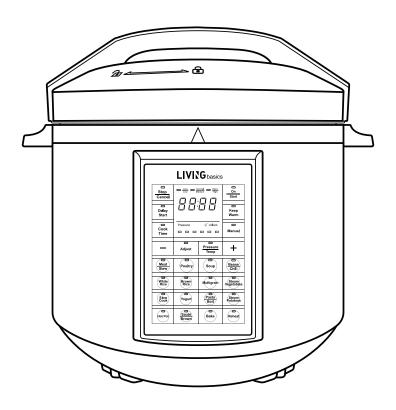
LIVING basics

Autocuiseur 6 pintes de bonne qulité



SKU: LB-PC-100M1H2

Merci beaucoup d'avoir acheté l'autocuiseur **LIVINGbasics!** Nous sommes si heureux de vous accueillir dans notre famille **LIVINGbasics!** Notre entreprise dépend de clients comme vous pour les commandes et les examens. Si vous aimez vos cuisiniers autant que nous le pensons, nous aimerions avoir de vos nouvelles.

Si pour une raison quelconque vous rencontrez un problème ou un problème, veuillez nous contacter avant de laisser un avis. Chez **LIVING Basics**, votre satisfaction et votre succès sont primordiaux et nous voulons que tout soit parfait pour vous. Le fait de nous contacter d'abord nous permet de corriger rapidement le problème et d'être totalement satisfait de votre achat!

Si vous achetez l'autocuiseur chez Amazon, c'est facile pour vous de laisser un avis:

- 1. Connectez-vous à votre compte Amazon.ca
- 2. Cliquez sur votre compte
- 3. Cliquez sur Vos commandes et trouvez le bon ordre.
- 4. Cliquez sur Rédiger une critique de produit à droite.

Si vous avez acheté l'autocuiseur sur un autre site, veuillez contacter directement le vendeur. Chaque canal de vente respectera notre garantie de satisfaction pour vous offrir le meilleur service.



Table des matières

Garder les choses en sécurité	6
Connaître votre autocuiseur	6
Comment ça marche?	12
Retirer le couvercle en sécurité	23
Entretien & Maintenance	25
Dépannage	27
Garantie	28

Contenu du colis

- 1 x autocuiseur électrique
- 1 x cuillère à soupe
- 1 x tasse à mesurer
- 1 x manuel utilisateur
- 1 x livre de recettes

Caractéristiques

Source de courant:	AC 120V / 60Hz	
Puissance nominale:	1000W	
Capacité:	6.3 Quarts (6 Liters)	
Pression de travail:	5.8 - 10 PSI (40 - 70 kPa)	
Température de travail sous pression:	235° - 239°F (113° - 115°C)	

Garder les choses en sécurité GARANTIES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire, comprendre et respecter toutes les instructions fournies dans ce manuel. Non-respect des instructions données dans ce manuel et / ou utilisation de l'appareil de manière différente de celles mentionnées dans ce manuel entraînera des blessures graves et / ou des dommages au produit.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud et / ou dans un four chaud.
- NE PAS utiliser l'appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.
- NE PAS modifier les mécanismes de sécurité et n'essayez pas de réparer l'autocuiseur car cela annulerait la garantie. Veuillez vous reporter à la section Entretien & Maintenance à la page 26 pour renseigner comment entretenir correctement l'autocuiseur.
- **NE PAS** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, appareils de chauffage ou environnements humides.
- En cas de surchauffe, éteignez et débranchez immédiatement l'autocuiseur. NE PAS essayer de déplacer l'autocuiseur s'il surchauffe.
- NE placez AUCUN objet au-dessus de la vanne de décompression lorsque la vapeur est libérée de l'autocuiseur.
- · NE vous penchez JAMAIS sur l'autocuiseur pendant la cuisson.
- Cet autocuiseur ne doit pas être utilisé à des fins médicales. Il n'est pas conçu pour atteindre la température requise pour la stérilisation.

Directives d'utilisation & d'entretien

- **NE PAS** utiliser l'autocuiseur si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil dysfonctionnent ou si l'unité a été endommagée. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le support client.
- Vérifiez toujours que la soupape de décharge et la soupape à flotteur ne sont pas bouchées avant utilisation.
- Assurez-vous que toutes les pièces de la soupape de décharge et de la soupape à flotteur sont propres et correctement assemblées avant chaque utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non compatibles avec l'autocuiseur n'est pas recommandée. Cela endommagera l'appareil ou causera des blessures et annulera votre garantie.

- L'autocuiseur est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Pour déconnecter l'appareil d'une source d'alimentation, appuyez sur 'Stop /Cancel', puis retirez la fiche de la prise.
- Il est extrêmement important de remplir l'autocuiseur de liquide avant la mise en marche. Ne cuisinez jamais sans liquide; Cela provoquera une surchauffe de l'appareil et endommagera les mécanismes de sécurité.
- NE PAS casser le joint en silicone. Ne le remplacez pas par d'autres bagues d'étanchéité en caoutchouc et n'utilisez pas de courroie de tension pour sceller l'autocuiseur.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement le filtre anti-encrassement et la soupape de décharge afin d'éviter tout blocage.
- NE PAS essayer d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est encore levée.
- **NE PAS** poser d'objet ou utiliser d'autres objets pour remplacer la soupape de décharge.
- N'utilisez jamais une serviette pour boucher l'espace entre le couvercle et le bord du boîtier.
- Le fond de la cuve et de la plaque chauffante doivent être conservés propre. Ne mettez pas le pot intérieur sur d'autres sources de chaleur. Ne remplacez pas le pot intérieur par d'autres récipients.
- NE PAS essayer de déplacer l'autocuiseur pendant la cuisson; attendez qu'il refroidisse pour le déplacer. Déplacez l'unité à l'aide des poignées intégrées; n'essayez pas de tenir l'autocuiseur de la poignée du couvercle.
- **NE PAS** démonter l'appareil par vous-même et n'utilisez pas de pièces de rechange de marques différentes.
- Assurez-vous que la pression est complètement évacuée à la fin de la cuisson et avant d'ouvrir le couvercle.
- Nettoyez et placez correctement le récipient collecteur d'eau avant chaque utilisation.
- Il est possible que de la fumée sorte de l'appareil lors des premières utilisations en raison du chauffage initial des matériaux; c'est normal.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur les bords des tables ou des comptoirs, ni toucher des surfaces chaudes, car cela causera un risque de chute.
- Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les blessures résultant de l'enchevêtrement et des trébuchements. Si une rallonge est utilisée, son évaluation électrique doit être d'au moins 120 V / 20 A. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du bord d'une table ou d'un comptoir où elle pourrait être tirée ou trébuchée accidentellement.

REMARQUE:

• Cet appareil est doté d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne s'adapte que dans une prise de courant mise à la terre et facilement accessible. NE PAS tenter de modifier la fiche de toute façon si elle ne rentre pas dans la prise.



Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez l'autocuiseur par ses poignée



Mettre l'appareil hors de portée des nourrissons et des petits enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

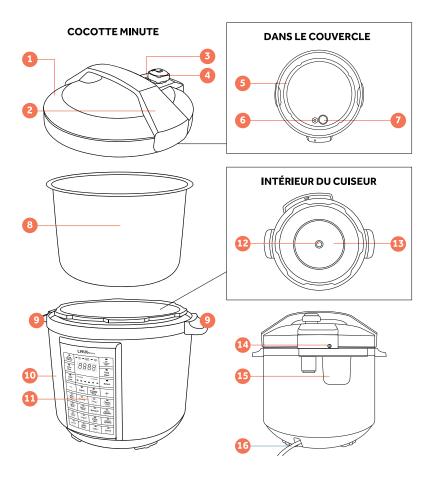


NE PAS utiliser autre couvercle



NE PAS toucher le couvercle ni la surface en acier inoxydable pendant le chauffage ou la cuisson.

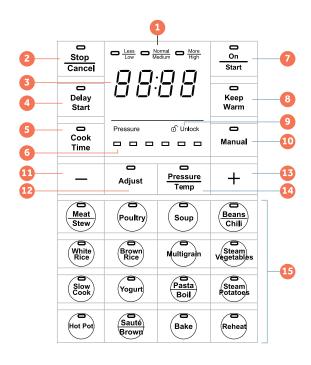
Connaître votre autocuiseur



- 1. couvercle
- 3. Vanne à flotteur
- 5. Baque d'étanchéité
- 7. Filtre anti-obstruction
- 9. Poignées
- 11. Panneau de contrôle
- 13. Plaque chauffante
- 15. Coupe de collecte d'eau

- 2. Poingée de couvercle
- 4. Soupape de décharge
- 6. Bague d'étanchéité à soupape à flotteur
- 8. Pot intérieure
- 10. Coque
- 12. Capteur de pot intérieur
- 14. Épingle de sûreté
- 16. Cordon d'alimentation

PANNEAU DE CONTRÔLE



- 1. Ajuster l'indicateur
- 3. Affichage numérique
- 5. Temps de cuisson bouton
- 7. Sur / démarrer
- 9. Indicateur de déverrouillage
- 11. Diminuer la valeur
- 13. Augmenter la valeur
- 15. Cuisson fonctions

- 2. Arrêter / Annuler Bouton
- 4. Bouton de démarrage différé
- 6. Indicateur de niveau de pression
- 8. Maintien au chaud bouton
- 10. Manuel bouton
- 12. Réglage bouton
- 14. Pression / température bouton

AFFICHER DES DESCRIPTIONS

:	L'unité est en attente
<u> </u>	La fonction a été annulée
	L'unité est chauffe / met sous pression
Lid	Le couvercle n'est pas bien fermé
0:30 284F	DTemps d'affichage pour les réglages de cuisson non pressurisés REMARQUE: l'écran affiche le temps de cuisson et la température toutes les deux secondes.
<u> </u>	Temps d'affichage pour les réglages de cuisson sous pression
409L	Fonction de yaourt
60 1	Fonction de pasteurisation
בונו ל	Fonction de Jiu niang

CONTRÔLES

Button	Fonction
On Start	Démarre toute fonction de cuisson sélectionnée.
Stop Cancel	Annuler tout processus de cuisson; annuler également les sélections effectuées. REMARQUE: L'écran affichera 'OFF' après avoir appuyé sur 'Stop / Cancel', indiquant que l'autocuiseur a cessé de cuire. La cocotte minute passera en mode veille et affichera "-: -" après 3 minutes.
□ Manual	Activer le mode de cuisson sous pression manuel sur l'appareil, ce qui vous permet de personnaliser entièrement vos réglages de cuisson. (voir Mode de Cuisson Manuelle).
Cook Time	Appuyez sur la touche 'Cook Time' , puis utilisez les touches '+' ou '-' pour régler la durée d'une fonction de cuisson. L'affichage clignotera 5 fois avant que l'heure sélectionnée soit réglée.
Delay Start	Cette fonction vous permet de retarder l'heure de démarrage de votre cuisson. 1.Sélectionnez une fonction de cuisson, puis appuyez sur la touche 'Delay Start'. 2.Utilisez les boutons '+' ou '-' pour modifier l'heure de démarrage du délai; vous pouvez différer l'heure de démarrage de l'autocuiseur de 30 minutes à 12 heures. 3. Appuyez sur 'On / Start' lorsque vous êtes prêt à lancer le processus de délai. 4.L'appareil émettra un bip lorsque la cuisson aura commencé. REMARQUE: cette fonction de temporisation ne fonctionne pas avec les modes 'Yogurt,' 'Pasta/Boil,' 'Hot Pot,' 'Sauté/Brown,' 'Reheat,' et 'Manual'
□ Adjust	Cette fonction sert de guide de démarrage rapide pour vous aider à mieux cuire vos aliments. Le bouton 'Ajuster' remplit trois fonctions différentes sur l'autocuiseur: 1. Changer du temps de cuisson pour toutes les fonctions de cuisson sous pression (à l'exception des modes 'Manual' et 'Pasta/Boil') ainsi que du mode 'Slow Cook'. 2. Modifier la température des fonctions 'Slow Cook', 'Sauté/Brown', 'Hot Pot' et 'Reheat'. 3. Sélectionnez différents programmes de cuisson dans la fonction 'Yagurt'. • REMARQUE: Changer manuellement le temps de cuisson pour les fonctions de cuisson sous pression désactive la fonction Ajuster.

Pressure Temp	Modifier du niveau de pression et de la température Utilisez le bouton 'Pressure / Temp' pour régler la pression ou la température d'une fonction de cuisson. Il existe six niveaux de pression différents pour vous aider à mieux cuire vos aliments. 1.Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. 2. Appuyez sur la touche 'Pressure / Temp', puis utilisez les touches '+' ou '-' pour augmenter ou diminuer la température ou la pression de la fonction de cuisson sélectionnée. L'affichage clignotera 5 fois avant que la température ou la pression sélectionnée ne soit réglée. REMARQUE: La pression de travail pour le niveau 1 est de 5,8 PSI (40 kPa), tandis que la pression pour le niveau 6 est de 10 PSI (70 kPa). Il est recommandé de cuire des aliments tendres tels que des légumes à des niveaux de pression inférieurs. La pression de travail réelle peut varier en fonction de la quantité de nourriture et de liquide à cuire.
C⊒ Keep Warm	La fonction de réchauffement garde les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger. Suivez les étapes ci-dessous pour configurer manuellement la fonction de réchauffement. 1. Appuyez sur le bouton 'Keep Warm'. 2. Appuyez sur 'Pressure / Temp' et utilisez les touches '+' ou '-' pour régler la température de réchauffement de 60 à 99 ° C (140 ° à 210 ° F). 3. Appuyez sur la touche 'Cook Time' et utilisez les touches '+' ou '-' pour régler la durée de réchauffement par incréments de 10 minutes; vous pouvez régler le temps entre 10 minutes et 99 heures et 30 minutes. 4. Appuyez sur le bouton 'On / Start' une fois que vous avez réglé votre heure. REMARQUE: NE PAS cuisiner les aliments en mode de réchauffement. La cocotte minute passera automatiquement dans ce mode une fois la cuisson terminée. le temps par défaut est 6 heures. La fonction de réchauffage automatique ne fonctionne pas avec 'Pasta / Boil,' Yagurt 'et 'Hot Pot'.
_ +	Les touches '+' et '-' permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, la pression et la température des différentes fonctions de cuisson de l'autocuiseur. Appuyez sur l'un des boutons et maintenez-le enfoncé pour régler rapidement les chiffres, puis relâchez-le lorsque vous avez atteint le nombre souhaité.

	Changer les unités de température L'unité de température par défaut de l'autocuiseur est le Fahrenheit ("F"), mais peut être réglée sur Celsius ("C") selon vos préférences. Appuyez simultanément sur les touches '+' et '-'. L'écran affichera maintenant "C" pour indiquer que l'unité de température a été commutée sur Celsius. L'unité affichera l'affichage précédent après 3 secondes.
றி Unlock	L'indicateur de déverrouillage s'allume lorsque le couvercle n'est pas correctement fixé sur l'autocuiseur. Si vous essayez de démarrer une fonction de cuisson sous pression alors que le couvercle n'est pas bien fixé, l'écran affichera"Lid" et l'autocuiseur ne commencera pas à chauffer ou à se mettre sous pression tant que le couvercle n'est pas fixé sur le pot.

Comment ça marche?

Se préparer à cuisiner

REMARQUE:

- Lavez soigneusement le pot intérieur avant chaque utilisation.
- La quantité minimale d'ingrédients nécessaire pour cuisiner dans l'autocuiseur est égale aux de la capacité du récipient.
- La quantité minimale de liquide nécessaire pour la cuisson est de 2 tasses / 500 ml. (Cela peut varier selon la recette que vous suivez.)



1.Ouvrez le couvercle en tournant la poignée dans le sens antihoraire pour l'ouvrir, puis soulevez la poignée pour retirer le couvercle.



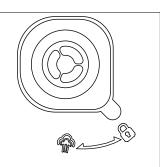
2.Placez les ingrédients dans le pot intérieur. Les ingrédients et l'eau / liquide ne doivent pas dépasser les 4/5 de la hauteur du pot intérieur. Si les ingrédients se dilatent facilement dans l'eau, la quantité totale ne doit pas dépasser les 3/5 de la hauteur du pot intérieur.



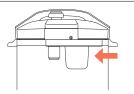
3.Placez le pot intérieur dans la coque; assurez-vous que le fond du pot est sec.



4.Assurez-vous que la bague d'étanchéité en silicone est bien fixée. Fermez le couvercle et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle en place.



5.Réglez la valve de pression sur la position"**Sealed**".

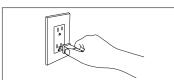


6.Assurez-vous que le récipient collecteur d'eau est correctement fixé à l'autocuiseur.

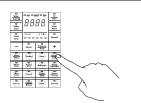
7. Branchez l'autocuiseur dans une prise de courant alimentée. L'appareil émettra un bip et l'écran affichera "-: -", indiquant que l'appareil est en mode veille.

FONCTIONS DE CUISSON PRESETTES POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

Les fonctions de cuisson préréglées sous pression incluent viande / ragoût, volaille, soupe, haricots / chili, riz blanc, riz brun, multigrains, légumes vapeur, pommes de terre vapeur et cuisson au four.



1.Assurez-vous que l'unité est connectée à une prise électrique alimentée.



2.Sélectionnez une fonction de cuisson sous pression sur le panneau de côntrole pour cuire vos aliments.

3. (Facultatif): Utilisez le bouton'Cook
Time' pour modifier le temps de
cuisson avec les boutons '+' et '-' ou
utilisez le bouton 'Adjust' pour
sélectionner un temps de cuisson
préprogrammé (voir le tableau des
temps page suivante). Vous pouvez
modifiez également la pression à l'aide
des boutons 'Pressure / Temp' et '+'
et '-'.



4.Avant la cuisson, assurez-vous que le couvercle est correctement fixé à l'autocuiseur et que la soupape de surpression est réglée sur la position "Sealed".



5.Appuyez sur 'On / Start' pour commencer la cuisson. L'écran affichera l'image ci-dessus, indiquant que l'appareil est en cours de mise sous pression.



6.Une fois que l'appareil a atteint la pression de cuisson optimale, il émettra un bip et l'affichage commencera à décompter.

7. L'autocuiseur émettra trois bips sonores pour vous avertir que la cuisson est terminée et se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 6 heures. (Voir Retirer le couvercle en sécurité.)

TEMPS DE FONCTION DE CUISSON SOUS PRESSION

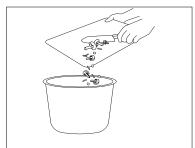
REMARQUE: Tous les temps de cuisson sous pression peuvent être réglés entre 1 minute et 4 heures.

Preset Functions	Adjust	Default Time Setting	Default Pressure Level
	Less	25 minutes	
Meat/Stew	Normal	30 minutes	6
	More	45 minutes	
	Less	8 minutes	
Poultry	Normal	15 minutes	6
	More	25 minutes	
	Less	15 minutes	
Soup	Normal	25 minutes	4
	More	35 minutes	
	Less	5 minutes	
Beans/Chili	Normal	11 minutes	6
	More	30 minutes	
	Less	3 minutes	
White Rice	Normal	6 minutes	4
	More	8 minutes	
	Less	13 minutes	
Brown Rice	Normal	15 minutes	6
	More	20 minutes	
	Less	6 minutes	
Multigrain	Normal	10 minutes	6
	More	20 minutes	
	Less	20 minutes	
Bake	Normal	25 minutes	6
	More	30 minutes	
	Less	2 minutes	
Steam Vegetables	Normal	7 minutes	6
	More	12 minutes	
	Less	10 minutes	
Steam Potatoes	Normal	25 minutes	6
	More	30 minutes	

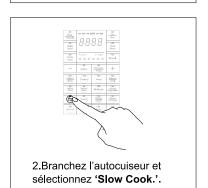
CUISSON NON PRESSURISÉE LES FONCTIONS

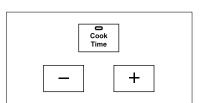
Cuisson lente

Cette fonction vous permet de cuisiner diverses recettes à des températures basses comprises entre 180 ° C et 118 ° C. Utilisez uniquement le couvercle en verre pour cette fonction de cuisson.

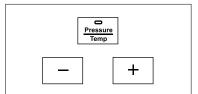


1.Ouvrez l'autocuiseur et placez vos ingrédients dans le pot intérieur.





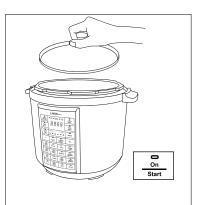
3.Appuyez sur les touches 'Cook Time' et '+' ou '-' pour définir une durée de cuisson personnalisée de 30 minutes à 12 heures,



4.Appuyez sur le bouton 'Pressure / Temp' pour changer la température de cuisson, utilisez '+' ou '-' pour changer la température.

5 (Facultatif): Utilisez la touche 'Adjust' pour sélectionner un temps de cuisson et une température préprogrammés (voir tableau ci-dessous).

	Less/	Normal/	More/
	Low	Medium	High
Cooking time	8 hours	6 hours	4 hours
Cooking temp	193°F	200°F	204°F
	(89°C)	(93°C)	(95°C)



6.Placez le couvercle en verre sur l'autocuiseur et appuyez sur 'On / Start' pour lancer la cuisson.

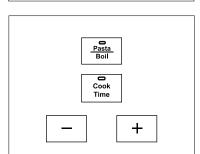
7.L'appareil émettra trois bips sonores à la fin de la cuisson et basculera automatiquement sur 'Keep Warm' pendant 6 heures.

Pasta/Boil

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau ou des liquides, ainsi que de cuire des pâtes al dente.



1.Versez la quantité désirée d'eau ou de liquide dans le pot.



2.Appuyez sur 'Pasta / Boil' et réglez votre temps de cuisson à l'aide des boutons 'Cook Time' et '+' ou '-' (le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes).



3.(Facultatif): vous pouvez utiliser le bouton 'Adjust' pour régler le niveau de puissance de la fonction 'Pasta/Boil' (voir tableau ci-dessous).

	Less/ Low	Normal/ Medium	
Power	Low	Normal	High
Level	Power	Power	Power

REMARQUE:

L'autocuiseur chauffe toujours les liquides avec une puissance élevée, mais maintient la température d'ébullition en utilisant le réglage programmé.



4.Appuyez sur 'On / Start' pour lancer la cuisson. Si vous faites bouillir des pâtes ou d'autres aliments, ajoutez-les lorsque l'appareil atteint la température programmée.

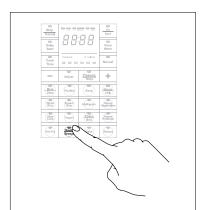
5.L'appareil sonne trois fois lorsque la cuisson est terminée. Retirez délicatement la lèvre et sortez vos ingrédients du pot.

Sauté/Brown

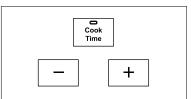
Cette fonction vous permet de faire sauter, mijoter ou même frire des aliments dans la cuve.



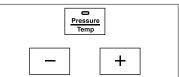
1. Ouvrez l'autocuiseur et versez la quantité nécessaire d'huile de cuisson dans le récipient.



2.Branchez l'autocuiseur et sélectionnez 'Sauté/Brown.



3. Appuyez sur les touches 'Cook Time' et '+' ou '-' pour définir une durée de cuisson personnalisée de 1 à 30 minutes (la durée par défaut est de 20 minutes).



4. Appuyez sur le bouton 'Pressure / Temp' et utilisez les touches '+' ou '-' pour modifier la température de 104 ° à 320 ° F.

5. (Facultatif): Utilisez le bouton 'Adjust' pour sélectionner un temps de cuisson et une température préprogrammés (voir le tableau ci-dessous pour les temps de cuisson).

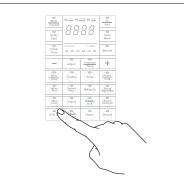
	Less/ Low	Normal/ Medium	
Cooking	266°F		302°F
temp	(130°C)		(150°C)



- 6.Appuyez sur 'On / Start' pour commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser le couvercle en verre pour éviter les éclaboussures d'huile.
- 7.L'autocuiseur sonne cing fois lorsqu'il a atteint les températures programmées. Ajoutez délicatement votre nourriture dans le pot intérieur. L'affichage commencera à décompter.
- 8.L'appareil sonne trois fois lorsque la cuisson est terminée. Retirez délicatement vos ingrédients de la casserole ou ajoutez des ingrédients si vous cuisinez encore.

Hot Pot

Cette fonction vous permet de créer des recettes de fondue sucrées et salées que tout le monde peut savourer lors de dîners ou de fêtes.



- 1. Branchez l'autocuiseur et sélectionnez 'Hot Pot'. Le couvercle n'est pas nécessaire pour cette fonction de cuisson.
- 2. Appuyez sur le bouton 'Adjust' pour sélectionner votre température de cuisson (voir les tableaux pour les références de température). Vous pouvez également définir une température et un temps de cuisson personnalisés à l'aide des boutons 'Pressure / Temp' et 'Cook Time'.

	Less/ Low	Normal/ Medium	
Cooking temp	100°F	129°F	248°F
	(38°C)	(54°C)	(120°C)

On Start

3. Appuyez sur 'On / Start' lorsque vous êtes prêt à cuisiner.

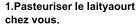
- 4.L'appareil sonne cinq fois lorsque l'autocuiseur a atteint la température programmée. Ajoutez vos ingrédients dans le pot intérieur selon votre recette. Assurez-vous de mélanger constamment vos ingrédients afin qu'ils ne collent pas au fond du pot.
- 5.L'autocuiseur émet trois bips sonores à la fin du temps de cuisson. Transférez délicatement votre fondue dans un plat à fondue ou un bol chaud.

REMARQUE:

Il est recommandé de faire fondre le fromage avec le réglage Normal / Moyen. Utilisez le réglage Moins / Bas pour faire fondre les chocolats.

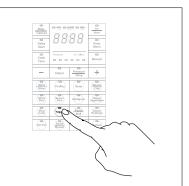
Yogurt

Votre nouvel autocuiseur électrique Cosori peut chauffer le lait à une température sécuritaire pour créer du yaourt frais à savourer. Suivez les étapes ci-dessous pour préparer votre yaourt chez vous.





a.Pour la quantité nécessaire de lait selon votre recette dans le pot intérieur.



b. Sélectionnez la fonction 'Yagurt'.



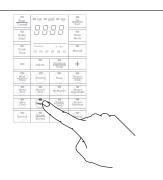
c.Utilisez le bouton 'Adjust' pour sélectionner le réglage 'High'. Le mot "boil" s'affiche à l'écran, indiquant que le lait est pasteurisé dans la cuisinière.



- d. Appuyez sur 'On / Start'. L'appareil commencera à chauffer jusqu'à la température de pasteurisation (180 ° F / 83 ° C) et l'affichage clignotera. L'affichage indique "00:10" lorsque l'autocuiseur a atteint la température de pasteurisation optimale.
- e. L'autocuiseur émettra un bip sonore à la fin du processus et passera en mode veille.
- f. Une fois la pasteurisation terminée, laissez le lait refroidir à une température inférieure à 46 ° C.



a.Ajoutez du levain au yogourt ou du yaourt frais.



b.Appuyez sur le bouton 'Yagurt'. et le "Yogt" s'affichera à l'écran pour indiquer que le réglage du yaourt a été sélectionné. Vous pouvez utiliser le bouton 'Cook Time' pour sélectionner un temps de cuisson à l'aide de '+' et '-'.



c.Appuyez sur 'On / Start' lorsque vous êtes prêt. L'écran affichera le temps de cuisson, indiquant que la fonction de yaourt a démarré.

- d. Lorsque le programme de yaourt est terminé, l'autocuiseur émettera trois bips et passera en mode veille.
- 3.Servez votre yaourt tout juste sorti de l'autocuiseur avec des plats savoureux comme de l'agneau ou du curry. Vous pouvez également placer le yogourt dans des récipients plus petits avec du miel, des fruits et de la confiture pour une collation sucrée et saine.

· REMARQUE:

Si votre yaourt est trop fin, passez-le dans une passoire avant de servir.

Jiu Niang

Jiu Niang, également connu sous le nom de riz gluant fermenté, est un mets délicat et légèrement alcoolique de l'Asie. Le riz gluant, plus communément appelé riz gluant, est utilisé dans la fabrication du Jiu Niang et contient une forte concentration d'amidon qui est converti en sucre au cours du processus de fermentation.

· REMARQUE:

Assurez-vous que tous les outils et les ustensiles sont propres et exempts de bactéries, d'huile et de sel avant de commencer à cuisiner.

- 1. Faire tremper deux tasses de riz gluant dans de l'eau froide pendant au moins 5 heures, jusqu'à ce que les grains de riz se cassent facilement avec les doigts. Pendant ce temps, préparez 1 tasse d'eau bouillante et mettez de côté afin qu'elle refroidisse complètement.
- 2. Videz l'eau et enveloppez le riz trempé dans une étamine. Placez-le dans un panier à vapeur, placez la gaze sur une grille et ajoutez 2 tasses d'eau dans le pot intérieur. Faites cuire le riz en utilisant la fonction'Steam Vegetable' pendant 30 minutes. Laissez la pression se relâcher naturellement avant d'ouvrir le couvercle (voir la section Retier le couvercle en toute sécurité).
- 3.Placez la levure en poudre dans un récipient en verre ou en céramique, puis mettez-le sur le côté.

- 4.Laissez le riz cuit à la vapeur refroidir au-dessous de 35 ° C / 95 ° F. Mélangez bien l'eau bouillie froide et la levure en poudre avec le riz dans le récipient. Assurez-vous que chaque grain de riz est séparé plutôt que collé. Appuyez doucement sur le mélange de riz et laissez un trou au milieu du mélange.
- 6. Appuyez sur le bouton 'Yagurt' puis appuyez deux fois sur le bouton'Adjust' pour obtenir le réglage "Less" afin d'accéder à la fonction Jiu Niang (le message "JIUN" apparaitra sur l'affichage). Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Vous devrez peut-être modifier l'heure en fonction du type de levure utilisée; utilisez les boutons 'Cook Time' et '+' et '-' pour modifier le temps de cuisson.
- 6. Appuyez sur le bouton 'Yagurt' puis appuyez deux fois sur le bouton'Adjust' pour obtenir le réglage "Less" afin d'accéder à la fonction Jiu Niang (le message "JIUN" apparaitra sur l'affichage). Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Vous devrez peut-être modifier l'heure en fonction du type de levure utilisée; utilisez les boutons 'Cook Time' et '+' et '-' pour modifier le temps de cuisson.
- 7. Jiu Niang sera prêt à la fin du programme. Un riz gluant fermenté bien fait contient un liquide transparent et quelques petites bulles de gaz avec un arôme de liqueur et est très sucré. S'il y a des champignons blancs à la surface, c'est normal. S'il y a des champignons noirs, le riz a été contaminé au cours du processus et il ne doit pas être consommé. Évitez de faire tourner la fermentation trop longtemps, car le riz deviendrait aigre.
- 8.Lorsque le programme est terminé, l'autocuiseur émet trois bips sonores et passe en mode veille.

Manual Cooking Mode

Votre nouvel autocuiseur électrique Cosori vous offre également la possibilité de le configurer manuellement pour un contrôle complet de vos réglages de cuisson. Il existe deux méthodes pour configurer le mode de cuisson manuel. Veuillez noter que la fonction "Ajuster" ne fonctionnera pas avec ce réglage.

Méthode 1: niveau de pression

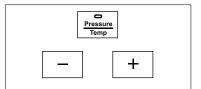
REMARQUE:

Le réglage par défaut pour le mode de niveau de pression manuel est 30 minutes au niveau de pression 4.

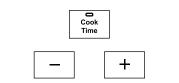
 Assurez-vous que l'unité est connectée à une prise électrique alimentée.

Manual

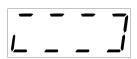
2. Appuyez une fois sur le bouton 'Manual' pour sélectionner la fonction de cuisson manuelle du niveau de pression. L'indicateur de niveau de pression s'allumera, indiquant que l'autocuiseur est réglé sur le mode de niveau de pression manuel.



3.Appuyez sur 'Pressure / Temp' et utilisez les boutons '+' ou '-' pour régler le niveau de pression.



4.Appuyez sur le bouton 'Cook Time', puis utilisez les boutons '+' ou '-' pour sélectionner votre temps de



5.Appuyez sur 'On / Start' pour commencer la cuisson. L'écran affichera l'image ci-dessous, indiquant que l'appareil est en cours de pressurisation.



6. Une fois que l'appareil atteint la pression de cuisson optimale, l'affichage commence à décompter.

7. L'autocuiseur émettra trois bips sonores à la fin de la cuisson et se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 6 heures. (Voir Retirer le couvercle en toute sécurité)

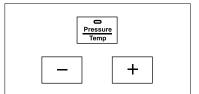
Méthode 2: température

REMARQUE:

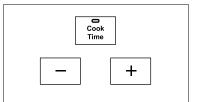
Le réglage par défaut pour le mode de température de pression manuelle est de 30 minutes à 212 ° F / 100 ° C. 1. Assurez-vous que l'unité est connectée à une prise électrique alimentée.



2. Appuyez deux fois sur le bouton 'Manual' pour régler l'unité en mode manuel de température de pression.



3. Appuyez sur 'Pressure / Temp' et utilisez les boutons '+' ou '-' pour régler la température.



4.Appuyez sur le bouton 'Cook Time', puis utilisez les boutons '+' ou '-' pour sélectionner votre temps de cuisson.

REMARQUE:

Lorsque la température programmée dépasse 248 ° F / 120 ° C, la durée maximale pouvant être réglée est de 30 minutes.



5.appuyez sur 'on/start' pour commencer la cuisson. L'écran affichera l'image ci-dessus, indiquant que l'appareil est en train de chauffer.



6.La cocotte minute sonnera cinq fois lorsqu'elle aura atteint les températures programmées. Ajoutez délicatement votre nourriture dans le pot intérieur. L'affichage commencera à décompter.

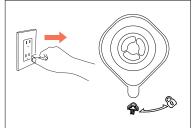
7. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émet trois bips sonores et passe en mode veille.

Retirer le couvercle en sécurité

Attention:

Pour votre sécurité, ouvrez le couvercle lentement. La vapeur qui s'échappe est chaude et peut causer des brûlures à la peau exposée. N'ouvrez pas le couvercle avant que toute la pression s'échappe de la soupape d'échappement et que la soupape à flotteur soit complètement retombée dans le couvercle. La poignée peut également être chaude lorsque la cuisson est terminée. Les méthodes suivantes doivent être utilisées lors de l'ouverture du couvercle:

LIBÉRATION RAPIDE



1. Débranchez l'autocuiseur pour l'éteindre. Utilisez des gants isolants ou des maniques pour faire passer la soupape de décompression de "Sealed" à "Release."



- 2. Attendez que toute la pression soit relâchée et que la vanne à flotteur soit tombée pour ouvrir le couvercle.
- 3. Pour votre sécurité, ouvrez le couvercle lentement et à l'écart de votre visage. La vapeur qui s'échappe sera chaude.

LIBERATION NATURELLE



1.Une fois la cuisson terminée, éteignez la cocotte en débranchant le câble d'alimentation.



2. Laissez l'appareil refroidir seul pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse avant d'ouvrir le couvercle



3. Réglez la valve de décompression sur la position "Release" (Relâchement) pour laisser s'échapper toute pression restante dans l'unité.



4. Attendez que la vanne à flotteur s'abaisse pour ouvrir l'autocuiseur.



5. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis soulevez délicatement le couvercle pour l'éloigner de votre visage. La vapeur sortant de l'autocuiseur sera chaude.

REMARQUE:

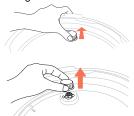
Il est recommandé d'utiliser la méthode de libération naturelle lors de la cuisson de liquides tels que des soupes ou du porridge de riz. Relâcher immédiatement la pression après la cuisson de ces aliments peut entraîner une pulvérisation des aliments à travers la vanne de décompression.

Entretien & maintenance

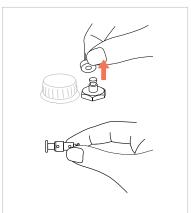
1. Débranchez l'autocuiseur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.



- NE PAS plonger la base dans l'eau ni pulvériser de l'eau à l'intérieur du boîtier. Si nécessaire, essuyez l'intérieur et à l'extérieur de la base avec un chiffon propre et humide.
- 3. Retirez le récipient collecteur d'eau. Rincez-le à l'eau claire et essuyez-le avec un chiffon propre. Remettez-le sur le côté de l'autocuiseur.
- 4. Toutes les pièces à l'intérieur du couvercle peuvent être lavées à la main séparément avec de l'eau et doivent toujours être vérifiées pour s'assurer qu'elles ne sont ni endommagées ni fissurées.



a. Retirez le filtre anti-obstruction en le poussant vers l'anneau métallique, puis en le tirant vers le haut. Rincez et séchez le filtre anti-colmatage et replacez-le sur le couvercle.



- b. Retirez la bague d'étanchéité de la vanne à flotteur pour retirer la vanne à flotteur du couvercle. Rincer le robinet à flotteur avec de l'eau propre et le fixer sur le couvercle à l'aide de la bague d'étanchéité du robinet à flotteur.
- 5. La bague d'étanchéité en silicone peut être retirée du couvercle. Laver la bague d'étanchéité avec un détergent liquide et de l'eau tiède et sécher avec un chiffon propre (voir la section Installation de la bague d'étanchéité en silicone»).
- Utilisez une éponge ou une brosse douce non métallique pour nettoyer le pot intérieur, puis essuyez la surface avec un chiffon propre.

INSTALLATION DE BAGUE DE SCELLEMENT EN SILICONE

REMARQUE:

Assurez-vous que la bague d'étanchéité en silicone n'est ni fissurée ni endommagée.

Suppression

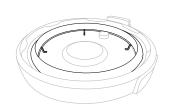


1. Enlevez le couvercle de l'autocuiseur.

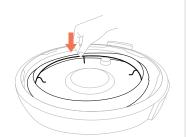


- 2. Tout en maintenant le couvercle en place, retirez doucement la bague d'étanchéité en silicone.
- 3. Lavez le joint d'étanchéité avec de l'eau tiède savonneuse et séchez-le avec un chiffon propre.

Installation



1. Alignez le joint d'étanchéité en silicone sur le dessus de la bague métallique.



2. Appuyez doucement sur la bague d'étanchéité en silicone, en veillant à ce que la bague métallique soit à l'intérieur de la gorge de la bague, comme indiqué ci-dessus.

Continuez à pousser la bague d'étanchéité en silicone tout autour jusqu'à ce qu'elle soit fixée par la bague métallique.



3. Replacez le couvercle sur l'autocuiseur.

Dépannage

Problem	Cause	Solution	
	La bague d'étanchéité en silicone n'est pas placée correctement.	Placez correctement la bague d'étanchéité en silicone à l'intérieur du couvercle.	
Difficulté à fermer le couvercle.	Le couvercle n'est pas correctement placé sur le pot.	Alignez le symbole de déverrouillage du couvercle sur la flèche située au-dessus du panneau de commande. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour fermer.	
Difficulté à ouvrir le couvercle.	La soupape de surpression n'est pas tomber correctement. Le pot est encore sous pression.	Réglez la soupape de décharge sur la position "Release" pour laisser sortir toute pression restante.	
La vapeur fuit du couvercle de la cuisinière.	Certains ingrédients est collés au joint d'étanchéité en silicone.	Nettoyez la bague d'étanchéité en silicone.	
	Le joint d'étanchéité en silicone est brisé.	Remplacez la bague d'étanchéité en silicone.	
Vapeur qui fuit de la bague d'étanchéité du robinet à flotteur.	Certains ingrédients peuvent adhérer au filtre anti-obstruction.	Nettoyez le filtre anti-obstruction.	
	La bague d'étanchéité de la soupape à flotteur est brisée.	Remplacez la bague d'étanchéité du robinet à flotteur.	
Vapeur qui fuit de la bague d'étanchéité du robinet à flotteur.	Il se peut qu'il n'y ait pas assez d'ingrédients / d'eau pour générer	Les ingrédients ou l'eau doivent être au minimum.suffisamment de pression.	
	Fuite excessive de vapeur du couvercle ou de la soupape de décharge.	L'unité peut être défectueuse. Contactez l'assistance clientèle.	

Contactez le support client si l'une de ces erreurs se produit					
Code	E1	E2	E3	E4	
Erreur		Court-circuit dans le capteur.	L'unité surchauffe.	Interrupteur de signal	

Garantie

Termes & politique

LIVINGbasics garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en matière de matériaux, de savoir-faire et de service, pour une durée minimale d'un an, à compter de la date d'achat.

La durée de la garantie peut varier selon les catégories de produits. LIVINGbasics remplacera tout produit jugé défectueux en raison de défauts du fabricant fondés sur l'éligibilité; Cette garantie s'applique uniquement à une utilisation personnelle et ne s'applique pas à un produit qui a été utilisé à des fins commerciales, de location ou à toute autre utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné. Il n'y a aucune garantie autre que les garanties expressément énoncées avec chaque produit.

Cette garantie n'est pas transférable. LIVINGbasics n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou inconvénients résultant d'une défaillance de l'équipement, de la négligence de l'utilisateur, d'un usage abusif ou d'une utilisation non conforme au manuel d'utilisation, ni d'aucune autre sécurité, utilisation ou avertissements inclus dans l'emballage et le manuel du produit.

Cette garantie ne s'applique pas aux éléments suivants:

- Dommages résultant d'abus, d'accident, de modification, d'utilisation abusive, de falsification ou de vandalisme.
- · Maintenance incorrecte ou inadéquate.
- Dommages en transit de retour.
- Utilisation non supervisée par les enfants de moins de 18 ans.

LIVINGbasics et ses filiales n'assument aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autrement que pour l'utilisation prévue ou selon les instructions du manuel d'utilisation. Certains États n'autorisant pas cette exclusion ou cette limitation des pertes accessoires ou consécutives, il est possible que la clause de non-responsabilité qui précède ne vous concerne pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.