3826W658

kuraidori 取®

# Guide de l'utilisateur du cuiseur de précision

## Simplifie la cuisson sous vide.

**Savourez des aliments de qualité restaurant à la maison.**
**Cuit uniformément, d'un côté à l'autre.**
**Les repas sont préparés à la température exacte.**
**Le processus conserve la saveur et les nutriments.**
**Se fixe aux côtés de toute casserole ou de contenants pour aliments.**

Bienvenue dans le monde de la cuisson sous vide. Nous sommes heureux de vous offrir la possibilité de vivre l'expérience d'aliments dignes d'un restaurant à la maison. Le cuiseur de précision avec circulateur d'immersion Kuraidori vous permet de cuire de manière professionnelle une variété de viandes, de fruits de mer, de légumes, de soupes et même de desserts, tout en réduisant considérablement les tâches de préparation ou la surveillance. Les aliments sont entièrement cuits à une température précise, exactement comme vous les aimez. Le procédé permet de conserver toute la saveur et les nutriments, créant des textures qui mettent l'eau à la bouche. Nul besoin de laisser reposer la viande après la cuisson. Avec la cuisson sous vide, il n'y a pas de gradient de température dans les aliments, donc aucune nécessité de les laisser reposer. Vous n'avez qu'à les servir dès qu'ils sont cuits. Ce ne sont que quelques avantages que vous êtes sur le point de vivre. Un livret de recettes est fourni pour vous accompagner. Vous trouverez plus de recettes et de renseignements sur le site Web:
www.homehardware.ca/precisioncooker

### LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION LE CUISEUR DE PRÉCISION KURAIDORI

Ce produit est exclusivement destiné à un usage résidentiel.
Avant de brancher le cuiseur de précision Kuraidori, s'assurer que l'approvisionnement en électrique est compatible avec l'appareil.

- Bouton de réglage de la température sur le corps de l'appareil
- Précision de la température de +/- 0,5 °C / 0,9 °F
- Source de chauffage CTP
- Minuterie compte à rebours
- Corps amovible facilitant le nettoyage
- Fonctionne avec un maximum de 20 L / 5,3 gal. d'eau

EXPERIENCE
THE QUALITY

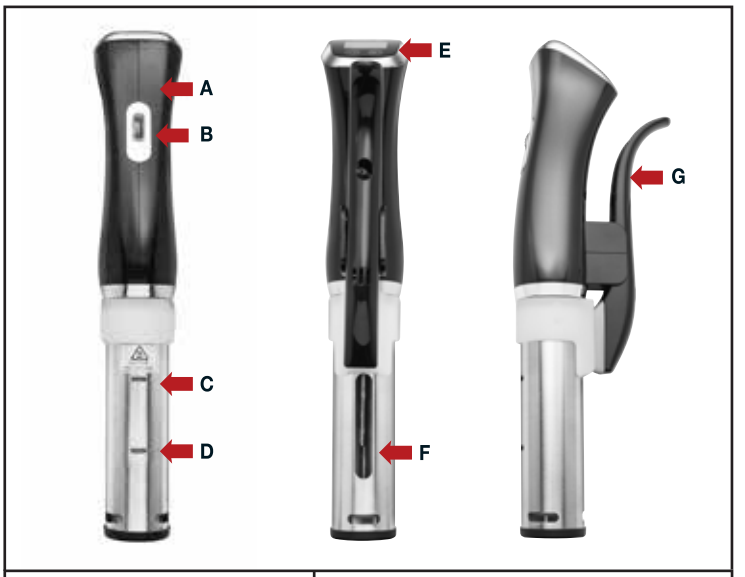
kuraidori 取®

## APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE CUISEUR DE PRÉCISION

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

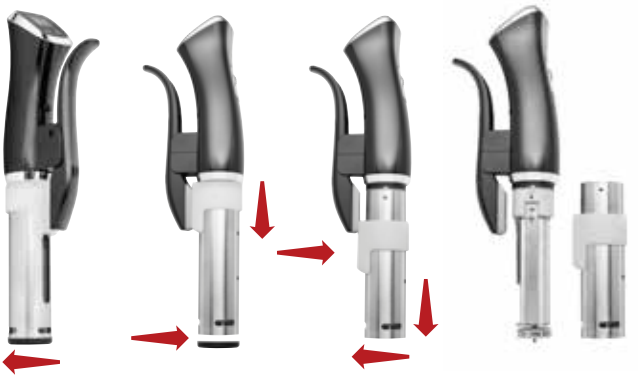
**Afin de réduire les risques de blessures corporelles ou de dommages à la propriété pendant l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies :**

1. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le cuiseur de précision kuraidori.
2. Pour un usage à l'intérieur seulement.
3. Afin d'éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le panneau de contrôle dans l'eau ou dans tout autre liquide. Seule la partie du circulateur peut être immergée dans l'eau. Ne pas immerger le circulateur au-delà de la ligne indiquant la limite maximale de remplissage d'eau sur le corps en acier inoxydable.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
5. Faire preuve d'une très grande prudence lors du déplacement d'eau chaude et des récipients. Laisser le bain d'eau refroidir avant de vider le récipient. L'utilisation de sous-plats peut être nécessaire pour certains récipients afin d'éviter le transfert de chaleur sur les comptoirs.
6. Toujours utiliser des pinces en retirant la nourriture du bain d'eau.
7. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharge électrique, cette fiche ne peut rentrer dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, il faut la retourner. Si elle n'y entre toujours pas, communiquer avec un technicien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
8. Ne pas utiliser de rallonge ou de barre d'alimentation avec le cuiseur de précision Kuraidori.
9. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Pour éviter les décharges électriques, les courts-circuits ou les incendies, toujours débrancher en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation toucher les surfaces chaudes.
10. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement ou de quelque dommage que ce soit, l'appareil doit être réparé par un technicien qualifié. Tout entretien électrique doit être effectué par un représentant autorisé du service.
11. Ne pas utiliser l'appareil si les prises d'alimentation ou les câbles sont endommagés.
12. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir sans surveillance.
13. Pour débrancher l'appareil, l'éteindre, puis retirer la fiche de la prise électrique.
14. Pour éviter les accidents et les blessures, une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants ou des personnes non autonomes. Ne laisser aucun appareil électrique sans surveillance.
15. Laisser le cuiseur de précision Kuraidori refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
16. Ne pas le placer directement sur la surface d'élément chauffant d'une cuisinière au gaz, électrique ou à induction. Le cuiseur de précision Kuraidori ne doit pas être placé dans un récipient comportant une autre source de chaleur fonctionnant au même moment.
17. Ne jamais l'utiliser sur un comptoir en marbre ou en CorianMD car la chaleur générée pendant la cuisson pourrait endommager la surface.
18. Ne pas utiliser d'eau déminéralisée pour le bain d'eau pour éviter d'endommager l'appareil.
19. L'ingestion de viande, de volaille, de fruits de mer et d'œufs peut augmenter les risques de contraction de maladies d'origines alimentaires. S'assurer que tous les aliments sont bien cuits à l'aide d'un thermomètre à mesure instantanée.
20. Ne pas remplacer l'eau du bain d'eau par tout autre liquide.
21. Ne jamais faire fonctionner le cuiseur de précision Kuraidori avec un niveau d'eau inférieur au niveau minimum requis indiqué sur le corps en acier inoxydable.
22. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que la base en acier inoxydable soit immergée.



| |
|---|
| A. Corps – structure principale de l'appareil |
| B. Roulette de réglage variable de la durée et de la température |
| C. Ligne de la limite maximale de remplissage d'eau |
| D. Ligne de la limite minimale de remplissage d'eau |
| E. Écran de commande – ACL |
| F. Circulateur d'eau |
| G. Pince du cuiseur de précision |
| H. Température réglée |
| I. Température du bain d'eau |
| J. Durée réglée |
| K. Temps en fonction |
| L. Bouton d'alimentation |
| M. Bouton de réglage |

## ENTRETIEN

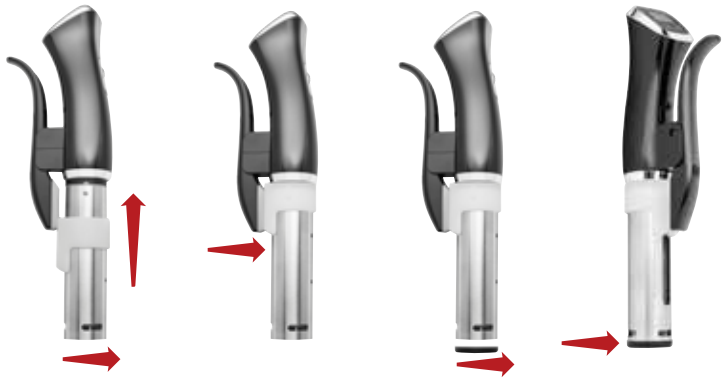


**Après chaque utilisation, laisser l'appareil refroidir entièrement et nettoyer avec un linge humide. Bien sécher l'appareil avant de le ranger. Conserver dans un endroit sec. Ne pas ranger dans un contenant hermétique.**

**Nettoyage du tube en acier inoxydable :** Le tube immersif en acier inoxydable peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Tourner simplement le couvercle en plastique au bas vers la gauche, puis le tirer vers le bas. Le couvercle sera retiré. Tenir ensuite le tube en acier inoxydable et le tourner vers la gauche. Ainsi, il sera retiré du corps du cuiseur de précision Kuraidori. Voir l'illustration. Ceci permet un nettoyage en profondeur et un accès amélioré au circulateur et à la source de chaleur.

kuraidori 取®

Pour replacer le tube en acier inoxydable, aligner simplement les marques indicatrices sur le corps et le tube, puis tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il soit fixé. Replacer le couvercle en plastique au bas du tube en acier inoxydable, s'assurer que la tige centrifuge est au centre, puis la tourner vers la droite pour la fixer aussi. Voir l'illustration. à l'eau.



Faire fonctionner le cuiseur de précision à une température de 158 °F / 70 °C pendant 20 minutes. Éteindre et débrancher l'appareil. Rincer à l'eau froide la base en acier inoxydable immersive et l'essuyer avec un linge humide. Il est aussi possible de décalcifier le circulateur en le faisant tremper dans un décapant pour calcium, calcaire et rouille comme le HH SKU 4526-276. Rincer l'appareil avec de l'eau après l'avoir fait tremper.

## CUISINER AVEC LE CUISEUR DE PRÉCISION KURAIDORI

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. L'utilisation du cuiseur de précision est un processus simple qui requiert seulement le cuiseur de précision Kuraidori, un récipient pour le bain d'eau, des sacs scellables, les aliments à cuire et du temps.

### Instructions étape par étape

Suivez ces instructions simples lors de l'utilisation du cuiseur de précision Kuraidori.

### Étape 1. Choisir le récipient de cuisson approprié

Un récipient à l'épreuve de la chaleur assez profond pour que le cuiseur de précision Kuraidori puisse se fixer à ses côtés dans toucher le fond du récipient. La paroi latérale du récipient ne doit pas être trop épaisse pour permettre à la pince de bien tenir en place l'appareil. Les options de récipients incluent une grande marmite, des récipients d'entreposage des aliments en polycarbonate ou même une glacière à parois rigides. La marmite en acier inoxydable 12 pintes Kuraidori, article no 4070-615 est un excellent choix. Un récipient sur lequel il est possible de mettre un couvercle en coupant un trou pour le cuiseur de précision empêchera à l'eau de s'évaporer et éliminera le besoin de devoir remettre de l'eau dans le bain d'eau pour les cuissons de longue durée. Une pellicule de plastique ou même une plaque à biscuits peuvent remplacer le couvercle. L'utilisation d'une glacière aide à isoler l'eau, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

### Étape 2. Installation

Utiliser la pince du cuiseur de précision (G) et la fixer au côté du récipient en la serrant. Remplir le récipient d'eau à niveau entre la ligne de la limite minimale de remplissage d'eau (D) et la ligne de la limite maximale de remplissage d'eau (C). Lorsque des aliments sont ajoutés au récipient, le niveau d'eau augmentera, il faut donc s'assurer de ne pas trop remplir le récipient. Placer le récipient rempli dans un endroit approprié pour la cuisson. Un sous-plat peut être nécessaire pour éviter le transfert de chaleur pendant la cuisson. Après plusieurs utilisations, du tartre peut s'accumuler sur le cuiseur de précision Kuraidori en raison de l'eau dure. Ceci est commun et peut arriver fréquemment selon les minéraux dans l'eau utilisée. Pour détartrer, fixer l'appareil à un récipient à l'épreuve de la chaleur. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de la limite maximale de remplissage d'eau. Ajouter 2 cuillères à soupe de poudre de détartrage à l'acide citrique.

### Étape 3. Régler la température pour la cuisson

Brancher l'appareil directement dans une prise de courant. Appuyer sur le bouton d'alimentation (L) et tenir enfoncé (4 secondes) pour allumer l'appareil. Le cuiseur de précision Kuraidori est préréglé pour afficher la température en Fahrenheit. Pour mettre la température en Celsius, maintenir le bouton d'alimentation enfoncé (L) et les boutons de réglage (M) en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. La température par défaut pour la cuisson est réglée à 140 °F (60 °C). Pour ajuster la température de cuisson, faire tourner la roulette de réglage variable de la durée et de la température (B) à la température voulue. Lorsque la roulette est tournée, la température réglée (H) à l'écran s'ajustera en conséquence. Pour utiliser la minuterie, passer à l'étape 4. Si l'utilisation de la minuterie n'est pas requise, le cuiseur de précision peut être mis en fonction en appuyant une fois sur le bouton d'alimentation (L). L'appareil commencera à faire circuler l'eau. Passer à l'étape 5.

### Étape 4. Régler la minuterie pour la cuisson

Appuyer une fois sur le bouton de réglage (M) et l'heure clignotera. Faire tourner la roulette de réglage variable de la durée et de la température (B) à l'heure voulue. Appuyer deux fois sur le bouton de réglage (M) et les minutes clignoteront. Faire tourner la roulette de réglage variable de la durée et de la température (B) aux minutes voulues. Le temps de cuisson peut aller jusqu'à 59 h 59 minutes. Appuyer une fois sur le bouton d'alimentation (L) pour faire fonctionner le cuiseur de précision.

### Étape 5. Préparer les aliments pour la cuisson

Sélectionner une des recettes du livret de recettes fourni du cuiseur de précision Kuraidori, du site Web www.homehardware.ca/cuiseurdeprecision ou d'un livre de recettes ou d'autres sources. Placer les aliments dans un sac scellable en plastique. Pour la cuisson sous vide, utiliser un sac scellé sous vide, retirer tout l'air à l'aide d'un système d'emballage sous vide et le sceller. Un sac en plastique refermable pour congélateur peut être utilisé comme solution de remplacement économique. L'air peut être retiré du sac en utilisant la méthode de déplacement d'eau décrite ci-dessous. Deux sacs peuvent être utilisés pour les aliments avec des os ou d'autres surfaces dures pour éviter les fuites possibles pendant la cuisson.

Méthode de déplacement d'eau – La méthode de déplacement d'eau peut être utilisée en l'absence de système d'emballage sous vide. Placer les aliments dans un sac refermable pour congélateur, mais ne pas le sceller immédiatement. Descendre lentement le sac dans le bain d'eau en gardant le haut du sac ouvert. Au fur et à mesure que le sac est descendu, l'air sera expulsé. Continuer à immerger le sac presque jusqu'au haut de la fermeture. Fermer le sac tout en le gardant dans l'eau. Presque tout l'air aura été expulsé du sac à ce moment. S'assurer de ne pas laisser l'eau entrer dans le sac pendant ce processus. Les aliments sont maintenant emballés et prêts à être cuits.

### Étape 6. Cuisson

Lorsque le bain d'eau atteint la température voulue, un signal sonore se fera entendre toutes les 3 secondes pour aviser l'utilisateur que les aliments peuvent être placés dans le bain. Appuyer sur le bouton de réglage (M) et le maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre le signal sonore. La minuterie sera également activée à ce moment si elle est utilisée. Placer les aliments emballés dans le bain d'eau en s'assurant qu'ils sont entièrement submergés et que l'eau peut circuler tout autour. Un support en métal peut être placé dans le bain d'eau pour faciliter le maintien. Certains aliments peuvent nécessiter de placer un poids sur eux pour empêcher les aliments de flotter. Placer un couvercle, une pellicule de plastique ou même une plaque à biscuits sur le dessus du récipient à cuisson pour empêcher l'eau de s'évaporer. Faire cuire les aliments selon le temps indiqué dans la recette. Si la minuterie est utilisée, lorsque le temps est écoulé, une alarme sonnera toutes les trois secondes. Appuyer sur le bouton de réglage (M) pendant deux secondes pour éteindre l'alarme.

### Étape 7. Retirer les aliments, servir et éteindre l'appareil.

Utiliser des pinces pour retirer les aliments emballés du bain d'eau. Faire preuve de prudence puisque l'eau sera chaude. Appuyer sur le bouton d'alimentation (L) et le maintenir enfoncé pendant cinq secondes pour éteindre l'appareil, puis le débrancher. Retirer les aliments des sacs et mettre de côté. La plupart des recettes indiquent pour le moment de saisir toute protéine qui a été cuite. Le fait de saisir légèrement les aliments après la cuisson sous vide donne un aspect attrayant et une belle croûte. Pour ce faire, essuyer les aliments des deux côtés à l'aide d'un essuie-tout pour enlever le plus d'humidité possible. Les aliments peuvent être saisis dans une poêle chaude, au four à grill, sur un barbecue chaud ou même à l'aide d'un chalumeau. S'assurer de ne pas saisir les aliments trop longtemps. Il suffit de saisir pour créer une croûte, et non pour cuire les aliments. Les aliments peuvent être servis immédiatement. Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer. Savourer

kuraidori 取®

## TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES

| ALIMENTS | TEMPÉRATURES | DURÉE | FINI |
|---|---|---|---|
| **Steaks – contre-filet, faux-filet, aloyau, bifteck d'aloyau** | | | |
| Très saignant à saignant | 120 °F (49 °C) à 128°F (53°C) | 1 à 2 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Mi-saignant | 129 °F (54 °C) à 134°F (57°C) | 1 à 4 h (max 2 h ½ si moins de 130 °F / 54 °C) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point | 135 °F (57 °C) à 144°F (62°C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point-bien cuit | 145 °F (63 °C) à 155°F (68°C) | 1 à 3 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Bien cuit | 156 °F (69 °C) et plus | 1 à 3 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Steaks – filet** | | | |
| Très saignant à saignant | 120 °F (49 °C) à 128°F (53°C) | 45 min à 2 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Mi-saignant | 129 °F (54 °C) à 134°F (57°C) | 45 min à 4 h (max 2 h ½ si moins de 130 °F / 54 °C) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point | 135 °F (57 °C) à 144°F (62°C) | 45 min à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point-bien cuit | 145 °F (63 °C) à 155°F (68°C) | 45 min à 3 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Bien cuit | 156 °F (69 °C) et plus | 1 à 3 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Bœuf – Pointe de poitrine** | | | |
| Moelleux et bien cuit | 147 °F (64 °C) | 4 à 48 h | Saisir dans une rôtissoire ou sur un barbecue chaud |
| **Bœuf – Côtes** | | | |
| Tendre, facile à enlever de l'os | 167 °F (75°C) | 16 à 24 h | Saisir dans une rôtissoire ou sur un barbecue chaud |
| **Saumon** | | | |
| Ferme comme le sashimi | 105 °F (41 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Tendre et moelleux | 110 °F (43 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Translucide et commence à s'émietter | 115 °F (46 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Très moelleux, tendre et feuilleté | 120 °F (49 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Ferme, moelleux et feuilleté | 130 °F (54 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Flétan et cabillaud** | | | |
| Commençant à être feuilleté, tendre, presque cru | 120 °F (49 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Très moelleux, tendre et feuilleté | 130 °F (54 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Moelleux, feuilleté, ferme, presque coriace | 140 °F (60 °C) | 30 à 45 min pour les filets de 2,5 cm (1 po), 45 à 60 min pour des filets de 5 cm (2 po) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Crevette** | | | |
| Moelleux et bien cuit | 140 °F (60 °C) | 20 à 40 min | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Poitrine de poulet avec la peau et les os** | | | |
| Tendre et juteux pour une salade de poulet froid | 150 °F (66 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Très tendre et juteux, servie chaud | 140 °F (60 °C) | 1 h ½ à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Juteux, tendre, légèrement filandreux, servie chaud | 150 °F (66 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Ferme, juteux, servie chaud | 160 °F (71 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Cuisse de poulet avec la peau et les os** | | | |
| Très juteux, assez ferme, avec quelques parties coriaces | 150 °F (66 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Très juteux, entièrement tendre | 167 °F (75 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Modérément juteux, assez tendre pour être facile à désosser | 167 °F (75 °C) | 4 à 8 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Dinde – poitrine** | | | |
| Moelleux et tendre | 146 °F (63 °C) | 2 h ½ à 6 h | Saisir dans une rôtissoire |

## TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES (suite)

| ALIMENTS | TEMPÉRATURES | DURÉE | FINI |
|---|---|---|---|
| **Dinde – Cuisse ou pilon** | | | |
| Moelleux et tendre | 168 °F (75 °C) | 8 à 10 h | Saisir dans une rôtissoire |
| **Porc – filet** | | | |
| Mi-saignant | 130 °F (54 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une rôtissoire |
| À point | 140 °F (60 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une rôtissoire |
| À point-bien cuit | 150 °F (66 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une rôtissoire |
| Bien cuit | 160 °F (71 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une rôtissoire |
| **Porc – Côtelettes avec os** | | | |
| Saignant | 130 °F (54 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Mi-saignant | 140 °F (60 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point-bien cuit | 150 °F (66 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Bien cuit | 160 °F (71 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Porc – Épaule** | | | |
| Facile à trancher et extra moelleux | 145 °F (63 °C) | 18 à 24 h | Saisir dans une rôtissoire ou sur un barbecue chaud |
| Effiloché et moelleux | 165 °F (74 °C) | 18 à 24 h | Saisir dans une rôtissoire ou sur un barbecue chaud |
| **Porc – Côtes** | | | |
| Tendre, facile à enlever de l'os | 140 °F (60 °C) | 24 à 48 h | Saisir dans une rôtissoire ou sur un barbecue chaud |
| **Agneau – jarret d'agneau** | | | |
| Très saignant à saignant | 115 °F (46 °C) à 124°F (51 °C) | 2 à 3 h | Saisir dans une rôtissoire |
| Mi-saignant | 125 °F (52 °C) à 134°F (57 °C) | 2 à 6 h (max 3 h si moins de 130 °F / 54 °C) | Saisir dans une rôtissoire |
| À point | 135 °F (57 °C) à 144°F (62 °C) | 2 à 6 h | Saisir dans une rôtissoire |
| À point-bien cuit | 145 °F (63 °C) à 154°F (67 °C) | 2 à 6 h | Saisir dans une rôtissoire |
| Bien cuit | 155 °F (68 °C) et plus | 2 à 6 h | Saisir dans une rôtissoire |
| **Agneau – Carré et côtelettes** | | | |
| Très saignant à saignant | 115 °F (46 °C) à 124 °F (51 °C) | 1 à 2 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Mi-saignant | 125 °F (52 °C) à 134 °F (57 °C) | 1 à 4 h (max 2 h ½ si moins de 130 °F / 54 °C) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point | 135 °F (57 °C) à 144 °F (62 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point-bien cuit | 145 °F (63 °C) à 154 °F (67 °C) | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Bien cuit | 155 °F (68 °C) et plus | 1 à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Hamburgers** | | | |
| Très saignant à saignant | 115 °F (46 °C) à 123 °F (51 °C) | 40 min à 2 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Mi-saignant | 124 °F (51 °C) à 129 °F (54 °C) | 40 min à 2 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point | 130 °F (54 °C) à 137 °F (58 °C) | 40 min à 4 h (max 2 h ½ si moins de 130 °F / 54 °C) | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| À point-bien cuit | 138 °F (59 °C) à 144 °F (62 °C) | 40 min à 4 h | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| Bien cuit | 145 °F (63 °C) à 155 °F (68 °C) | 40 min à 3 h ½ | Saisir dans une poêle chaude ou sur un barbecue chaud |
| **Œufs** | | | |
| Œuf poché | 145 °F (63 °C) | 45 min | |
| Œuf à la coque | 167 °F (75 °C) | 13 min | |
| Œuf cuit dur | 165 °F (74 °C) | 60 min | |

## TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES (suite)

| FOOD | TEMPERATURES | TIME | FINISH |
|---|---|---|---|
| **Canard – Poitrine** | | | |
| Mi-saignant | 140 °F (60 °C) to 146 °F (63 °C) | 1 h ½ à 6 h | Pour terminer, saisir dans une poêle chaude |
| À point | 134 °F (57 °C) | 1 h ½ à 6 h | Pour terminer, saisir dans une poêle chaude |
| Bien cuit | 176 °F (80 °C) | 1 h ½ à 6 h | Pour terminer, saisir dans une poêle chaude |
| **Légumes verts** (asperges, pois, brocoli, haricots) | | | |
| Tendre mais croustillant | 183 °F (84 °C) | 15 min à 40 min | |
| **Maïs en épis** | | | |
| Tendre mais croustillant | 183 °F (84 °C) | 30 min à 2 h | |
| **Légumes racines** (carottes, panais, pommes de terre) | | | |
| Bien cuit et texturé | 183 °F (84 °C) | 1 à 4 h | |
| **Cœurs d'artichauts** | | | |
| Tendre, ferme | 194 °F (90 °C) | 1 à 1 h ½ | |
| **Homard** | | | |
| Texture tendre | 130 °F (54 °C) | 60 min | |
| Ferme, texture traditionnelle cuit à la vapeur | 140 °F (60 °C) | 60 min | |

## CONSEILS ET SÉCURITÉ

- Toujours utiliser un thermomètre à mesure instantanée précis afin de vérifier les aliments après les avoir enlevés du sac de cuisson pour s'assurer qu'ils ont atteint la cuisson interne recommandée et voulue.
- Les légumes cuiront plus rapidement s'ils sont tranchés minces ou coupés en petites portions.
- Enlever l'humidité des aliments cuits avant de les saisir une dernière fois aide à la création d'une belle croûte dorée qui favorise le goût, la texture et l'apparence visuelle. Si l'humidité est conservée sur les aliments, les aliments ne seront pas aussi bien saisis. Utiliser un essuie-tout pour ce faire puisque celui-ci peut être jeté et non réutilisé.
- Saisir les aliments après la cuisson. Saisir avant de placer dans le sac et de faire cuire n'améliore pas suffisamment le goût et la texture.
- Au moment de la cuisson, certaines protéines, comme le poulet et le poisson, peuvent produire des dépôts blancs sur leur surface appelés albumine. Il est recommandé de placer le poulet et le poisson dans une solution de saumure au moins une heure avant la cuisson. Une fois retirés de la saumure, rincer les aliments, puis les essuyer avant de les faire cuire. Pour faire une solution simple de saumure, mélanger 62,5 ml (¼ de tasse) de sel pour chaque 2 litres (8 tasses) d'eau.
- Les aliments doivent être placés dans le bain d'eau seulement lorsque la température de cuisson est atteinte.
- Il est possible d'utiliser de l'eau chaude pour remplir le récipient de cuisson pour le bain d'eau. Ainsi, le temps requis pour amener l'eau à la température requise sera réduit.
  La température de l'eau utilisée doit être inférieure à la température de cuisson sélectionnée.
- Les aliments congelés dans des sacs hermétiques peuvent être cuits directement de l'état congelé. Dans ce cas, il faut en tenir compte et ajouter du temps au temps de cuisson. Le temps ajouté dépend de l'épaisseur des aliments, mais en moyenne, il faut ajouter 30 minutes pour les aliments minces comme les steaks et une heure pour les aliments plus épais comme les rôtis.
- Utiliser des sacs de scellage sous vide ou des sacs pour congélateur refermables sans BPA.
- Toujours être vigilant lors de la préparation d'aliments afin d'éviter la contamination croisée. Se laver les mains, préparer les surfaces et les ustensiles convenablement et parfaitement.
- Choisir avec soins le récipient pour la cuisson. Prendre le plus petit récipient qui permet au bain d'eau de couvrir les aliments à cuire et qui permet également au niveau d'eau d'être au-delà de la ligne de la limite minimale de remplissage. Ainsi, l'eau se réchauffera plus rapidement et la conservation de l'énergie sera favorisée pendant les cuissons de longue durée puisqu'une quantité réduite d'eau sera requise.
- Si plusieurs pièces d'aliments sont cuites en même temps, mais que des températures de cuisson différentes sont voulues, régler la température à la cuisson voulue la plus basse. Les autres aliments peuvent être cuits à une température supérieure une fois ces aliments retirés.
- Lors de la préparation de recettes qui exigent un long temps de cuisson, l'eau s'évaporera à l'extérieur du récipient. Surveiller les niveaux d'eau et s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau pour assurer le bon fonctionnement du cuiseur de précision Kuraidori. L'utilisation d'un couvercle aidera à prévenir les pertes d'eau dues à l'évaporation.
- Les épices en poudre comme la poudre d'ail ou d'oignon rehaussent plus la saveur que les herbes fraîches et les fines herbes pendant la cuisson sous vide.
- Placer les aliments sur une seule couche dans les sacs de cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Il est préférable d'utiliser plusieurs sacs plutôt que d'empiler les aliments les uns sur les autres dans un seul sac.
- Les aliments cuits ne doivent pas être conservés dans le sac dans lequel ils ont été cuits. Les restants des repas peuvent être conservés et manipulés comme tout autre restant pourvu que ceux-ci ne soient pas remis dans les sacs dans lesquels ils ont été cuits.
- Ne pas cuire les aliments à des températures inférieures et pour une durée inférieure à celles indiquées dans le tableau des aliments. L'innocuité des aliments est relative à la température et à la durée de la cuisson. Il est donc important de suivre le tableau ou d'utiliser des recettes connues.
- Pour des recettes et d'autres trucs, consulter le site www.homehardware.ca/cuiseurdeprecision

kuraidori 取®

## DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| **L'écran ACL affiche E02** | • Le thermomètre numérique ne fonctionne pas. | • Une réparation de l'appareil est nécessaire. |
| **L'écran ACL affiche E05** | • Il n'y a pas suffisamment d'eau dans le bain d'eau. | • Éteindre l'appareil, ajouter de l'eau et démarrer de nouveau. |
| **L'alarme sonne et éteint l'appareil** | • Le niveau d'eau est inférieur à la limite minimale de remplissage d'eau. | • Remplir d'eau au-delà de la limite minimale de remplissage d'eau, puis allumer l'appareil. |
| **L'alarme sonne toutes les trois secondes** | • L'eau a atteint la température de cuisson réglée. | • Appuyer sur le bouton de réglage et le maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre l'alarme. |
| **L'appareil refuse de s'allumer** | • Le bouton d'alimentation n'est pas pressé assez longtemps.<br>• L'appareil n'est pas branché ou la prise ne fonctionne pas. | • Maintenir le bouton d'alimentation pendant 4 secondes.<br>• Inspecter la rallonge pour détecter des dommages, vérifier s'il y a du courant dans la prise. |
| **Les aliments ne semblent pas cuire** | • La cuisson sous vide utilise l'eau comme source de chaleur. Le bain d'eau n'arrive pas à produire des aliments avec des surfaces dorées.<br>• Les aliments n'étaient pas vraiment cuits. | • Saisir les aliments pour obtenir une surface riche et grillée.<br>• Utiliser un thermomètre à mesure instantanée pour vérifier si l'eau est à la bonne température. |
| **Les aliments flottent à la surface du bain d'eau** | • Les aliments flottent.<br>• Il y a de l'air dans le sac. | • Utiliser des pince-feuilles pour tenir le sac en place ou utiliser un poids lourd à l'épreuve de l'eau comme une louche lourde en métal pour tenir pour tenir les aliments au fond.<br>• Retirez l'air du sac en refaisant le joint de vide. |
| **Des gargouillements se font entendre pendant le fonctionnement** | • Le niveau d'eau est trop bas. | • Ajouter de l'eau au bain d'eau. |
| **Des liquides provenant des aliments se retrouvent dans le bain d'eau** | • Il y a un trou dans le sac ou il n'a pas été scellé adéquatement. | • Retirer les aliments du bain d'eau et les placer dans un nouveau sac et vérifier qu'il n'y ait pas de fuites. Nettoyer le cuiseur de précision et recommencer avec de la nouvelle eau. |
| **Les aliments ne sont pas cuits à votre goût** | • La température de cuisson sélectionnée était trop élevée ou trop basse. | • Pour les prochaines cuisons, régler la température à un niveau supérieur ou inférieur afin que les aliments soient cuits à la cuisson voulue. Prendre garde de ne pas faire cuire à une température inférieure à la température indiquée dans le tableau des aliments. |
| **Aucune odeur ne laisse l'impression que l es aliments sont en train de cuire** | • Aucune odeur n'est émise pendant la cuisson sous vide en raison du bain d'eau et des sacs scellés. | • Une fois les aliments saisis, l'odeur habituelle de la cuisson se fait sentir. |
| **La viande cuite a un goût « dilué »** | • De l'huile ou du beurre a été ajouté au sac avec les aliments avant la cuisson. | • Réduire le temps de cuisson, mais pas en dessous de la durée minimale indiquée dans le tableau des aliments. |
| **Les aliments ont une texture pâteuse** | • Le temps de cuisson a été trop long. Les protéines peuvent perdre leur structure si elles sont cuites trop longtemps. | • Consulter de nouveau les instructions et suivre la procédure de réglage de la minuterie. |
| **La minuterie ne démarre pas** | • La minuterie n'était pas réglée correctement.<br>• Lorsque le bouton de réglage est enfoncé une fois la température désirée atteinte, la minuterie s'active après une minute. | • Attendre une minute après avoir appuyé sur le bouton de réglage pour que la minuterie démarre. |

3826W658

kuraidori 取®

kuraidori 取

www.homehardware.ca/precisioncooker

**GARANTIE DE TROIS ANS - VALIDE UNIQUEMENT SUR PRÉSENTATION DE LA FACTURE ORIGINALE**

**GARANTIE :** Home Hardware Stores Limited garantit que ce produit est exempt de défectuosités au niveau de ses pièces ou de la main-d'œuvre, et ce, pour une période de 3 ans à compter de la date d'achat. Ce produit est exclusivement destiné à un usage résidentiel. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements commerciaux ou industriels. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original du produit.

**GARANTIES IMPLICITES :** Toute garantie implicite s'appliquant à l'acheteur du produit est limitée à une durée de 3 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie limitée remplace toutes les autres garanties, explicites ou implicites, y compris les garanties de qualité marchande et de convenance à une application particulière, et exclut toute responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs de quelque cause que ce soit.

**EXÉCUTION DE LA GARANTIE :** Au cours de la période de garantie de 3 ans, un produit défectueux sera remplacé au moment où il sera retourné chez un détaillant autorisé. Le produit de remplacement sera couvert par la garantie pour la durée restante de la période de garantie de 3 ans, à laquelle sera ajouté un supplément d'un mois. Un tel remplacement est sans frais.

**COUVERTURE DE GARANTIE :** La présente garantie sera réputée nulle si le produit a été endommagé à la suite d'un accident, d'une négligence, d'une manipulation ou d'un fonctionnement inadéquats, lors de l'expédition, à la suite d'une utilisation abusive, d'un usage inapproprié, d'une réparation ou d'une tentative de réparation non autorisée, d'une modification du produit, d'un assemblage ou d'une installation incorrects, d'un entretien inadéquat, d'un usage commercial ou d'autres causes non liées à une quelconque défectuosité au niveau des pièces ou de la main-d'œuvre. La présente garantie ne couvre pas les appareils qui auraient été altérés ou modifiés, ni les appareils ou les pièces dont le numéro de série aurait été enlevé, altéré, mutilé ou rendu illisible. Retourner au magasin Home Hardware le plus près pour inspection et/ou remplacement.

C ETL LISTED US
Intertek

MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE
**HOME HARDWARE STORES LIMITED**
ST. JACOBS, ONTARIO N0B 2N0
**ORDER ONLINE / COMMANDE EN LIGNE**
**homehardware.ca**
© 04 / 2018 Home Hardware Stores Limited