

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| No. Article | Tension (V) | Puissance (W) | Fréquence (Hz) | Haute pression (kPa) |
|-------------|-------------|---------------|----------------|----------------------|
| 024603 | 120 | 1200 | 60 | 0-70 |

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon électrique, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Toujours nettoyer l'appareil avec un linge humide. Nettoyer tous les accessoires après usage.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en présence d'un enfant.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous.
- D. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction, avant de mettre ou de retirer des parties et avant de le nettoyer. Tirer directement sur la fiche – ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
- F. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant ou le manufacturier.
- G. Brancher le cordon électrique dans une prise facilement accessible pour pouvoir le débrancher immédiatement dans l'éventualité d'une urgence.
- H. Ne laisser pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- I. Ce produit a été conçu pour l'intérieur à usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou pour d'autres usages.
- J. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou un four micro-ondes. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.

- K. Cet appareil ne fonctionnera pas sans un assemblage correctement. S'assurer que le couvercle est verrouillé avant d'opérer l'appareil.
- L. N'essayer pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
- M. Toujours utiliser les pièces et accessoires fournis pour éviter des blessures. Évitez tout contact avec les pièces mobiles pour éviter des blessures ou des dommages à l'appareil.
- N. Ne rien placer sur l'appareil pendant qu'il est en marche.
- O. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- P. Laisser l'appareil refroidir complètement et s'assurer que la pression accumulée à l'intérieur a été relâchée avant d'ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne tourne pas sans effort, cela veut dire qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'appareil. NE JAMAIS forcer l'ouverture de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures sérieuses.
- Q. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour faire de la friture. Cela peut provoquer des blessures graves.
- R. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- S. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction et toujours le débrancher lorsqu'il ne l'est pas.
- T. Ne jamais toucher, couvrir ou obstruer la valve de libération de la vapeur. La valve est extrêmement chaude et pourrait causer des brûlures.
- U. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
- V. Le récipient utilisé pour la cuisson a été conçu pour être utilisé avec cet appareil exclusivement. Ne jamais l'utiliser sur une cuisinière, un brûleur au gaz ou électrique ou encore dans un four chaud. Il pourrait se déformer et causer des blessures. Pour éviter les blessures, toujours cuisiner dans le récipient à cuisson amovible.

- W. Toujours s'assurer que l'extérieur du récipient à cuisson est sec avant de l'installer dans l'appareil. Si l'extérieur du récipient est humide ou mouillé lorsque remis en place, cela pourrait l'endommager ou alors être la cause d'un mauvais fonctionnement.
- X. Utiliser cet appareil dans un endroit bien ventilé. NE PAS faire fonctionner l'appareil sous les armoires de cuisine ou près du bord d'une table. Assurez-vous que la surface est propre et exempte de toute substance liquide pouvant affecter l'appareil.
- Y. Toujours connecter la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Z. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs sont dangereux et peuvent entraîner des risques d'incendie.

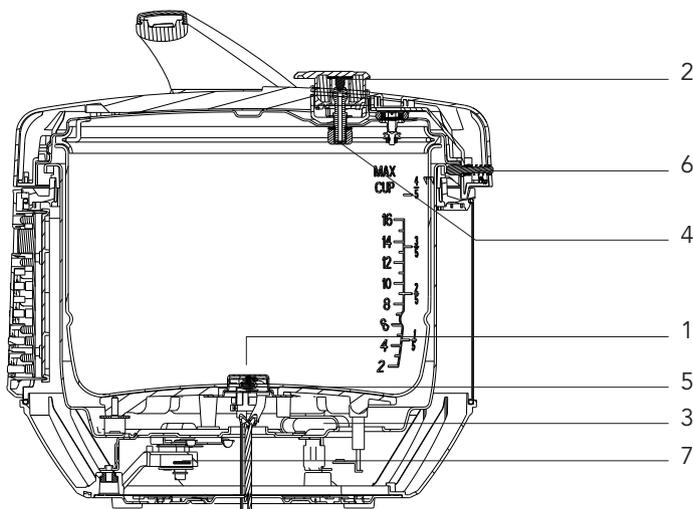
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

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

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement comme pourrait le faire un cordon plus long.

- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée. **NE PAS modifier la fiche. NE PAS** tenter de la modifier la sécurité de la fiche polarisée.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



1. Contrôle automatique de la température : L'appareil arrêtera automatiquement de chauffer si le récipient à cuisson n'est pas dans son réceptacle, s'il est vide ou s'il ne contient pas assez de liquide.

2. Contrôle automatique de la pression : Si la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur maximale de pression, l'appareil évacuera automatiquement de la pression par l'évent à vapeur.

3. Protection contre la surpression : Si les contrôles automatiques de la température et de la pression ne fonctionnent pas et que la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur maximale, l'appareil évacuera la pression par le couvercle.

4. Dispositif d'antiblocage de l'évent à vapeur : Le couvercle a été conçu pour empêcher l'accumulation de résidus d'aliments qui pourraient obstruer la valve (sous le couvercle) pendant que l'appareil est en marche, ce qui permet l'évacuation efficace de la vapeur.

5. Protection contre la surchauffe : L'appareil s'arrêtera automatiquement si la température s'élève de manière excessive à l'intérieur de l'appareil.

6. Mécanisme de verrouillage du couvercle : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage du couvercle qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas fermé correctement. Le mécanisme de verrouillage empêche également l'ouverture du couvercle si l'appareil est sous pression.

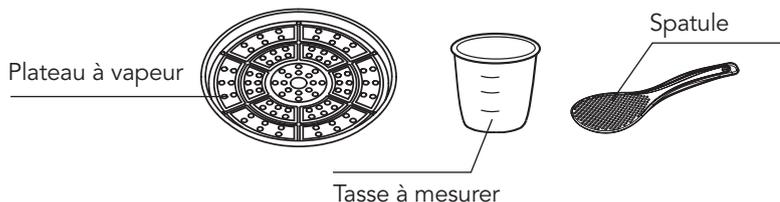
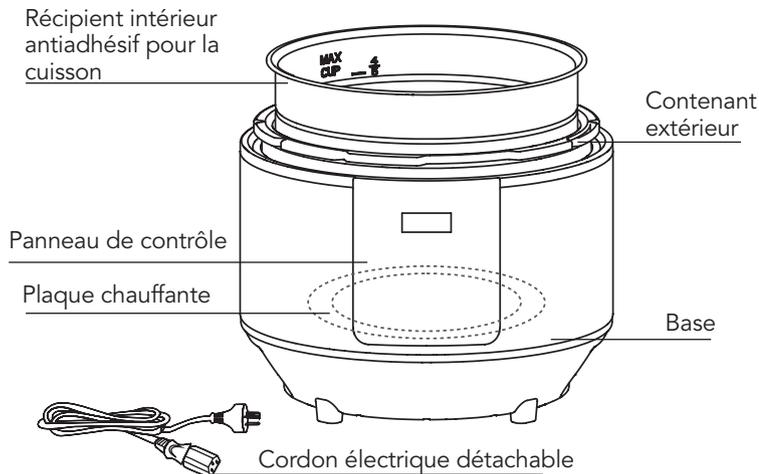
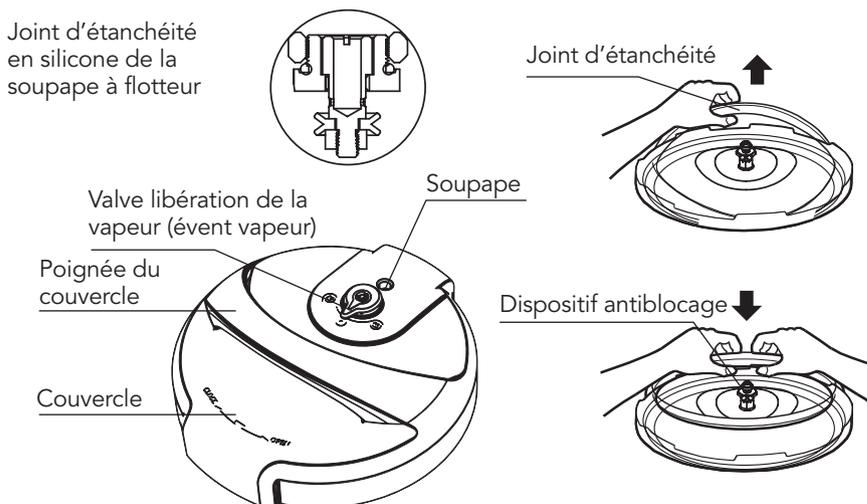
7. Contrôle de pression excessive : L'appareil s'arrêtera automatiquement si la pression à l'intérieur atteint un niveau critique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
- Ouvrir le couvercle en utilisant la poignée. (Fig. 1)
- Retirer le récipient à cuisson interne (Fig. 2), la valve de libération de la vapeur (Fig. 3), le joint d'étanchéité (Fig. 4) et les laver à l'eau chaude savonneuse avec tous les autres accessoires. Sécher complètement. **AVERTISSEMENT : NE PAS** immerger l'appareil, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ni dans tout autre liquide.

- D. Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.
- E. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et sécher complètement.
- F. Réassembler l'appareil. (Fig. 5) **NOTE :** Toujours s'assurer que le joint d'étanchéité soit réinstallé correctement sous le couvercle et que la valve de libération de la vapeur est replacée sur son socle.



NOTE : Lors de la première utilisation, il est possible que certaines composantes de l'appareil produisent une légère fumée ou de la vapeur en chauffant. Ce phénomène est normal et il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

FIG.1 COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulever.

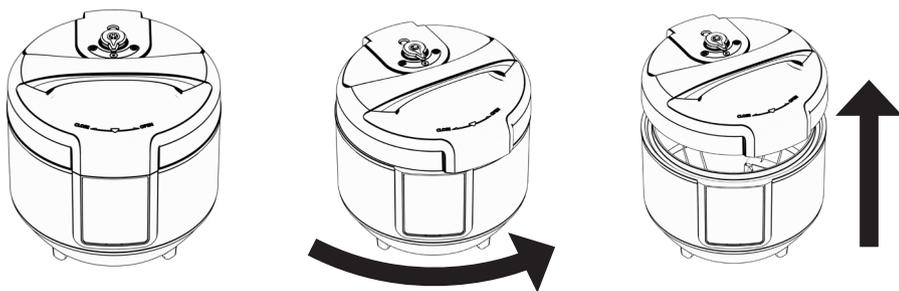


FIG. 2 COMMENT ENLEVER ET REPLACER LE RÉCIPIENT DE CUISSON À L'INTÉRIEUR DE LA BASE

Soulever le récipient de cuisson de la base pour le nettoyer ou pour le remplir de nourriture. Remettre le récipient à l'intérieur de l'appareil et le faire tourner vers la gauche et vers la droite pour s'assurer qu'il est bien en contact avec la plaque chauffante. Toujours s'assurer que l'extérieur du récipient à cuisson est sec avant de l'installer à l'intérieur de la base.

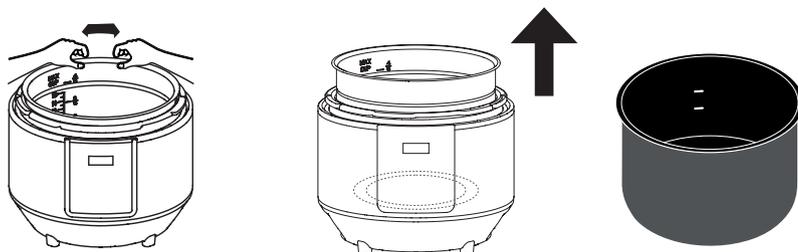


FIG. 3 COMMENT RETIRER OU INSTALLER LA VALVE DE LIBÉRATION DE LA VAPEUR

Pour retirer la valve, la soulever vers le haut. Pour l'installer, insérer la valve à nouveau sur son socle. Il est normal qu'il y ait un peu de jeu, ceci permet de contrôler la pression et la température. Toujours placer la valve en position « étanchéité » (⊙) lorsque l'appareil est en fonction. De même, placer la valve en position « relâchement » (⊕) pour libérer manuellement la pression. La pression ne s'accumulera pas dans l'appareil si la valve n'est pas scellée adéquatement.

Composante

Position étanchéité

Position relâchement

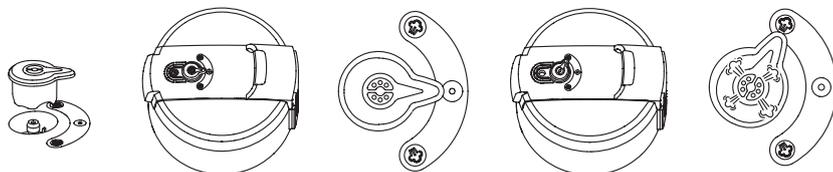


FIG. 4 COMMENT RETIRER OU INSTALLER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Le joint d'étanchéité est situé sous le couvercle et il doit être retiré de sa cavité section par section. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le joint est réinstallé correctement. Ne jamais utiliser l'appareil avec un joint d'étanchéité endommagé.

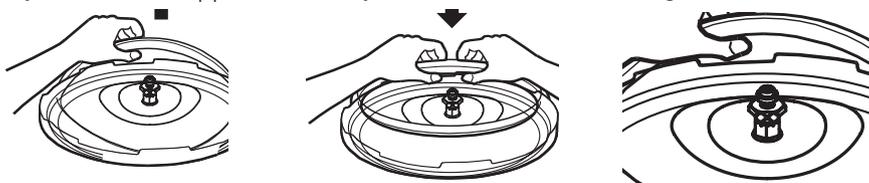
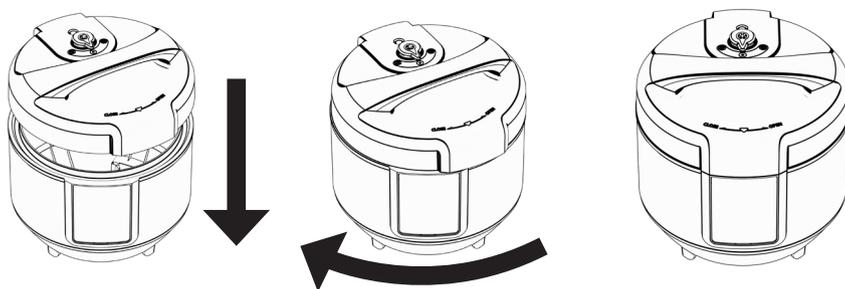


FIG. 5 COMMENT FERMER LE COUVERCLE

Placer le couvercle sur l'appareil et aligner le symbole ▼ avec l'indication "open" inscrite sur la partie inférieure de l'appareil, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'indication "close". Un « clic » se fait entendre lorsque le couvercle est fermé correctement. L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas installé correctement.



PANNEAU DE CONTRÔLE



AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON

L'autocuiseur électrique STARFRIT a été conçu avec une caractéristique unique qui vous permet de cuisiner vos repas en toute quiétude. L'affichage numérique de progression de la cuisson vous aide à suivre les étapes de la cuisson de vos repas.



CHAUFFER : Le stade **CHAUFFER** se mettra immédiatement en marche à la sélection du mode de cuisson. Des barres déroulantes apparaîtront alors sur l'afficheur pour indiquer que l'étape de chauffage est amorcée. Au cours de cette étape, la température augmentera graduellement jusqu'à atteindre son maximum. Le temps de chauffage peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La température ambiante peut aussi être un facteur déterminant.

PRESSURISATION : l'étape de **PRESSURISATION** s'illuminera et la pression commencera à s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. Des barres déroulantes apparaîtront sur l'afficheur . Le temps de pressurisation (8 à 10 minutes approximativement) peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La température ambiante peut aussi être un facteur déterminant. La valve de libération de la vapeur se soulèvera quand l'appareil sera pressurisé.

MAINTENIR LA PRESSION : Lorsque la pression et la température interne auront atteint un niveau maximum, l'appareil basculera au stade **MAINTENIR LA PRESSION**. L'afficheur indiquera alors le temps de cuisson sous pression (0:00). Chacun des modes de cuisson correspond à un temps de cuisson prédéfini. Le temps de cuisson affiché indique le temps de cuisson sous pression et non le temps de cuisson global. Le temps de cuisson peut varier selon le type et la quantité d'aliments utilisés. La valve de libération de la vapeur reste en position élevée tant que l'appareil est sous pression. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle quand l'appareil est en fonction.

DÉPRESSURISATION : Lorsque le temps de cuisson sous pression sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et amorcera automatiquement l'étape de **DÉPRESSURISATION**; un indicateur s'illuminera alors sur l'afficheur et l'appareil commencera à libérer la pression. Cette étape peut prendre entre 10 et 15 minutes selon le type et la quantité d'aliments en préparation. Pour un relâchement plus rapide de la pression, tourner l'évent à vapeur jusqu'au symbole indiquant l'option de relâchement. **Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle et toujours laisser l'appareil refroidir complètement.** Toujours utiliser des mitaines pour le four pour manipuler l'appareil.

RÉCHAUD : La valve de libération de la vapeur redescendra à sa position initiale quand la pression sera complètement évacuée de l'appareil. L'appareil se mettra alors automatiquement en mode Réchaud. Le stade **RÉCHAUD** s'illuminera sur l'afficheur et la minuterie affichera 1 minute. Le temps affiché sur la minuterie augmentera graduellement jusqu'à un maximum de vingt-quatre heures. L'appareil s'éteint automatiquement quand le temps maximum est atteint. Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter les brûlures lors de la manipulation du couvercle.

TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION

| FONCTION DE CUISSON | TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION PRÉPROGRAMMÉS | PRESSION ET TEMPÉRATURE | AJUSTEMENT TEMPS DE CUISSON (MINUTES) | RÉCHAUD |
|------------------------|--|---|---|-----------|
| VIANDE | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 55-70 KPA | Bas : 15 minutes (Volailles) Med : 25 minutes (Boeuf) Haut : 45 minutes (Porc) | 24 heures |
| POISSON | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 55-70 KPA | Bas : 3 minutes (Filet de poisson) Med : 12 minutes (Fruits de mer) Haut : 18 minutes (Homard) | 24 heures |
| LÉGUME RACINE | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 55-70 KPA | Bas : 8 minutes (Aubergines & Rutabagas) Med : 12 minutes (Légumes verts, courge, courgeron et courge musquée) Haut : 18 minutes (Légumes racines & pommes de terre) | 24 heures |
| RIZ | Ajustement de temps | 55-70 KPA | 13 minutes | 24 heures |
| HARICOTS GRAINS | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 55-70 KPA | Bas : 13 minutes (Grains entier) Med : 18 minutes (Haricots/Chili) Haut : 22 minutes (Soja/Pois chiche) | 24 heures |
| SOUPE | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 55-70 KPA | Bas : 10 minutes (Petits morceaux de légumes et nouilles) Med : 15 minutes (Légumes et petits morceaux de viande) Haut : 20 minutes (Légumes et riz) | 24 heures |
| FOUR | BAS-HAUT (Ajustement de température) | Bas : 221 °F-248 °F 105 °C-120 °C Haut : 257 °F- 293 °F 125-145 °C | Bas : 30 minutes Bas pour un gâteau Haut : 30 minutes Haut, pour cuire un repas | ----- |
| YOGOURT | NORMAL (Aucun ajustement) | 95 °F-104 °F 35 °C-40 °C | 480 minutes | ----- |

Les temps de cuisson sont à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés à l'aide de la fonction des temps de cuisson.

TABLEAU FONCTION DE CUISSON

| FONCTION | TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION PRÉPROGRAMMÉS | PRESSION ET TEMPÉRATURE | AJUSTEMENT TEMPS DE CUISSON (MINUTES) | RÉCHAUD |
|---------------|---|---|--|-----------|
| SAUTÉ | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | Bas : 248 °F/120 °C Med : 302 °F/150 °C Haut : 338 °F/170 °C | Bas : 30 minutes Med : 30 minutes Haut : 30 minutes | 24 heures |
| VAPEUR | BAS-MED-HAUT (Ajustement de temps) | 232 °F - 241 °F/ 111 °C-116 °C | Bas : 10 minutes Med : 15 minutes Haut : 30 minutes | 24 heures |
| CUISSON LENTE | BAS-HAUT (Ajustement de temps et température) | Bas : 189 °F-200 °F 87-93 °C Haut : 200 °F-210 °F/ 93 °C-99 °C | Bas : 8 heures Haut : 4 heures | ----- |
| ANNULÉ | À tout moment, appuyer sur le bouton « ANNULÉ » pour revenir à l'état de veille et arrêter le programme de cuisson | | | ----- |
| DÉPART | Appuyer sur le bouton « DÉPART » pour accepter le choix de réglage | | | ----- |
| RÉCHAUD | ----- | 145 °F-172 °F/ 63-78 °C | ----- | 24 heures |

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

NOTE : Toujours utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone dans le récipient de cuisson pour éviter les égratignures. Utiliser les accessoires inclus avec l'appareil.

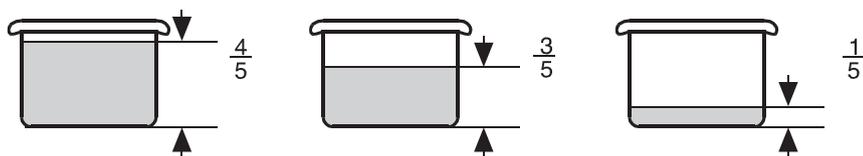
NOTE : Ne pas utiliser l'appareil directement sous des armoires de cuisine. S'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.

NOTE : Avant chaque opération, assurez-vous que le joint d'étanchéité et que la valve de libération de la vapeur soit correctement installé. Veillez à ce que le couvercle est soit bien fermé avant de faire fonctionner l'appareil.

NOTE : Toujours vérifier la valve de libération de la vapeur, le dispositif antiblocage, et la soupape avant l'utilisation.

1. Toujours installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Ouvrir le couvercle, retirer le récipient de cuisson et ajouter les aliments à l'intérieur de celui-ci. Voir la Fig. 1. **NOTE :** S'assurer que l'appareil contient le minimum d'aliments et de liquide requis, soit au moins 1/5 de son volume total. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 4/5. Se référer aux indications inscrites à l'intérieur du plat de cuisson. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 3/5 lors de la cuisson d'aliments (grains et légumes déshydratés) qui gonfleront lors de la cuisson. Voir la Fig. 6.

Fig. 6 Comment remplir le récipient



- Insérer le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil. Voir la Fig. 2.
- Fermer le couvercle solidement, soit jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre. Voir la Fig. 5.
NOTE : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage du couvercle qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas fermé correctement.
NOTE : S'assurer que le joint d'étanchéité est installé correctement. Ne jamais utiliser l'appareil avec un anneau d'étanchéité endommagé. Voir la Fig. 4.
- Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » . Voir la Fig. 3.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard de 120 V. Un signal sonore se fera entendre et l'afficheur indiquera 0:00.
- Choisir un mode de cuisson. Un voyant lumineux clignotera et le temps de cuisson sous pression apparaîtra. Des barres déroulantes  apparaîtront ensuite pour indiquer que l'étape du chauffage est amorcée.
NOTE : Voir la section ci-dessous pour obtenir plus de détails au sujet de chacun des modes de cuisson. Utiliser l'option « MINUTES » pendant l'étape de veille pour ajuster le temps de cuisson (voir la section MINUTES).
- Voir la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour suivre les étapes de la cuisson
- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et l'option **RÉCHAUD** se mettra en fonction. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'ouvrir le couvercle. La valve de libération de la vapeur redescendra à sa position initiale au moment où la pression sera complètement évacuée de l'appareil. Pour un relâchement plus rapide de la pression, il suffit de tourner l'évent à vapeur jusqu'au symbole indiquant l'option « relâchement » .
NOTE : Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle, car cela pourrait causer des blessures sérieuses.
- La fonction Réchaud peut être activée pour une durée maximale de vingt-quatre heures. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque ce maximum sera atteint.
- Pour éteindre l'appareil, presser la fonction **ANNULER** et débrancher l'appareil.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
ATTENTION : Pour éviter les blessures sérieuses, NE JAMAIS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin du temps de cuisson ni avant que la pression ait été complètement évacuée.
ATTENTION : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.
fonction de cuisson préprogrammés

FONCTION DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS



- | + AJUSTEMENT DE TEMPS

Le temps de cuisson peut être ajusté en appuyant sur « + » (ajouter du temps) ou « - » (enlever du temps). Une fois que la fonction de cuisson est sélectionnée, l'indicateur lumineux clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode veille. Utiliser la fonction « **MINUTERIE** » en mode veille pour régler le temps de cuisson sous pression par défaut.

VIANDE

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour faire dorer la viande avant la cuisson. Référez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur du récipient de cuisson. Veillez qu'il y ait assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionner la fonction **VIANDE**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps de cette fonction par défaut est de 15 minutes.
2. Pendant le clignotement, le mode **BAS** apparaîtra. Le réglage **BAS** est pour la viande de volaille. Pour obtenir un réglage différent, appuyer une seconde fois, le réglage changera à **MED**, ce réglage est pour le bœuf et le temps changera pour 25 minutes. Un troisième réglage est disponible, appuyer une troisième fois sur la fonction **VIANDE**, le réglage changera pour **HAUT**, ce réglage est utilisé pour le porc et le temps changera pour 45 minutes.
NOTE: dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».
NOTE: Ces pré-réglages sont à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuels peuvent varier.
3. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
4. Lorsque la température est atteinte, la lumière **PRESSURISATION** s'allumera, la pression commencera à monter à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commencera dès que la lumière **CUISSON** sera allumée.
6. Durant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** et ensuite **DEPRESSURISATION** s'allumeront pour montrer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le temps de cuisson diminue à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, l'indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut demeurer jusqu'à 24 heures.

9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyer sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'afficheur du temps de cuisson montera 00:00.
10. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION** : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
11. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Retirer le couvercle.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

POISSON

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour brunir le poisson avant de le cuire. Référez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Assurez-vous d'avoir assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **POISSON**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps par défaut pour cette fonction est de 3 minutes.
2. Pendant le clignotement, le réglage **BAS** apparaît. Le réglage **BAS** est pour le filet de poisson. Pour un autre réglage, appuyez une deuxième fois, le réglage passera au réglage **MED**, ce réglage est pour les mollusques et crustacés, le temps passera à 12 minutes. Appuyez une troisième fois sur la fonction **POISSON**. Le réglage passera au réglage **HAUT**, ce réglage est utilisé pour le homard et le temps passera à 18 minutes. **NOTE** : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être ajusté en appuyant sur les touches « + » et « - ». **NOTE** : ces pré-réglages sont fournis à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaissent et le voyant **CHAUFFER** apparaît.
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant **PRESSURISATION** s'allume, la pression monte à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commence lorsque le voyant lumineux **CUISSON** s'allume.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allument pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrive à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera en fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson montrera 00:00.

10. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION** : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
11. Pour Déverrouiller, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Retirer le couvercle.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

SAISIR

Vous pouvez utiliser la fonction **LÉGUMES-RACINE** pour faire dorer les légumes avant la cuisson. Reportez-vous à la section **SAISIR**. Pour des résultats idéaux, faites cuire les légumes avec le même temps de cuisson ensemble et assurez-vous qu'ils sont de taille similaire. Ajoutez tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur de la marmite. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **LÉGUMES-RACINE**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps par défaut pour cette fonction est de 8 minutes
2. Pendant le clignotement, le réglage **BAS** apparaît. Le réglage **BAS** est recommandé pour les aubergines, les rutabagas. Pour un autre réglage, appuyez une deuxième fois, le réglage passera à **MED**. Ce réglage est recommandé pour la courge verte, la courge, le courgeron ou la courge musquée et le temps passera à 12 minutes. Pour les légumes durs, appuyez sur la fonction **LÉGUMES-RACINE** pour un réglage **HAUT**. Le temps de cuisson par défaut passera à 18 minutes. **NOTE** : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être réglée en appuyant sur les touches « + » et « - ». **NOTE** : ces pré-réglages sont fournis à titre de référence uniquement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
3. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température ainsi que la pression augmentent, les barres déroulantes apparaissent et le voyant **CHAUFFER** apparaît.
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant **PRESSURISATION** s'allume, la pression monte à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commence lorsque le voyant lumineux **CUISSON** s'allume.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allument pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrive à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera en fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.

9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson montrera 00:00.
10. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION** : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
11. Pour Déverrouiller, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Retirer le couvercle.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

RIZ

La fonction **RIZ** est programmée pour cuire du riz à l'étuvé régulier et du riz sauvage. Il est également programmé pour cuire un mélange de céréales sauvages telles que le riz brun / noir, l'orge, le quinoa et le sarrasin. Utilisez la tasse à mesurer fournie pour ajouter les ingrédients. Pour cuire le riz, utilisez des quantités égales d'eau / liquide et de riz.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Brancher l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **RIZ**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps par défaut pour cette fonction est de 13 minutes.
2. Pendant le clignotement, l'heure peut être ajusté en appuyant sur les touches « + » et « - ». **NOTE** : ces pré-réglages sont fournis à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant **CHAUFFER** apparaît.
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant **PRESSURISATION** s'allume, la pression monte à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commence lorsque le voyant lumineux **CUISSON** s'allume.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allument pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrive à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera en fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson affichera 00:00.
10. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.

ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.

11. Pour Déverrouiller, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Retirer le couvercle.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

HARICOT/GRAINS

Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour brunir les haricots ou grains avant de le cuire. Référez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Assurez-vous d'avoir assez de liquide (eau ou bouillon).

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **HARICOT/GRAINS**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Le temps par défaut pour cette fonction est de 13 minutes.
2. Pendant le clignotement, le réglage **BAS** apparaît. Le réglage **BAS** est pour les grains entiers. Pour un autre réglage, appuyez une deuxième fois, le réglage passera au réglage **MED**, ce réglage est pour les haricots et le chili, le temps passera à 18 minutes. Appuyez une troisième fois sur la fonction **HARICOT/GRAINS**. Le réglage passera au réglage **HAUT**, ce réglage est utilisé pour les sojas et pois chiches et le temps passera à 22 minutes.
NOTE : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être ajusté en appuyant sur les touches « + » et « - ». **NOTE :** ces pré-réglages sont fournis à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant **CHAUFFER** apparaît.
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant **PRESSURISATION** s'allume, la pression monte à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commence lorsque le voyant lumineux **CUISSON** s'allume.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allument pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrive à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera en fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton ANNULER. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson montrera 00:00.
10. Relâcher la pression en tournant la valve de LIBÉRATION DE LA VAPEUR (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle. **ATTENTION :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer

des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.

11. Pour DÉVERROUILLER, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Retirer le couvercle.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

SOUPE

Cette fonction est programmée pour cuire une grande variété de soupes et de bouillons. Utilisez des légumes frais ou surgelés ainsi que de la viande fraîche ou surgelée. Pour une soupe parfaite, reportez-vous à la recette que vous aimez et utilisez des légumes, des viandes ou du poisson avec le même temps de cuisson ensemble et conservez-les dans les mêmes formats.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **SOUPE**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 10 minutes.
2. Pendant le clignotement, le réglage **BAS** apparaît. Le réglage **BAS** est pour les petits morceaux de légumes et la soupe de nouilles. Pour un autre réglage, appuyez une deuxième fois, le réglage passera à **MED**. Ce réglage est pour les légumes, l'orge et les petits morceaux de soupe de viande et le temps passera à 18 minutes. Un troisième réglage est disponible, appuyez une troisième fois sur la fonction **SOUPE**, le réglage passera au réglage **HAUT**, ce réglage est utilisé pour la soupe de légumes et de riz sauvage et le temps passera à 20 minutes. **NOTE :** Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être réglée en appuyant sur les touches « + » et « - ». **NOTE :** ces préréglages sont fournis à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que la température augmente et que la pression monte, les barres déroulantes apparaissent et le voyant **CHAUFFER** apparaît.
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant **PRESSURISATION** s'allume, la pression monte à l'intérieur.
5. Le compte à rebours commence lorsque le voyant lumineux **CUISSON** s'allume.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allument pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrive à 00:00, l'appareil émettra 5 bips.
8. L'appareil restera en fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson affichera 00:00. N'UTILISEZ PAS la méthode de pression à libération rapide car le liquide éclabousserait par l'évent de vapeur. Laissez l'appareil refroidir complètement de lui-même.

NOTE : Soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture du couvercle et comme de la vapeur chaude s'échappera et peut provoquer des brûlures. Utilisez des gants ou des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures graves. Utilisez toujours des ustensiles pour manipuler les aliments chauds.

NOTE : N'ESSAYEZ PAS d'ouvrir le couvercle avant la fin de la cuisson et avant que la pression soit complètement libérée de l'appareil. Cela peut provoquer de graves blessures.

10. Pour Déverrouiller, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
11. Retirer le couvercle.
12. Débrancher l'appareil de la prise électrique. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil. (voir les instructions de nettoyage).

FOUR/GÂTEAU

Cette fonction est programmée pour cuire des plats qui nécessitent une chaleur prolongée. Vous pouvez utiliser cette fonction pour **CUIRE**. Vous pouvez utiliser la fonction **SAISIR** pour faire dorer les ingrédients avant la cuisson. Reportez-vous à la section **SAISIR**. Ajouter tous les ingrédients et le liquide à l'intérieur du récipient de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire un **GÂTEAU**. Préparez votre mélange à gâteau dans un bol séparé et transférez-le dans le récipient une fois prêt. Ne remplissez pas la marque 3/5, si votre mélange à gâteau se dilate.

Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.

NOTE : Aucune pression n'est utilisée pour la fonction **CUIRE / GÂTEAU**.

1. Sélectionnez la fonction **CUIRE / GÂTEAU**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 30 minutes.
2. Pendant le clignotement, le réglage apparaît. Le réglage **BAS** est pour cuire un gâteau, la température de ce réglage sera comprise entre 221 ° F et 248 ° F (105 et 120 ° C)
3. Pour une alternative au réglage, appuyer une seconde fois, le réglage se changera à **MED**, ce réglage est pour **CUIRE** un mets. La température de ce réglage sera entre 257 ° F et 293 ° F (125 ° C et 145 ° C).

NOTE : Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » et « - ».

NOTE : Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
4. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Comme la température augmentera, les barres déroulantes apparaîtront, et la lumière **CHAUFFER** apparaîtra.
5. Lorsque la température est atteinte, la lumière de la **CUISSON** sera allumée, aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil avec cette fonction.
6. Le compte à rebours débutera lorsque la lumière **CUISSON** sera allumée.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. Pour **DÉVERROUILLER** le couvercle, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer le couvercle.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir les instructions de nettoyage).

YOGOURT

Ce mode de cuisson est programmée pour la préparation du **YOGOURT**. Dans une grande casserole sur la cuisinière, faire bouillir du lait jusqu'à une température de 180 °F (82 °C). Brassier le lait de temps en temps pour empêcher qu'une peau se forme à la surface. Laisser le lait refroidir jusqu'à une température entre 110 °F to 115 °F. (43 °C to 46 °C). Utiliser un thermomètre pour surveiller la température.

- Versez le lait dans le récipient de cuisson et ajouter votre culture de départ (en poudre ou sous forme de yogourt). Si vous utilisez une culture en poudre, incorporer le mélange dans le récipient de cuisson. Si vous utiliser sous forme de yogourt, utiliser un bol séparer pour incorporer une petite quantité de lait chaud et la culture de yogourt. Ajouter le mélange au reste du lait chaud et remuer. Fermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », branchez l'appareil.
- Sélectionnez la fonction **YOGOURT**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 8 heures.
NOTE : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le temps de cuisson peut être ajusté par incrément de 15 minutes. Aucune pression n'est utilisée pour préparer du yogourt.
NOTE : Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
- Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Lorsque la température augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant lumineux **CHAUFFER** apparaît.
- Lorsque la température est atteinte, la lumière de la **CUISSON** sera allumée, aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil avec cette fonction.
- Durant le compte à rebours de la **CUISSON**, la lumière restera allumée.
- Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
- Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson montrera 00:00.
- Retirer le couvercle.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir les instructions de nettoyage).

DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON



SAISIR

La fonction **SAISIR** est programmée pour cuire et / ou brunir rapidement les aliments avec une petite quantité de beurre, d'huile ou autres matières grasses à feu relativement élevé et pour conserver les saveurs. Ne surchargez pas. Il est essentiel qu'une seule rangée d'aliments soit cuite à la fois dans le récipient. Remuer fréquemment mais pas constamment, la méthode Saisir implique qu'une chaleur modérément élevée ainsi que les aliments ne soient pas en mouvement continu. Faites fonctionner l'appareil sans le couvercle. Aucune pression ne sera créée à l'intérieur de l'appareil.

1. Sélectionnez la fonction **SAISIR**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). La durée par défaut de cette fonction est de 30 minutes.
2. Pendant le clignotement, le réglage **BAS** apparaît. La température de réglage à **BAS** est de 248 °F (120 °C). Pour obtenir une température plus élevée pour la fonction **SAISIR**, appuyez une deuxième fois, le réglage passera au réglage **MED** et la température augmentera à 302 °F (150 °C). Un troisième réglage est disponible, appuyez une troisième fois sur la fonction **SAISIR**, le réglage passera à **HAUTE** température de réglage passera à 338 °F (170 °C). **NOTE** : Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ».
3. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Lorsque la température augmente, les barres déroulantes apparaissent et le voyant lumineux **CHAUFFER** apparaît.
4. Une fois la température atteinte, le voyant lumineux **CUISSON** s'allumera, il est temps d'ajouter du beurre, de l'huile ou tout autre matière grasse et d'incorporer vos viandes ou légumes que vous souhaitez faire **SAISIR**.
5. Le compte à rebours débutera lorsque la lumière **CUISSON** sera allumée.
6. Pendant le compte à rebours, le voyant **CUISSON** restera allumé jusqu'à ce que le temps soit écoulé.
7. Lorsque le décompte du temps de cuisson arrivera jusqu'à 00:00, l'appareil émet 5 bips.
8. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra à la fonction **RÉCHAUD**. La fonction **RÉCHAUD** peut rester active jusqu'à 24 heures.
9. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER** ou appuyez sur un programme prédéfini pour poursuivre votre cuisson. Chaque recette est différente, vous pouvez profiter de votre repas avec uniquement la fonction **SAISIR** ou continuer à cuisiner votre repas en utilisant une autre fonction prédéfinie.
10. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir les instructions de nettoyage).

VAPEUR

Le mode de cuisson **VAPEUR** est programmée pour cuire à la vapeur tous les types d'aliments qui ne figurent pas dans le tableau de cuisson préprogrammé. Utiliser des légumes frais ou surgelés ainsi que de la viande fraîche ou surgelé. Pour un plat parfait, utiliser une recette que vous aimez en utilisant des légumes, des viandes ou du poisson avec les mêmes temps de cuisson et en conservant les mêmes formats.

1. À l'aide de la tasse à mesurer fournie, remplir le récipient de cuisson d'eau jusqu'à ce que la ligne 1/5 indiquée à l'intérieur du récipient soit atteint.
2. Insérer le plateau de vapeur à l'intérieur de l'appareil et placer les aliments à être cuits à la vapeur sur le plateau. Ne jamais remplir le récipient plus que ligne 4/5 indiquée à l'intérieur.
3. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
4. Sélectionner la fonction **VAPEUR**. L'appareil émettra un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Pendant le clignotement, le mode **BAS** apparaîtra et 00 :00 s'affichera. Appuyer une seconde fois, le réglage par défaut se changera à **MED** et le temps de 00 :15 apparaîtra. Un troisième réglage est disponible, appuyer une troisième fois, le réglage changera pour **HAUT** et le temps de 00 :30 apparaîtra. Dans chacun des réglages, le temps peut être ajusté en pressant les boutons « + » e « - ».
5. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. À mesure que le chauffage et la pression augmentent, les barres déroulantes apparaissent et le voyant lumineux **CHAUFFER** apparaît.
6. Lorsque la température est atteinte, la lumière de la **PRESSURISATION** s'allumera, pour indiquer que la pression est atteinte.
7. Le compte à rebours débutera lorsque la lumière **CUISSON** sera allumée.
8. Durant le compte à rebours, le voyant lumineux **CUISSON** puis le voyant **DÉPRESSURISATION** s'allumeront pour indiquer la prochaine étape du processus de cuisson.
9. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, l'appareil bipera 5 fois.
10. L'appareil restera sur la fonction **RÉCHAUD**, un indicateur lumineux apparaîtra sur la fonction **RÉCHAUD**. Cette fonction peut rester active jusqu'à 24 heures.
11. Pour éviter de trop cuire les aliments, appuyez sur le bouton **ANNULER**. La lumière disparaîtra, l'affichage du temps de cuisson affichera 00:00.
12. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.
ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION** : NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
13. Pour **DÉVERROUILLER** le couvercle, tourner dans les sens des aiguilles d'une montre.
14. Retirer le couvercle.
15. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir les instructions de nettoyage).

CUISSON LENTE

Le mode de **CUISSON LENTE** est programmé pour cuire à basse température sur une période de temps prolongée.

1. En utilisant la tasse à mesurer fournie, remplissez le récipient de cuisson avec de l'eau ou les ingrédients de votre recette selon les instructions fournies. Remplissez le récipient au minimum 1/5, reportez-vous à la ligne indiquée à l'intérieur du récipient.
2. Placez les aliments dans le récipient. Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être au moins à moitié remplie. Lorsque vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 2 pouces (5 cm) entre les aliments et le dessus du récipient afin que les ingrédients puissent mijoter.
NOTE : Lorsque vous cuisinez une combinaison de légumes et de viandes, placez d'abord les légumes au fond du récipient de cuisson, puis ajoutez la viande et les autres ingrédients.
3. Fermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », branchez l'appareil.
4. Sélectionnez la fonction **CUISSON LENTE**. L'appareil émet un bip, l'indicateur lumineux près du bouton sélectionné clignotera (mode veille). Pendant le clignotement, le réglage par défaut apparaîtra au réglage **BAS** et l'heure de 08:00 apparaîtra. Appuyez une deuxième fois, le réglage par défaut changera au réglage **HAUT** et une heure de 04:00 apparaîtra. **NOTE :** En suivant les instructions de la recette, sélectionnez le réglage **HAUT** ou **BAS** souhaité. Lors de la cuisson à **HAUTE** intensité, vérifiez la progression de la cuisson, car certaines soupes ou liquides peuvent bouillir. N'oubliez pas que le fait de soulever fréquemment le couvercle pendant la cuisson retardera le temps de cuisson. **NOTE :** Dans n'importe quel réglage, l'heure peut être modifiée en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le temps peut être réglé par incréments de 15 minutes. **NOTE :** Ces pré-réglages sont fournis à titre de références seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.
5. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour accepter le réglage. Lorsque la température augmente, le compte à rebours démarre et le voyant **CUISSON** est allumé. **NOTE :** Soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture du couvercle, comme de la vapeur chaude s'échappe elle peut provoquer des brûlures. Utilisez des gants ou des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou des blessures graves. Utilisez toujours des ustensiles pour manipuler les aliments chauds.
6. Pour **DÉVERROUILLER** le couvercle, tourner dans les sens des aiguilles d'une montre.
7. Retirer le couvercle.
8. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer (voir les instructions de nettoyage).

TABLEAU CUISSON LENTE

| ALIMENT | POIDS | BAS/MINUTERIE | HAUT/MINUTERIE |
|----------------------------|-----------------------|----------------|-----------------|
| Rôti de boeuf | 3 lb (1.4 kg) | 3 to 4 heures | 1 ½ heures |
| Poitrine de boeuf | 4-5 lb (1.8-2.3 kg) | 10 heures | 6 heures |
| Poitrine de dinde | 6-7 lb (2.7-3.2 kg) | 6 heures | 3 to 4 heures |
| Poulet entier | 4-6 lb (1.8-2.7 kg) | 6 heures | 4 heures |
| Morceaux de poulet avec os | 3-4 lb (1.4-1.8 kg) | 4 heures | 1 ½ heures |
| Jambon cuit | 7.5 lb (3.4 kg) | 8 to 10 heures | 4 heures |
| Filet de porc | 2-3 lb (900 g-1.4 kg) | 2 to 3 heures | 1 ½ to 2 heures |
| Rôti de porc | 4-5 lb (1.8-2.3 kg) | 4 to 8 heures | 2 to 3 heures |
| Côtelette de porc | 2-3 lb (900 g-1.4 kg) | 5 heures | 2 to 3 heures |

NETTOYAGE

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.

ATTENTION : Ne jamais verser d'eau froide dans le récipient de cuisson alors qu'il est encore chaud. De soudains écarts de température pourraient déformer le fond du récipient de métal.

- Retirer le récipient de cuisson intérieur et la valve de libération de la vapeur. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Laver l'appareil après chaque utilisation.
ATTENTION : Ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Retirer le joint d'étanchéité de sa cavité sous le couvercle. Rincer à l'eau chaude. Sécher complètement. Voir la Fig. 4.
NOTE : S'assurer que le joint d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur soient réinstallés correctement avant d'entreposer l'appareil.
- Utiliser une brosse pour nettoyer la soupape à flotteur (sous le couvercle). Bouger la soupape de haut en bas pour déloger les résidus d'aliments qui pourraient s'y trouver. Si nécessaire, retirer le joint de silicone de la soupape à flotteur.
NOTE : Réinstaller le joint de silicone de la soupape à flotteur et s'assurer que la partie en silicone est bien installée dans son emplacement.

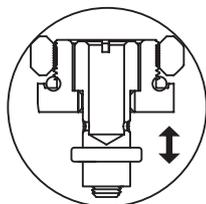
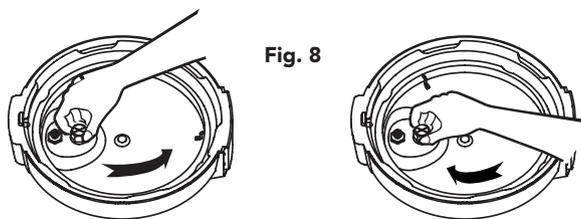


Fig. 7

- Retirer le dispositif antiblocage en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Rincer pour déloger les résidus d'aliments et remettre en place solidement. **NOTE :** S'assurer que le dispositif antiblocage est réinstallé correctement avant d'entreposer l'appareil.

5. Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.
6. Essuyer le corps de l'appareil avec un linge humide et sécher complètement.
7. Remettre le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil pour entreposer.



ENTRETIEN

- Entreposer l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Pour éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif du récipient de cuisson, ne jamais utiliser d'ustensiles munis d'une lame tranchante et ne jamais couper d'aliments à l'intérieur de celui-ci.
- Ne jamais verser d'eau froide dans le récipient de cuisson alors qu'il est encore chaud. De soudains écarts de température peuvent déformer le fond du récipient en métal.
- Il convient de toujours utiliser des mitaines pour le four lors de la manipulation de l'appareil.
- NE PAS déposer le récipient de cuisson sur le comptoir lorsqu'il est chaud, il pourrait l'endommager ou le tacher. Utiliser un sous-plat.
- NE PAS mettre le récipient de cuisson sur une cuisinière, sous le gril du four, sous l'élément pour brunir d'un four micro-ondes ou dans un four chaud.
- NE PAS frapper le bord du récipient avec des ustensiles, cela pourrait l'égratigner.
- NE PAS utiliser d'ustensiles en métal. Utiliser la spatule à riz fournie avec l'appareil (ou tout autre ustensile recommandé) pour éviter les égratignures.
- NE PAS utiliser de tampons à récurer, de produits nettoyants abrasifs ou tout autre objet qui pourrait endommager l'appareil ou les accessoires.
- Tous autres entretiens doivent être fait par un représentant de service autorisé.

DÉPANNAGE

L'autocuiseur est équipé d'une fonction de sécurité qui vous conseillera d'arrêter l'appareil si une condition anormale est rencontrée pendant la pression ou la cuisson lente. Un signal d'erreur s'affiche sur le panneau de commande. Selon l'erreur, un bip sonore peut être entendu. Une fois le problème identifié, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle si aucune solution ne peut vous aider dans le tableau suivant.

| DESCRIPTION | SOLUTION |
|---|--|
| Le couvercle ne se verrouille pas et de l'air s'échappe du rebord du couvercle | Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement dans le couvercle. Pour le réinstaller, suivre les instructions (Fig.4) |
| De l'air s'échappe de la soupape | Assurez-vous que la soupape à flotteur soit bien placée et installée. Référez-vous à la FIG. 3. |
| Il est impossible d'ouvrir le couvercle après avoir évacué l'air | La soupape à flotteur est en position haute, appuyer sur la valve |
| Un code d'erreur apparaît sur le panneau de contrôle (E4) | Fuite d'air, vérifiez si le joint d'étanchéité est bien placé. Si le message réapparaît, veuillez contacter le service à la clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous |
| Un code d'erreur apparaît sur le panneau de contrôle (E1,E2 ou E3) | Contactez svp le service à la clientèle : starfrit.com/fr/contactez-nous |

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

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

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

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

Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil font partie de ce que l'on considère comme une usure normale, elles n'affectent en rien la performance de l'appareil et ne sont pas couvertes par cette garantie.

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

RAGOÛT DE POULET BRUNSWICK

Fonctions : SAISIR et VIANDE

Portions : 8

INGRÉDIENTS :

- 1 boîte de tomate en dés (795 ml)
- 1 ¼ lb pommes de terre (environ 2 grosses), couper en morceau de 1 pouce
- 2 tasses (500 ml) d'oignon haché (environ 1 oignon moyen)
- ½ tasse (125ml) cassonnade dorée
- ¼ tasse (60 ml) vinaigre de cidre de pomme
- ¼ tasse (60 ml) moutarde de Dijon
- 6 c. à table (90 ml) sauce Worcestershire
- 2 c. à table (30 ml) thym frais haché
- 1 c. à table (15 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) pâte de tomate
- 2 c. à table (30 ml) cacao non sucré
- ¼ c. à thé (3,75ml) flocons de piments rouge
- 4 (4-lb.) poitrine de poulet coupées en morceau de 1 pouce
- 2 tasses (500 ml) fèves de lima congelés
- 2 tasses (500 ml) grains de maïs frais ou congelés (environ 4 épis)
- ½ c.à thé (2.5 ml) poivre noir
- ¼ tasse (60 ml) échalottes en tranches fines (environ 2)



PREPARATION : Référez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et laisser l'appareil chauffer durant 2 minutes.
2. Mélanger ensemble les pommes de terre, les oignons, la sauce Worcestershire, le vinaigre de cidre, la moutarde de Dijon, la cassonnade, le thym, le sel, le cacao, les flocons de piments rouge et le poivre noir.
3. Une fois que les légumes sont brunis, appuyer sur « **ANNULER** » et sélectionner « **VIANDE** ». Utiliser le programme **MED**.
4. Ajouter tous les autres ingrédients dans le récipient de cuisson : fèves de lima, les grains de maïs, tomates en dés, morceaux d'échalottes et ajouter les poitrines de poulet. Bien mélanger.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
6. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter les réglages. Note: Référez-vous à la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour surveiller les étapes.
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
8. Laisser l'appareil refroidir complètement. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle. **ATTENTION :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
9. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Retirer le couvercle.

PAVÉ DE SAUMON

Fonctions : SAISIR et VIANDE

Portions : 4



INGRÉDIENTS :

- 4 pavés de saumon avec la peau
- 1 tasse (250 ml) d'oignon tranché (format moyen)
- ¾ tasse (180 ml) vin blanc sec
- 2 citrons, un tranché et un autre coupé en quartier
- 1 tasse d'eau (250 ml)
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'aneth
- ½ c. à thé (2,5 ml) sel de mer
- ½ c. à thé (2,5 ml) poivre moulu

PRÉPARATION : Référez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

Placer le plateau à vapeur dans l'autocuiseur.

1. Ajouter les oignons tranchés sur le plateau à vapeur et ajouter les pavés de saumon.
2. Verser le vin blanc et l'eau dans le récipient de cuisson.
3. Ajouter le sel de mer et saupoudrer d'aneth les pavés de saumon.
4. Mettre des tranches de citrons sur le dessus des pavés.
5. Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et porter le liquide au point d'ébullition. Bouillir pour 1 minute. Une fois le liquide bouilli, appuyer sur « **ANNULER** » et passer au mode « **VIANDE** ». Utiliser le mode **BAS**.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
7. Laisser l'appareil refroidir complètement. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle.

ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.

8. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Retirer le couvercle.

GÂTEAU MOKA MOELLEUX

Fonctions : GÂTEAU/FOUR

Portions : 8



INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 4 gros œufs
- 1-1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1 c. à thé (5ml) extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) farine tout-usage
- 1/2 c. à table (7,5 ml) bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (15 ml) granules de café instantané
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) sel

PREPARATION : Reférez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Dans un grand bol à mélanger, combiner le sucre, la farine, la poudre à pâte, le sel et les granules de café instantané.
2. Dans un autre bol, incorporer les œufs, l'eau, le beurre fondu, l'extrait de vanille, le sel et bien mélanger.
3. Verser le mélange liquide sur le mélange de sucre, farine, la poudre à pâte et les granules de café instantané. Mélanger avec une cuillère de bois.
4. Verser dans le récipient de cuisson.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
6. Appuyer sur la fonction « **FOUR/GÂTEAU** » sur le mode **BAS**.
NOTE : Dans n'importe quel programme, le temps peut être changé en appuyant sur « **+** » et « **-** ». **NOTE :** Ce pré-réglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuel peuvent varier.
7. Appuyer sur le bouton de « **DÉPART** » pour accepter les réglages.
8. La lumière **CUISSON** s'allumera, aucune pression ne se créera à l'intérieur avec cette fonction.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
10. Pour **DÉVERROUILLER LE COUVERCLE**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
11. Retirer le couvercle.

CHILI VÉGÉTARIEN

Fonctions : : HARICOT / GRAIN

Portions : 8

INGRÉDIENTS :

- 1 c.à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon blanc ou jaune, format moyen, pelé et en dé
- 1 poivron rouge moyen, évidé et en dé
- 4 gousses d'ail, pelées et émincées
- 3-4 tasse (3 litres) bouillon de légumes
- 1 boîte (796 ml) tomates en dés
- 1 boîte (540 ml) haricots au choix, rincés et égouttés
- 1 tasse (250 ml) lentilles vertes ou brunes, non cuites,
- 1 c. à table (30 ml) poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) paprika fumé
- 1 c. à thé (5 ml) coriandre moulu
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu (au goût)
-



PRÉPARATION : Référez-vous à la section « **UTILISATION** » pour faire fonctionner l'appareil.

Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et laisser l'appareil préchauffer pour 2 minutes.

1. Mélanger ensemble l'huile, suivi de l'oignon et du poivron rouge. « **SAISIR** » pour 3-5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient mous. Ajouter l'ail et mélanger pour une minute de plus.
2. Une fois que les légumes sont bien dorés, appuyer sur « **ANNULÉ** » et passé à « **VIANDE** ». Utiliser le réglage **MED**. **NOTE :** Dans n'importe quel programme, le temps peut être changé en appuyant sur «+» et «-». **NOTE :** Ce préréglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuel peuvent varier.
3. Ajouter les autres ingrédients dans le récipient de cuisson : bouillon de légumes, paprika fumé, tomates en dés, haricots, lentilles, cumin moulu et la poudre de chili. Remuer pour mélanger. Ajouter le sel de mer et poivre au goût.
4. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil.
5. Appuyer sur le bouton **DÉPART** pour accepter les réglages. **NOTE :** Référez-vous à la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour surveiller les étapes.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**.
7. Laisser l'appareil refroidir complètement. Relâcher la pression en tournant la valve de **LIBÉRATION DE LA VAPEUR** (voir FIG.3). Laisser la vapeur s'échapper avant d'ouvrir le couvercle. **ATTENTION :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
8. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Retirer le couvercle.

SOUPE MÉDITÉRANÉENNE

Fonctions : : SAISIR et VIANDE

Portions : 8

INGRÉDIENTS :

- 2 c. à table d'huile extra vierge
- 1 gros oignon coupé en dés
- 3 branches de céleri, coupées en dé
- 3 carottes moyennes, parées, pelées et coupées en dés
- 2 courgettes moyennes, extrémités enlevées et coupées en morceau de $\frac{3}{4}$ de pouce
- 3 pommes de terre, frottées et coupées en cube de $\frac{3}{4}$ pouce.
- $\frac{3}{4}$ tasse lentilles rouges fendues
- 1 tasse d'une boîte de tomates écrasées (dans son jus)
- 2 feuilles de laurier séchées
- 3-4 branches de thym frais
- 5 tasses de bouillon de légumes
- 1c. à thé de sel de mer Koher, au goût
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2-3 tasses de chou de savoie coupées finement, réserver plus tard
- Huile d'olive extra vierge, pour brunir
- persil plat (ou basilic) fraîchement haché, pour garnir
- Fromage parmigiano-reggiano fraîchement râpé, pour garnir



PRÉPARATION : Réferez-vous à la section « UTILISATION » pour faire fonctionner l'appareil.

1. Appuyer sur la fonction « **SAISIR** » et laisser l'appareil préchauffer pour 2 minutes.
2. Mélanger ensemble, l'huile d'olive extra vierge, l'oignon, le celeri, les carottes, les courgettes et les pommes de terre.
3. Une fois les légumes brunis, appuyer sur « **ANNULER** » et passer à « **VIANDE** ». Utiliser le réglage **MED**.
4. Ajouter tous les autres ingrédients au récipient de cuisson : bouillon de légumes, les tomates, feuilles de laurier, le thym frais, les lentilles rouges, le sel et le poivre. Remuer pour mélanger.
5. Fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », brancher l'appareil. **NOTE :** Dans n'importe quel programme, le temps peut être changé en appuyant sur « **+** » et « **-** ». **NOTE :** Ce pré-réglage est à titre de référence seulement. Les temps de cuisson actuel peuvent varier.
6. Appuyer sur le bouton « **DÉPART** » pour accepter les réglages. **NOTE :** Réferez-vous à la section « **AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON** » pour surveiller les étapes.
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil bipera 5 fois et passera automatiquement au mode **RÉCHAUD**. **ATTENTION :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil, lorsqu'évacuée manuellement, pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds. **ATTENTION :** NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant que le temps de cuisson soit terminé et que la pression soit complètement relâchée de l'appareil. Ceci pourrait causer des blessures.
8. Pour **DÉVERROUILLER**, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Retirer le couvercle.
10. Transférer la soupe dans des bols, ajouter du persil frais et du fromage parmigiano-reggiano frais sur le dessus et servir.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit

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