Power Quick Pot™

Notice d’utilisation

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE 4

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES 12

ÉVACUATION DE LA PRESSION 14

PIÈCES & ACCESSOIRES 16

INSTRUCTIONS DE MONTAGE 19

CONSIGNES D'UTILISATION 22

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS 25

SOUS VIDE 27

TABLEAU GÉNÉRAL DES TEMPS DE CUISSON VAPEUR 30

FOIRE AUX QUESTIONS 31

ENTRETIEN & NETTOYAGE 32

DÉPANNAGE 33

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 34

GUIDE DE MISE EN CONSERVE (STÉRILISATION DES BOCAUX) 35

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez l'ensemble de la notice avant utilisation. Conservez cette notice pendant toute la durée de vie de l'appareil.

MISE EN GARDE : RISQUE DE BLESSURES EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES ET DES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAINER UN RISQUE DE BLESSURE, DE BRÛLURE, D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE.

1. **Dans le cas où de la vapeur s'échapperait autour du couvercle pendant le processus de cuisson**, éteignez l'appareil, attendez que la pression retombe, puis n'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.

2. **N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en marche**. N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et tant que la pression à l'intérieur n'est pas retombée. Si le couvercle est difficile à tourner, ceci signifie que le cuiseur est toujours sous pression. **Ne forcez pas l'ouverture** si la vanne à flotteur n'a pas coulé. Toute pression dans le cuiseur est potentiellement dangereuse.

3. Assurez-vous **systématiquement avant chaque utilisation** que les **dispositifs d'évacuation de la pression ne sont pas bouchés ou obstrués**. Si la pression ne peut s'évacuer, l'appareil peut exploser.

4. Avant l’utilisation, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre domicile.

5. Après avoir retiré l’emballage, vérifiez que l’appareil n’est pas endommagé et qu’aucune pièce ne manque. En cas de doute, n’utilisez pas le produit.

6. Pour éviter tout risque d’étouffement ou tout autre danger, ne laissez pas l’emballage (sacs en plastique, polystyrène etc.) à la portée des enfants.

7. **Pour brancher : insérez le câble dans l’appareil en premier**, puis dans la prise secteur ensuite. Utilisez une prise secteur avec mise à la terre.

8. **Pour débrancher : placez l’interrupteur sur la position « OFF »**, puis retirez la fiche de la prise secteur d’abord et retirez ensuite le câble de l’appareil.

9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

10. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

11. Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des usages semblables tels que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels, les hôtels et les autres structures de type résidentiel ; les structures de type chambre d’hôte.

12. **Une surveillance étroite s’impose lorsque l’appareil est utilisé à proximité des enfants**. Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.

13. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à une prise électrique.

14. N'utilisez pas le cuiseur multifonction POWER QUICK POT à d'autres fins que celles prévues et décrites dans cette notice et dans le livre de recettes.

15. Cet appareil est uniquement prévu pour un usage intérieur. Il est exclusivement destiné à un usage ménager. Il n'est pas conçu pour un fonctionnement continu ou commercial.

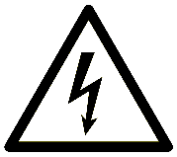
16. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

17. N'utilisez pas le cuiseur multifonction POWER QUICK POT sans son couvercle, sauf pour saisir ou dorer. Vérifiez que le couvercle est en place et verrouillé avant de sélectionner un programme de cuisson.

18. N'utilisez pas cet appareil avec les mains mouillées.

19. Évitez tout débordement sur le connecteur et la prise électrique.

20. **NE PAS IMMERGER : risque de choc électrique**.



L'appareil ne doit pas être en contact avec de l'eau, il ne doit pas être plongé dans l'eau, ou tout autre liquide, même pour le nettoyage. Cela vaut aussi pour le cordon d'alimentation.

21. Ne placez pas cet appareil dans un endroit où il peut tomber ou être entrainé dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne touchez pas cet appareil s'il est tombé dans l'eau.
Débranchez-le immédiatement !

22. Cet appareil doit être débranché de la prise électrique après utilisation, avant le montage et le démontage et lorsque des opérations d'entretien, comme le nettoyage, sont exécutées.

23. Utilisez systématiquement l'appareil sur une surface suffisamment grande, stable, plate, sèche et antidérapante. Évitez les éviers, les égouttoirs et les surfaces irrégulières.

24. Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

25. **Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d’une plaque de cuisson, d’une surface chauffante ou d’une surface chaude car il y aurait un risque d’incendie**. Assurez-vous que le cordon d’alimentation se situe à l’abri de la chaleur, de plaques chauffantes ou des angles vifs qui pourraient l’endommager ou causer un incendie.

26. Ne laissez pas le cordon d’alimentation pendre depuis le rebord d’une table ou d’un comptoir : cela pourrait faire trébucher quelqu’un et/ou renverser l’appareil. Cet avertissement est particulièrement important en présence d’enfants.

27. Assurez-vous que la ventilation autour de l’appareil soit suffisante afin de permettre l’évacuation de la chaleur et de la vapeur.

28. Si vous devez utiliser une rallonge électrique, assurez-vous qu’elle supporte un courant électrique d’au moins 10A. Respectez également la consigne précédente visant à prévenir tout positionnement dangereux du câble. De plus, assurez-vous que les prises restent accessibles pour être débranchées en cas de nécessité.

29. Ne forcez jamais la fiche dans une prise murale, ne tirez ou transportez jamais l’appareil par son cordon. N’utilisez pas le cordon comme poignée. Ne tirez pas sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.

30. Pour éviter toute surcharge électrique, ne branchez pas le cuiseur multifonction POWER QUICK POT simultanément dans la même prise qu’un autre appareil à la puissance élevée car cela peut faire sauter votre disjoncteur.

31. **Ne déplacez pas l’appareil en cours d’utilisation**. Éteignez

et débranchez systématiquement l'appareil avant d'entreprendre son déplacement.

32. Lorsque la cuisson est terminée, soyez très prudent si vous déplacez l'appareil alors qu'il contient des liquides ou des aliments chauds.

33. **AVERTISSEMENT :**

La cuisson sous pression, peut causer des brûlures graves. Assurez-vous que l'unité est correctement fermée avant de l'utiliser. **Ne remplissez pas la cuve intérieure au-delà de la marque « FULL CUP » (CUVE PLEINE)**. Lors de la cuisson des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que les légumes secs, les légumineuses, les haricots et les grains, ne remplissez pas le cuiseur à plus de la moitié (environ 2,5 L / 9,5 tasses de mesure). Un remplissage excessif augmentera le risque de colmatage du limiteur de pression et de surpression.

34. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces détachées en combinaison avec cet appareil autres que ceux recommandés par le fournisseur. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

35. N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de matières inflammables, comme des rideaux, des draps ou d'autres matériaux combustibles. N'utilisez pas cet appareil sous des placards suspendus. La vapeur s'échappant pourrait causer des dommages.

36. **Attention ! Le couvercle de l'appareil devient chaud pendant la cuisson**. Utilisez toujours la poignée lorsque vous manipulez le couvercle après la cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes du POWER QUICK POT.

37. Gardez à l'esprit que l'extérieur de l'appareil sera chaud après la cuisson, et restera chaud

pendant un certain temps dû à la chaleur résiduelle de l'élément chauffant.

38. Utilisez le cuiseur multifonction POWER QUICK POT exclusivement pour la préparation d'aliments liquides ou solides.

39. Avant de placer les aliments dans le cuiseur multifonction POWER QUICK POT, vérifiez que tous les emballages des aliments ont été retirés (papier, aluminium ou plastique).

40. Faites particulièrement attention lors du retrait du couvercle à la fin de tout processus de cuisson, car il sera très chaud et de la chaleur/vapeur s'échappera.

41. **Attention ! La vapeur s'échappant du limiteur de pression est brûlante !** Prévenez tout contact de la peau avec la vapeur. Ouvrez toujours le couvercle après avoir évacué la vapeur en vous tenant à l'écart.

42. **Pour éviter les blessures, portez des gants anti-chaleur** lorsque vous tournez le limiteur de pression afin de procéder à l'évacuation de la vapeur.

43. N'ajoutez jamais de poids supplémentaire sur le limiteur de pression ou remplacez le limiteur de pression par un autre objet.

44. **ATTENTION ! N'utilisez jamais une cuve de cuisson endommagée**, cela pourrait entrainer des fuites d'air. Si la cuve est endommagée, cessez d'utiliser l'appareil.

45. Utilisez uniquement la cuve de cuisson fournie avec l'appareil. Ne placez pas d'autre cuve dans le cuiseur.

46. Ne branchez ou n'allumez jamais votre cuiseur multifonction POWER QUICK POT sans la cuve de cuisson placée à l'intérieur du cuiseur. N'utilisez jamais le cuiseur sans aliment ou sans eau dans la cuve.

47. Ne placez pas la cuve de cuisson sur une surface susceptible d'être endommagée

par la chaleur que celle-ci dégage après cuisson.

48. Débranchez et laissez toujours refroidir l'appareil (au moins 15 minutes) avant de le nettoyer et de le ranger.

49. Gardez à l'esprit que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine et les autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent produire de la mousse, de l'écume ou des éclaboussures et boucher les dispositifs d'évacuation de la pression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans le cuiseur multifonction POWER QUICK POT à moins de s'en tenir à l'une des recettes fournies avec l'appareil.

50. N'utilisez pas cet appareil pour frire à l'huile.

51. Ne déplacez pas le joint d'étanchéité dans le couvercle au moyen d'outils ou d'une force externe. Si le joint d'étanchéité se désolidarise du couvercle, n'utilisez plus le cuiseur et remplacez le couvercle complet par un nouveau couvercle.

52. **AVERTISSEMENT** : ne pas utiliser la fonction Stérilisation lorsque vous êtes à une altitude supérieure à 600m au-dessus du niveau de la mer.

53. Nettoyez le filtre régulièrement pour garantir la propreté du cuiseur.
Les conduits du régulateur de pression permettant l'évacuation de la vapeur doivent être contrôlés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas bloqués.

54. Pour nettoyer la partie électrique de l'appareil, utilisez un chiffon sec. Pour nettoyer les parties en contact avec les aliments (couvercle, panier, cuve, etc.), utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge et faites sécher ensuite. Référez-vous au paragraphe '*Nettoyage*'.

55. Pour prévenir toute détérioration de l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins lors du

nettoyage. Utilisez un chiffon et un détergent doux.

56. **NE METTEZ PAS cet appareil au lave-vaisselle**, au réfrigérateur ou au congélateur. Seuls la cuve intérieure, le couvercle en verre et le couvercle en plastique peuvent être rangés dans un réfrigérateur ou au lave-vaisselle ; cependant, pour prolonger leur durée de vie, il est recommandé qu'ils soient lavés à la main. La tasse de mesure et la cuillère à riz sont lavables au lave-vaisselle.

57. Stockez l'appareil dans un espace fermé et sec.

58. L'unité principale et le couvercle ne doivent jamais être stockés dans un réfrigérateur, un congélateur ou un lave-vaisselle.

59. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si l'appareil semble être défectueux ou ne fonctionne pas, ne tentez pas de le réparer. Contactez un technicien qualifié. Des réparations inappropriées pourraient exposer l'utilisateur à un risque de blessure.

60. N'utilisez pas le cuiseur multifonction POWER QUICK POT au cordon endommagé, après un mauvais fonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apportez-le auprès d'un centre de réparation agréé pour inspection, réparation ou réglage.

61. Un cordon d'alimentation détérioré devra être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée afin de prévenir tout danger.

62. Le fabricant et le distributeur ne sont pas responsables des dommages causés à cet appareil résultant d'une utilisation incorrecte.

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Procédez à son recyclage en le déposant dans un point de collecte pour déchets électriques et électroniques (DEEE).

Séparez les emballages pour les recycler : Le carton, le papier, le polystyrène de calage se recyclent. Les sacs plastiques doivent être jetés aux ordures ménagères.

Importé par : Home Shopping Service, 94613 RUNGIS CEDEX, FRANCE

Caractéristiques & avantages

A. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS

1. **VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ DU COUVERCLE :** Les butées du couvercle se fixent sur celles de la cuve pour verrouiller complètement le couvercle sur la base.

2. **MÉCANISME DE PRESSION (SOUPAPE FLOTTANTE) :** Lorsque la pression atteint le niveau prévu, elle soulève la soupape qui entre en contact avec la butée de verrouillage.

3. **CAPTEUR DE POSITION DU COUVERCLE :** Un capteur magnétique indique si le couvercle est bien fermé. L'autocuiseur émet un bip et affiche « LID » si le couvercle n'est pas verrouillé ou sa présence n'est pas nécessaire dans le cadre d'un programme prédéfini.

   NOTE : Les modes de cuisson prédéfinis Sous-vide, Vapeur, Saisir, Cuisson lente et Yaourt ne se mettront pas en marche si le couvercle est fermé. Il est conseillé d'utiliser le couvercle en verre pour éviter les éclaboussures et garder une température constante pendant les modes Sous-vide, Vapeur, Saisir, Cuisson lente et Yaourt.

4. **COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ INTÉRIEUR :** Le couvercle d'étanchéité intérieur empêche les aliments de s'introduire dans le couvercle supérieur ainsi que dans la soupape flottante et les compartiments d'évacuation de la pression.

5. **SYSTÈME ANTI-BLOCAGE :** Protège le dessous de la soupape.

6. **COMMANDE D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR :** La commande d'évacuation de la vapeur doit être actionnée vers « Ouvert » en une seule fois pour permettre à la vapeur de s'échapper. Elle doit être ensuite relâchée pour permettre l'ouverture du couvercle. S'il reste de la vapeur/pression dans l'appareil ou si vous tenez toujours la commande d'évacuation de la vapeur en position « Ouvert », le couvercle ne s'ouvrira pas.

7. **SYSTÈME D'ÉVACUATION DE LA PRESSION RÉSIDUELLE :** La soupape d'évacuation de la pression est lestée, cela maintient le niveau de pression et n'autorise l'appareil à monter en pression qu'à partir d'un certain niveau. Lorsque la pression est plus élevée que le poids ne peut en retenir, la vapeur est évacuée jusqu'à ce que la pression soit inférieure au poids de la soupape.

8. **CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE :** La température est réglée et maintenue à un niveau constant par l'appareil.

9. **CONTRÔLE DE PRESSION :** La cuve de cuisson repose sur une plaque de pression. Lorsque la pression est trop importante, la plaque dépressurise et éteint la résistance, ce qui empêche la pression d'augmenter.

10. **PROTECTION ÉLECTRIQUE (COURANT - TEMP) :** Un capteur de température se situe dans la base de l'appareil. Lorsque la température dépasse le paramètre prédéfini, la résistance s'arrête et fonctionne par paliers afin de maintenir la température voulue dans l'appareil.

11. **INDICATEUR DE CYCLE (ÉCRAN LCD) :** L'écran LCD change de couleur lorsque la température voulue est atteinte et un compte à rebours s'affiche.

12. **PROTECTION DE LA SOUPAPE :** Un écran de protection assure l'inviolabilité de la soupape flottante.

B. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. **ÉCRAN LCD :** L'écran LCD de votre ***Power Quick Pot*** propose 37 programmes prédéfinis. Les temps de cuisson peuvent être ajustés selon le plat ou vos préférences ou être programmés pour être démarrés plus tard. L'écran change de couleur en fonction du choix opéré.

2. **MODE « MAINTIEN AU CHAUD » :** À la fin du cycle de cuisson, l'appareil se met automatiquement en mode Maintien au chaud ce qui permet de garder les aliments cuits, au chaud pendant 24 h maximum.

   NOTE : Les aliments gardés en mode Maintien au chaud pendant plus de 6-8 heures, peuvent perdre leur saveur et leur texture ainsi que leurs propriétés nutritionnelles.

3. **COMMANDE D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR :** Elle permet de faire baisser la pression rapidement. Pour actionner la soupape d'évacuation de la pression, faire glisser la commande d'évacuation de la pression de la position « Fermé » à la position « Ouvert » en une seule fois.

   AVERTISSEMENT : De la vapeur chaude est relâchée par la soupape. **NE PAS** retirer la soupape **À MAINS NUES.**

4. **TECHNOLOGIE TACTILE :** Avec 37 programmes prédéfinis, les plats préférés de votre famille pourront être préparés rapidement et cuisinés à la perfection dans un seul appareil en appuyant simplement sur une touche et en tournant un bouton.

5. **POIGNÉE DU COUVERCLE ISOLANTE :** La poignée restant froide, vous pouvez ouvrir le couvercle, même s'il y a des aliments chauds à l'intérieur. Il est cependant toujours recommandé d'utiliser des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle à la fin de la cuisson.

6. **CUVE INTÉRIEURE INOX :** La cuve de cuisson est en acier inoxydable, ce qui signifie qu'elle ne contient ni PTFE, ni PFOA.

Évacuation de la pression

ÉVACUATION NATURELLE ET ÉVACUATION RAPIDE

L'évacuation naturelle et l'évacuation rapide sont deux méthodes classiques utilisées pour dépressuriser un autocuiseur une fois la cuisson vapeur terminée. Les autocuiseurs permettent de cuire les aliments à l'aide de la vapeur qui se forme sous pression à l'intérieur de la cuve fermée. Quand le liquide chauffe à l'intérieur de la cuve, il se forme de la vapeur, celle-ci augmente la pression dans la cuve et cuit les aliments jusqu'à trois fois plus vite qu'en mode de cuisson normal.
À la fin de la cuisson, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur doit être évacuée avant d'ouvrir le couvercle.

Le ***Power Quick Pot*** dispose d'un mécanisme de sécurité qui empêche l'ouverture du couvercle tant que la pression à l'intérieur n'a pas diminué. Il existe deux façons d'évacuer la pression de l'appareil : l'évacuation naturelle et l'évacuation rapide. Si les deux méthodes permettent de dépressuriser l'appareil, le processus diffère pour chaque méthode et a un impact différent sur les aliments cuisinés.

QUEL EST LE PRINCIPE DE L'ÉVACUATION NATURELLE ET QUAND L'UTILISER ?

L'évacuation naturelle permet à la pression de s'évacuer lentement par elle-même. Une fois que la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton « Annuler » situé sur l'écran de commande et la pression descend alors lentement et automatiquement à l'intérieur de l'autocuiseur. Grâce à la chute lente de la pression et de la chaleur, due à ce processus d'évacuation naturelle, les aliments continuent à cuire même si le cycle de cuisson est terminé.

Utiliser cette méthode pour cuisiner la viande, les aliments qui augmentent en volume ou qui écument (haricots secs et légumineuses), les soupes ou tous autres aliments liquides par nature.

La durée d'évacuation naturelle varie selon le type et la quantité d'aliments cuisinés. En règle générale, ce processus prend entre 20 et 60 minutes.

NOTE : Vérifier que toute la pression a été évacuée en glissant la commande d'évacuation de la vapeur en position « Ouvert » puis en la relâchant. Il ne devrait plus sortir de vapeur de l'autocuiseur.

Évacuation de la pression

QUEL EST LE PRINCIPE DE L'ÉVACUATION RAPIDE ET QUAND L'UTILISER

Pour utiliser l'évacuation rapide une fois que le cycle de cuisson est terminé, annuler le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton « Annuler » puis faire glisser la commande d'évacuation de la vapeur en position « Ouvert » et relâcher aussitôt. Attendre que la vapeur soit évacuée. Une fois toute la vapeur relâchée, le couvercle pourra être ouvert. L'évacuation rapide exige une attention toute particulière parce que le processus **entraîne l'évacuation de jets de vapeur soudains par la soupape**. L'évacuation rapide ne prend que quelques minutes et elle est conseillée pour les œufs, légumes ou les ingrédients fragiles qui ne nécessitent pas de cuisson prolongée.

Cette méthode est également utile quand vous devez vérifier le degré de cuisson des aliments ou ajouter des ingrédients supplémentaires dans votre ***Power Quick Pot***, pour faire un pot-au-feu par exemple.

Éviter d'utiliser l'évacuation rapide pour cuisiner des produits qui écument ou augmentent de volume, tels que les légumineuses ou les mets liquides comme les soupes, **car le liquide en bouillant risque de s'échapper par la soupape**.

Pièces & Accessoires

COUVERCLE VU DE DESSUS

Soupape flottante

Soupape d'évacuation de la pression

Commande d'évacuation de la vapeur

Poignée du couvercle

COUVERCLE VU DE DESSOUS (sans couvercle intérieur)

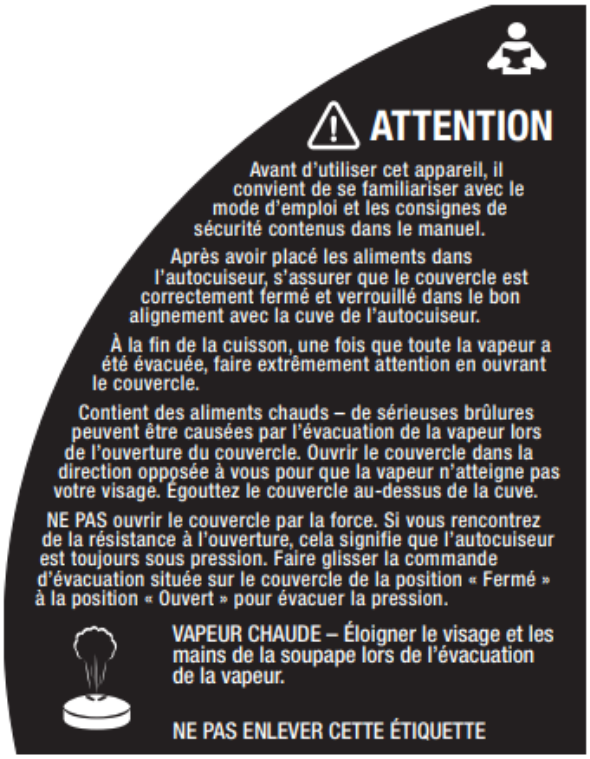
Butées de verrouillage

Bouton central

Soupape d'évacuation de la pression (vue intérieure)

Joint de la soupape flottante

Etiquette consignes (Ne pas enlever)



ATTENTION

Avant d'utiliser cet appareil, il convient de se familiariser avec le mode d'emploi et les consignes de sécurité contenus dans le manuel.

Après avoir placé les aliments dans l'autocuiseur, s'assurer que le couvercle est correctement fermé et verrouillé dans le bon alignement avec la cuve de l'autocuiseur.

À la fin de la cuisson, une fois que toute la vapeur a été évacuée, faire extrêmement attention en ouvrant le couvercle.

Contient des aliments chauds – de sérieuses brûlures peuvent être causées par l'évacuation de la vapeur lors de l'ouverture du couvercle. Ouvrir le couvercle dans la direction opposée à vous pour que la vapeur n'atteigne pas votre visage. Égouttez le couvercle au-dessus de la cuve.

NE PAS ouvrir le couvercle par la force. Si vous rencontrez de la résistance à l'ouverture, cela signifie que l'autocuiseur est toujours sous pression. Faire glisser la commande d'évacuation située sur le couvercle de la position « Fermé » à la position « Ouvert » pour évacuer la pression.

VAPEUR CHAUDE – Éloigner le visage et les mains de la soupape lors de l'évacuation de la vapeur.

NE PAS ENLEVER CETTE ÉTIQUETTE

Commande d'évacuation de la vapeur

Soupape flottante

Soupape d'évacuation de la pression

Poignée du couvercle

Pièces & Accessoires

FAÇADE

Ecran LCD

Bouton central de contrôle

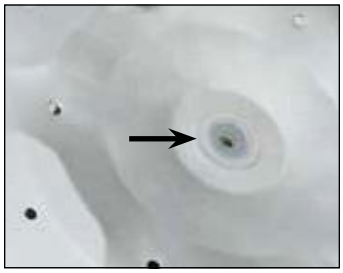
Base

CUVE INTÉRIEURE INOX*

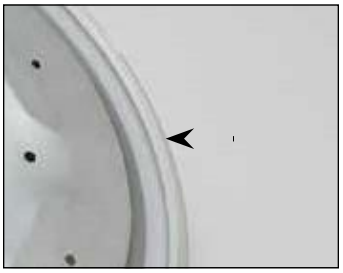
La limite max. de remplissage de la cuve est matérialisée par « FULL CUP ». NE PAS remplir au-delà de cette limite.

Dessous du couvercle (avec couvercle d'étanchéité intérieur)

Joint central du couvercle d'étanchéité intérieur*



Joint extérieur du couvercle d'étanchéité*



Couvercle en verre*

Verre doseur*

Récupérateur de condensation*

Cuillère*

Démonte soupape

Câble électrique

Votre ***Power Quick Pot*** a été expédié avec les pièces et accessoires indiqués ci-dessus. Vérifier l'ensemble soigneusement avant utilisation. Si une pièce est endommagée, ne pas utiliser ce produit et contacter le service client.

* Ces accessoires sont compatibles lave-vaisselle.

Accessoires optionnels

SUPPORT DE CUISSON À ŒUFS

Le support de cuisson à œufs est composé de 2 étages qui peuvent utilisés séparément ou empilés l'un sur l'autre pour cuire jusqu'à 14 œufs simultanément. Il peut être utilisé avec les programmes Vapeur ou Cuisson sous Pression. Cet accessoire est compatible lave-vaisselle.

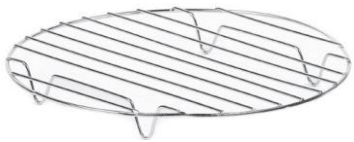
Attention : Ne pas toucher directement le support de cuisson à œufs avec les mains après utilisation.

PANIER VAPEUR

Le panier vapeur est idéal pour cuire à la vapeur, bouillir ou blanchir vos aliments. Les perforations du panier vous permettent d'égoutter vos aliments cuits et de réutiliser l'eau de cuisson. Cet accessoire est compatible lave-vaisselle.

Attention : Ne pas toucher directement le panier vapeur avec les mains après utilisation.

GRILLE DE CUISSON



La grille de cuisson vous permet de surélever vos aliments et bocaux lors de la Mise en conserve (se reporter au guide de Mise en Conserve) afin qu'ils ne soient pas en contact direct avec la cuve du Power Quick Pot lors des cuissons. Toujours ajouter 1 à 2 verres d'eau (à ajuster selon la recette) dans la cuve avant utilisation.
Peut aussi être utilisé comme dessous de plat. Cet accessoire est compatible lave-vaisselle.

Instructions de montage

FIG. i

MONTAGE DU COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ

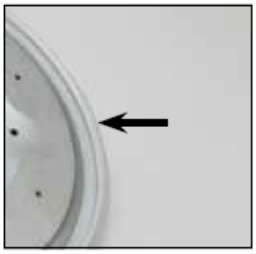
DÉMONTAGE DU COUVERCLE

1. Saisir l'ergot sous le couvercle d'étanchéité intérieur et le tirer pour détacher cette partie du couvercle (voir Fig. i).

INSERTION DU COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ

FIG. ii-a

FIG. ii-b



1. S'assurer que l'ergot sous le couvercle d'étanchéité intérieur est orienté vers l'extérieur du couvercle.
2. S'assurer que les joints en caoutchouc sont correctement fixés au couvercle d'étanchéité (voir Fig. ii-a & ii-b).
3. Appuyer sur le trou situé au centre du couvercle d'étanchéité (voir Fig. iii) pour clipser le couvercle d'étanchéité intérieur sur le couvercle du Power Quick Pot.
4. S'assurer que le couvercle d'étanchéité est orienté vers l'extérieur et que les joints en caoutchouc sont placés uniformément sur le couvercle.

CHANGEMENT OU NETTOYAGE DU COUVERCLE D'ETANCHEITE INTÉRIEUR

FIG. iii

1. Saisir l'ergot sous le couvercle d'étanchéité et le tirer pour détacher cette partie du couvercle (voir Fig. i).
2. Retirer le joint central du couvercle d'étanchéité (voir Fig. iv) et le joint extérieur du couvercle (voir Fig. ii-b).
3. Vérifier les joints en caoutchouc du couvercle d'étanchéité et enlever les éventuels débris alimentaires. Nettoyer après chaque utilisation.

FIG. iv

4. Nettoyer le joint central situé dans le trou au centre du couvercle d'étanchéité ou remplacer par un nouveau joint. (voir Fig. v). Fixer le joint extérieur sur les pourtours du couvercle. Le joint caoutchouc doit être placé de façon uniforme, signe d'une bonne installation.
5. S'assurer que l'ergot du couvercle d'étanchéité est orienté vers l'extérieur. Il doit sortir du couvercle.
6. Appliquer le couvercle d'étanchéité sur l'intérieur du couvercle du Power Quick Pot et presser sur le trou au centre (voir Fig. iii) pour clipser le couvercle d'étanchéité intérieur sur le couvercle.
7. S'assurer que le couvercle d'étanchéité est orienté vers l'extérieur et que le joint est installé correctement et uniformément.

FIG. v

Instructions de montage

MONTAGE DE LA SOUPAPE FLOTTANTE

1. Retirer le couvercle de l'autocuiseur et détacher le couvercle intérieur (voir ***MONTAGE DU COUVERCLE D'ETANCHEITE INTÉRIEUR***, page précédente).
2. Retirer le joint caoutchouc situé à la base de la soupape (voir Fig. vi). La soupape n'est plus retenue dans son habitacle.
3. Retirer tout débris alimentaire éventuellement présent dans l'habitacle et faire couler de l'eau à l'intérieur pour le nettoyer. Attention à ne pas inonder tout le couvercle.
4. Lorsque l'habitacle est propre, retourner le couvercle à l'endroit afin que la soupape reprenne sa place à l'intérieur de l'habitacle. Retourner le couvercle sur le côté pour pouvoir visualiser la soupape.
5. Rentrer l'extrémité pointue du démonte soupape dans le trou situé sur le côté de la soupape (voir Fig. vii).
6. Avec le démonte-soupape installé comme ci-dessus, faire glisser le joint sur la soupape en s'assurant que la partie la plus large du joint soit placée contre le couvercle (voir Fig. viii).
7. Le joint caoutchouc doit être bien ajusté sur la soupape.
8. Retirer le démonte-soupape

FIG. vi

FIG. vii

FIG. viii

MONTAGE DE LA SOUPAPE D'ÉVACUATION DE LA PRESSION

NOTE : Ne pas essayer de monter ou démonter la soupape pendant que votre Power Quick Pot est en marche.

1. Tirer la soupape pour l'enlever de son habitacle (voir Fig. ix).
2. S'assurer que l'intérieur de la soupape n'est pas obstrué par de la nourriture. Si c'est le cas, la passer sous l'eau ou introduire une aiguille à l'intérieur pour la nettoyer.
3. Vérifier que le clip sous la soupape (voir Fig. x) n'est pas endommagé ou déformé.
4. Replacer la soupape dans son habitacle sur le couvercle. Si elle rentre difficilement, cela peut venir d'une déformation du clip sous la soupape.

FIG. ix

FIG. x

Consignes d'utilisation

A. PRÉPARATION À L'UTILISATION

VÉRIFIER LES PIÈCES & ACCESSOIRES

1. Retirer toutes les pièces et accessoires de l'emballage et s'assurer de la présence de la totalité de toutes les pièces avant de jeter les emballages. Enlever tous les matériaux d'emballage tels que film plastique, carton et autocollants autour de la soupape et du récupérateur de condensation (voir ***PIÈCES & ACCESSOIRES***.

2. NETTOYAGE INTÉRIEUR : Séparer le couvercle d'étanchéité du couvercle en tirant sur l'ergot métallique. Retirer les joints en caoutchouc du couvercle d'étanchéité (voir ***MONTAGE COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ*** p. 16). Nettoyer le couvercle d'étanchéité, le joint, la cuve intérieure et autres accessoires amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincer et essuyer. NOTE : Veiller à replacer les joints (voir paragraphes ***CHANGEMENT OU NETTOYAGE DU COUVERCLE INTERIEUR ET MONTAGE DE LA SOUPAPE FLOTTANTE***) avant de réinstaller le couvercle d'étanchéité ;

Lisez les consignes de sécurité au début de la notice.

ESSAI DE FONCTIONNEMENT AVEC DE L'EAU UNIQUEMENT

FIG. A
(Joint caoutchouc de la soupape flottante)

FIG. B
(Collecteur de condensation)

1. Pour s'assurer que l'appareil va fonctionner correctement, il est conseillé de le faire fonctionner périodiquement sans aliments.

2. Poser le Power Quick Pot sur une surface propre et plate.

3. Fixer le collecteur de condensation sur le côté de l'appareil en le faisant coulisser dans les fentes (voir Fig. B). **NOTE :** Il est possible que le collecteur de condensation soit pré-monté.

4. Retirer le couvercle. S'assurer que les joints du couvercle d'étanchéité sont en place. Placer le joint extérieur sur le pourtour du couvercle d'étanchéité et le joint central dans le trou au milieu du couvercle d'étanchéité. S'assurer que la soupape flottante et les joints soient bien en place sur le couvercle (voir ***INSTRUCTIONS DE MONTAGE***).

5. Installer la cuve intérieure dans le corps de l'appareil. Verser 2 tasses (475 ml) d'eau dans la cuve (utiliser le verre doseur livré avec) le produit.

6. Insérer le câble d'alimentation à la base de l'appareil et brancher l'autre extrémité dans la prise secteur (voir instructions sur le ***BRANCHEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE,*** p. 6) Lorsque l'appareil est branché « ----- » apparaît sur l'écran LCD. L'appareil est automatiquement en mode « ON » au branchement.

7. **INSTALLATION DU COUVERCLE :** Avec l'écran face à vous, positionner le couvercle sur l'appareil, en alignant le repère du couvercle sur le repère « Ouvert » (voir Fig. C). Tourner le couvercle d'environ 30° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir Fig. D). Lorsque le couvercle est verrouillé, la commande d'évacuation va se mettre en position « Fermé » (voir Fig. E).

Consignes d’utilisation

8. Le capteur magnétique de sécurité garantit que le couvercle est correctement fermé pour que l’autocuiseur puisse monter en pression. Si le couvercle n’est pas correctement positionné, un bip va se faire entendre dès le début du cycle de cuisson et le mot « LID » va s’afficher à l’écran pour indiquer que le couvercle est mal fermé.

9. Une fois que le couvercle est bien fermé, sélectionner la touche « Mise en Conserve » sur le panel. Tourner le bouton de contrôle vers la gauche pour sélectionner la fonction pression « BASSE », puis appuyer sur le bouton de contrôle pour valider cette fonction. Cette fonction va automatiquement définir un temps de cuisson de 10 min. L’écran va devenir orange pendant la montée en pression à l’intérieur de l’autocuiseur et il deviendra rouge lorsque la pression souhaitée sera atteinte.

   ATTENTION : NE PAS ESSAYER D’OUVRIR LE COUVERCLE LORSQUE L’ÉCRAN EST ORANGE OU ROUGE.

10. **ÉVACUATION SÉCURISÉE DE LA PRESSION :** Une fois le cycle de cuisson terminé, l’appareil émet un bip. Appuyer sur le bouton « Annuler ». Déplacer la commande d’évacuation de la pression, de la position « Fermé » à la position « Ouvert » et laisser la vapeur sortir (voir Fig. F). Laisser toute la vapeur s’évacuer de l’appareil. Vous remarquerez une légère inclinaison de la soupape pendant l’évacuation de la vapeur (voir Fig. H).

    AVERTISSEMENT : Tenir le corps (visage, mains, et buste) à distance de la soupape pendant la manipulation de la commande d’évacuation de la pression afin d’éviter le contact avec la vapeur sortant de la soupape. Suivre ces consignes de sécurité lors de cette opération afin d’éviter de graves blessures.

11. Laisser refroidir l’eau à l’intérieur de la cuve avant de la vider. Rincer et sécher soigneusement.

    AVERTISSEMENT : NE PAS SOULEVER LE CORPS DE L’APPAREIL POUR VIDER LE CONTENU de la cuve intérieure. Ne pas sortir la cuve intérieure du corps de l’appareil lorsque son contenu est chaud.

NOTE : Ne pas utiliser d’ustensiles métalliques dans la cuve intérieure.

AVERTISSEMENT : ÉVITER LES BRULURES ! NE PAS TOUCHER L’EXTÉRIEUR EN INOX. UTILISER UNIQUEMENT LA POIGNÉE NOIRE POUR OUVRIR LE COUVERCLE. LE CONTENU DE L’AUTOCUISEUR EST CHAUD. TOUJOURS OUVRIR LE COUVERCLE LOIN DU VISAGE ET DU CORPS.

FIG. C (Position Ouvert)

FIG. E (Position Fermé)

FIG. G (la soupape est baissée et fermée)

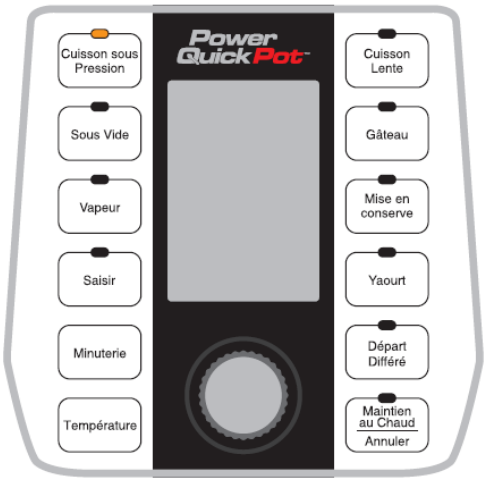
FIG. D (Position Fermé)

FIG. F (Position Ouvert)

FIG. H (La soupape est soulevée et ouverte)

Consignes d'utilisation

B. MODE D'EMPLOI



IMPORTANT : Toute fonction peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche Cancel.

1. Relire ***PRÉPARATION À L'UTILISATION*** pour bien maîtriser votre autocuiseur.

2. Poser le ***Power Quick Pot*** sur une surface propre et plate.

3. Fixer le collecteur de condensation sur le côté de l'appareil (voir Fig. B).

4. Brancher le câble d'alimentation dans le ***Power Quick Pot*** d'un côté et dans la prise secteur de l'autre côté (voir instructions de ***BRANCHEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE***). Lorsque l'appareil est branché, le signe « ----- » s'affiche sur l'écran. L'appareil est automatiquement en mode « ON » au branchement.

5. Ouvrir le couvercle en déplaçant la commande d'évacuation de la pression de la position « Fermé » à la position « Ouvert » puis, prendre la poignée et la faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle (voir ***PRÉPARATION À L'UTILISATION)***.

6. Placer la cuve intérieure dans le corps de l'appareil et y ajouter les ingrédients. **NE JAMAIS REMPLIR LA CUVE INTÉRIEURE AU-DELÀ DU REPÈRE INDIQUÉ « FULL CUP » (**voire ***CONSIGNES DE SECURITE***.

7. **FERMETURE DU COUVERCLE :** Avec l'écran face à vous, positionner le couvercle sur l'appareil, en alignant le repère du couvercle sur le repère « Ouvert » (voir Fig. C). Tourner le couvercle d'environ 30° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir Fig. D). Lorsque le couvercle est verrouillé, la commande d'évacuation va se mettre en position « Fermé » (voir Fig. E).

8. **SÉLECTION DU MODE DE CUISSON :** Vous pouvez sélectionner un programme prédéfini (voir partie A). L'écran devient bleu lorsqu'un programme est sélectionné (voir Fig. I).

9. **SÉLECTION DU MODE DE CUISSON :** Lorsqu'un bouton de cuisson et un type de mets ont été sélectionnés, l'écran affiche le temps de cuisson par défaut pour ce programme prédéfini. Certains programmes prédéfinis proposent plusieurs options de cuisson. Tourner le bouton de contrôle vers la gauche ou la droite pour choisir une sous-catégorie prédéfinie (voir partie B). Appuyer sur le bouton de contrôle pour valider le choix de la sous-catégorie.

10. Tourner le bouton de contrôle vers la gauche ou vers la droite pour choisir le mode de cuisson : COURT, MOYEN, ou LONG et appuyer sur le bouton de contrôle pour valider (voir partie C).

11. Il est possible également de sélectionner la touche Minuterie (voir partie D) et Température (voir partie E) pour sélectionner manuellement les temps de cuisson et les températures pour la plupart des programmes.

Consignes d'utilisation

12. Une fois le temps de cuisson et la température validés, l'écran devient orange (voir Fig. J).

13. **DÉPART DIFFÉRÉ :** La fonction départ différé permet de différer le départ du cycle de cuisson. Pour utiliser cette fonction, sélectionner un temps de cuisson et une température. Au lieu d'appuyer sur le bouton de contrôle pour valider le temps et la température, appuyer sur la fonction Départ Différé, ensuite utiliser le bouton de contrôle pour sélectionner l'heure de départ souhaité et appuyer sur le bouton de contrôle pour valider.

    NOTE : Il n'est pas recommandé d'utiliser un départ différé de plus de 2 heures.

14. Pour les programmes de cuisson vapeur, une fois que l'intérieur du ***Power Quick Pot*** a atteint le niveau de pression souhaité, l'écran devient rouge (voir Fig. K).

    NOTE : PENDANT CE TEMPS OU À TOUT MOMENT PENDANT LE CYCLE DE CUISSON, NE PAS ESSAYER DE DÉPLACER L'APPAREIL NI D'OUVRIR LE COUVERCLE.

15. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un "bip" et se met en mode Maintien au chaud jusqu'à annulation manuelle au moyen de la touche « Annuler ».

    NOTE : Les aliments gardés au chaud pendant plus de 6-8 heures peuvent perdre de leur goût et de leur texture ainsi que de leurs propriétés nutritionnelles.

    NOTE : Avec l'utilisation de la fonction Maintien au chaud, lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'écran reste rouge jusqu'au moment où la température retombe au niveau approprié pour être en mode Maintien au chaud (70°C). Ensuite, l'écran devient bleu.

16. Ouvrir et retirer le couvercle en faisant glisser la commande d'évacuation de la pression en position « Ouvert », puis laisser s'échapper la vapeur. La soupape d'évacuation de la pression doit se déplacer de la position « Fermé » à la position « Ouvert » (voir Fig. H) et relâcher la vapeur sous pression. Ensuite, saisir la poignée et tourner le couvercle d'environ 30°, dans le sens des aiguilles d'une montre.
    Si la pression et la vapeur sont en cours d'évacuation, il convient d'attendre jusqu'à la fin du processus avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Ne pas forcer l'ouverture du couvercle tant que la pression n'est pas complètement évacuée. Cela peut prendre plusieurs minutes.

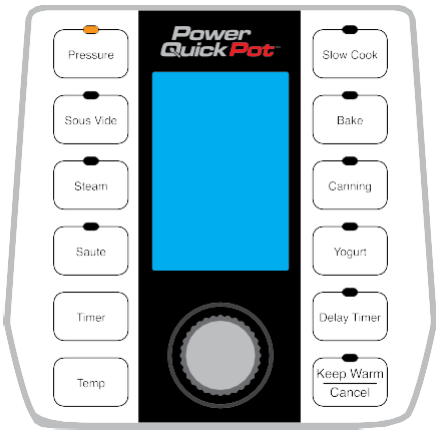


FIG. I (en attente)

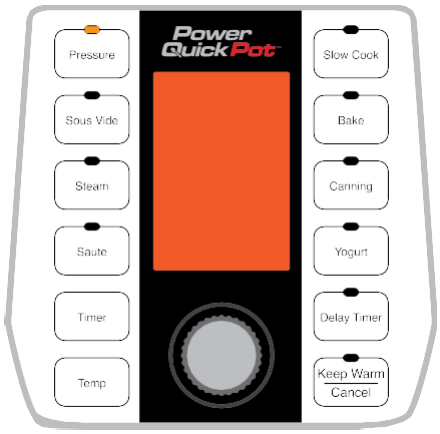


FIG. J (préchauffe)

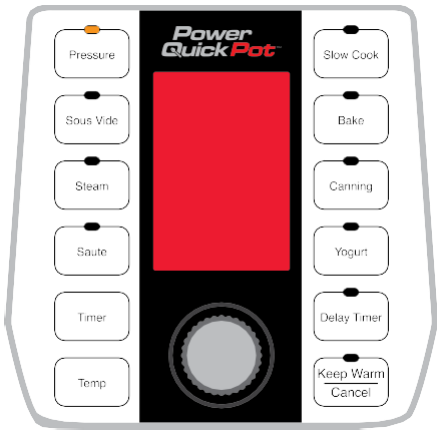


FIG. K (température atteinte)

Programmes de cuisson prédéfinis

A (B)	C			D	E
PROGRAMME	**COURT** Temps de cuisson par défaut	**MOYEN** Temps de cuisson par défaut	**LONG** Temps de cuisson par défaut	**TEMPS CUISSON** Ajustable sur la plage de temps ci-dessous	**TEMPÉRATURE** Ajustable sur la plage de température ci-dessous
Cuisson sous Pression					
MANUEL	10 min	30 min	60 min	1–120 min (1 min)	-
BŒUF	15 min	30 min	90 min	1–90 min (1 min)	-
VOLAILLE	10 min	30 min	45 min	1–59 min (1 min)	-
POISSON	2 min	3 min	10 min	1–59 min (1 min)	-
PORC	15 min	30 min	90 min	1–90 min (1 min)	-
TRAVERS DE PORC	20 min	30 min	90 min	1–90 min (1 min)	-
LÉGUMES	2 min	6 min	12 min	1–59 min (1 min)	-
HARICOTS	5 min	20 min	30 min	1–59 min (1 min)	-
ŒUF	2 min	4 min	6 min	1–59 min (1 min)	-
CEREALES	-	6 min	-	1–59 min (1 min)	-
QUINOA	-	4 min	-	1–59 min (1 min)	-
RISOTTO	6 min	8 min	10 min	1–59 min (1 min)	-
RIZ BLANC	6 min	8 min	10 min	1–59 min (1 min)	-
RIZ BRUN	-	18 min	-	1–59 min (1 min)	-
Sous Vide					
BŒUF	1 h.	5 h	12 h	1–24 h (5 min)	35–90° C (5° C)
VOLAILLE	45 min	1 h.	90 min	30 min–24 h (5 min)	35–90° C (5° C)
POISSON	20 min	40 min	1 h.	20 min–24 h (5 min)	35–90° C (5° C)
PORC	1 h.	3 h	5 h	30 min–24 h (5 min)	35–90° C (5° C)
LÉGUMES	10 min	1 h.	2 h	10 min–3 h (5 min)	35–90° C (5° C)
ŒUFS	45 min	1 h.	2 h	30 min–3 h (5 min)	35–90° C (5° C)

- Les températures pré-définies par défaut pour les fonctions sous-vide, saisir et cuisson lente sont respectivement de 60°C, 170°C, et 90° C.
- Le départ en différé pour tous les cycles de cuisson prédéfinis, avec utilisation du bouton Départ Différé, est de 24h (par tranches de 10 min). Pour la cuisson d'aliments périssables (viande, poisson, poulet, etc.), ne pas différer le cycle de cuisson de plus de 2h.
- La fonction Maintien au chaud dure au maximum 24h pour tous les programmes (sauf sous-vide et yaourts). Les aliments gardés selon ce mode pendant plus de 6-8 heures peuvent perdre leur saveur, texture et propriétés nutritionnelles.
- Lire les recettes pour les quantités appropriées de liquide pour la cuisson. Il est déconseillé de faire cuire à sec sauf avec la fonction Saisir.
- Il est conseillé d'utiliser le couvercle en verre pour maintenir une température constante pour les cycles de cuisson Sous Vide, Vapeur, Sauté, Cuisson lente et Yaourt.

Programmes de cuisson prédéfinis

A (B)	C			D	E
PROGRAMME	**COURT** Temps de cuisson par défaut	**MOYEN** Temps de cuisson par défaut	**LONG** Temps de cuisson par défaut	**TEMPS CUISSON** Ajustable sur la plage de temps ci-dessous	**TEMPÉRATURE** Ajustable sur la plage de temps ci-dessous
Vapeur					
POISSON	5 min	10 min	15 min	1–59 min (1 min)	-
ŒUFS	3 min	9 min	15 min	1–59 min (1 min)	-
LÉGUMES	15 min	25 min	35 min	1–59 min (1 min)	-
Saisir					
BŒUF	-	20 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
VOLAILLE	-	20 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
POISSON	-	20 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
PORC	-	20 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
TRAVERS DE PORC	-	20 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
LÉGUMES	-	10 min	-	1–59 min (1 min)	35–182° C (5° C)
Cuisson lente					
BŒUF	4 h.	6 h	10 h	1–12 h (15 min)	90–100° C (1° C)
VOLAILLE	4 h.	6 h	10 h	1–12 h (15 min)	90–100° C (1° C)
PORC	6 h.	8 h	10 h	1–12 h (15 min)	90–100° C (1° C)
TRAVERS DE PORC	6 h.	8 h	10 h	1–12 h (15 min)	90–100° C (1° C)
LÉGUMES	1 h.	2 h	4 h	1–12 h (15 min)	90–100° C (1° C)
Gâteau					
-	10 min	25 min	40 min	1 min–1 h. (1 min)	-
Mise en conserve					
ALT (on/off)	10 min	1 h.	2 h	5 min–3 h (5 min)	-
Yaourt					
-	5 h	7 h	9 h	4–10 h (15 min)	-

Sous Vide

Avec les méthodes de cuisine traditionnelle, la chaleur est transférée d'un brûleur ou d'un four, à une casserole, puis aux aliments qui cuisent de l'extérieur vers le centre. Entre l'à peu près et un peu de chance, vous obtenez parfois de bons résultats, mais les aliments sont souvent trop cuits à l'extérieur et parfois pas assez cuits à cœur. La chaleur produite par la casserole ou par l'air à l'intérieur d'un four est souvent plus élevée qu'elle ne le devrait. Si vous n'arrêtez pas la cuisson au bon moment, les résultats risquent d'être décevants.

La cuisson sous vide, grâce une température précise, va permettre d'obtenir des résultats impossibles à atteindre avec une quelconque autre technique de cuisson.
Il vous suffit de monter votre ***Power Quick Pot*** ainsi qu'indiqué dans ce manuel, de placer vos aliments assaisonnés dans un sac à glissière bien fermé ou dans un sac alimentaire destiné au sous-vide, de mettre le sac dans l'eau et de définir une durée de cuisson et une température. C'est tout ! Vos aliments cuiront à la perfection, chaque fois. Une fois cuits, vous pouvez les laisser dans l'eau jusqu'au moment de les servir.

NOTE : Il est conseillé de ne pas garder les aliments au chaud, au-delà de la durée de cuisson prévue.

MODE D'EMPLOI

1. Mettre les aliments assaisonnés dans un sac pour cuisson sous vide avec fermeture.

2. Évacuer autant d'air que possible du sac avant de le fermer. Vous pouvez éventuellement utiliser une scelleuse sous-vide pour de meilleurs résultats.

3. Verser de l'eau dans la cuve intérieure, en faisant attention que la limite de remplissage « FULL CUP » ne soit pas dépassée une fois les sacs plongés dans l'eau.

   NOTE : Vous pouvez commencer par mettre les sacs dans la cuve et rajouter l'eau ensuite pour vous assurer que l'eau ne dépasse pas la limite de remplissage « FULL CUP ». Puis vous retirerez les sacs avant de lancer le cycle de cuisson et de préchauffage de l'eau.

4. Appuyer sur la touche Sous Vide et utiliser le bouton de contrôle pour sélectionner le temps prédéfini de cuisson. Vous pouvez choisir parmi les programmes par défaut COURT, MOYEN ou LONG, ou appuyer sur la touche « Minuterie » pour sélectionner un temps de cuisson personnalisé. Appuyer ensuite sur la touche « Température » pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.

   NOTE : Les modes COURT, MOYEN ou LONG représentent des temps de cuisson par défaut. Ajuster la température au degré de cuisson souhaité.

5. Appuyer sur le bouton de contrôle pour lancer le cycle de cuisson. L'écran va devenir orange. Une fois que la température de cuisson est atteinte, l'appareil émet un bip et le compte à rebours commence.

6. Placer délicatement le sac d'aliments au fond de la cuve, dans l'eau.

7. Une fois le compte à rebours terminé, l'écran devient bleu et l'appareil conserve la température souhaitée (NE PAS appuyer sur le bouton Maintien au chaud). Pour éviter les brûlures aux mains, utiliser des pinces pour sortir le sac d'aliments de l'eau.

Sous Vide

CONSEILS

NOTE : Ne pas mettre les aliments directement dans l'eau. Utiliser un sac avec fermeture étanche.

- Assaisonnez les aliments avant de les emballer.
- Toujours utiliser des sacs avec fermeture étanche sans BPA pour la cuisson.
- L'épaisseur de la viande, de la volaille ou du poisson va déterminer le temps de cuisson. Utiliser un thermomètre alimentaire après avoir retiré les aliments du sac pour s'assurer qu'une température de cuisson adaptée a été atteinte.
- Pour des questions de santé et de sécurité, en cas d'incertitude sur le degré de cuisson (notamment pour la pasteurisation des œufs ou de la volaille) prolonger de 30 min le temps de cuisson prévu.
- Pour donner à la viande un bel aspect, une température idéale et une texture croustillante, faire fondre un peu de beurre dans une poêle très chaude et faire revenir à feu vif pendant 30 secondes de chaque côté.
- S'assurer que le sac hermétique contenant les aliments est constamment immergé de façon à ce que les aliments soient parfaitement cuits. Fixer un lest sans danger pour la nourriture (non fourni) au sac d'aliments.
- Pour réaliser des coulis, des purées et des sirops de fruits, cuire entre 2h et 2h30 à 70°C et laisser refroidir dans le sac avant utilisation.

TEMPS & TEMPÉRATURES SUGGÉRÉS

ALIMENTS	TEMP.	TEMPS
BŒUF		
Bleu	50°C	1 h. 15 min
Bleu-saignant	55° C	1 h. 15 min
Saignant	60° C	1 h. 15 min
À point	65° C	1 h. 15 min
Bien cuit	70° C	1 h. 15 min
Côte de boeuf - saignante	60° C	6–14 h.
PORC		
Rôti	70° C	3 h
Côtelettes – saignantes	65° C	1 h.
Côtelettes – Bien cuites	70° C	1 h.
VOLAILLE		
Filet de poulet	65° C	1 h.
Cuisses	75° C	1 h.
POISSON		
Filet ou tranche	50° C	45 min
ŒUFS		
Pochés	65° C	1 h.
LÉGUMES		
Légumes verts	80° C	5–20 min
Légumes racine	80° C	1.5–3 h

Yaourt

Comment faire du yaourt

1. Installer la cuve intérieure dans le corps de l'autocuiseur.

2. Verser 2 L de lait entier dans la cuve intérieure du ***Power Quick Pot***.

3. Appuyer sur la touche Yaourt. L'écran affiche « 7:00 ». Appuyer sur le bouton de contrôle pour valider le programme. Utiliser le bouton de contrôle pour choisir la durée programmée par défaut ou appuyer sur la touche « Minuterie » pour choisir une autre durée au choix en tournant le bouton de contrôle. Appuyer sur le bouton de contrôle pour confirmer le temps de cuisson choisi.

4. Une fois que la température a atteint 80°C, l'appareil va maintenir cette température. Puis il va arrêter de chauffer et l'écran va afficher « COOL ».

5. Dès que le lait atteint la température de 40°C, le ***Power Quick Pot*** émet un bip et l'écran affiche "ADD". À l'aide d'une louche ou d'un verre doseur, prélever l'équivalent d'une tasse de lait de la cuve et mélanger cette tasse de lait avec un yaourt ou du ferment à yaourt puis reverser le mélange dans la cuve de l'autocuiseur avec le reste du lait chauffé et remuer doucement.

6. Appuyer sur la touche Yaourt. Utiliser le bouton de contrôle et la touche Minuterie pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire. Appuyer à nouveau sur le bouton de contrôle pour lancer le compte à rebours.

   NOTE : Si la touche Yaourt n'est pas correctement enclenchée, l'appareil va émettre un bip continu et le ***Power Quick Pot*** va se remettre en veille.

7. Poser le couvercle en verre sur le ***Power Quick Pot***.

8. **Laisser le yaourt incuber dans votre *Power Quick Pot* pendant 4 à 10h sans intervenir.**

9. À la fin de l'incubation, appuyer sur la touche « ANNULER », retirer le yaourt et le stocker dans un récipient au réfrigérateur.

CONSEILS

- Le processus d'incubation peut être plus ou moins long (entre 4h et 10h) en fonction de la texture souhaitée. Une incubation plus longue va donner un yaourt plus épais et plus acide.
- Pour un yaourt plus ferme, de type yaourt à la grecque, après incubation verser le yaourt à la cuillère dans un chinois étamine au-dessus d'un saladier et laisser le yaourt s'égoutter pendant 1h (idéalement toute une nuit) dans le réfrigérateur. Jeter ou conserver le petit lait.
- Le yaourt peut être conservé au réfrigérateur dans des pots en verre, en terre ou en plastique avec couvercle pendant une ou deux semaines (la saveur étant idéale la première semaine).

Tableau général des temps de cuisson vapeur

NOTE : Tous les modes de cuisson vapeur nécessitent l'ajout d'un liquide quelconque (eau, bouillon, etc.)**.** À moins d'être habitué au processus de cuisson à la Vapeur, il est préférable de suivre les conseils ci-dessous en ce qui concerne l'ajout des liquides.
NOTE : Pour faire monter la pression, une tasse de liquide minimum est nécessaire

NOTE : Les durées indiquées sont approximatives

Légumes	Liquide (tasse)	Temps (min)
Asperge, fine, entière	1	1-2
Haricots secs, fèves	1	4
Haricots verts	1	2-3
Haricots de Lima	1	2
Betteraves moyennes	1	10
Carottes morceaux 2,5cm	1	4
Épi de maïs	1	3
Oignons grelots	1	2
P de terre, morceaux 4cm	1	6
P de terre, entières, moy	1	10-11
Courge poivrée, moitié	1	7
Courge, courgettes	1	4

Poissons, fruits de mer	Liquide (tasse)	Temps (min)
Palourdes	1	2-3
Homard (500-1000g)	1	2-3
Crevettes	1	1-2
Poisson, soupe ou bouillon	1-4	5-6

Viandes	Liquide (tasse)	Temps (min)
Bœuf /veau, rôti ou poitrine	3-4	35-40
Bœuf, pain de viande (90g)	1	10-15
Bœuf, conserve	4	50-60
Porc, rôti	1	40-45
Porc, côtes ou travers (90g)	3	20
Gigot d'agneau	2-4	35-40
Poulet entier (90-1400 g)	3-4	20
Poulet morceaux (90-1400 g)	3-4	15-20
Poulets des Cornouailles, deux	1	15
Soupe ou bouillon de viande	4-6	15-20

Foire Aux Questions

1. **Quel est le matériau de construction ?**
   Le corps de l'appareil et la cuve intérieure sont en acier inoxydable.

2. **Comment monter/démonter l'appareil ?**
   L'appareil se présente totalement monté avec la soupape flottante, la soupape d'évacuation de la pression et le couvercle d'étanchéité. Fixer le collecteur de condensation avant l'utilisation (voir ***PRÉPARATION À L'UTILISATION***).

3. **Quel est le temps de cuisson par défaut ?**
   Chaque mode de cuisson a son propre temps par défaut, qui s'affiche dès que vous choisissez une touche de programme. Avant que le compteur de l'écran ne se mette en marche, l'appareil doit d'abord atteindre la bonne pression et/ou la température adéquate pour le mode de cuisson choisi.

4. **Combien de temps met l'appareil pour atteindre la pression appropriée et pour que le compte à rebours se mette en marche ?**
   Lorsque l'appareil atteint la pression de cuisson adéquate, l'écran passe de la couleur orange à la couleur rouge et le compte à rebours du temps de cuisson commence. Le temps nécessaire avant d'atteindre la pression adéquate dépend du volume, de la concentration et de la proportion de solides et de liquides dans l'autocuiseur– généralement de 5 à 40 min.

5. **Peut-on changer le temps de cuisson à partir du réglage par défaut ?**
   Oui ! Vous pouvez changer le temps de cuisson de 2 façons. Sélectionner COURT, MOYEN ou LONG. Ce sont des programmes prédéfinis avec un temps de cuisson déterminé selon la cuisson souhaitée et/ou la quantité d'aliments à cuire. Pour modifier un temps de cuisson, appuyer sur la touche Minuterie pour ajuster le temps de cuisson en fonction de vos besoins.

6. **Peut-on laisser l'appareil allumé sans être à la maison ?** Le Power Quick dispose d'une fonction Départ différé, mais il n'est pas recommandé de laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

7. **Peut-on mettre des aliments encore surgelés dans !'appareil ?**
   Oui ! Ne pas oublier d'ajouter en moyenne 10 min supplémentaires au temps de cuisson habituel pour les aliments surgelés.

8. **Peut-on frire dans l'autocuiseur ?**
   Non ! Ne jamais essayer de frire des aliments dans le Power Quick Pot. L'appareil ne dispose pas de dispositif de sécurité pour éviter les émissions de fumées et les incendies. Les fumées d'huile sous pression sont très dangereuses et peuvent entraîner une explosion.

9. **Comment doit-on éteindre l'appareil ?**
   Appuyer sur la touche « Annuler » sur l'écran de commande et débrancher le câble électrique de la prise secteur et du corps de l'appareil.

Entretien & Nettoyage

⚠ ATTENTION

Tout débris alimentaire restant dans l'appareil peut empêcher les dispositifs de sécurité de fonctionner correctement lors des utilisations suivantes !
SUIVRE LES CONSEILS DE NETTOYAGE CI-DESSOUS APRÈS CHAQUE UTILISATION.

1. Laisser l'autocuiseur refroidir à température ambiante avant de le nettoyer. **Ne pas nettoyer un *Power Quick Pot* chaud !**

2. Débrancher le câble d'alimentation de la prise secteur et du corps de l'appareil.

   Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide ou du papier absorbant. **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas verser d'eau à l'intérieur du corps de l'appareil.**

3. Déverrouiller la soupape d'évacuation de la vapeur en déplaçant la commande d'évacuation en position « Ouvert » et laisser sortir la vapeur. Nettoyer à l'eau savonneuse et rincer abondamment. Utiliser une aiguille fine si nécessaire pour déloger tout obstacle au bon fonctionnement du processus de cuisson. En exerçant une pression manuelle sur la soupape, vérifier que l'intérieur contenant le ressort est libre de tout mouvement. Enlever éventuellement tout débris alimentaire.

4. Nettoyer la partie supérieure du couvercle et le couvercle d'étanchéité (voir ***MONTAGE DU COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ***). Retirer le joint en caoutchouc du couvercle d'étanchéité. Le joint du couvercle d'étanchéité doit être lavé séparément avec une éponge ou un chiffon doux humide et de l'eau savonneuse. Remettre le joint en place sur le couvercle d'étanchéité.
   NOTE : Vérifier régulièrement que le joint est propre, souple et intact. S'il est endommagé il convient de le remplacer avant d'utiliser l'appareil. (voir ***MONTAGE DU COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ***).

5. Rincer l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'eau chaude. Il faut s'assurer que **la soupape flottante et la soupape d'évacuation de la pression sont débarrassées de tout débris**. Les deux soupapes doivent pouvoir se déplacer de haut en bas librement et la soupape flottante ne s'arrêter que lorsque son joint entre en contact avec le couvercle. Sécher.

6. Refixer le couvercle d'étanchéité au couvercle. L'installation incorrecte du couvercle d'étanchéité va empêcher la fermeture complète du couvercle. (voir ***MONTAGE DU COUVERCLE D'ÉTANCHÉITÉ***).

7. Retirer la cuve intérieure après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle, mais pour prolonger son utilisation, il est préférable de la laver à la main avec de l'eau chaude et savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Rincer et sécher avec un torchon. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de tampons abrasifs.

8. Pour nettoyer le collecteur de condensation, le faire glisser sur le côté, nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse et remettre en place.

9. Le service clients doit être contacté pour toute question ou demande de pièces de rechange (voir au dos de ce manuel pour les informations de contact).
   NOTE : La cuve intérieure, le verre doseur et la cuillère peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois le lavage à la main de toutes les pièces pour prolonger leur durée d'utilisation.

Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
Le couvercle ne s'ouvre pas		NE PAS FORCER L'OUVERTURE
Le couvercle ne se verrouille pas	Le joint du couvercle d'étanchéité n'est pas correctement installé	Réinstaller le joint du couvercle d'étanchéité
Le couvercle ne s'ouvre pas après évacuation de la pression	La soupape flottante et la soupape d'évacuation de la pression sont toujours soulevées	S'assurer que la soupape d'évacuation est ouverte, que la commande d'évacuation de la vapeur est en position « Ouvert », puis qu'elle est relâchée. ATTENTION : La vapeur peut s'évacuer lors de cette manipulation. Veiller à éloigner le visage de la soupape.
De l'air s'échappe du bord du couvercle et la pression ne monte pas	Le couvercle est mal installé Le joint du couvercle d'étanchéité n'est pas installé ou incorrectement installé Des débris d'aliments sont bloqués dans le couvercle d'étanchéité Le couvercle d'étanchéité est endommagé ou usé	Lire les instructions spécifiques d'installation du couvercle Installer le joint du couvercle d'étanchéité Nettoyer le joint du couvercle d'étanchéité Remplacer le joint du couvercle d'étanchéité. Contacter le service client pour les pièces de rechange.
De l'air s'échappe de la soupape pendant le fonctionnement	Des aliments obstruent le joint de la soupape flottante	Nettoyer le joint de la soupape flottante
La soupape flottante ne se soulève pas	Le joint de la soupape flottante est usé Il n'y a pas assez d'eau ou d'aliments dans la cuve L'air s'échappe du bord du couvercle et/ou de la soupape d'évacuation de la pression La soupape flottante n'est pas correctement montée	Remplacer le joint de la soupape flottante. Contacter le service client. Vérifier les quantités données pour la recette. Contacter le service client La soupape doit être en mesure de monter et descendre et s'arrêter uniquement au contact du joint avec le couvercle d'étanchéité. S'assurer que le joint est propre et que la soupape est mobile
L'appareil s'éteint inopinément	L'appareil est en surchauffe	Débrancher l'appareil et laisser refroidir pendant 30 min, avant de réinitialiser.
L 'écran affiche « LID » et émet un bip.	Le couvercle n'est pas correctement ou complètement positionné	Ajuster le positionnement du couvercle en suivant les consignes d'*INSTALLATION DU COUVERCLE* dans *PRÉPARATION À L'UTILISATION*. NOTE : les programmes sans pression nécessitent l'utilisation du couvercle en verre et non du couvercle principal.
Le couvercle ne s'ouvre pas	Le couvercle n'est pas correctement placé	NE PAS FORCER L'OUVERTURE DU COUVERCLE. Débrancher et laisser l'appareil refroidir, puis faire un nouvel essai.

NOTE: En cas de nécessité de réassemblage de la soupape flottante, (voir ***MONTAGE SOUPAPE FLOTTANTE***).

Dépannage

MESSAGES D’ERREUR

Code erreur	Motif de l’erreur	Solution
E1	Capteur du bas ouvert	Contacter le service client
E2	Court-circuit capteur du bas	Contacter le service client
E3	L’appareil est en surchauffe	Laisser l’appareil refroidir avant utilisation
E4	Dysfonctionnement commande de pression	Contacter le service client
LID	Erreur couvercle	Fixer le bon couvercle avant utilisation

NOTE : NE PAS UTILISER ou tenter de réparer un appareil qui dysfonctionne.

Spécifications techniques

Numéro modèle	Alimentation	Puissance nominale	Capacité de la cuve	Pression de service	Pression de service sécurisée	Pression MAX admissible
Y4D-36	220-240V 50-60Hz	800W	4 L	0–80 kPa	80–90 kPa	150 kPa
Y6D-36	220-240V 50-60Hz	1200W	5,5 L	0–80 kPa	80–90 kPa	150 kPa
Y8D-36	220-240V 50-60Hz	1300W	7,5 L	0–80 kPa	80–90 kPa	150 kPa
Y10D-36	220-240V 50-60Hz	1400W	9,5 L.	0–80 kPa	80–90 kPa	150 kPa

Guide de mise en conserve (stérilisation des bocaux)

⚠ ATTENTION

Une mise en conserve mal réalisée peut avoir de graves conséquences sur la santé. Il est important de lire attentivement ce guide et de suivre toutes les étapes afin de s'assurer que les aliments sont traités dans le respect de leur valeur nutritionnelle et qu'ils sont propres à la consommation.

Le processus de mise en conserve ou stérilisation permet la préparation et la conservation de tous les mets préférés de la famille, y compris les fruits et légumes frais ou cuits, les viandes, les confitures et les gelées. La stérilisation et mise en conserve est le moyen idéal de consommer des produits hors-saison bon marché. Il suffit pour cela d'acheter des aliments en grosses quantités, à bas prix et de les stériliser afin de pouvoir les consommer plus tard, lorsqu'ils deviennent rares et chers.

A. MISE EN CONSERVE ET STÉRILISATION SOUS PRESSION

POURQUOI LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION ?

La mise en conserve ou stérilisation sous pression peut être utilisée pour tous les aliments et particulièrement ceux qui sont peu acides, comme les légumes, la viande et les fruits de mer.

Mesures de précaution : Utiliser les durées, températures et méthodes exactes spécifiées dans les recettes afin de protéger les aliments contre les bactéries, moisissures et/ou enzymes nocives.

Les modifications des temps de cuisson d'une recette peuvent détruire les nutriments et la saveur des aliments. Les enzymes des aliments peuvent favoriser la présence de moisissures et de levures, qui à leur tour entraînent la détérioration des aliments. Il est possible de détruire ces agents en utilisant la méthode de stérilisation à une température de 100°C. Toutefois, d'autres contaminants de type salmonelle, staphylocoque doré et clostridium botulinum – responsable du botulisme – peuvent se développer. Ces bactéries nocives peuvent être détruites à la température de 115°C, laquelle ne peut être obtenue que par la méthode de stérilisation sous pression.

ACIDITÉ DES ALIMENTS

Moins les aliments contiennent d'acidité, plus il y a de risque d'altération et de contamination.

Les aliments tels que les fruits sont riches en acides. Les viandes, produits laitiers et fruits de mer ont des taux en acide faibles (voir tableau ci-dessous)
Une stérilisation sous pression adaptée réduit la possibilité d'altération et de contamination.

Aliments fortement acides

Pommes	Oranges
Compote de pomme	Pêches
Abricots	Poires
Baies	Betteraves en saumure
Cerises	Ananas
Canneberges	Prunes
Jus de fruits	Rhubarbe

Aliments peu acides

Asperges	Champignons
Haricots	Gombos
Betteraves	Petits pois
Carottes	Pommes de terre
Maïs	Fruits de mer
Hominy	Epinards
Viande	Courge d'hiver

Guide de mise en conserve (stérilisation des bocaux)

TEMPS DE STÉRILISATION, PRESSION, ALTITUDE

Ne pas utiliser à une altitude de plus de 600 m au-dessus du niveau de la mer.

Le tableau de droite indique le style de conditionnement et les temps de cuisson adéquats (avec des bocaux d'1/2 L) pour divers aliments, en utilisant le ***Power Quick Pot***.
La touche « Mise en conserve » fixe la pression à 80 kPa (11.6 psi).

Aliment	Temps pour mise en conserve
Asperges	30 min
Haricots verts	20 min
Haricots secs (de Lima, pinto, beurre, ou fèves de soja)	40 min
Betteraves	30 min
Carottes	25 min
Maïs, épi-grains	55 min
Légumes verts	70 min
Gombos	25 min
Pois verts ou anglais	40 min
Pommes de terre blanches	35 min
Lamelles/cubes/morceaux viande	75 min
Viande hachée	75 min
Volaille sans os	75 min
Volaille avec os	65 min

QUANTITÉS DE BOCAUX EN VERRE DE 1/2 L PAR CUVE : 4

B. CONSEILS DE MISE EN CONSERVE SANS RISQUE

- Ne pas utiliser de fruits trop mûrs. Les fruits de mauvaise qualité se dégradent avec la mise en conserve.
- Ne pas mettre en conserve davantage d'ingrédients faiblement acides (tels qu'oignons, poivrons, ail) qu'indiqué dans la recette. Cela risque de compromettre le résultat.
- Ne pas abuser des épices, celles-ci ont tendance à contenir beaucoup de bactéries, elles peuvent faire échouer la mise en conserve.

C. DÉMARRAGE

Votre ***Power Quick Pot*** est conçu pour contenir un nombre spécifique de bocaux en verre d'1/2 L à chaque mise en conserve. Il est conseillé d'utiliser des bocaux en verre avec couvercle hermétique.

NETTOYAGE DES BOCAUX

Toujours laver les bocaux vides à l'eau chaude savonneuse – soit à la main soit au lave-vaisselle. Rincer abondamment. Les dépôts de calcaire sur les bocaux peuvent facilement être enlevés en plongeant les bocaux pendant plusieurs heures dans une solution contenant 1 tasse de vinaigre (5% d'acidité) pour 3,5L d'eau.

- Ne pas ajouter de beurre ou de matière grasse. Les graisses ne se conservent pas bien et peuvent augmenter le risque d'altération des aliments.
- Ne pas utiliser d'épaississants – ne jamais utiliser de farine, fécule, pâtes, riz ou orge.
- N'ajouter de l'acidité (jus de citron, vinaigre, ou acide citrique) surtout dans les conserves à base de tomate, que si la recette le précise. Si nécessaire, ajouter du sucre pour équilibrer le goût acidulé.

PRÉPARATION DES COUVERCLES

Le couvercle hermétique pour bocal consiste en un joint métallique plat maintenu en place pendant la stérilisation, par un anneau à vis (voir Fig. L). Lorsque les bocaux sont stérilisés, le joint du couvercle s'assouplit pour former une fermeture hermétique sur le bocal. Pour s'assurer d'une fermeture étanche, suivre attentivement les consignes du fabricant lors de la préparation des couvercles. Ne pas réutiliser les joints des couvercles.

FIG. L

FIG. M

FIG. N

D. LE PROCESSUS DE MISE EN CONSERVE

1. Choisir une recette de mise en conserve sous pression. Bien que les ingrédients puissent varier, les aliments seront généralement traités selon les instructions de ce manuel.
2. Utiliser uniquement les ingrédients et les fruits et les légumes les plus frais, en pleine maturité et préparer les aliments selon les instructions de la recette.
3. Remplir les bocaux de stérilisation propres de 50cl jusqu'au niveau de liquide indiqué. Ne pas remplir au-delà de cette limite. Laisser un espace d'environ 2,5 cm en haut du bocal (voir Fig. M).
4. À l'aide d'une spatule souple et non poreuse, appuyer délicatement les aliments contre le bocal de façon à chasser toutes les éventuelles bulles d'air (voir Fig. N).
5. Placer un joint plat sur l'ouverture du bocal (voir Fig. O). Rajouter le couvercle à vis et tourner en serrant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir Fig. P).
   NOTE : Si les couvercles à vis sont trop grands, le liquide est susceptible de s'échapper des bocaux pendant la stérilisation et les joints ne rempliront pas leur fonction. Si les couvercles à vis sont trop lâches, l'air ne peut pas être évacué pendant la stérilisation et les aliments vont se décolorer. Un serrage excessif des couvercles peut entrainer leur déformation et la rupture des bocaux.
6. Installer la cuve intérieure dans le corps de l'appareil (voir Fig. Q). Placer une grille métallique (non fournie) au fond de la cuve. Mettre les bocaux remplis et fermés sur la grille métallique (voir Fig. R). La quantité maximale de bocaux est de 4 par cuve.
7. Verser de l'eau chaude dans la cuve avec les bocaux à l'intérieur jusqu'à ce que l'eau atteigne 1/4 de la hauteur des bocaux. La quantité d'eau dépend du nombre de bocaux placés dans l'appareil. Par exemple, pour quatre bocaux de 50cl, mettre 6 tasses d'eau. Pour la mise en conserve d'un nombre inférieur de bocaux, il sera nécessaire de mettre davantage d'eau.
8. Après avoir suivi les consignes adaptées de ce manuel, placer le couvercle sur l'autocuiseur et verrouiller (voir Fig. S). Brancher l'autocuiseur dans la prise secteur.
9. Appuyer sur la touche « Mise en conserve ». La pression va automatiquement monter à 80 kPa. Sélectionner le temps de mise en conserve indiqué sur la recette choisie.
10. Lorsque le processus de stérilisation est terminé, relâcher la pression en déplaçant la commande d'évacuation de la vapeur en position « Ouvert » et laisser la vapeur s'évacuer (voir ***CONSIGNES D'UTILISATION***)

FIG. O

FIG. P

FIG. Q

Guide de mise en conserve (stérilisation des bocaux)

11. À l'aide de pinces à stérilisation (non fournies), retirer les bocaux avec soin et les placer sur une surface résistante. Laisser refroidir à température ambiante.

ATTENTION : Les bocaux sont chauds ! Pour éviter les brûlures, ils doivent être manipulés correctement et avec grand soin.

12. Lorsque les bocaux sont complètement refroidis, dévisser les couvercles. Les joints doivent être fermement collés aux bocaux. Pour vérifier la réussite de la stérilisation, appuyer au centre du joint, si celui-ci s'enfonce, cela signifie que la stérilisation n'a pas fonctionné et les aliments doivent donc être re-stérilisés immédiatement ou réfrigérés et consommés dans les jours qui suivent.

NOTE : Ne jamais resserrer les couvercles après stérilisation. Lorsque les bocaux refroidissent, leur contenu se contracte et le joint hermétique vient se coller fermement contre le bocal en créant le vide.

NOTE : Les couvercles à vis ne sont pas nécessaires pour stocker les bocaux. Ils doivent être enlevés après refroidissement de ceux-ci. S'ils restent vissés sur les bocaux, ils deviennent difficiles à dévisser par la suite, souvent ils rouillent et ne peuvent plus être utilisés correctement à nouveau.

13. Ranger les bocaux stérilisés sur des étagères dans un endroit frais, propre et sec.

FIG. R

FIG. S

Votre ***Power Quick Pot*** a été expédié avec les pièces et accessoires indiqués ci-dessus.
Vérifier l'ensemble soigneusement avant utilisation. Si une pièce est endommagée, ne pas utiliser ce produit et contacter le service client.