piment chili broyé

1/4 tasse (59 ml ou 28 g) de poivrons rouges

rôtis hachés finement

2 c. à tab. (5,3 g ou 29,6 ml) de basilic frais haché finement

Ustensiles nécessaires

6 bocaux pour conserves avec couvercles (4 oz)

1. Régler la température du thermostat à 78 °C (172 °F) et la minuterie à 1 heure.
2. Dans le bol d'un mélangeur ou d'un robot culinaire, ajouter les œufs, la crème sure, le feta, le sel, le poivre noir et les piments broyés. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 20 secondes.
3. Ajouter les poivrons rouges rôtis et le basilic au mélange d'œufs et mélanger par pulsions brièvement pour incorporer.
4. Vaporiser l'intérieur des bocaux avec un enduit de cuisson antiadhésif.
5. Diviser le mélange d'œufs uniformément entre les bocaux. Sceller les bocaux avec les couvercles.
6. Lorsque l'eau atteint la température réglée, ajouter les bocaux dans le bain d'eau et appuyer sur le bouton de minuterie (⌚) pour démarrer le décompte.
7. Lorsque la durée de cuisson est terminée, retirer les bocaux de l'eau et ouvrir.
8. Si vous le souhaitez, retirer les bouchées aux œufs des bocaux en glissant délicatement un couteau à beurre autour des bords du bocal et déposer à l'inverse dans une assiette de service. Les bouchées aux œufs peuvent être placées sous le gril pendant quelques minutes si vous souhaitez une surface grillée.

Saumon sous vide avec épinards et beurre au citron et au persil 4 PORTIONS

BEURRE AU CITRON ET AU PERSIL

1 tasse (250 ml ou 224 ml) de beurre non salé, ramolli

1/4 tasse (59 ml ou 5 g) de persil plat frais haché finement

1 c. à tab. (15 ml ou 15 g) de jus de citron frais

2 gousses d'ail, émincées

1 c. à thé (5 ml ou 6 g) de sel

1/4 c. à thé (1,25 ml ou 0,6 g) de poivre noir concassé

SAUMON

4 filets de saumon, 5 à 6 oz (142 à 170 g) chacun

4 tasses (946 ml ou 947 g) d'eau

1/2 tasse (144 g ou 120 ml) de sel

cachet

1/4 tasse (60 g ou 50 ml) de sucre

3 tasses (652 g ou 652 ml) de cubes

de glace

ÉPINARDS

5 onces (142 g ou 148 ml) de bébés épinards

1 c. à thé (5 ml ou 5 g) d'huile d'olive

1/8 c. à thé (1 pincée) de sel

1. Régler la température du thermostat à 52 °C (125 °F) et la minuterie à 25 minutes. Ajuster la température si vous souhaitez un degré de cuisson semi-cuit ou bien cuit.
2. Préparer le beurre au citron et au persil. Ajouter tous les ingrédients dans le bol d'un robot culinaire. Mélanger par pulsions plusieurs fois ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférer le beurre sur une pellicule en plastique et former en rouleau. Réfrigérer jusqu'à ce qu'au moment de l'utilisation.
3. Dans un grand bol, fouetter ensemble l'eau, le sel et le sucre jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissouts. Ajouter le saumon et la glace. Réfrigérer pendant 20 à 30 minutes.
4. Retirer le saumon de la saumure et rincer à l'eau froide. Essuyer le saumon à l'aide de serviettes de papier.
5. Ajouter un filet de saumon et environ 1 c. à tab. (15 ml) de beurre au citron et au persil dans chacun des sacs thermoscellables. Sceller les sacs, mais ne retirez pas l'air complètement. Un pourcentage d'extraction d'air de 75 % est souhaitable pour le poisson.
6. Diviser les épinards, l'huile d'olive et le sel uniformément entre 2 sacs thermoscellables. Emballer sous vide légèrement et sceller.
7. Lorsque l'eau atteint la température réglée, ajouter les pochettes de saumon et d'épinards dans le bain d'eau et appuyer sur le bouton de minuterie (⏸) pour démarrer le décompte.
8. Lorsque la durée de cuisson est terminée, retirer les pochettes de l'eau et ouvrir.
9. Si vous souhaitez saisir le saumon, essuyer à l'aide de serviettes de papier et saisir dans une grande poêle sur feu moyen-élevé avec de l'huile d'olive ou du beurre.

Poitrine de dinde sous vide avec beurre à l'orange et au romarin 6 PORTIONS

BEURRE À L'ORANGE ET AU ROMARIN

1/4 tasse (56,25 ml ou 57 g) de beurre non salé, ramolli

1 c. à tab. (15 g ou 14 ml) de miel

1 c. à thé (4 ml ou 0,7 g) de romarin frais haché

Le zeste d'une orange navel

1/2 c. à thé (3 ml ou 3 g) de sel

1/8 c. à thé (1 pincée) de poivre noir concassé

1/8 c. à thé (1 pincée) de piment chili broyé

DINDE

1 poitrine de dinde de (5 à 6 lb [2,3 à 2,7 kg]), désossée et coupée en moitié, ou deux

moitiés de poitrines désossées (1 1/2 à 2 lb [0,7 à 0,9 kg] chacune), avec la peau

1 1/2 c. à thé (9 ml ou 9 g) de sel cachet

2 branches de romarin frais

1. Régler la température du thermostat à 64 °C (145 °F) et la minuterie à 2 1/2 heures.
2. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients du beurre à l'orange et au romarin.
3. Séparer délicatement la peau des poitrines de dinde, en laissant l'un des côtés attaché à la poitrine et saupoudrer toute la surface de sel cachet.
4. Frotter le beurre à l'orange et au romarin sur la poitrine et sur la peau.
5. Mettre chaque moitié de dinde dans un sac thermoscellable et ajouter une branche de romarin. Emballer sous vide et sceller hermétiquement.
6. Lorsque l'eau atteint la température réglée, ajouter la dinde dans le bain d'eau et appuyer sur le bouton de minuterie (⏸) pour démarrer le décompte.
7. Lorsque la durée de cuisson est terminée, retirer les sacs de l'eau et ouvrir.
8. Essuyer les poitrines de dinde à l'aide de serviettes de papier.
9. Préchauffer le gril du four à température élevée et griller les poitrines de dinde, côté peau sur le dessus, jusqu'à ce qu'elle devienne grillée et croustillante, environ 5 minutes.
10. Trancher les poitrines de dinde et servir chaud.

Poulet sous vide avec asperges et beurre noisette 4 PORTIONS

BEURRE NOISETTE

1 tasse (225 g ou 224 ml) de
beurre non salé
2 c. à tab. (57 ml ou 4,8 g) de
feuilles de thym frais
2 c. à tab. (50 ml ou 3,4 g) de
romarin frais
2 c. à tab. (4 g ou 45 ml) de
feuilles sauge fraîche
4 gousses d'ail, émincées

POULET

4 poitrines de poulet
désossées, avec la peau
3 c. à tab. (54 ml ou 54 g) de
sel cachet
1 c. à tab. (15 ml ou 12,5 g) de
sucre
1 c. à tab. (15 ml ou 12,5 g)
d'huile végétale

ASPERGES

1 lb (454 g) d'asperges, parées
1 c. à tab. (15 ml ou 14 g)
d'huile d'olive
1/4 c. à thé (1,5 ml ou 1,5 g) de
sel cachet

1. Régler la température du thermostat à 63 °C (145 °F) et la minuterie à 1 heure.
2. Dans un petit chaudron sur feu moyen, réchauffer 1 tasse (237 ml) de beurre et cuire jusqu'à ce que le beurre soit légèrement bruni, de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter les herbes et l'ail, réduire le feu à doux, et cuire pendant 2 minutes supplémentaires. Filtrer environ 4 c. à tab. (59 ml) de beurre dans un petit bol et réserver. Filtrer le reste dans un contenant séparé et réserver jusqu'au moment de servir.
4. Dans un petit bol, combiner 3 c. à tab. (45 ml) de sel cachet et 1 c. à tab. (15 ml) de sucre. Assaisonner généreusement les poitrines de poulet avec le mélange de sel.
5. À l'aide des 4 c. à tab. (59 ml) de beurre noisette réservé, badigeonner chaque poitrine de poulet avec environ 1 c. à tab. (15 ml) de beurre. Mettre chaque poitrine de poulet dans un sac thermoscellable. Emballer sous vide et sceller hermétiquement.
6. Ajouter les asperges, l'huile et le sel dans un sac thermoscellable. Emballer sous vide et sceller hermétiquement.
7. Lorsque l'eau atteint la température réglée, ajouter le poulet et les asperges dans le bain d'eau et appuyer sur le bouton de minuterie (⏸) pour démarrer le décompte.
8. Lorsque la durée de cuisson est terminée, retirer les pochettes de l'eau et ouvrir.
9. Essuyer les poitrines de poulet à l'aide de serviettes de papier. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter 1 c. à tab. (15 ml) d'huile. Lorsque l'huile commence à miroiter, ajouter le poulet à la poêle, côté peau en dessous. Saisir le poulet jusqu'à ce que la peau soit grillée et croustillante. Tourner le poulet et griller l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit bruni. Si vous le souhaitez, trancher le poulet avant de le placer dans les assiettes.
10. Pour servir, étaler les asperges dans les assiettes et déposer les poitrines de poulet sur le dessus. Napper d'un filet de beurre noisette réservé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. La présente Garantie Limitée est l'unique garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti d'être exempt de défaut en matériaux et en fabrication pour une période de un (1) an à partir de la date d'achat originale. Au cours de cette période, votre seul recours constitue la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les services de réparation ou d'entretien non autorisés, les produits vendus « tels quels » par un revendeur, le verre, les filtres, l'usure normale d'utilisation, l'utilisation non conforme aux présentes instructions imprimées ou les dommages causés à l'appareil en raison d'un accident, de modifications, d'abus ou de mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'au consommateur qui a fait l'achat original ou qui l'a reçu en cadeau, et elle est non transférable. Veuillez garder le reçu de caisse, car la preuve d'achat est requise pour faire toute réclamation de garantie. Cette garantie est nulle si le produit est soumis à toute tension ou forme d'onde autres que celles précisées sur l'étiquette signalétique (par. ex. 120 V ~ 60 Hz).

Nous refusons toutes les revendications pour dommages particuliers, accessoires et consécutifs causés par une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits particuliers. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou consécutifs. Par conséquent, la restriction précédente pourrait donc ne pas s'appliquer à vous.

Avant de retourner le produit pour l'entretien ou la réparation : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou de tout autre débris; sinon, nous retournerons le produit ou nous devons imposer des frais supplémentaires de 50 \$ pour le nettoyage, à notre discrétion.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner ce produit au magasin : Veuillez consulter le www.westonsupply.com ou composer le 1-800-814-4895 aux États-Unis et le 001-216-901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HE. Vous êtes responsables de tous les frais associés à la livraison du produit à nos bureaux, port payé. Si le produit est admissible à une réparation ou un remplacement en vertu de la garantie, nous assumerons les frais de livraisons pour vous le retourner. Nous ne sommes pas responsables des dommages durant la livraison.

Pour des réparations non couvertes par la garantie : composer le 1-800-814-4895 aux États-Unis et le 001-216-901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HE afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour (NAR). Nous refuserons tous les retours sans numéro d'autorisation de retour. Nos frais de diagnostic, d'entretien, de réparation et de travail de traitement sont de 35 \$ US/heure. Nous ne commencerons aucun entretien ou aucune réparation sans autorisation préalable. Vous êtes responsables de tous les frais associés à la livraison du produit à nos bureaux et de retour à votre domicile, port payé.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni la carcasa principal en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el circulador de inmersión sous vide, ponga los controles en OFF (●/apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. No usar con ningún otro líquido que no sea agua.
17. No opera el aparato en seco, fuera del agua.
18. Después de desenchufar el aparato, el acero inoxidable. La carcasa y el calentador permanecerán calientes y no deberían estar tocado o colocado sobre superficies combustibles. Permitir unidad enfriar antes de manipular.
19. No sumerja el aparato sobre la línea de nivel MAX de agua.
20. No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de seguridad adicional para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este aparato solo está destinado a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este aparato no está diseñado para usarse con ningún material o producto no alimenticio.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato se suministra ya sea con un enchufe polarizado para un interruptor de circuito de fuga del aparato (una cuchilla ancha) o bien con un enchufe con conexión a tierra (de 3 puntas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra de una sola manera en un tomacorriente polarizado o con conexión a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

La longitud del cable usado en este aparato se seleccionó para reducir los peligros de enredarse o de tropezarse con un cable de mayor longitud. Si se necesita un cable más largo, se puede utilizar una extensión aprobada. La capacidad eléctrica nominal de la extensión debe ser igual o mayor a la capacidad nominal del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser de 3 hilos. Se debe cuidar que el cable de extensión no cuelgue de la cubierta o de la mesa donde lo puedan estirar los niños o causar que alguien tropiece.

PARA PROBAR EL DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA FUGA DE CORRIENTE (ALCI)

Si este aparato posee un enchufe con un interruptor de fuga de corriente polarizado (ALCI), este dispositivo apagará automáticamente el circulador de inmersión sous vide bajo ciertas condiciones de funcionamiento anormales, como la sumersión del circulador de inmersión sous vide en agua por encima de la línea MAX.

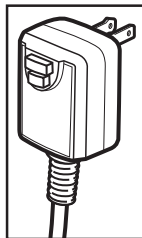
Cada vez que use el circulador de inmersión sous vide, debe probar previamente el dispositivo ALCI.

1. Asegúrese de que el dispositivo ALCI esté enchufado, luego presione el botón de Reset (reinicio).

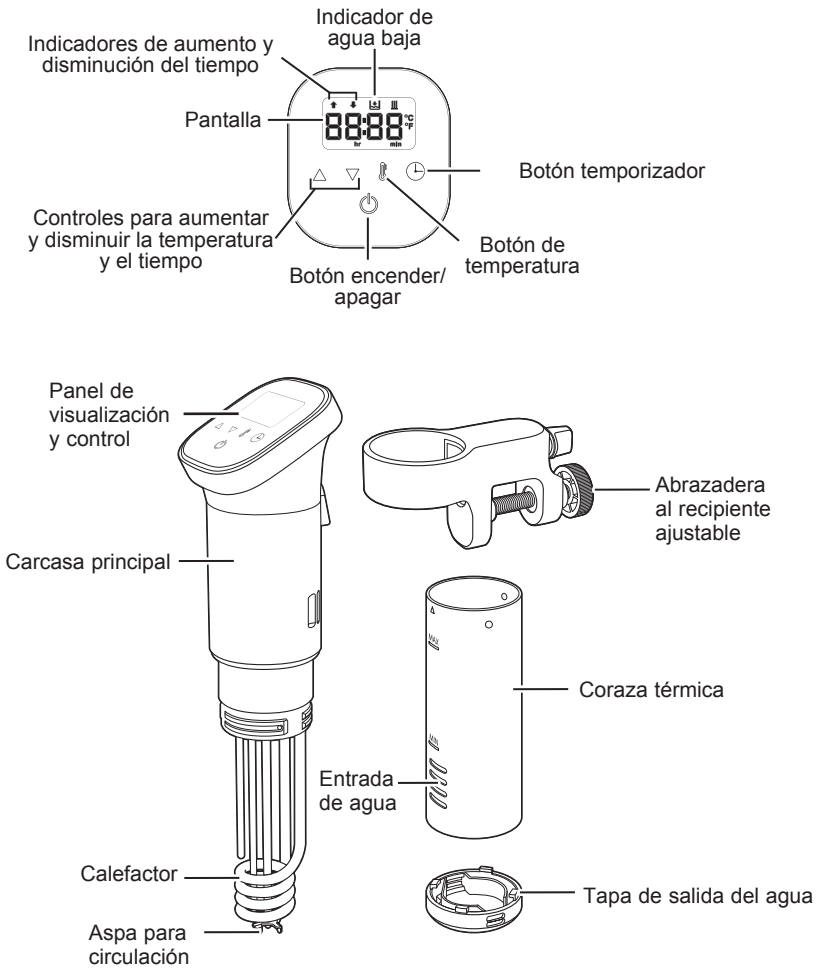
2. Presione el botón de Test (prueba). El botón de Reset (reinicio) debe saltar lo que indica que el dispositivo ALCI funciona correctamente.

NOTA: No utilice el secador de pelo si el botón de reset (reinicio) no salta durante la prueba o salta durante el funcionamiento o antes de él o si el el circulador de inmersión sous vide no funciona adecuadamente. Consulte la garantía del producto.

3. Presione el botón de Reset (reinicio) nuevamente para volver a activar el dispositivo ALCI. Ahora está listo para utilizar el el circulador de inmersión sous vide.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Con el circulator de inmersión Sous Vide de Weston, usted tiene total flexibilidad a la hora de programar el tiempo y la temperatura de cocción. Dependiendo de sus necesidades, usted puede:

- Programar tanto la temperatura como el tiempo.
- Programar la temperatura sin programar el tiempo (el temporizador está configurado a 0:00 y solo cuenta hacia arriba).
- Usar la temperatura predeterminada (125°F [52°C]) y programar el tiempo.
- Usar la temperatura predeterminada (125°F [52°C]) y no programar el tiempo (el temporizador está configurado a 0:00 y solo cuenta hacia arriba).

Si alguno de los componentes de esta unidad está roto, si la unidad no funciona correctamente, o necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la web en

WestonSupply.com

O llame a Weston Brands LLC sin costo al **1-800-814-4895**

De lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. tiempo del este. Fuera de los EE. UU. Llame al 001-216-901-6801.

PANEL DE CONTROL

Botón encender/apagar (☉): Enciende y apaga el circulador.

Flechas de aumento y disminución de la temperatura y el tiempo: Ajustan el tiempo y la temperatura. El tiempo aumenta en intervalos de 5 minutos durante la primera hora, después en intervalos de 1 hora.

Indicador de agua baja (☹): Se ilumina cuando el nivel de agua está por debajo de la línea de agua mínima. El circulador sonará continuamente hasta que se agregue agua.

Indicador de sobrecalentamiento (⚠): Se ilumina cuando la unidad se ha sobrecalentado. Consulte "Solución de problemas" para obtener instrucciones.

Botón temporizador (⌚): Fija el tiempo de cocción. El tiempo de cocción predeterminado es de 0 horas; El tiempo máximo de cocción es de 99 horas.

Botón de temperatura (⊖): Fija la temperatura deseada. La temperatura predeterminada es 125°F (52°C). El rango de temperatura es de 86–210°F (30–99°C).

Características adicionales: Fahrenheit/Celsius: para cambiar de grados Fahrenheit a Celsius, mantenga presionados los botones de temperatura y tiempo hacia arriba y hacia abajo antes de configurar la temperatura.

CONFIGURACIÓN

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa principal o el control/pantalla en agua.

IMPORTANTE: No enchufe el circulador hasta que se hayan completado los siguientes pasos.

1. Seleccione un recipiente de cocción lo suficientemente grande para su comida sellada con espacio para permitir que el agua circule entre y alrededor de las bolsas selladas. Tenga un plato listo para la comida sellada cuando termine la cocción. **(FIGURA 1)**

2. Asegúrese de que el recipiente de cocción esté sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Use una toalla de cocina, guantes de cocina o una parrilla con tres pies debajo del recipiente asegúrese de que el protector de calor esté montado en la unidad. **(FIGURA 2)**

3. Use la abrazadera para fijar el circulador dentro del recipiente de cocción. El agua circulará incluso si la tapa de salida de agua descansa sobre el fondo del recipiente. Asegúrese de que el circulador esté bien sujeto.

NOTA: No apriete en exceso. No opere si el circulador no está inmovilizado en su lugar. **(FIGURA 3)**

4. Llene el recipiente con agua entre las líneas MIN y MAX en el circulador.

NOTAS:

- Se deberá ajustar el nivel de agua entre MIN y MAX una vez que se agreguen los alimentos sellados. **(FIGURA 4)**
- Los alimentos sellados no se deben agregar al agua hasta que el agua se precaliente a la temperatura establecida.

FIGURA 1

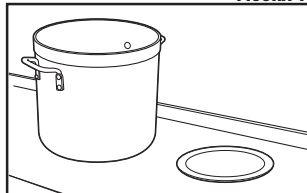


FIGURA 2

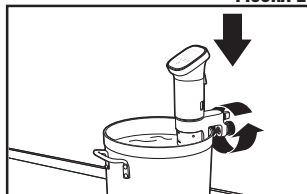


FIGURA 3

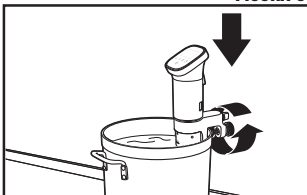
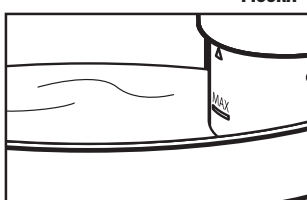


FIGURA 4



INSTRUCCIONES PARA USAR

PRECALENTAR

ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica

No sumerja por encima de la línea MAX.

1. Enchufe el circulador en un tomacorriente que no utilice otro dispositivo. Se iluminará el botón encender/apagar (🔌). Asegúrese de que el cable esté colocado en posición segura lejos del agua.
2. Presione el botón encender/apagar (🔌). Los botones de control se iluminarán y la pantalla mostrará la temperatura actual del agua y el botón encender/apagar (🔌) parpadeará.
3. Para configurar la temperatura deseada, presione el botón de temperatura. La temperatura parpadeará en la pantalla y se mostrará la temperatura predeterminada de 125°F (52°C). Presione los botones hacia arriba y hacia abajo para seleccionar la temperatura deseada. Presione el botón de temperatura nuevamente para fijar, o este se fijará automáticamente después de 5 segundos. El botón de encendido/apagado (🔌) parpadeará.
4. Para seleccionar el tiempo, presione el botón del temporizador y parpadeará 0:00. Presione los botones hacia arriba y hacia abajo para seleccionar el tiempo deseado. Presione el botón de tiempo nuevamente para fijar, o este se fijará automáticamente después de 5 segundos. No es necesario configurar el tiempo para comenzar el precalentamiento.
5. Para encender el circulador, presione el botón encender/apagar (🔌) que parpadea. El circulador sonará una vez y comenzará a calentar el agua a la temperatura deseada.
6. La pantalla mostrará la temperatura actual; la temperatura (🌡️) parpadeará durante el precalentamiento.
7. Cuando se alcance la temperatura deseada, la temperatura (🌡️) dejará de parpadear y el circulador sonará cada 10 segundos. La pantalla alternará entre la temperatura y 0:00 cada 5 segundos. El botón del temporizador (⌚) comenzará a parpadear.

COCINAR

1. Para comenzar a cocinar, coloque los alimentos sellados en el recipiente de cocción. Presione el botón del temporizador para comenzar la cuenta regresiva. Si no se ha seleccionado el tiempo de cocción, el temporizador comenzará a contar hacia arriba.
2. La temperatura actual del agua y el tiempo de cocción se alternarán en la pantalla cada 5 segundos. Es normal que la temperatura de cocción fluctúe unos grados durante el proceso de cocción.
3. Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a 0:00, el circulador emitirá un sonido 3 veces y el temporizador mostrará una flecha hacia arriba; el tiempo comenzará a incrementarse.
4. El circulador emitirá un sonido 3 veces cada diez minutos como recordatorio de que la cocción se ha completado.
 - Para cancelar la cocción en cualquier momento: Presione el botón encender/apagar (🔌).
 - Para apagar el aparato en cualquier momento: Mantenga presionado el botón encender/apagar (🔌).

CUANDO LA COCCIÓN HAYA TERMINADO:

1. Apague y desenchufe el circulador. **PRECAUCIÓN:** El agua estará caliente.
2. Retire los alimentos sellados con pinzas y colóquelos en un plato.
3. Después de retirar los alimentos, deje enfriar el agua. Retire el circulador soltando la abrazadera y siga las instrucciones de limpieza recomendadas.
4. Deseche el agua de cocción después de que se haya enfriado completamente.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA O EL TIEMPO DURANTE EL PRECALENTAMIENTO

1. Mantenga presionado el botón de temperatura o el del temporizador y la temperatura o el tiempo parpadearán en la pantalla.
2. Presione los botones hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura o el tiempo.
3. Para volver al precalentamiento, presione el botón de temperatura o el del temporizador.

NOTA: La temperatura y el tiempo no se pueden ajustar una vez que ha comenzado la cocción. Para ajustar la temperatura o el tiempo después de que la cocción haya comenzado, presione el botón encender/apagar (🔌) y vuelva al paso 3 en "PRECALENTAR".

SOUS VIDE - PREGUNTAS FRECUENTES Y SUGERENCIAS

¿Cómo hago un sellado al vacío de los alimentos antes de cocinar al sous vide?

- La mayoría de los alimentos que se cocinan al sous vide se sellan en bolsas con un sellador al vacío. Use bolsas resistentes al calor etiquetadas como adecuadas para sous vide. Siga las instrucciones del fabricante del sellador al vacío para bolsas selladas al vacío.
- Cualquier alimento cocinado con más de una pequeña cantidad de líquido no debe sellarse al vacío.
- Cuando cocine pescado, no aspire las bolsas con fuerza. Un 75% aproximadamente es deseable, o utilice el método por desplazamiento del agua.
- Para ahorrar tiempo, los alimentos se pueden sellar en bolsas con anticipación y almacenar en el refrigerador durante la noche.

¿Puedo cocinar al sous vide sin un sellador al vacío?

- Sí. No se requieren selladores al vacío para cocinar los alimentos al sous vide.
- Las bolsas que son resistentes al calor, sin BPA y sin PVC son seguras para la cocción al sous vide. La mayoría de las bolsas de marca reconocida con cierre hermético y las bolsas hechas para el sellado al vacío incluyen su información en el paquete.
- Cualquier alimento cocinado durante menos de 8 horas puede sellarse en bolsas de plástico resellables y resistentes al calor usando el método de desplazamiento del agua:
 1. Coloque los alimentos en la bolsa y extraiga la mayor cantidad de aire posible.
 2. Cierre la bolsa dejando una abertura de 1 pulgada (2.5 cm) en la parte superior.
 3. Sumerja con cuidado la parte inferior de la bolsa en agua hasta que se cubran los alimentos. La presión del agua exprimirá el aire para sacarlo de la bolsa.
 4. No permita que entre agua en la bolsa.
 5. Exprima suavemente el aire restante de la bolsa y ciérrala.
- Se recomiendan los frascos para enlatar, para alimentos como el budín, los 'erg bites', los pasteles de queso o los alimentos cocidos en caldo o aceite hirviendo.

¿Por qué el baño de agua tarda tanto en alcanzar la temperatura seleccionada?

- Recomendamos siempre llenar el recipiente con agua tibia al comenzar. Cuando cocine a temperaturas altas, alrededor de 150°F (66°C) o más, podría llenar el recipiente con agua caliente. Si se desea, se puede agregar una pequeña cantidad de agua hirviendo para acelerar aún más el proceso de calentamiento.

¿Es seguro comer los alimentos aunque se cocinen a una temperatura más baja que la que uso en otros métodos de cocción?

- Sí. Cocinar al sous vide es tan seguro como los métodos de cocina tradicionales. Si bien las altas temperaturas de cocción de los métodos tradicionales pueden pasteurizar sus alimentos más rápidamente, esas altas temperaturas también pueden secar los alimentos y producir un resultado desigual y menos apetitoso.
- Los tiempos y las temperaturas proporcionados en la "Tabla de Sous Vide" son lo que se necesita para la pasteurización. La seguridad alimentaria está determinada por una combinación de lo que se está cocinando, por cuánto tiempo se cocina y a qué temperatura.
- Para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, comience siempre con los alimentos más frescos posibles y utilice prácticas de manejo seguro. Para más información sobre temperaturas seguras de cocción interna y reutilización, consulte foodsafety.gov o fsis.usda.gov.

¿Se pueden cocinar los alimentos congelados sous vide sin descongelarlos?

- Sí, pero tenga en cuenta que agregar alimentos congelados al baño de agua reducirá la temperatura del agua. Una regla general es agregar una hora adicional al tiempo de cocción para permitir que la carne se descongele por completo y alcance la temperatura deseada.

¿Cómo puedo asegurarme de que los alimentos se cocinen completamente?

- Asegúrese de que el agua alcance la temperatura especificada en la receta antes de agregar alimentos sellados.
- Cerciórese de que todos los alimentos, las bolsas y los recipientes estén completamente sumergidos en el agua y que los alimentos de cada bolsa no se toquen. Asegure las bolsas en su lugar para permitir que el agua circule utilizando una rejilla, sujetándolas con pinzas a la olla o agregando un cuchillo para mantequilla dentro de cada bolsa antes de sellar.
- Utilice los tiempos de cocción recomendados para asegurarse de que los alimentos alcancen la temperatura deseada.

¿Cuánto tiempo se puede dejar la comida cocinando cuando se usa el método sous vide?

- Los tiempos de cocción recomendados para sous vide aseguran que los alimentos alcancen la temperatura deseada. El beneficio de la cocción al vacío es que el baño de agua mantendrá los alimentos a la temperatura deseada durante un largo tiempo. Esto permite una mayor flexibilidad en los tiempos de servir. El circulador se puede programar para hasta 99 horas. Tenga en cuenta que aunque la comida se mantiene a esa temperatura, la comida continuará cocinándose y cambiará de textura.
- Por lo general, verá una gama de tiempos de cocción óptimos. Esto indica el tiempo mínimo de cocción requerido y el tiempo máximo para que los alimentos tengan la textura ideal.
- Cuando cocine huevos o mariscos, no los retenga en el baño de agua durante más de 1 hora después de cocinarlos.

¿Se deben soasar las carnes antes de cocinarlas al sous vide o después?

- Soasar los alimentos cocinados al sous vide es opcional. Algunos alimentos se benefician al ser soasados y otros no. Las carnes, aves y pescado pueden ser más atractivos en apariencia y en sabor si se soasan. Se pueden soasar antes o después de cocinarlos. Es más común soasarlos después de cocinados. Esto asegura que los alimentos alcancen la temperatura deseada.
- Se pueden soasar antes Y después de cocinarlos al sous vide. Los bistecs soasados antes y después de la cocción tienen una superficie más dorada.
- Soase rápidamente las carnes y las verduras en una satén de hierro fundido precalentada, en una satén para asar o en una parrilla.

¿Puedo usar las bolas sous vide mientras cocino al sous vide?

- Se pueden usar bolas sous vide mientras se cocina. Nunca utilice envoltura de plástico alrededor del circulador de inmersión.

TABLA PARA COCCIÓN AL SOUS VIDE

NOTAS:

- Para carne, pollo y pescado más gruesos, los tiempos de cocción son más largos.
- Consulte www.foodsafety.gov o sis.usda.gov para más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

ALIMENTOS Y GRADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Bistec (1 a 1 1/4-pulgada de espesor)		
De roja a casi cruda	125°F (52°C)	1 a 3 horas
Medio cruda	130 –135°F (54 –57°C)	1 a 4 horas
Término medio	140°F (60°C)	1 a 4 horas
Término tres cuartos	150°F (66°C)	1 a 4 horas
Bien cocida	155°F (68°C)	1 a 4 horas
Cerdo		
Espaldilla/cabeza de lomo, bien cocido, 3–4 lbs (1.3-1.8 kg)	185°F (85°C)	8 a 10 horas
Solomillo, mediano, 1 1/2–2 lbs (0.7-0.9 kg)	145°F (63°C)	2 a 4 horas
Lomo, mediano, 2–3 lbs.	150°F (66°C)	3 a 4 horas
Chuletas deshuesadas, medianas, de 3/4 de pulgada de grosor	140°F (60°C)	1 a 2 horas
Chuletas con hueso, medianas, 1 pulgada de grosor	145°F (63°C)	1 a 2 horas
Costillas con hueso, 1 costillar completo, 3–4 lbs (1.3-1.8 kg)	165°F (74°C)	12 a 14 horas
Pollo, carne blanca deshuesada (5 a 6 onzas) (0.14-0.17 kg)		
Muy suave y jugosa	140°F (60°C)	1 a 3 horas
Tierna y jugosa	150°F (66°C)	1 a 3 horas
Firme y jugosa	160°F (71°C)	1 a 3 horas
Pollo, carne oscura deshuesada (5 a 6 onzas) (0.14-0.17 kg)		
Tierna y jugosa	167–170°F (75–77°C)	1 1/2 a 3 horas
Pescado (5 a 6 onzas)		
Cocinado muy ligeramente, poco cocinado y tierno	110–120°F (43–49°C)	30 a 40 minutos
Mediana, tierna y escamosa	122–130°F (50–54°C)	30 a 40 minutos
Bien hecho, firme y escamoso	135–140°F (57–60°C)	30 a 40 minutos
Frutas y verduras		
Manzanas, mitades sin corazón	185°F (85°C)	1 1/2 horas
Peras, mitades sin corazón	185°F (85°C)	1 1/2 horas
Tallos de espárragos	185°F (85°C)	10 minutos
Betabeles, cortados en trozos de 2 pulgadas (5 cm)	185°F (85°C)	2 1/2 a 3 horas
Brócoli (ramilletes pequeños)	185°F (85°C)	30 a 40 minutos
Zanahorias, cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)	185°F (85°C)	30 a 45 minutos
Coliflor (ramilletes pequeños)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Tomates cereza o uva, a la mitad	185°F (85°C)	20 a 30 minutos
Elotes	185°F (85°C)	30 a 45 minutos
Champiñones, a la mitad	195°F (91°C)	1 hora
Cebollas, cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Papas, cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)	185°F (85°C)	2 a 2 1/2 horas
Hojas de espinaca	185°F (85°C)	5 minutos
Calabaza, cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Tomates, a la mitad	185°F (85°C)	20 a 30 minutos

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica** Desenchúfelo antes de limpiarlo y no lo sumerja por encima de la línea MAX.

NOTA: Desconecte y enfríe el agua completamente antes de retirar el circulador y el agua del recipiente de cocción.

1. Retire el circulador del recipiente de cocción girando la perilla de la abrazadera en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se afloje, luego deslice el circulador hacia afuera. (FIGURA 1)

2. Retire la abrazadera del recipiente girando el tornillo de pulgar en sentido contrario a las agujas del reloj y deslizándolo hacia abajo de la coraza térmica. (FIGURA 2)

3. Retire la coraza térmica enfriada girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se desbloquee. Deslícela para sacarla. (FIGURA 3)

4. Limpie la carcasa principal con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. No la sumerja en agua. (FIGURA 4)

5. Limpie la coraza térmica con agua jabonosa caliente, luego séquela completamente o lávela en la rejilla superior del lavavajillas. NO use la configuración "SANI" al lavarla en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.

6. Para reemplazar la coraza de calor, deslice sobre el calefactor, alinee las flechas y gire en sentido de las agujas del reloj hasta que la coraza encaje firmemente en su lugar. (FIGURA 5)

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La pantalla no se enciende.

- ¿Está enchufada la unidad? Pruebe que el tomacorriente esté funcionando con una lámpara en condiciones conocidas de funcionamiento.
- ¿Se presionó el botón de encendido/apagado?

Condensación en la pantalla.

- Apague la unidad y deje que la condensación se evapore de la pantalla antes de usarla.

Los alimentos al sous vide se cocinan de manera no uniforme.

- Asegúrese de que se haya eliminado todo el aire de la bolsa de alimentos y que la bolsa esté completamente sumergida bajo el agua.

El indicador de sobrecalentamiento (🔥) está iluminado.

- Permita que la unidad se enfríe. Retire la protección térmica y elimine cualquier residuo que pueda haber en la carcasa y/o en el agua y en los sensores de temperatura. Vuelva a instalar la carcasa inoxidable. Asegúrese siempre de que el protector de calor esté en su lugar cuando esté funcionando.

FIGURA 1

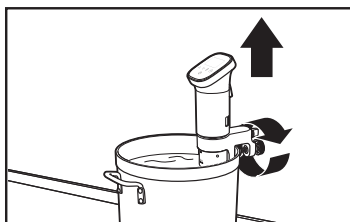


FIGURA 2

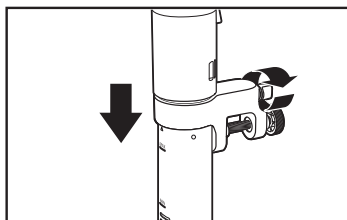


FIGURA 3

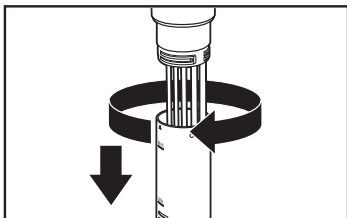


FIGURA 4

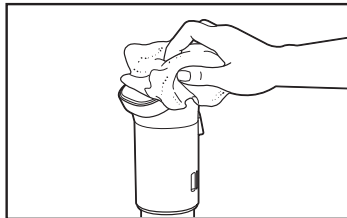
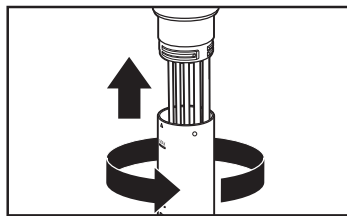


FIGURA 5



Bistec sous vide con salsa de chimichurri 4 PORCIONES

BISTEC

4 bistecs sin hueso (1" a 1 1/2" de espesor [2.5 to 3.8 cm]) tales como lomo de res, filete, tira, entrecot o solomillo

Sal y pimienta negra gruesa

Aceite vegetal

SALSA DE CHIMICHURRI

1/2 cebolla pequeña, cortada en cuartos

3 dientes de ajo

2 cucharadas (6 g o 14.79 ml) de hojas frescas de orégano

3/4 taza (177 ml o 180 g) de aceite de oliva

3 cucharadas (44 ml o 44 g) de vinagre de vino tinto.

3 cucharadas (45 ml o 45 g) de jugo de limón

1 cucharadita (6 g o 5.83 ml) de sal

1/4 cucharadita (0.6 g o 1.23 ml) de pimienta negra gruesa

1/4 cucharadita (0.6 g o 1.23 ml) de pimienta roja molido seco

1 taza (5.3 g o 237 ml) de perejil (italiano) de hoja plana ligeramente empacado

1. Configure la temperatura del circulador en 132°F (56°C) para término poco cocido y el temporizador de 1 a 2 1/2 horas. Ajuste la temperatura si el término deseado es menos o más cocido.
2. Seque los filetes con toallas de papel y sazone con sal y pimienta negra.
3. Coloque cada filete en una bolsa de termosellado. Aspire fuertemente y selle.
4. Cuando el agua alcance la temperatura configurada, agregue el bistec al baño de agua y presione el botón del temporizador (⏸) para activar el temporizador.
5. Prepare la salsa chimichurri. Con una picadora de alimentos o un pequeño procesador de alimentos, pique cebolla, ajo y orégano hasta que estén finamente picados. Agregue aceite de oliva, vinagre, jugo de limón, sal y pimientos y procese hasta que se mezclen. Agregue el perejil y pique finamente pero sin puré. Deje de lado.
6. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, retire las bolsas del agua y ábralas. Seque los filetes con toallas de papel.
7. Caliente aceite en una sartén grande a fuego alto. Soase los filetes de cada lado hasta que estén bien dorados, de 30 a 45 segundos por lado.

'Egg bites' a la sous vide con pimientos rojos y queso feta 6 PORCIONES

6 huevos grandes

1 cucharada (15 ml o 12 g) de crema agria

1/2 taza (122 g o 75 g) de queso feta desmenuzado

1/2 cucharadita (3 g o 2.46 ml) de sal kosher

1/8 cucharadita (0.3 g o 0.6 ml) de pimienta negra gruesa

1/8 cucharadita (0.2 g o 0.6 ml) de pimienta roja molido seco

1/4 taza (28 g o 59 ml) de pimientos rojos asados finamente picados

2 cucharadas (5.3 g o 29.6 ml) de albahaca fresca finamente picada

Equipo necesario:

6 frascos de conservas (4 onzas) con tapas

1. Configure la temperatura del circulador a 172°F (78°C) y el temporizador a 1 hora.
2. En una licuadora o procesador de alimentos, agregue los huevos, la crema agria, el queso feta, la sal, la pimienta negra y el pimienta rojo triturado. Licúe o procese a velocidad media hasta que la mezcla esté suave, aproximadamente 20 segundos.
3. Agregue los pimientos rojos asados y la albahaca a la mezcla de huevo y mezcle en pulsos brevemente para combinar.
4. Rocíe el interior de los frascos con spray antiadherente para cocinar.
5. Divida la mezcla de huevo uniformemente entre los frascos. Selle los frascos con las tapas.
6. Cuando el agua alcance la temperatura configurada, agregue los frascos al baño de agua y presione el botón del temporizador (⏸) para activar el temporizador.
7. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, retire los frascos del agua y ábralos.
8. Si lo desea, saque los 'egg bites' de los frascos deslizando suavemente un cuchillo para mantequilla alrededor del borde del frasco e invirtiéndolo en un plato para servir. Los 'egg bites' se pueden colocar debajo de un asador durante unos minutos si se desea una superficie dorada.

Salmón al sous vide con espinacas y mantequilla de perejil y limón 4 PORCIONES

MANTEQUILLA DE PEREJIL Y LIMÓN

1 taza (225 g o 224 ml) de mantequilla sin sal, ablandada
1/4 taza (5 g o 59 ml) de perejil de hoja plana finamente picado
1 cucharada (15 ml o 15 g) de jugo de limón fresco
2 dientes de ajo, rebanados
1 cucharadita (6 g o 5 ml) de sal
1/4 cucharadita (0.6 g o 1.25 ml) de pimienta negra gruesa

SALMÓN

4 filetes de salmón, de 5 a 6 onzas (142 a 170 g) cada uno
4 tazas (946 ml o 947 g) de agua
1/2 cucharadita (144 g o 120 ml) de sal kosher
1/4 taza (50 g o 59 ml) de azúcar
3 tazas (652 g o 652 ml) de cubitos de hielo

ESPINACA

5 onzas (142 g o 148 ml) de espinacas tiernas
1 cucharadita (5 ml o 5 g) de aceite de oliva
1/8 cucharadita (0.7 g o 0.6 ml) de sal

1. Configure la temperatura del circulador a 125°F (52°C) y el temporizador a 25 minutos. Ajuste la temperatura si el término deseado es menos o más cocido.
2. Prepare la mantequilla de perejil y limón. Agregue todos los ingredientes al tazón de un procesador de alimentos. Mezcle mediante pulsos varias veces o hasta que esté suave. Transfiera la mantequilla a una envoltura de plástico y enrolle en un tronco. Refrigere hasta que esté listo para su uso.
3. En un tazón grande, mezcle el agua, la sal y el azúcar hasta que el azúcar y la sal se disuelvan. Añada el salmón y el hielo. Refrigere durante 20 a 30 minutos.
4. Retire el salmón de la salmuera y enjuague con agua fría. Seque el salmón con toallas de papel.
5. Agregue un filete de salmón y aproximadamente 1 cucharada (15 ml) de mantequilla de perejil y limón a cada una de 4 bolsas termoselladas. Selle las bolsas pero no aspire completamente. 75% de vacío es deseable para los pescados.
6. Divida la espinaca, el aceite de oliva y la sal de manera uniforme entre 2 bolsas termoselladas. Aspire ligeramente y selle.
7. Cuando el circulador alcance la temperatura configurada, agregue las bolsas de salmón y espinaca al agua y presione el botón del temporizador (⏸) para activar el temporizador.
8. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, retire las bolsas del agua y ábralas.
9. Si desea soasar el salmón, séquelo con toallas de papel y soase en una sartén grande a fuego medio-alto con aceite de oliva o mantequilla.

Pechuga de pavo a la sous vide con mantequilla de naranja y romero 6 PORCIONES

MANTEQUILLA DE NARANJA Y ROMERO

1/4 taza (57 g o 56.25 ml) de mantequilla sin sal, ablandada
1 cucharada (14 ml o 15 g) de miel
1 cucharadita (0.7 g o 4 ml) de romero fresco picado
Cáscara de 1 naranja de ombligo
1/2 cucharadita (3 g o 3 ml) de sal
1/8 cucharadita (0.3 g o 0.6 ml) de pimienta negra gruesa
1/8 cucharadita (0.2 g o 0.5 ml) de pimiento rojo triturado

PAVO

1 pechuga de pavo (5 a 6 libras [2.3 a 2.7 kg]), deshuesada y cortada por la mitad, o 2 mitades de pechuga de pavo sin hueso (1 1/2 a 2 libras [0.7 a 0.9 kg] cada una), con la piel
1 1/2 cucharadita (9 g o 9 ml) de sal kosher
2 ramitas de romero fresco

1. Configure la temperatura del circulador a 145°F (63°C) y el temporizador a 2 1/2 horas.
2. En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes para la mantequilla de naranja y romero.
3. Separe suavemente la piel de las pechugas de pavo, dejando un lado de la piel adherida a la pechuga y espolvoreela con sal kosher.
4. Unte la mantequilla de naranja y romero en el pavo debajo y sobre la piel.
5. Coloque cada mitad de pechuga de pavo en una bolsa de termosellado y agregue una ramita de romero. Aspire fuertemente y selle.
6. Cuando el agua alcance la temperatura configurada, agregue el pavo al baño de agua y presione el botón del temporizador (⏸) para activar el temporizador.
7. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, retire las bolsas del agua y ábralas.
8. Seque el pavo con toallas de papel.
9. Caliente una parrilla a alta temperatura y ase las pechugas de pavos, con la piel hacia arriba, hasta que estén doradas y crujientes, aproximadamente 5 minutos.
10. Corte las pechugas de pavo y sirva mientras estén calientes.

Pollo al sous vide con espárragos y mantequilla marrón 4 PORCIONES

MANTEQUILLA MARRÓN

- 1 taza (225 g o 224 ml) de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas (4.8 g o 57 ml) de hojas frescas de tomillo
- 2 cucharadas (3.4 g o 50 ml) de hojas frescas de romero
- 2 cucharadas (4 g o 45 ml) de hojas frescas de salvia
- 4 dientes de ajo, rebanados

POLLO

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y con piel
- 3 cucharadas (54 g o 54 ml) de sal kosher
- 1 cucharada (12.5 g o 15 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml o 15 g) de aceite vegetal

ESPÁRRAGOS

- 1 libra (454 g) espárragos, recortados
- 1 cucharada (15 ml o 14 g) de aceite de oliva
- 1/4 cucharadita (1.5 g o 1.5 ml) de sal kosher

1. Configure la temperatura del circulador a 145°F (63°C) y el temporizador a 1 hora.
2. En una cacerola pequeña a fuego medio, caliente 1 taza (237 ml) de mantequilla y cocine hasta que la mantequilla esté ligeramente dorada, de 3 a 4 minutos.
3. Agregue las hierbas y ajo, reduzca el fuego a bajo y cocine por 2 minutos adicionales. Cuele unas 4 cucharadas (59 ml) de mantequilla en un tazón pequeño y reserve. Cuele el resto en un recipiente separado para reservar para servir.
4. En un tazón pequeño, mezcle 3 cucharadas (54 g) de sal kosher y 1 cucharada (12.5 mg) de azúcar. Sazone las pechugas de pollo generosamente con la mezcla de sal.
5. Con 4 cucharadas (59 ml) reservadas de mantequilla marrón, aplique con cepillo a cada pechuga de pollo aproximadamente 1 cucharada (15 ml) de mantequilla. Coloque cada pechuga de pollo en una bolsa de termosellado. Aspire fuertemente y selle.
6. Agregue los espárragos, el aceite y la sal a una bolsa de termosellado. Aspire fuertemente y selle.
7. Cuando el agua alcance la temperatura configurada, agregue el pollo y los espárragos al baño de agua y presione el botón del temporizador (⏻) para activar el temporizador.
8. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, retire las bolsas del agua y ábralas.
9. Seque las pechugas de pollo con toallas de papel. Caliente una sartén grande en fuego medio-alto. Añada 1 cucharada (15 ml) de aceite. Cuando el aceite comience a brillar, agregue el pollo a la sartén con la piel hacia abajo. Soase el pollo hasta que la piel esté crujiente y dorada. Voltee el pollo y soase el otro lado hasta que esté dorado. Si lo desea, rebane el pollo antes de servirlo.
10. Para servir, coloque los espárragos en los platos y cubra con el pollo. Rocíe con la mantequilla marrón reservada.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO WESTON

Esta garantía se aplica a productos comprados y usados en los EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza a cualquier otra garantía o condición. Este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestro criterio. Si el producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos por uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones o servicio no autorizados a los productos, productos vendidos "como están" por vendedores al menudeo, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme a las instrucciones impresas, o daño al producto como resultado de accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende solo al comprador original o al receptor de un regalo y no es transferible. Conserve el recibo de venta original, ya que se requiere un comprobante de compra para presentar un reclamo de garantía. Esta garantía quedará anulada si el producto se somete a cualquier voltaje y forma de onda distintos a los especificados en la etiqueta de características (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todos los reclamos por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por el incumplimiento de una garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. **Toda garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comercialización o idoneidad para un fin determinado, queda excluida, excepto en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía por escrito le otorga derechos legales específicos. Es posible que tenga usted otros derechos legales que varían según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otros residuos; de lo contrario, lo devolveremos o impondremos un recargo de limpieza de USD 50.00, a nuestra elección.

Para realizar un reclamo de garantía, no devuelva este producto a la tienda. Ingrese a www.westonsupply.com; o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. y al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con el envío del producto pagado por adelantado. Si el producto cumple con los requisitos para una reparación o reemplazo en garantía, asumiremos el costo de devolvérselo. No nos hacemos responsables de los daños durante el envío.

Para trabajos sin garantía: llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. y al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., De lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este, para obtener un Número de autorización de devolución de mercancía (Número RMA). Rechazaremos todas las devoluciones sin un número de RMA. Cobramos USD 35.00/hora por todos los trabajos de diagnóstico, servicio, reparación y procesamiento. No iniciaremos ningún trabajo de servicio o reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con el envío a nosotros del producto pagado por adelantado y de nuestra devolución del producto a usted.

Notas

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
36200	SV01	120 V~ 60 Hz 800 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser:
"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation,
please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands LLC

261 Yadkin Road

Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801

Weston Brands LLC

261 Yadkin Road

Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

*Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au
détaillant.*

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN
PRODUCTO ESTÉ DAÑADO.
SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificul-
tad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

CustomerService@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-

1-216-901-6801)

Weston Brands LLC

261 Yadkin Road

Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de
Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y uselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.