

R



Autocuiseur électrique multifonction

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté l'autocuiseur électrique multifonction **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

« Le bonheur de cuisiner, ça commence avec de bons outils de cuisine, et ça se termine à table, avec les amis et la famille. »

Ricardo



Merci d'avoir acheté l'autocuiseur électrique multifonction **RICARDO**.

Cet autocuiseur vous aidera à cuisiner de merveilleux repas débordant de saveur en un temps record.

Grâce à la haute pression emmagasinée dans l'appareil, les aliments cuisent plus rapidement qu'avec les autres méthodes de cuisson traditionnelles - Vous gagnez du temps!

Le temps de cuisson étant réduit, l'apport en nutriments de vos aliments demeure supérieur qu'avec les autres méthodes de cuisson - Vous obtenez des repas nourrissants!

Avec votre autocuiseur électrique multifonction **RICARDO**, vous gagnez du temps sur la préparation de vos repas et vous pourrez déguster des repas nourrissants avec votre famille pour des années à venir.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.

- :: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- :: Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-833-751-4101.
- :: **Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que l'anneau d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur sont installés adéquatement, et que le couvercle est fermé hermétiquement.**
- :: Toujours s'assurer que la valve de libération de la vapeur est à la position étanchéité pour tous les modes de cuisson sous pression.
- :: **Il est important de vérifier que la valve de libération de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur de l'appareil ne sont pas obstrués avant de l'utiliser.**
- :: 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 sale lorsque remis en place, cela pourrait l'endommager ou alors être la cause d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- :: Cet appareil cuit les aliments sous haute pression. **Toujours s'assurer que l'appareil contient le minimum d'aliments ou de liquide requis, soit 1/5 du volume total du récipient. Ne pas remplir l'appareil au-delà des 4/5 de son volume.** Se référer aux marques à l'intérieur du récipient de cuisson. Ne pas trop remplir l'appareil car la valve de libération de la vapeur pourrait s'obstruer et une quantité de pression excessive pourrait s'accumuler. Ces niveaux de remplissage ne s'appliquent pas pour les fonctions de cuisson sans pression.
- :: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Utiliser la poignée sur le couvercle et les poignées latérales.
- :: Ne jamais toucher, couvrir ou obstruer la valve de libération de la vapeur. La valve est extrêmement chaude et pourrait causer des brûlures.
- :: **Laisser l'appareil refroidir complètement et s'assurer que la pression accumulée à l'intérieur a été relâchée avant d'ouvrir le couvercle. Si la soupape à flotteur est encore levée ou 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.**
- :: Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle et lors du relâchement manuel de la vapeur. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil risque de s'échapper

et 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.

- :: Ouvrir le couvercle avec soin pour éviter les brûlures et pour permettre à la condensation chaude de s'écouler dans le collecteur de condensation.
- :: Vider le collecteur de condensation après chaque utilisation.
- :: NE JAMAIS utiliser cet appareil pour faire de la friture. Ceci pourrait causer des blessures sérieuses.
- :: Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré. NE PAS utiliser l'appareil sous les armoires de la cuisine.
- :: Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) pour éviter de trébucher ou de provoquer la chute de l'appareil et le renversement de son contenu chaud. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- :: Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud. L'appareil pourrait fondre.
- :: Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne sous pression ou contient de la nourriture et des liquides chauds.
- :: Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- :: Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- :: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction et toujours le débrancher lorsqu'il ne l'est pas.
- :: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation les mains mouillées.
- :: Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil, cela pourrait causer des blessures graves.
- :: Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- :: Toujours connecter la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ANNULER, puis retirer la fiche de la prise murale. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- :: 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 est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- :: Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

MISE EN GARDE : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de décharges électriques, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient inclus.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

.....

ATTENTION, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et laisse échapper de la vapeur durant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures à quiconque, ou causer des dommages à la propriété.

::: S'assurer de libérer un espace adéquat autour de l'appareil lors de l'utilisation afin de permettre une bonne circulation d'air. Ne pas se servir de cet appareil lorsqu'il se trouve près de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de linges à vaisselle, ou de tout autre matériau inflammable.

::: Si cet appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux.

::: Si l'appareil tombe accidentellement et commence à s'immerger dans l'eau, le débrancher immédiatement de la prise murale. Ne pas tenter de le sortir de l'eau ! Cela pourrait causer une décharge électrique.

::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE RÉCIPIENT DE CUISSON

.....

Toujours utiliser des gants ou des poignées pour le four lors de la manipulation du récipient. Un contact direct pourrait causer des brûlures.

::: NE PAS placer le récipient chaud sur le comptoir, il pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.

::: Le récipient de cuisson est conçu pour être utilisé avec cet appareil seulement. NE PAS placer le récipient sur le rond de la cuisinière, sous le gril, sur un élément ou dans le four chaud.

::: NE PAS frapper d'ustensiles contre la paroi du récipient pour déloger la nourriture, cela pourrait l'égratigner.

::: NE PAS utiliser d'ustensiles en métal ou pointus avec ce produit pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du récipient.

::: NE PAS utiliser le récipient pour faire du maïs soufflé, du caramel ou des bonbons.

::: NE PAS utiliser le récipient pour réchauffer de la nourriture ou pour conserver la nourriture en général.

::: Ne PAS 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.

::: NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer le récipient ou les accessoires.

::: NE PAS utiliser ou réparer un récipient qui est ébréché, fissuré ou brisé.

NOTE SUR LA FICHE

.....

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

INSTRUCTIONS SPÉCIALES :

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge électrique peut être utilisée si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

::: La capacité électrique du cordon d'alimentation doit être aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.

::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.

::: Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

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

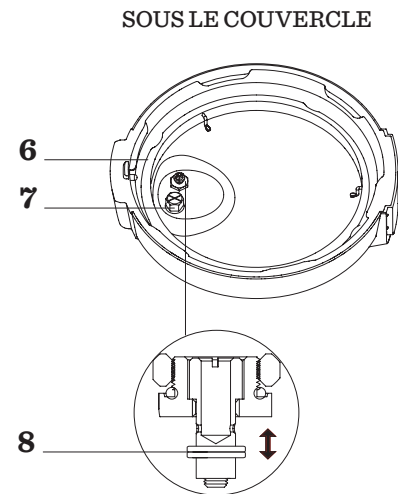
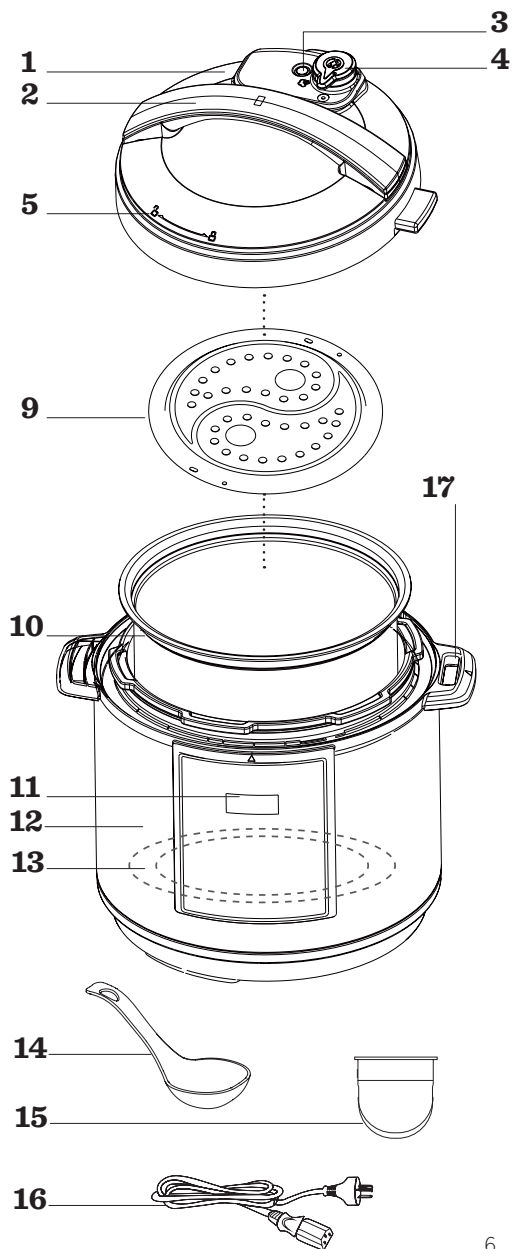
DONNÉES TECHNIQUES

.....

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

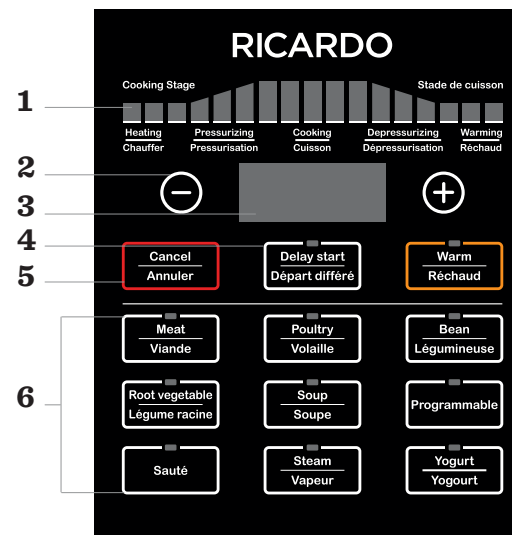
PIÈCES DE L'AUTOCUISEUR

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



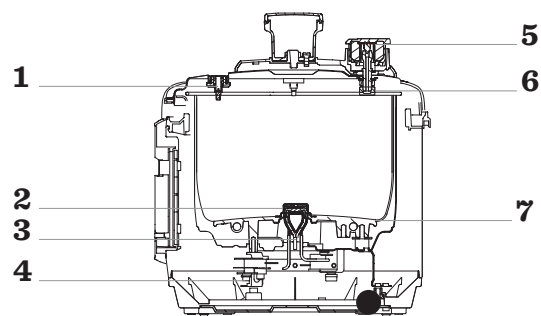
1. couvercle
2. poignée
3. soupape à flotteur
4. valve de libération de la vapeur (évent à vapeur)
5. indicateur de verrouillage du couvercle
6. anneau d'étanchéité
7. dispositif antiblocage
8. joint d'étanchéité en silicone de la soupape à flotteur
9. plateau à vapeur
10. récipient de cuisson antiadhésif
11. panneau de contrôle numérique avec voyants lumineux DEL
12. base
13. plaque chauffante
14. cuillère de service
15. collecteur de condensation
16. cordon d'alimentation détachable
17. porte-couvercle

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. affichage du stade de cuisson
2. +/- : boutons de réglage du temps de cuisson
3. panneau de contrôle numérique avec voyants lumineux DEL
4. départ différé : permet de régler le temps de démarrage différé d'une fonction de cuisson
5. annuler : pour arrêter la fonction de cuisson en cours
6. touches des fonctions de cuisson préprogrammées

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



1. 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.

2. Contrôle automatique de la température

L'appareil arrêtera automatiquement de chauffer si le récipient de cuisson n'est pas dans son réceptacle, s'il est vide ou s'il ne contient pas assez de liquide.

3. Protection contre la surchauffe

L'appareil s'arrêtera automatiquement si la température s'élève de manière excessive à l'intérieur de l'appareil.

4. Contrôle de pression excessive

L'appareil s'arrêtera automatiquement si la pression à l'intérieur atteint un niveau critique.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

:: Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.

:: Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.

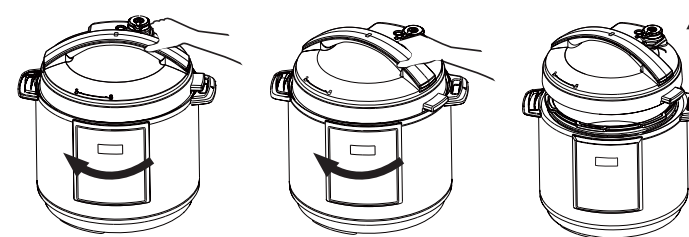
:: Enlever la pellicule protectrice sur le devant du panneau de contrôle et s'assurer qu'il ne reste aucun débris d'emballage sur le récipient de cuisson ou sur la plaque chauffante.

:: Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.

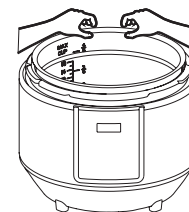
:: Démontez toutes les pièces de l'autocuiseur pour les nettoyer avant de l'utiliser pour la première fois.

1- COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

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



2- COMMENT RETIRER / INSÉRER LE RÉCIPIENT DE CUISSON À L'INTÉRIEUR DE LA BASE



Soulever le récipient de cuisson de la base pour le nettoyer ou y placer des aliments à cuire. Le replacer à l'intérieur de l'appareil et le faire tourner légèrement 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 de cuisson est sec avant de l'installer à l'intérieur de la base.

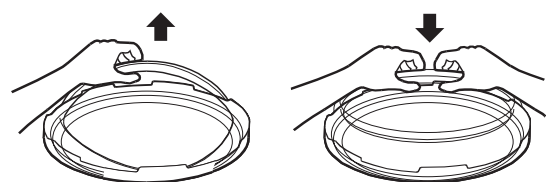
3- COMMENT RETIRER / INSTALLER LA VALVE DE LIBÉRATION DE LA VAPEUR



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 et placer la valve en position « relâchement » ⊕ pour libérer manuellement la pression une fois le stade de cuisson terminé. La pression ne s'accumulera pas dans l'appareil si la valve n'est pas scellée adéquatement.

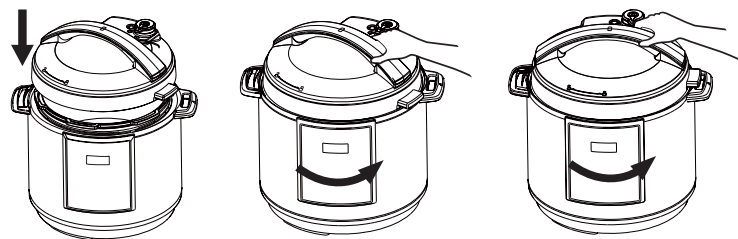
4- COMMENT RETIRER / INSTALLER L'ANNEAU D'ÉTANCHÉITÉ



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

5- COMMENT FERMER LE COUVERCLE

Placer le couvercle sur l'appareil et aligner le symbole ▼ avec l'icône déverrouillée sur la partie inférieure de l'appareil, puis tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour aligner le symbole ▼ avec l'icône verrouillée. Un « clic » se fait entendre lorsque le couvercle est fermé correctement. L'autocuiseur est doté d'un mécanisme de verrouillage qui empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas installé correctement.



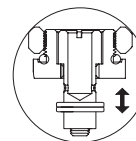
6- NETTOYAGE

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

ATTENTION : NE PAS immerger la base de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

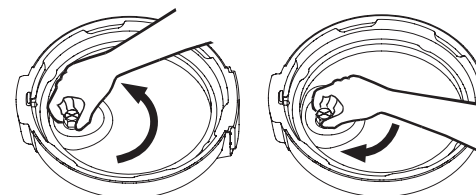
1- Retirer le récipient de cuisson, la valve de libération de la pression, l'anneau d'étanchéité et laver à l'eau chaude savonneuse avec les autres accessoires. Rincer et sécher complètement. Laver l'appareil après chaque utilisation.

2- 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 : Replacer le joint de silicone sur la soupape à flotteur en s'assurant que la partie en silicone est bien installée dans son emplacement.

3-

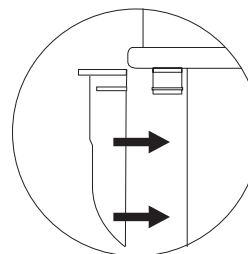


Retirer le dispositif antiblocage en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Rincer pour déloger les résidus d'aliments et remettre en place solidement. **S'assurer que le dispositif antiblocage est réinstallé correctement avant d'utiliser ou entreposer l'appareil.**

4- Rincer le couvercle à l'eau chaude et sécher complètement.

5- Nettoyer la base de l'appareil avec un linge doux et humide et sécher complètement.

6- Installer le collecteur de condensation à l'arrière de l'autocuiseur en alignant la partie supérieure du collecteur de condensation avec les guides sur le produit.



7- Assembler l'appareil.

NOTE

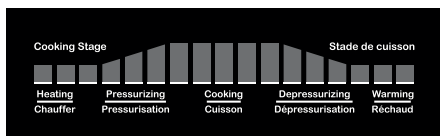
⋮ **TOUJOURS s'assurer que l'anneau d'étanchéité et la valve de libération de la vapeur sont réinstallés correctement avant d'entreposer l'appareil.**

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

⋮ Le récipient de cuisson, la cuillère de service et le plateau à vapeur vont au lave-vaisselle.

AFFICHAGE NUMÉRIQUE DU STADE DE CUISSON

L'autocuiseur électrique **RICARDO** a été conçu avec une caractéristique unique permettant de cuisiner les repas en toute quiétude. L'affichage numérique de la progression de la cuisson permet de suivre chacune des étapes sans souci !



CHAUFFER

L'appareil commencera à chauffer après la sélection d'un mode de cuisson. La phase de chauffage s'illuminera et des barres déroulantes [] apparaîtront sur l'écran 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 d'aliments, la quantité et certains facteurs externes tels que la température ambiante.

PRESSURISATION

Une fois la phase de chauffage complétée, l'étape de pressurisation s'illuminera et la pression commencera à s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. L'écran continuera d'afficher les barres déroulantes []. Le temps de pressurisation (7 à 10 minutes approximativement) peut varier selon le type d'aliments, la quantité et certains facteurs externes tels que la température ambiante. La soupape (bouton rouge sur le couvercle) se soulèvera quand l'appareil sera pressurisé.

CUISSON

Lorsque la pression ou la température préprogrammée est atteinte, l'appareil basculera au stade de cuisson. L'écran affichera alors le temps de cuisson prédéfini pour la fonction sélectionnée et commencera un compte à rebours. Le temps de cuisson affiché correspond au temps requis pour le stade de cuisson et non le temps global. La soupape restera en position élevée indiquant que l'appareil est sous pression. **Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle quand l'appareil est en fonction. De la vapeur chaude peut s'échapper de l'évent à vapeur, ne pas s'en approcher afin de réduire le risque de brûlures ou autres blessures.**

DÉPRESSURISATION

Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et amorcera automatiquement l'étape de dépressurisation. Les voyants lumineux relatifs à cette étape s'illumineront, des barres clignotantes [] s'afficheront à l'écran indiquant que l'appareil a commencé à libérer la pression. Cette étape peut prendre entre 15 à 30 minutes selon le type et la quantité d'aliments en préparation. **Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle et toujours laisser l'appareil refroidir complètement. Lors de la dépressurisation, de la vapeur chaude s'échappera de l'évent à vapeur, ne pas s'en approcher afin de réduire le risque de brûlures ou autres blessures.**

Pour un relâchement plus rapide de la pression, à l'aide de mitaines pour le four, tourner la valve de libération de la vapeur jusqu'au symbole [] indiquant l'option de relâchement manuel. **Toujours s'assurer que la soupape est redescendue à sa position initiale avant d'ouvrir le couvercle.**

RÉCHAUD

Lorsque la pression sera complètement évacuée de l'appareil, la soupape de libération de la pression redescendra à sa position initiale et l'appareil commutera automatiquement en mode réchaud. Le stade réchaud s'illuminera et la minuterie affichera 00:00. Le temps affiché sur la minuterie augmentera graduellement par incrément de 1 minute jusqu'à un maximum de 24 heures. L'appareil émettra un signal sonore et s'éteindra automatiquement quand le temps maximum sera atteint. Prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les brûlures lors de la manipulation du couvercle.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

FONCTIONS	TEMPS DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS (minutes)	INTERVALLE DE TEMPS DE CUISSON AJUSTABLE	PRESSIION / TEMPÉRATURE	RÉCHAUD
Viande	25	1 à 60 min	60 Kpa	24 h
Volaille	15	1 à 60 min	60 Kpa	
Légumineuse	30	1 à 60 min	60 Kpa	
Légume racine	17	1 à 60 min	60 Kpa	
Soupe	20	1 à 60 min	60 Kpa	
Sauté	20	1 à 60 min	170 - 175 °C	
Vapeur	8	1 à 60 min	97 - 100 °C	
Yogourt	480	4 à 20 h	35 - 40 °C	
Programmable	20	1 à 60 min	Haute : 65 Kpa Basse : 50 Kpa	
Réchaud	Chronomètre affichera le temps écoulé jusqu'à 24 h	-	65 - 75 °C	

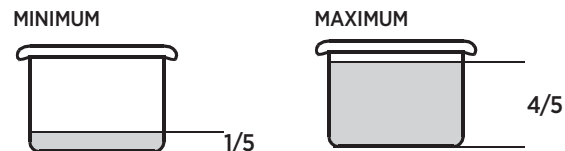
UTILISATION DE L'AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE

Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou des vapeurs légères se dégagent de l'appareil en raison du premier chauffage des matériaux. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement.

- 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 y ajouter tous les aliments à l'intérieur.

NOTE : S'assurer d'utiliser au moins 375 ml d'eau ou d'autres liquides pour qu'une quantité suffisante de vapeur puisse être générée lors de la cuisson sous pression. Ceux-ci incluent les sauces, le vin, la bière, les bouillons et les jus de fruits ou de légumes. Les sauces épaisses ou à base d'huile ne contiennent pas suffisamment d'eau et ne doivent pas être considérées dans le volume de liquide requis.

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 de 4/5. Se référer aux indications à l'intérieur du récipient de cuisson. Ne pas remplir l'appareil au-delà de 3/5 lors de la cuisson d'aliments (grains et légumes déshydratés) qui prendront de l'expansion lors de la cuisson.



- 3- Insérer le récipient de cuisson à l'intérieur de l'appareil.

NOTE : Toujours essuyer l'extérieur du récipient de cuisson avant de l'installer dans l'appareil. Si l'extérieur du récipient est humide ou sale lorsque remis en place, cela pourrait l'endommager ou causer un mauvais fonctionnement de l'appareil. **S'assurer qu'il n'y a aucun débris d'aliment sur le côté extérieur du récipient de cuisson ni sur la plaque chauffante.**

- 4- S'assurer que l'anneau d'étanchéité est installé correctement et fermer le couvercle solidement jusqu'à pouvoir entendre un « clic ».
- 5- Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » (☉).
- 6- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V. Un signal sonore se fera entendre et l'écran affichera 00:00.
- 7- Appuyer sur le bouton qui correspond au mode de cuisson désiré. Un témoin lumineux rouge apparaîtra au-dessus du bouton sélectionné et clignotera durant 10 secondes pour indiquer que l'appareil est en veille. L'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé pour le mode sélectionné. Durant la période de veille (10 secondes), le temps de cuisson peut être ajusté en appuyant sur les boutons \ominus ou \oplus . Le temps de cuisson s'ajustera par incrément de 1 minute, minimum de 1 minute jusqu'à un maximum de 60 minutes. Une pression continue sur le bouton fera défiler les minutes plus rapidement. Une fois la période de veille écoulée (10 secondes), le témoin lumineux rouge au-dessus du bouton de fonction cessera de clignoter et demeurera allumé. Des barres déroulantes [] apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'étape de chauffage est amorcée.

- 8- Voir la section « AFFICHAGE NUMÉRIQUE DU STADE DE CUISSON » pour comprendre chacune des étapes de la cuisson.
- 9- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et amorcera automatiquement l'étape de dépressurisation. Laisser l'appareil dépressuriser complètement avant d'ouvrir le couvercle. Cette étape peut prendre entre 15 à 30 minutes selon le type et la quantité d'aliments en préparation. **Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle et toujours laisser l'appareil refroidir complètement.** La soupape redescendra à sa position initiale au moment où la pression sera complètement évacuée de l'appareil.
Pour un relâchement plus rapide de la pression, à l'aide de mitaines pour le four, tourner la valve de libération de la vapeur jusqu'au symbole ☉ indiquant l'option de relâchement manuel. **Toujours s'assurer que la soupape est redescendue à sa position initiale avant d'ouvrir le couvercle.**
- 10- Lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil sera complètement évacuée, l'appareil commutera automatiquement en mode réchaud, jusqu'à un maximum de 24 heures et s'éteindra quand le temps maximum sera atteint.
- 11- Éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton ANNULER et le débrancher.

NOTE

- ⋮ Après avoir sélectionné un mode de cuisson, les autres boutons de fonction seront verrouillés et ne peuvent plus être sélectionnés. Si le mode de cuisson sélectionné est incorrect, appuyer sur le bouton ANNULER, un autre mode de cuisson pourra alors être sélectionné.
- ⋮ À tout moment durant la cuisson, appuyer sur le bouton ANNULER pour arrêter l'appareil. L'afficheur indiquera 00:00 pour signaler que le temps de cuisson est annulé.
- ⋮ Ne pas utiliser l'appareil directement sous des armoires de cuisine. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- ⋮ Toujours utiliser des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois dans le récipient de cuisson pour éviter les égratignures.
- ⋮ Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

ATTENTION : Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle et lors du relâchement manuel de la vapeur. La vapeur chaude accumulée dans l'appareil risque de s'échapper et pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.

MODES DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS

MODES DE CUISSON SOUS PRESSION

Les modes de cuisson suivants fonctionnent avec de la pression. Toujours placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » ⊙ lors de la cuisson sous pression.

VIANDE / VOLAILLE / LÉGUMINEUSE / LÉGUME RACINE

Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. **S'assurer qu'il y a suffisamment de liquide** (le minimum de liquide requis est 375 ml). Fermer le couvercle solidement jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » ⊙. Brancher l'appareil et appuyer sur le mode de cuisson désiré. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé (voir table des temps de cuisson). Appuyer sur ⊖ ou ⊕ durant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer.

AVERTISSEMENT : Si le récipient de cuisson ne contient pas assez de liquide, le fond du récipient pourrait devenir trop chaud et risquerait de faire coller les aliments.

⋮ **NE PAS mélanger des ingrédients ou sauces épaisses tels que la pâte de tomate ou la sauce tomate avec les autres ingrédients.** Simplement les verser en une seule couche au-dessus des autres ingrédients avant de fermer le couvercle et cuire sous pression.

⋮ **NE PAS mélanger une trop grande quantité d'agents épaississants** tels que la fécule de maïs, la farine, la fécule ou amidon de pomme de terre avec les autres ingrédients avant la cuisson. Au besoin, les ajouter **après** la cuisson sous pression.

SOUPE

Ce mode permet de cuisiner une grande variété de soupes et bouillons. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. Fermer le couvercle solidement jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » ⊙. Brancher l'appareil et appuyer sur SOUPE. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson sous pression préprogrammé 0:20. Appuyer sur ⊖ ou ⊕ durant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. **NE PAS utiliser la méthode rapide de libération manuelle de la vapeur car le liquide pourrait éclabousser par l'évent à vapeur.** Laisser l'appareil dépressuriser naturellement jusqu'à ce que la soupape s'abaisse à sa position initiale.

PROGRAMMABLE

Cette fonction permet d'ajuster le niveau de pression (haute ou basse) et le temps de cuisson selon les recettes ou habitudes de cuisson. Ajouter tous les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson. **S'assurer qu'il y a suffisamment de liquide** (le minimum de liquide requis est 375 ml). Fermer le couvercle solidement jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Placer la valve de libération de la vapeur à la position « étanchéité » ⊙. Brancher l'appareil et appuyer

sur PROGRAMMABLE. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera LO. Appuyer de nouveau sur PROGRAMMABLE pour alterner entre HI et LO (pression haute ou basse). Une fois le niveau de pression désiré affiché à l'écran, attendre 5 secondes et l'écran affichera ensuite le temps de cuisson préprogrammé 00:20. Appuyer sur ⊖ ou ⊕ pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer.

MODES DE CUISSON SANS PRESSION

Les modes de cuisson suivants n'utilisent PAS la pression. Par conséquent, les stades de cuisson qui s'illumineront consécutivement sur l'affichage numérique seront CHAUFFER, CUISSON et RÉCHAUD. Les étapes de pressurisation et dépressurisation ne s'illumineront pas car aucune pression n'est utilisée pour ces modes.

SAUTÉ

Ce mode de cuisson est programmé pour faire sauter les légumes et brunir la viande. **Ne pas fermer le couvercle** pendant cette étape. Brancher l'appareil et appuyer sur SAUTÉ. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé 0:20. Appuyer sur ⊖ ou ⊕ durant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Lorsque le stade de cuisson s'illuminera, ajouter du beurre ou de l'huile, des légumes hachés ou de la viande dans le récipient de cuisson. Dorer les aliments jusqu'à la cuisson désirée. Appuyer sur ANNULER en tout temps pour arrêter l'appareil. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et commutera automatiquement sur le mode réchaud.

ATTENTION : Le récipient de cuisson devient chaud lors de l'utilisation. **Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues.** Toujours utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses.

ATTENTION : **NE PAS mélanger de sauces épaisses telles que la pâte de tomate ou la sauce tomate avec les autres ingrédients. NE PAS mélanger une trop grande quantité d'agents épaississants** tels que la fécule de maïs, la farine, la fécule ou amidon de pomme de terre avec les autres ingrédients avant la cuisson. Au besoin, les ajouter **après** la cuisson sous pression.

CUISSON VAPEUR (LÉGUMES ET POISSON)

Ce mode de cuisson est programmé pour cuire à la vapeur les légumes et le poisson. Remplir le récipient de cuisson avec au moins 500 ml d'eau ou jusqu'à la ligne 1/5 à l'intérieur du récipient. Insérer ensuite le plateau à vapeur et placer les aliments sur le plateau. Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. **Tourner la valve de libération de la vapeur à la position « relâchement »** ⊕. Brancher l'appareil et appuyer sur VAPEUR. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé 0:08. Appuyer sur ⊖ ou ⊕ durant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Une fois que l'eau a atteint son point d'ébullition, le minuteur commencera le compte à rebours. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et commutera automatiquement sur le mode réchaud. Appuyer sur ANNULER en tout temps pour arrêter l'appareil.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON VAPEUR

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON VAPEUR
Brocoli / Chou-fleur	8 à 10 minutes
Haricots verts	6 à 8 minutes
Pommes de terre grelots	15 minutes

NOTE : Les données fournies dans le tableau ci-dessus sont à titre de référence seulement. Le temps de cuisson réel peut varier.

YOGOURT

Ce mode de cuisson est programmé pour la préparation de yogourt. Verser le lait dans le récipient de cuisson et fermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. S'assurer que la valve de libération de la vapeur est à la position « étanchéité » (⊖). Brancher l'appareil et appuyer sur YOGOURT. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé 8:00. Appuyer sur ⊖ ou ⊕ durant la période de veille pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que l'appareil a commencé à chauffer. Une heure plus tard, l'appareil émettra un signal sonore indiquant qu'il faut incorporer la culture dans le récipient. Ouvrir le couvercle, incorporer la culture au lait chaud en remuant à l'aide d'une spatule. Refermer le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, l'appareil émettra un signal sonore à 5 reprises et commutera automatiquement sur le mode réchaud. Appuyer sur ANNULER en tout temps pour arrêter l'appareil.

RÉCHAUD

Cette fonction peut servir comme plat chauffant de type buffet pour garder les plats chauds jusqu'à 24 heures. Appuyer sur le bouton RÉCHAUD, l'écran affichera 00:00 et la minuterie augmentera graduellement par incrément de 1 minute jusqu'à un maximum de 24 heures. Quand le temps maximum sera atteint, l'appareil émettra un signal sonore et s'éteindra automatiquement.

DÉPART DIFFÉRÉ

Cette fonction permet de programmer la mise en marche automatique jusqu'à 24 heures à l'avance. Appuyer sur DÉPART DIFFÉRÉ, l'écran affichera le temps de départ différé préprogrammé 02:00. Durant la période de veille de 10 secondes, appuyer sur ⊖ ou ⊕ pour ajuster le temps de départ différé par incrément de 30 minutes, de 30 minutes à 24 heures. Une fois le temps de départ différé défini, appuyer sur le mode de cuisson désiré. Un signal sonore se fera entendre, le témoin lumineux clignotera durant 10 secondes (période de veille) et l'écran affichera le temps de cuisson préprogrammé. Au besoin, appuyer sur ⊖ ou ⊕ pour ajuster le temps de cuisson. Après la période de veille, l'écran affichera le temps de départ différé et commencera un compte à rebours. Une fois le temps écoulé, l'appareil commencera à chauffer automatiquement. Des barres déroulantes apparaîtront à l'écran pour indiquer que le stade de chauffage est amorcé.

NOTE

::: Le départ différé n'est pas recommandé avec des liquides épais.

::: Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction départ différé pour les viandes et les produits laitiers au-delà de 2 heures pour éviter la contamination.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Placer le récipient de cuisson dans l'autocuiseur. **S'assurer que la valve de libération de la vapeur, l'anneau d'étanchéité et le dispositif antiblocage sont réinstallés correctement avant de ranger l'appareil.**

Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

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

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

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

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

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101



betteraves braisées à l'orange

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 25 minutes

PORTIONS 8

1 kg (2,2 lb) de betteraves rouges ou jaunes entières et non pelées
500 ml (2 tasses) d'eau
1 orange, le zeste prélevé à l'économe
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

1 Dans le récipient de l'autocuiseur, déposer tous les ingrédients. Saler. Couvrir et sélectionner la fonction **légume racine** (si les betteraves sont grosses, augmenter le temps de cuisson à 25 minutes).

2 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer les betteraves. Jeter le jus de cuisson et le zeste d'orange. Laisser tiédir les betteraves et les peler. Couper en fins quartiers ou en cubes. Délicieuses dans une salade ou rôties dans une poêle. Les betteraves se conservent 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

bœuf Stroganov

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 45 minutes

PORTIONS 4 à 6

675 g (1 1/2 lb) de surlonge de bœuf, coupée en lanières
30 ml (2 c. à soupe) d'huile
2 oignons, émincés
3 gousses d'ail, hachées
450 g (1 lb) de petits champignons blancs
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 g (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
225 g (1/2 lb) de nouilles aux œufs
180 ml (3/4 tasse) de yogourt nature 10 %
10 g (1/4 tasse) de ciboulette ciselée

1 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer le tiers de la viande à la fois dans l'huile. Saler et poivrer.

2 Entre-temps, préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Cuire les oignons, l'ail et les champignons dans le beurre jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer. Saupoudrer de farine et cuire 1 minute en remuant. Saler et poivrer. Déglacer avec le vin. Ajouter le bouillon, la moutarde, le paprika et la viande. Bien mélanger. Couvrir et sélectionner la fonction **viande**.

3 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les nouilles al dente. Égoutter. Huiler les nouilles.

4 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Ajouter le yogourt. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec les nouilles aux œufs et parsemer de ciboulette.





effiloché de porc barbecue

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 1 heure

PORTIONS 8

Sauce

- 180 ml (3/4 tasse) de ketchup
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de cidre
- 55 g (1/4 tasse) de cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) sauce Tabasco
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail

- 1 rôti de 1,6 kg (3 1/2 lb) d'épaule de porc désossée et sans la couenne, coupé en 8 morceaux

Sauce

- 1** Dans le récipient de l'autocuiseur, mélanger tous les ingrédients.
- 2** Ajouter la viande et bien l'enrober de la sauce. Saler et poivrer. Couvrir et sélectionner la fonction **viande**. Régler le temps de cuisson à 40 minutes.
- 3** Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer la viande de l'autocuiseur. À l'aide d'une fourchette, effiloche la viande en prenant soin de retirer le gras.
- 4** Entre-temps, sélectionner la fonction **sauté** et réduire le jus de cuisson de moitié, soit de 10 à 20 minutes pour obtenir une sauce sirupeuse (voir note). Ajouter à la viande et bien mélanger pour enrober de la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec du pain de maïs, de la polenta ou en burgers.

[NOTE] Vous pourriez également servir la viande avec un peu de jus de cuisson, sans le faire réduire.

sauce à spaghetti

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 1 heure

RENDEMENT 3 litres (12 tasses)

* SE CONGÈLE *

- 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre
- 340 g (3/4 lb) de chair de saucisses italiennes
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 2 petits oignons, hachés finement
- 2 carottes, coupées en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 boîte de 156 ml (5 1/2 oz) de pâte de tomates
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes en dés
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de sauce tomate ou de tomates broyées avec purée
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de céleri
- 1 clou de girofle

- 1** Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Dorer le bœuf dans 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile en l'émiettant à la cuillère de bois. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.
- 2** Dorer la chair de saucisses en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri et l'ail avec le reste de l'huile 5 minutes. Saler et poivrer.
- 3** Ajouter, les tomates, la sauce tomate, le bouillon, l'origan, le sel de céleri, le clou de girofle et le bœuf. Bien mélanger. Ajouter la pâte de tomates, sans remuer. Couvrir et sélectionner la fonction **viande**.
- 4** Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement. Servir sur des pâtes au choix.



poulet entier poché et bouillon de poulet

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 1 heure

RENDEMENT DU BOUILLON 2,75 litres (11 tasses)

RENDEMENT DU POULET CUIT 1,25 litre (5 tasses)

* SE CONGÈLE *

- 2 carottes, coupées en tronçons
- 2 branches de céleri, coupées en tronçons
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 poulet d'environ 1,6 kg (3 1/2 lb)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de grains de poivre
- 2,25 litres (9 tasses) d'eau (voir note)

1 Dans le récipient de l'autocuiseur, placer tous les ingrédients. Saler. Couvrir et sélectionner la fonction **volaille**. Régler le temps de cuisson à 30 minutes.

2 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer le poulet de l'autocuiseur et le laisser tiédir sur une assiette avant de le désosser. Passer le bouillon au tamis. Le poulet et le bouillon se conservent 4 jours dans des contenants hermétiques au réfrigérateur et 6 mois au congélateur. Utilisez le bouillon pour les soupes, le risotto, les sauces, etc. Utilisez le poulet dans des salades, des sandwiches, du riz, des pâtes, des quesadillas, soupes, etc.

[NOTE] Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne maximum indiquée sur la paroi du récipient.

tajine de poulet au citron

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 55 minutes

PORTIONS 6

- 1 kg (2,2 lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans la peau
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de curcuma moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
- 2 branches de céleri, coupées en biseau
- 1 patate douce, pelée et coupée en 6 tranches
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en cubes
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
- 180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet
- 35 g (1/4 tasse) de raisins secs
- 30 ml (2 c. à soupe) de peau de citron confit hachée (ou le zeste de 1 citron)
- 10 g (1/4 tasse) de coriandre ciselée
- 300 g (1 1/2 tasse) de couscous

1 Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Dorer la moitié du poulet à la fois dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

2 Dorer l'oignon. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter l'ail et les épices. Cuire 1 minute en remuant. Ajouter le poulet, les légumes, les tomates, le bouillon, les raisins et le citron. Couvrir et sélectionner la fonction **volaille**.

3 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Ajouter la coriandre et rectifier l'assaisonnement.

4 À l'aide d'une louche, retirer 375 ml (1 1/2 tasse) du bouillon et verser dans une petite casserole. Porter à ébullition et ajouter le couscous. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes hors du feu. Défaire les grains à la fourchette. Servir le couscous avec le tajine de poulet.





chili aux 2 viandes

PRÉPARATION 25 minutes
TREMPAGE 12 heures
CUISSON 1 heure 15 minutes
PORTIONS 6 à 8

200 g (1 tasse) de haricots rouges secs, rincés et égouttés (voir note)
 Eau, pour le trempage
 450 g (1 lb) d'épaule porc dégraissée, coupée en gros dés
 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre
 1 gros oignon, haché finement
 1 piment jalapeño, épépiné et haché finement
 2 gousses d'ail, hachées finement
 25 g (3 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cacao
 15 ml (1 c. à soupe) de paprika doux
 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
 Piment de Cayenne, au goût

1 Placer les haricots dans un bol. Couvrir d'eau et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau, au besoin, afin que les haricots soient toujours bien couverts. Rincer et égoutter.

2 Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Dorer le porc dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

3 Dorer le bœuf en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon, le piment et l'ail avec les épices. Cuire 3 minutes en remuant. Ajouter les haricots, le porc, les tomates et le bouillon. Couvrir et sélectionner la fonction **légumineuse**. Ajouter des minutes pour cuire 35 minutes.

4 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du piment de Cayenne, au goût.

5 Servir sur du riz, avec des croustilles de maïs ou comme farce d'une pomme de terre au four.

[NOTE] On peut utiliser une boîte de 540 ml (19 oz) de haricots rouges, en n'utilisant que 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet et en sélectionnant la fonction **viande**, plutôt que **légumineuse**.

quesadillas de haricots noirs

PRÉPARATION 20 minutes
TREMPAGE 12 heures
CUISSON 45 minutes
PORTIONS 4

Garniture aux haricots noirs

200 g (1 tasse) de haricots noirs secs, rincés et égouttés
 Eau, pour le trempage
 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet ou de légumes
 250 ml (1 tasse) de salsa du commerce
 225 g (1 1/2 tasse) de grains de maïs frais ou surgelés
 25 g (1/2 tasse) de coriandre ciselée

Quesadillas

8 grandes tortillas de 25 cm (10 po)
 325 g (3 1/4 tasses) de fromage mozzarella râpé
 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 Crème sure, pour le service
 Salsa du commerce, pour le service

Garniture aux haricots noirs

1 Placer les haricots dans un bol. Couvrir d'eau et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau, au besoin, afin que les haricots soient toujours bien couverts. Rincer et égoutter.

2 Dans le récipient de l'autocuiseur, mélanger les haricots avec le bouillon et la salsa. Saler et poivrer. Couvrir et sélectionner la fonction **légumineuse**.

3 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Sélectionner la fonction **vapeur**. Ajouter le maïs et la coriandre et poursuivre la cuisson, sans couvrir, 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Égoutter, au besoin.



Quesadillas

4 Étaler les tortillas sur un plan de travail. Déposer 20 g (3 c. à soupe) de fromage sur une moitié de chaque tortilla. Y répartir la garniture aux haricots noirs, soit environ 125 ml (1/2 tasse) par tortillas et ajouter 20 g (3 c. à soupe) de fromage. Refermer les tortillas en les repliant en deux. Presser légèrement.

5 Dans deux grandes poêles antiadhésives à feu moyen-doux, dorer quatre quesadillas à la fois dans l'huile, de 2 à 3 minutes de chaque côté. Couper en pointes. Accompagner de crème sure et de salsa.

[NOTE] La garniture de haricots est meilleure le lendemain, car les haricots sont gorgés de saveurs. Pratique pour faire à l'avance et préparer les quesadillas un soir de semaine. La garniture se conserve 4 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



soupe aux lentilles et au kale

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 45 minutes

PORTIONS 6 à 8

- 1 poireau, émincé
- 3 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 300 g (2 tasses) de dés de patates douces pelées
- 200 g (1 tasse) de lentilles vertes séchées, rincées et égouttées
- 115 g (4 oz) de chou kale sans les tiges, haché
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de légumes
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge

- 1 Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Attendre le poireau et l'ail dans l'huile.
- 2 Ajouter le reste des ingrédients. Saler, poivrer et mélanger. Couvrir et sélectionner la fonction **soupe**.
- 3 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du bouillon, au besoin.

soupe tonkinoise

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 55 minutes

PORTIONS 4

RENDEMENT 2,5 litres (10 tasses) de bouillon

* LE BOUILLON SE CONGÈLE *

Bouillon

- 675 g (1 1/2 lb) d'os de bœuf en tronçons d'environ 5 cm (2 po)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- 1 oignon, coupé en deux
- 1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, coupé en deux
- 2,5 litres (10 tasses) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce hoisin
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson
- 1 anis étoilé

Garnitures

- 2 paquets de 85 g de nouilles instantanées (voir note)
- 225 g (1/2 lb) de fines tranches de bœuf à fondue
- 150 g (2 tasses) de fèves germées
- 15 g (1/2 tasse) de feuilles de coriandre
- 2 oignons verts, émincés
- Quartiers de lime, pour le service
- Feuilles de basilic thaï, pour le service
- Sauce sriracha, pour le service

Bouillon

- 1 Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Dorer les os sur un côté dans les huiles 5 minutes. Tourner les os puis ajouter l'oignon et le gingembre. Dorer jusqu'à ce que les os soient très caramélisés.
- 2 Ajouter l'eau, les sauces et l'anis. Bien mélanger. Couvrir et sélectionner la fonction **soupe**.



Garnitures

- 3 Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. À l'aide d'une écumoire, retirer et jeter les os (voir note), l'oignon, le gingembre et l'anis du bouillon.
- 4 Sélectionner la fonction **vapeur**. Ajouter les nouilles et cuire, sans couvrir, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 5 Dans des bols, répartir les tranches de bœuf, les fèves germées, la coriandre et les oignons verts. Couvrir de bouillon bouillant. Accompagner d'un quartier de lime, de basilic et d'un trait de sauce sriracha.

| NOTE | Après la cuisson, on peut pousser la moelle hors des os et l'ajouter à la soupe. Le bouillon de bœuf à saveur asiatique est une recette de base qui peut servir pour d'autres recettes.

Les nouilles instantanées sont vendues avec un petit sachet de saveur, qu'on n'ajoute pas à la soupe.



soupe aux pois

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 50 minutes

PORTIONS 6

- 55 g (2 oz) de lard salé sans la couenne, coupé en lardons
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 gros oignon, haché finement
- 2 carottes, coupées en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 330 g (1 1/2 tasse) de pois cassés, rincés et égouttés
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet
- 1 feuille de laurier
- 170 g (5 oz) de jambon cuit, coupé en dés ou défait en morceaux (facultatif)

- 1** Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Dorer les lardons dans l'huile. Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Ajouter les pois cassés, le bouillon et la feuille de laurier. Poivrer.
- 2** Couvrir et sélectionner la fonction **légumineuse**. Régler le temps de cuisson à 20 minutes.
- 3** Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer la feuille de laurier puis ajouter le jambon, si désiré. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du bouillon, au besoin.

yogourt ou yogourt grec maison

PRÉPARATION 5 minutes

FERMENTATION 8 heures

RÉFRIGÉRATION 4 heures

RENDEMENT 2 litres (8 tasses)

- 2 litres (8 tasses) de lait entier 3,25 % (voir note)
- 2 sachets de 5 g chacun de culture de yogourt en poudre (voir note)

- 1** Verser le lait dans le récipient de l'autocuiseur. Couvrir et sélectionner la fonction **yogourt**.
- 2** Après 1 heure, ouvrir l'autocuiseur et incorporer la culture en remuant à l'aide d'une spatule. Couvrir et laisser fermenter 7 heures.
- 3** Retirer le récipient de l'autocuiseur. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Couvrir et réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que le yogourt soit complètement refroidi. Le yogourt se conserve 2 semaines au réfrigérateur.
- 4** Pour obtenir du yogourt grec, tapisser d'une épaisseur de filtres à café un grand tamis fin au-dessus d'un grand bol. Transvider le yogourt chaud dans le tamis. Couvrir de pellicule plastique et laisser égoutter 4 heures au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le yogourt soit complètement refroidi. Jeter le liquide. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Le yogourt grec se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

| NOTE | Pour un résultat plus riche et onctueux, on peut remplacer 250 ml (1 tasse) du lait entier (3,25 %) par la même quantité de crème 35 %.

Selon la culture choisie, le temps de fermentation peut varier de 8 heures (pour la boîte orange) à 15 heures (pour la boîte verte).





compote de pommes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 25 minutes

RENDEMENT 1.75 litre (7 tasses)

* SE CONGÈLE *

2 kg (4,4 lb) de pommes McIntosh, épépinées et coupées en cubes

250 ml (1 tasse) d'eau

105 g (1/2 tasse) de sucre (facultatif)

- 1** Dans le récipient de l'autocuiseur, placer les cubes de pommes et l'eau. Couvrir et sélectionner la fonction **programmable** à haute pression. Régler le temps de cuisson à 5 minutes.
- 2** Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle.
- 3** Au mélangeur, réduire en purée lisse la moitié des pommes à la fois avec le sucre, si désiré. La compote se conserve 3 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.