



Cuiseur de précision sous vide

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le cuiseur de précision sous vide **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et l'eau chaude du récipient de cuisson pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-833-751-4101.
- ::: Il est important de s'assurer que l'appareil est bien fixé à la paroi du récipient de cuisson avant l'utilisation. L'appareil doit toujours être perpendiculaire au niveau de l'eau afin que l'eau puisse circuler adéquatement.
- ::: Toujours sceller les aliments dans un sac hermétique avant de les submerger dans l'eau du récipient de cuisson.
- ::: Consommer des aliments crus ou insuffisamment cuits comme de la viande, de la volaille, des fruits de mer, du poisson ou des œufs peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. Consulter la section du «Guide de cuisson» pour connaître les températures et les temps de cuisson minimum recommandés.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlure ! Le couvercle amovible en acier inoxydable, l'élément chauffant, le récipient de cuisson, l'eau chaude et les sacs contenant les aliments deviennent chauds lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses.
- ::: Cet appareil produit de la chaleur et l'eau chaude peut laisser échapper de la vapeur ou causer des éclaboussures durant l'utilisation. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les brûlures, les risques d'incendie, les blessures corporelles et les dommages matériels.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche, le boîtier-moteur ou le panneau de contrôle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ::: Toujours utiliser l'appareil dans de l'eau uniquement. Ne jamais utiliser de l'eau déionisée ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil hors de l'eau. S'assurer de toujours maintenir le niveau d'eau entre les indicateurs MIN et MAX sur le couvercle de l'élément chauffant. Ne pas dépasser le niveau d'eau maximal (MAX).

- ::: Le code d'erreur E3 apparaîtra à l'écran et le cuiseur s'arrêtera (ou ne démarrera pas) si le niveau d'eau est trop bas et n'atteint pas le seuil minimal (MIN) nécessaire tel qu'indiqué sur l'appareil. Ajouter la quantité d'eau nécessaire et remettre l'appareil en marche.
- ::: Toujours installer le récipient de cuisson sur une surface plane, à niveau, stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas retirer le couvercle de l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché ou en marche car il y a des pièces en mouvement et/ou des pièces qui peuvent devenir chaudes.
- ::: Éviter tout contact avec l'élément chauffant et le circulateur d'eau afin de prévenir les risques de blessures ou d'endommager l'appareil.
- ::: Lors de l'utilisation, toujours tenir à l'écart de l'appareil et du récipient de cuisson, les mains, les cheveux et les vêtements pour prévenir les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie externe.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: L'appareil ne devrait jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé. Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation et lors du nettoyage.
- ::: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser le cuiseur de précision à l'extérieur, il n'a pas été conçu pour cet usage.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec le produit uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Si l'appareil tombe accidentellement et que le boîtier-moteur ou le panneau de contrôle commencent à s'immerger dans l'eau, débrancher immédiatement l'appareil de la prise murale. Ne pas tenter de le sortir de l'eau sans l'avoir débranché auparavant. Cela pourrait causer une décharge électrique.
- ::: Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil.
- ::: Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de vider l'eau du récipient de cuisson.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

Comme mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne peut s'insérer que dans une prise de courant à trois broches. Ne pas altérer la fiche. Ne jamais retirer le dispositif de sécurité de la fiche de mise à la terre. Une connexion inadéquate du conducteur de terre peut entraîner des risques de décharge électrique. Contacter un électricien qualifié en cas de doute quant à la bonne mise à la terre de la prise de courant.

NOTE SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

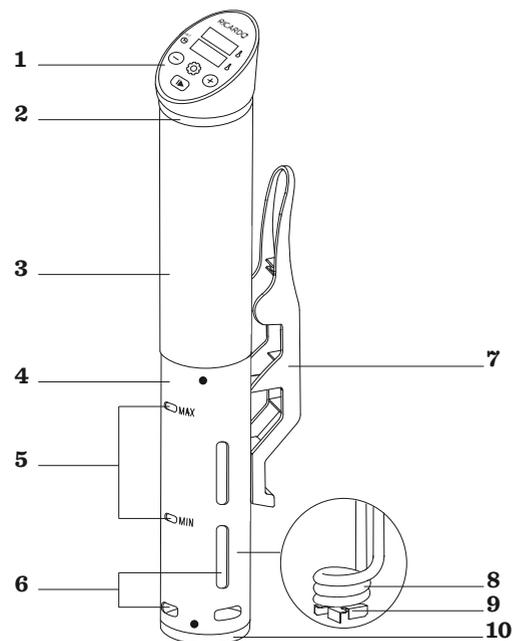
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1000 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. panneau de contrôle numérique
2. anneau lumineux DEL
3. boîtier-moteur
4. couvercle de l'élément chauffant en acier inoxydable
5. indicateurs de niveau d'eau minimum (MIN) et maximum (MAX)
6. canaux d'écoulement de l'eau
7. pince à ressort
8. élément chauffant en acier inoxydable
9. circulateur d'eau
10. bouchon amovible

TABLEAU DE CONTRÔLE



1. affichage de la température réelle de l'eau
2. affichage du temps de cuisson désiré et de la température de l'eau à atteindre
3. icône de la minuterie de cuisson
4. +/- : boutons d'ajustement du temps de cuisson et de la température désirée
5. bouton de mise en marche/pause
6. icône de la température réglée de l'eau à atteindre
7. bouton de réglage du temps de cuisson désiré et de la température de l'eau à atteindre

CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est une technique de cuisson par laquelle les aliments sont scellés hermétiquement, immergés et cuits dans un bain d'eau à une température très précise pour une période de temps donnée. Cette technique permet d'atteindre à coup sûr, des résultats de cuisson parfaits et uniformes qui sont pratiquement impossible à obtenir avec toutes autres méthodes de cuisson.

Le cuiseur de précision sous vide **RICARDO** contrôle avec précision la température de l'eau pour atteindre le niveau de cuisson désiré à la perfection. La cuisson sous vide élimine le risque de cuisson excessive ou insuffisante des aliments et garantit :

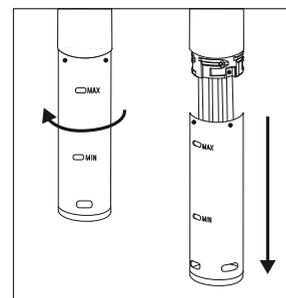
- ::: une cuisson parfaite et uniforme
- ::: une texture tendre et juteuse
- ::: des saveurs rehaussées
- ::: la conservation de l'intégrité des aliments
- ::: des résultats parfaits et constants à chaque fois

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

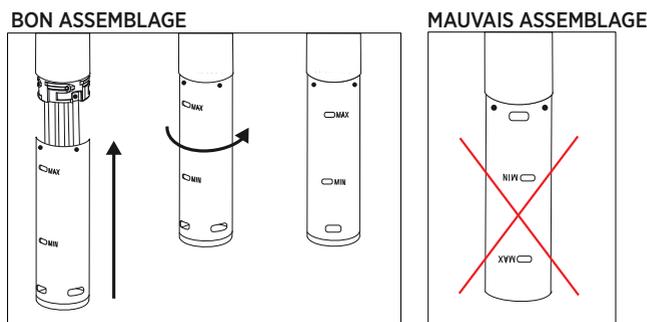
- ::: Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.
- ::: Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- ::: Retirer la pellicule protectrice sur le panneau de contrôle et s'assurer qu'il ne reste aucun débris d'emballage sur l'élément chauffant, le circulateur d'eau ou le couvercle amovible de l'élément chauffant.
- ::: Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.
- ::: Démontez le cuiseur de précision pour le nettoyer avant la première utilisation.

1- COMMENT RETIRER / INSTALLER LE COUVERCLE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

- ::: Si l'appareil est branché, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
- ::: Pour retirer le couvercle en acier inoxydable, le tourner vers la gauche et ensuite, le tirer vers le bas.



::: Pour l'installer, glisser le couvercle au-dessus de l'élément chauffant et le fixer sur la partie inférieure du boîtier-moteur. Pour se faire, aligner les quatre points autour du couvercle en acier inoxydable au centre des quatre encoches situées au bas du boîtier-moteur. Tourner le couvercle en acier inoxydable vers la droite pour le verrouiller bien en place. Un « clic » se fait entendre lorsque le couvercle est fermé correctement. **Il est important de remettre le couvercle correctement, avec les indicateurs MIN et MAX lisibles à l'endroit, comme montré dans l'image ci-dessous. Si le couvercle de l'élément est installé à l'envers, les canaux d'écoulement de l'eau ne seront pas positionnés correctement et la circulation de l'eau ne sera pas adéquate.**

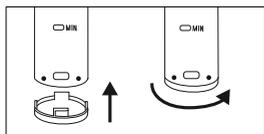


NOTE : Ne jamais utiliser l'appareil sans le couvercle de l'élément chauffant. Toujours s'assurer qu'il est correctement installé avant l'utilisation.

2- COMMENT RETIRER / INSTALLER LE BOUCHON AMOVIBLE

::: Pour retirer le bouchon noir, le tourner vers la gauche et le tirer vers le bas.

::: Pour le remettre en place, insérer le bouchon dans la partie inférieure du couvercle en acier inoxydable en alignant les quatre languettes noires du bouchon entre les quatre points se trouvant à la base du couvercle en acier inoxydable. Tourner le bouchon noir vers la droite pour le verrouiller bien en place.



3- NETTOYAGE

::: **IMPORTANT** Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

::: **NE PAS IMMERGER** le boîtier-moteur, le panneau de contrôle, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Après l'utilisation, retirer le couvercle de l'élément chauffant et laisser sécher toutes les pièces à l'air libre.

::: Au besoin, essuyer le boîtier-moteur avec un chiffon doux humide et sécher complètement.

::: L'élément chauffant et le circulateur d'eau peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, en prenant bien soin de ne pas immerger le boîtier-moteur ni le panneau de contrôle. Rincer et sécher complètement.

::: Le couvercle de l'élément chauffant ainsi que le bouchon amovible vont au lave-vaisselle.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

AFFICHAGE LUMINEUX DE LA PHASE DE CUISSON

Le cuiseur de précision sous vide **RICARDO** a été conçu avec une caractéristique unique. L'anneau lumineux DEL change de couleur pour indiquer la phase de cuisson en cours.



PRÉCHAUFFAGE

Une fois la température et la minuterie réglées et que le bouton (ID) a été appuyé, la phase de préchauffage débutera. L'anneau lumineux DEL s'illuminera en bleu pour indiquer que l'appareil est en phase de préchauffage, que l'eau a commencé à chauffer et à circuler. La température sélectionnée apparaîtra sur l'écran du bas pendant 4 secondes (l'icône de la température réglée est illuminée), elle disparaîtra ensuite pour montrer le temps de cuisson sélectionné pendant 4 secondes (l'icône de la minuterie est illuminée). L'affichage sur l'écran du bas alternera entre la température sélectionnée et le temps de cuisson sélectionné jusqu'à ce que la température de l'eau réglée soit atteinte.

Ne pas mettre d'aliments dans le bain d'eau à cette étape. Le temps de préchauffage peut varier selon la température actuelle de l'eau ainsi que la température sélectionnée à atteindre, la quantité d'aliments et des éléments externes comme la température ambiante.



CUISSON

Une fois la phase de préchauffage complétée, l'appareil émettra un signal sonore à 3 reprises et l'anneau lumineux DEL deviendra rouge, indiquant que l'appareil est maintenant prêt pour la cuisson. Les aliments doivent être immergés dans le bain d'eau à cette étape. Il faut s'assurer que les aliments ne flottent pas à la surface de l'eau. Les aliments doivent être complètement immergés sous l'eau et le demeurer durant toute la durée de la cuisson.



PRÊT

Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 3 reprises, 3 fois consécutivement (pour un total de 9 bips). L'appareil arrêtera alors de chauffer et de faire circuler l'eau, la minuterie s'éteindra et l'anneau lumineux DEL passera du rouge au vert, indiquant que la cuisson est terminée. Seulement la température actuelle de l'eau apparaîtra sur l'écran du haut.

UTILISATION DU CUISEUR DE PRÉCISION SOUS VIDE

Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou des vapeurs légères se dégagent de l'appareil en raison du premier chauffage des matériaux. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Cela ne se reproduira pas après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

FONCTIONNEMENT DE L'INTERFACE

- 1- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore se fera entendre et la température actuelle de l'eau apparaîtra sur l'écran du haut.
- 2- Appuyer sur le bouton  pour ajuster les réglages de cuisson.
 - 2.1 En appuyant une fois, l'icône  s'illuminera et la température programmée par défaut 54,0C apparaîtra sur l'écran du bas en clignotant pendant 6 secondes. Pendant ce temps, appuyer sur les boutons  ou  pour régler l'appareil à la température souhaitée. Chaque pression du bouton ajustera la température par incrément de 0,5 °C (ou 1 °F). Une pression continue sur le bouton fera défiler la température plus rapidement.
 - 2.2 Quand la température souhaitée est réglée, appuyer à nouveau sur le bouton  pour régler le temps de cuisson. L'icône  s'illuminera, le temps de cuisson programmé par défaut «00:00» apparaîtra sur l'écran du bas et les chiffres «00:» correspondant aux heures clignoteront pendant 6 secondes. Pendant ce temps, appuyer sur les boutons  ou  pour ajuster les HEURES par incrément d'une heure à chaque pression. Appuyer à nouveau sur le bouton  pour ajuster les MINUTES. Les chiffres correspondant aux heures arrêteront de clignoter et resteront illuminés alors que les chiffres «:00» correspondant aux minutes clignoteront pendant 6 secondes. Pendant ce temps, appuyer sur les boutons  ou  pour ajuster les MINUTES par incrément d'une minute à chaque pression. Une pression continue sur le bouton permettra d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson désiré plus rapidement.
 - 2.3 Appuyer sur le bouton  pour basculer consécutivement entre le réglage de la température et le réglage du temps de cuisson.

NOTE

- ::: Réglage de la température pouvant aller de 20 °C à 95 °C (68 °F à 203 °F)
- ::: Le temps de cuisson peut être ajusté de 1 minute à 99 heures et 59 minutes (00:01 – 99:59)

- ::: Des températures de cuisson différentes sont requises pour différents types d'aliments. Se référer à la section «Guide de cuisson» pour obtenir plus de détails sur les températures et les temps de cuisson suggérés.
- 3- Lorsque la température et le temps de cuisson sont réglés, appuyer sur le bouton  pour commencer. L'anneau lumineux DEL s'illuminera en bleu indiquant que la phase de préchauffage est amorcée et que l'eau commence à chauffer et à circuler pour atteindre graduellement la température sélectionnée.
- 4- Une fois la phase de préchauffage complétée, l'appareil basculera automatiquement en mode cuisson.

ACTIVATION MANUELLE DU COMPTE À REBOURS (PROGRAMMATION PAR DÉFAUT)

Le réglage par défaut de l'appareil **exige que la minuterie soit activée manuellement lorsque la phase de préchauffage est complétée**. Quand l'appareil commence la phase de cuisson, l'icône du temps de cuisson réglé  est illuminé et clignote continuellement, indiquant que la minuterie doit être activée manuellement pour commencer le compte à rebours. L'appareil maintiendra la température de l'eau à la température réglée jusqu'à ce que la minuterie soit activée. Lorsque l'aliment est immergé dans le bain d'eau, appuyer et maintenir le bouton  **pendant 3 secondes pour démarrer le compte à rebours sur la minuterie**. L'appareil émettra un signal sonore, l'icône  arrêtera de clignoter et restera illuminée jusqu'à ce que le compte à rebours soit terminé. L'écran du bas affiche le temps de cuisson réglé et débute le compte à rebours. Le « : » entre les heures et les minutes clignotera pour indiquer que le compte à rebours est bien commencé.

COMPTE À REBOURS AUTOMATIQUE

En mode compte à rebours automatique, lorsque l'appareil commence la phase de cuisson, il émettra un signal sonore à 3 reprises, l'anneau lumineux DEL deviendra rouge et l'icône  s'illuminera. **La minuterie commencera automatiquement le compte à rebours**. Le « : » entre les heures et les minutes clignotera pour indiquer que le compte à rebours est commencé.

Pour modifier le réglage par défaut de l'activation manuelle du compte à rebours pour le compte à rebours automatique, appuyer simultanément sur les boutons  et  pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

- 5- Se référer à la section «Affichage lumineux de la phase de cuisson» pour obtenir plus de détails sur les différentes étapes de cuisson.
- 6- Débrancher l'appareil de la prise électrique murale pour éteindre l'appareil.

CONVERSION °C OU °F

La lecture de la température sur l'appareil est par défaut en Celsius. Pour changer de Celsius à Fahrenheit, appuyer et maintenir le bouton  pendant 3 secondes. Il est possible de passer de Celsius à Fahrenheit en tout temps pendant l'utilisation de l'appareil.

ARRÊT (PAUSE)

En tout temps lors de l'utilisation, appuyer sur le bouton  pour arrêter l'appareil. L'anneau lumineux DEL s'éteindra, indiquant que l'appareil est arrêté, qu'il ne chauffe plus ni ne fait circuler l'eau. Ne pas suspendre la cuisson plus de 1 ou 2 minutes pour éviter de refroidir la température de l'eau.

Appuyer sur le bouton  à nouveau (une seule fois) pour redémarrer l'appareil et permettre au compte à rebours de la minuterie de continuer. Le « : » entre les heures et les minutes clignotera pour indiquer que la minuterie est en fonction.

ÉTAPES À SUIVRE POUR LA CUISSON SOUS VIDE

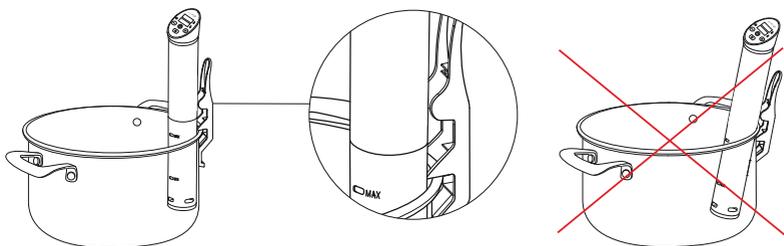
1- Choix d'un récipient de cuisson.

∴ Le récipient de cuisson doit être assez grand pour contenir le (les) sac(s) d'aliments et assez d'eau pour lui permettre de circuler complètement autour de chaque sac d'aliments. Il est recommandé d'utiliser une casserole en métal de grand format avec un diamètre de 24 cm (9,5") et des parois d'une hauteur minimale de 17-20 cm. La capacité maximale du récipient ne devrait pas excéder 20 litres.

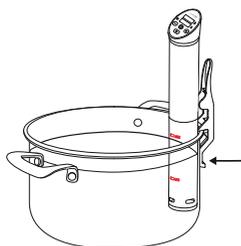
∴ Ne pas utiliser des contenants en plastique faits avec du BPA ou en PVC.

∴ Installer le récipient de cuisson sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur comme un sous-plat.

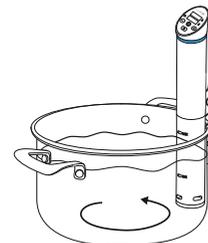
2- Fixer de façon sécuritaire le cuiseur de précision à la paroi du récipient de cuisson. Il est important de s'assurer que l'appareil est perpendiculaire au niveau de l'eau de façon à permettre à l'eau de circuler adéquatement.



3- Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Le niveau de l'eau devrait se situer entre l'indicateur de niveau d'eau minimum (MIN) et l'indicateur de niveau d'eau maximum (MAX), comme indiqué sur le couvercle de l'élément chauffant en acier inoxydable. Ne pas dépasser le niveau d'eau maximum (MAX) et laisser amplement d'espace dans le récipient pour les aliments qui seront ajoutés.



4- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V. L'appareil émettra un signal sonore et l'écran du haut affichera la température actuelle de l'eau. Régler la température souhaitée et le temps de cuisson et appuyer sur le bouton (ID) pour démarrer l'appareil. Préchauffer l'eau pendant la préparation des aliments.



5- Insérer les aliments dans un sac de congélation avec fermeture à glissière.

∴ Utiliser un système d'emballage sous vide peut être pratique mais n'est pas obligatoire pour la cuisson sous vide. Des sacs faits de polyéthylène et de polypropylène sans BPA sont tout à fait sécuritaires pour la cuisson sous vide. La plupart des sacs de congélation avec fermeture à glissière vendus par les grandes marques ou les sacs pour sceller hermétiquement les aliments peuvent être utilisés. Éviter d'utiliser des sacs plus minces, de marques génériques ou qui ne pas identifiés sans BPA.

∴ S'assurer de ne pas trop remplir chaque sac d'aliment. **L'eau doit circuler entièrement autour de chaque portion d'un aliment pour le cuire de manière uniforme.** Il est recommandé de séparer les portions individuelles de nourriture dans des sacs individuels. **Ne pas superposer les aliments dans un même sac.**

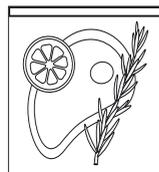
∴ Des épices ou des marinades peuvent être ajoutées aux aliments dans le sac. Il est recommandé d'utiliser un peu moins d'assaisonnements qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles, particulièrement avec le sel. Il est toujours possible d'assaisonner au goût une fois la cuisson terminée.

IMPORTANT

∴ S'assurer que les sacs sont propres et n'ont pas été contaminés par de la saleté ou d'autres aliments.

∴ Faire preuve de prudence lors de la préparation des aliments afin d'éviter la contamination croisée.

NOTE : Pour des périodes de cuisson plus longues que 8 heures, il est recommandé de sceller les aliments avec une scelleuse sous vide.

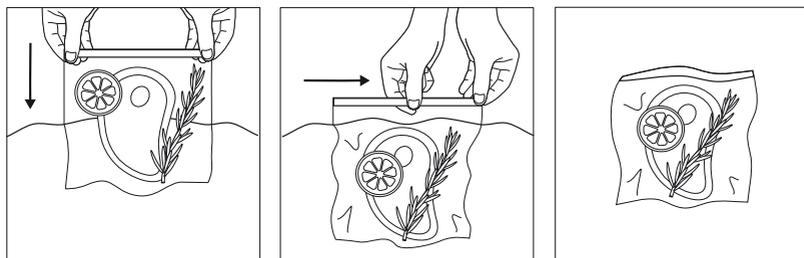


6- Retirer l'air du sac pour le sceller.

6.1 Lors de l'utilisation d'une scelleuse sous vide, la fermeture hermétique du sachet sera créée par la scelleuse sous vide après que l'air ait été retiré.



6.2 Lors de l'utilisation d'un sac de congélation avec fermeture à glissière, il est nécessaire de retirer l'air du sac afin de le sceller le plus hermétiquement possible. En tenant le sac ouvert par le haut, le baisser lentement dans l'eau. La pression de l'eau évacuera l'air du sac. Juste avant que l'ouverture à glissière du sac atteigne la surface de l'eau, refermer le sac rapidement.

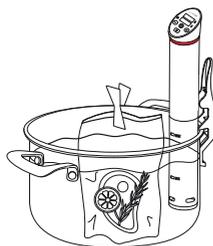


7- Submerger le sac scellé dans le récipient de cuisson.

Quand la phase de préchauffage de l'eau est terminée et que le bain d'eau est prêt pour la cuisson, l'anneau lumineux DEL deviendra rouge. C'est à ce moment que le sac scellé doit être immergé sous l'eau.

7.1 Si un sachet scellé sous vide est utilisé, il peut être complètement submergé sous la surface de l'eau.

7.2 Cependant, lors de l'utilisation d'un sac de congélation avec fermeture à glissière, il ne faut pas submerger l'ouverture du sac. Fixer le sac à la paroi du récipient de cuisson de façon à ce que l'ouverture à glissière ne soit pas sous l'eau pour éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du sac.



Il est important de s'assurer que les aliments sont complètement submergés pendant la phase de cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Si le sac flotte à la surface de l'eau, utiliser une cuillère de métal lourde, une assiette ou tout autre ustensile de cuisine résistant à la chaleur pour maintenir le sac ainsi que les aliments sous l'eau.

NOTE : Pour de longues périodes de cuisson vérifier, à l'occasion, que le niveau de l'eau se maintient toujours au-dessus des aliments et de l'indicateur du niveau d'eau minimum (MIN). Si nécessaire, ajouter de l'eau qui est approximativement à la même température que l'eau (en s'assurant qu'elle n'est pas plus chaude) dans le récipient de cuisson pour éviter de refroidir le bain d'eau.

8- Saisir la viande et servir.

::: Lorsque la phase de cuisson est terminée, en utilisant des pinces et des mitaines pour le four, retirer le sac du récipient de cuisson. Retirer l'aliment du sac et l'assécher avant de le saisir.

::: Saisir la viande dans une poêle en fonte chaude ou sur le barbecue de 30 à 60 secondes de chaque côté pour obtenir une texture croustillante et dorée.



NOTE : Si l'aliment cuit n'est pas consommé immédiatement, ne pas le retirer du sac. Plonger le sac scellé dans de l'eau glacée pour le refroidir et garder au réfrigérateur.

ATTENTION : Au moment de retirer le sac du récipient de cuisson, toujours utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.

GUIDE DE CUISSON

Les températures et les temps de cuisson dans le tableau suivant sont fournis à titre indicatif pour la cuisson sous vide. Les paramètres de réglage recommandés peuvent nécessiter un ajustement afin d'obtenir les résultats de cuisson souhaités.

ALIMENT	NIVEAU DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (minimum)	TERMINER LA CUISSON
BŒUF				
bœuf, coupes tendres (steaks)	saignant	50 °C / 122 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium-saignant (à point)	54 °C / 129 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium	57 °C / 135 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium-bien cuit	60 °C / 140 °F	1 h	poêle ou barbecue
bœuf, coupes coriaces (rôti de palette)	cuit à point et juteux	68 °C / 155 °F	24 h	poêle ou barbecue
POISSON ET FRUITS DE MER				
saumon	tendre et juteux	50 °C / 122 °F	15 min	poêle ou barbecue
flétan et morue	tendre et juteux	45 °C / 113 °F	45 min	poêle ou barbecue
crevette	juteuse et cuite à point	60 °C / 140 °F	20 min	-
VOLAILLE				
poitrine de poulet	tendre et juteux	63 °C / 145 °F	1 h	poêle ou barbecue
pilons de poulet	tendre et juteux	72 °C / 162 °F	90 min	poêle ou barbecue
poitrine de dinde	tendre et juteux	63 °C / 145 °F	3 h	poêle ou barbecue
poitrine de canard	médium-saignant	54 °C / 129 °F	90 min	poêle ou barbecue
	médium-bien cuit	60 °C / 140 °F	90 min	poêle ou barbecue
PORC				
filet	médium (à point)	57 °C / 135 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium-bien cuit	60 °C / 140 °F	1 h	poêle ou barbecue
épaule	effilochable et juteux	74 °C / 165 °F	24 h	-
côtes levées	se détache de l'os	74 °C / 165 °F	12 h	barbecue ou sous le gril

ALIMENT	NIVEAU DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (minimum)	TERMINER LA CUISSON
AGNEAU				
Carrés d'agneau et côtelettes	médium-saignant	54 °C / 129 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium	57 °C / 135 °F	1 h	poêle ou barbecue
	médium-bien cuit	60 °C / 140 °F	1 h	poêle ou barbecue
BURGERS				
burgers	médium-bien cuit	58 °C / 137 °F	45 min	poêle ou barbecue
	bien cuit	64 °C / 147 °F	45 min	poêle ou barbecue
ŒUFS				
œufs	poché	64 °C / 147 °F	1 h	-
	cuit dur	74 °C / 165 °F	1 h	-
LÉGUMES VERTS				
légumes verts	tendre et croustillant	82 °C / 180 °F	10 à 15 min	-

IMPORTANT

- ::: Utiliser uniquement des aliments frais et de qualité pour la cuisson sous vide.
- ::: Les temps de cuisson peuvent varier selon l'épaisseur de l'aliment. Les aliments plus épais nécessiteront une plus longue période de cuisson.
- ::: Consommer des aliments crus ou insuffisamment cuits comme de la viande, de la volaille, des fruits de mer, du poisson ou des œufs peut engendrer des intoxications alimentaires.
- ::: Après avoir sorti l'aliment du sac, à l'aide d'un thermomètre précis à lecture instantanée, mesurer la température interne de l'aliment pour s'assurer que le degré de cuisson approprié a été atteint.
- ::: Pour réduire le risque de maladie d'origine alimentaire, ne jamais cuire les aliments à des températures ou des temps de cuisson inférieurs à ceux indiqués dans le tableau ci-dessus.

RANGEMENT

.....

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-833-751-4101.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle:

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101