

Yedi®
HOUSEWARE

Parfaite sous pression™



Pour plus de recettes visitez www.yedihousewareappliances.com

Avez-vous d'autres questions? Nous t'aidons ici!

Contactez-nous

info@yedihouseware.com



Cocotte- Minute

La sécurité est une priorité



Merci pour acquérir votre cocotte-minute “Yedi”. Vous serez heureux d’apprendre que nous avons conçu tous nos produits en donnant priorité à la sécurité. Nous avons inclus 10 mécanismes de sécurité incorporés dans notre **Cocotte-Minute Electrique Multifonctionnelle**. Ce sont nos guides et précautions que l’on doit tenir en compte :



1. **N’APPROCHEZ JAMAIS** votre visage, mains ou peau sans protection sur la valve libératrice de vapeur lorsque vous êtes en train d’utiliser la cocotte-minute multifonctionnelle pour cuisiner ou libérer de la vapeur.



2. **N’OUVREZ JAMAIS** de façon forcée le couvercle de la cocotte-minute multifonctionnelle. **ATTENDEZ TOUJOURS** que la vapeur sorte et le flotteur se trouve en position inférieure.



3. La cocotte-minute multifonctionnelle est conçue seulement pour usage sur des surfaces firmes. **NE PLACEZ JAMAIS** la cocotte-minute près des cuisinières électriques ou à gaz ou dans un four. **NE L’EXPOSEZ JAMAIS** à la chaleur directe ou dans une ambiance adverse.



4. Les parties en acier inoxydable de la cocotte-minute multifonctionnelle se chauffent considérablement pendant et après la cuisson. **NE TOUCHEZ PAS** la surface de la cocotte-minute avec les mains sans protection et assurez-vous de maintenir l’appareil loin de la portée des enfants.



5. Utilisez toujours la casserole interne d’acier inoxydable de la cocotte-minute multifonctionnelle seulement pour cuisiner et assurez-vous que le couvercle est bien assuré à sa place avant de cuisiner à pression. **N’UTILISEZ** jamais des accessoires ou pièces non originales dans votre cocotte-minute multifonctionnelle.



6. La cocotte-minute multifonctionnelle est conçue pour usage domestique, et non pas pour usage commercial ou dans des ambiances externes. Par sécurité, gardez l’appareil **loin de la portée des enfants**.



7. La Cocotte-Minute Multifonctionnelle est conçue pour des systèmes électriques entre 120 et 60 HZ en Amérique du Nord. La cocotte-minute se compose d’une prise à 3 pattes à terre. Branchez **TOUJOURS** le câble dans une prise à courant avec connexion à terre.



8. Branchez toujours la prise à la cocotte-minute avant de la brancher à la prise de courant. Appuyez sur le bouton **SUPPRIMER** pour s’assurer qu’il n’y a pas des programmes en train de fonctionner avant de la débrancher.



9. **NE PLONGEZ JAMAIS** la base, couvercle noir, câble ou prise dans l’eau ou un autre liquide.

¿Questions? Nous t’aidons! **Email: infom@yedihouseware.com**



Cocotte-Minute - **La sécurité est une priorité.**



Merci pour acquérir votre cocotte-minute “Yedi”. Vous serez heureux d’apprendre que nous avons conçu tous nos produits en donnant priorité à la sécurité. Nous avons inclus 10 mécanismes de sécurité pour nous assurer que votre cocotte-minute à pression multifonctionnelle est complètement sûre. Nous vous présentons ici les mesures basiques de sécurité que vous devez tenir présentes :



10. **UTILISEZ** toujours le poignet pour prendre la cocotte-minute multifonctionnelle. Faites très attention lorsque vous déplacez l’appareil s’il contient du liquide chaud. **NE REMUEZ JAMAIS** la cocotte-minute lorsqu’elle est en cours d’utilisation.



11. **N’UTILISEZ JAMAIS** votre cocotte-minute pour frire à pression. Ce produit n’est pas conçu avec les caractéristiques nécessaires pour le faire.



12. Maintenez la corde de connexion électrique loin des surfaces chaudes. Ne la laissez pas pendre au bord d’une table. **N’UTILISEZ JAMAIS** votre cocotte-minute de pression si la corde est abîmée, ou si l’appareil est défectueux

13. **SUIVEZ** toujours les marques maximales de remplissage lorsque vous cuisinez à pression. **N’EXCEDEZ** jamais le maximum de ces marques. Pour des haricots rouges, du riz et des grains utilisez seulement la moitié du remplissage. Pour d’autres produits, utilisez 2/3 du remplissage



Haricots, riz, grains



Autres produits

14. **TOURNEZ** toujours le poignet de libération de la vapeur à la position **SEALING** avant de choisir les programmes de la



Cocotion à vapeur.



15. Certains aliments tels que (sauce de pomme, myrtille, orge perlée, compotes, céréale, pâtes, spaghettis, et rhubarbe) peuvent créer de l’écume ou du bouillon sous pression, ce qui peut bloquer la sortie de la vapeur ou causer des brûlures. **CUISINEZ SEULEMENT** ces aliments tels comme il est recommandé dans le guide de recettes de votre Cocotte-Minute à pression multifonctionnelle.

¿Questions? Nous t’aidons! **Email: infom@yedihouseware.com**



Cocotte-Minute de Pression **Introduction**

La Cocotte-Minute de Pression Multifonctionnelle “Yedi” a été conçue en pensant au client. Ce produit peut exécuter 10 fonctions dans une seule cocotte. Coction lente, vaporisation, chauffage, coction du riz, sautés/dorés, cuisson au four, pasteurisé, et traitement de yaourt, ce sont des exemples de ses fonctions. Est construite pour vous aider dans chaque besoin de coction.

Votre cocotte multifonctionnelle vient avec une corbeille de vapeur, un couvercle en verre, 2 plateaux pour des œufs, un emballage extra de silicone (un pour les plats piquants et un autre pour les plats sucrés), des mitaines de silicone, pour remuer de façon sûre la casserole interne, verre doseur, palette pour le riz, louche pour soupes, carnet de recettes à couleur, brochures de référence rapide pour vous informer sur le début des processus, plus l’appareil de coction à pression.

Le terme « cuisiner à pression » peut parfois causer une préoccupation, mais grâce aux derniers développements technologiques, la Cocotte-Minute de Pression Multifonctionnelle est très sûre. La cocotte est conçue pour accomplir avec les standards de sécurité et fonctionnalité de l’Amérique du Nord. Cuisiner à pression avec votre cocotte multifonctionnelle est sûr, rapide et facile. Une fois on commence le processus, vous ne voudrez plus laisser d’expérimenter avec votre nouvelle cocotte à pression.

Le manuel d’instruction vous emmènera peu à peu à travers le processus de coction et vous donnera des détails sur d’autres fonctions de votre cocotte de pression multifonctionnelle.



Si vous souhaitez faire bouillir plus de 6 œufs, utilisez les 2 plateaux, en vous assurant de ne pas aligner les œufs. Assurez-vous que les pattes des plateaux ne se touchent pas, car elles sont superposées.

¿Questions? Nous t’aidons! **Email: infom@yedihouseware.com**



Cocotte-Minute **Parties du récipient**

La Cocotte-Minute de Pression se compose de trois parties essentielles. La base principale a un rôle de contrôle, des composants électriques et l'unité de chauffage.

Dans celle-ci se trouve la casserole interne d'acier inoxydable. Au-dessus se trouve le couvercle de fermeture avec un interrupteur de sécurité incorporé.





Cocotte de pression. **Panneau de contrôle**

La cocotte-minute de pression multifonctionnelle vient avec des fonctions incorporées y pré-ajustées pour la cuisson (nommés programmes) pour toute sorte d'ingrédients, recettes, aliments, y méthodes de cuisson.

Le panneau de contrôle, avec lequel vous vous familiariserez, se compose de 20 boutons y un écran LCD grand. Nous vous recommandons que vous vous familiarisiez avec la fonction de chaque bouton avant d'utiliser la cocotte-minute pression.

Pré-ajustement de Programmes de cuisson a pression



Manuel pour cuisson à pression

Manuel pour cuisson lente

Cocotte interne pour sautés

Eau bouillie pour vapeur

Programmes pour ajustement de pression

Pré-ajustement pour Yaourt

Ajustement niveau de pression (haut/ bas)

Changement automatique

Maintenez chaud à la fin du cycle

Réduire ou additionner temps

Ajustement temps jusqu'à début de cuisson

Annule opération actuelle LCD montrera OFF

Yedi HOUSEWARE





Panneau de contrôle (suite)

L'écran LCD utilise des symboles, des mots et des numéros pour montrer les niveaux de temps, pression, mode, progrès de cuisson et messages

Panneau LCD

The LCD panel features several indicators and buttons:

- Top row:** Icons for a pot with a flame, a pressure cooker, a thermometer, and a speaker with an 'X'.
- Second row:** Four digital displays. The first two show '00', the third shows '00', and the fourth shows '00'. Below the third and fourth displays are the labels 'Bas' and 'Haut' respectively.
- Third row:** A 'Pression' indicator with a dot, and three buttons labeled 'Bas', 'Normal', and 'Haut'.
- Bottom row:** Three progress bars with labels 'Préchauffé', 'Cocction', and 'Chaud' below them.

Indicateur de son
Montre le son en ON/OFF. Alerte de jamais éteint.

Eteindre le son:
1. Appuyez sur **CANCEL** pour arrêter programmes. L'écran montrera OFF.
2. Appuyez et tenez

Le bouton “-“ 4 secondes. L'écran montrera **OFF**

Allumer le son:
1. Appuyez **CANCEL** pour arrêter programmes. L'écran montrera OFF.
2. Appuyez et tenez le bouton “+” 4 secondes. L'écran montrera **ON**.

Temps et message
(Temps de cuisson et messages)

Indicateur niveau pression
(Bas ou Haut)

Indicateur Temps y mode
(bas/normal/haut)

Indicateur d'état
(préchauffage, Cuisinant ou chauffant)

Cocotte chauffant, cuisson en progrès

Cocotte en processus de pression

Cocotte a fini la cuisson et va au mode de chauffage doux

¿Plus de questions? Nous t'aidons ici ! **Email: info@yedihouseware.com**



Panneau de contrôle (suite)

Ce sont les messages les plus communs qui montrent l'indicateur LCD dans la Cocotte-Minute de Pression multifonctionnelle.

8:88

La cocotte-minute de pression est branchée, il n'y a pas des programmes en usage.

88:88

Cocotte de pression en préchauffage

00:00

Indicateur montre **Temps de cuisson, Retard début** et **Maintenez chaud**. Se nettoiera dépendant du contexte.

00:00

Pré-frit/brûlé Fini le préchauffage, le comptage sera montré

00:00

Le programme **Yaourt** est terminé

88:88

Pasteurisé en progrès

88:88

Le couvercle n'es pas **AJUSTÉ** à sa place.



NOTE: ¿Avez-vous appuyez le programme **incorrect**? Appuyez **CANCEL** pour arrêter la cuisson en n'importe quel moment. Le programme s'annulera.



Début du processus

Retirez s'il vous plaît tous les emballages et étiquettes de la Cocotte-Minute à Pression multifonctionnelle ainsi comme tous les accessoires, avant de l'utiliser. Assurez-vous que toutes les parties et les accessoires soient présents, ne soient pas abîmés et soient libres de déchets. Assurez-vous que l'emballage de silicone est bien ajusté dans le couvercle. Nettoyez la casserole d'acier inoxydable, tous les accessoires et l'intérieur du couvercle avant de les utiliser. **NE TREMPEZ PAS** le couvercle dans l'eau.



Si ce n'est pas encore installé alignez la partie supérieure le collecteur de condensation dans la partie supérieure de la cocotte avec les guides et appuyez.

Si ce n'est pas encore installé appuyez le poignet de sortie de la vapeur à sa position sur le couvercle.

NOTE: Le poignet de sortie de la vapeur ne restera pas très ajusté, il reste souple.



Pour ajuster bien le couvercle, alignez ▼ cet icône dans le couvercle ▲ avec ce symbole en haut de la base de la cocotte et tournez en sens de la montre vers l'icône ▲. S'il s'allume le son, et la cocotte est branchée, il sonnera un petit ton pour informer que le couvercle est sûr.

Pour enlever le couvercle après cuisson sous pression, le cycle de cuisson doit être terminé et toute la pression intérieure doit se libérer. S'il reste encore de la pression dans la cocotte, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle. Soutenez le poignet, tournez le couvercle dans le sens contraire à la montre, et levez le couvercle. On écoutera un autre son lorsque vous levez le couvercle.

! PRÉCAUTION N'ESSAYEZ JAMAIS d'ouvrir le couvercle de force.

¿Questions? Nous t'aidons! **Email: infom@yedihouseware.com**



Preuve de l'eau

Réaliser la preuve de l'eau est le premier et meilleur pas pour se familiariser avec la Cocotte-Minute à Pression. Ceci confirme qu'elle est en train de fonctionner correctement. Nous vous indiquons ici les pas simples que vous devez suivre.



1. Placez la casserole interne en acier dans la base de la cocotte. Branchez la cocotte-minute de pression.



2. Versez trois tasses d'eau dans la casserole interne en utilisant le verre doseur.



3. Fermez bien le couvercle et révissez que le poignet de Sortie de la vapeur soit bien entrain de marquer **SCELLÉ**



4. Choisissez **VAPEUR/LEGUMES**

¿Questions? Nous t'aidons! **Email: infom@yedihouseware.com**



Preuve d'eau (suite)

Réaliser la preuve d'eau est le premier et meilleur des pas pour se familiariser avec la Cocotte-Minute à Pression. Ceci confirme qu'elle est entrain de fonctionner correctement. Nous vous présentons ici les pas simples que vous devez suivre.

5. Appuyez le bouton “-” pour ajuster le temps à 2 minutes. Le programme commencera automatiquement 10 secondes après par le cycle de préchauffage et se montrera ON dans l'écran LCD. Se libérera la vapeur jusqu'à ce le flotteur se lève totalement. Il sonnera un clic lorsque ceci se passe. Une fois que l'unité atteint la pression correcte, le temporisateur commencera le comptage. Lorsque le programme termine, la cocotte de pression émettra un son et automatiquement changera à MAINTENEZ CHAUD (cette fonction peut s'habilier ou se déshabiller).



Ajustement de temps

Poussez et ajustez le temps à 2 minutes



Après avoir fini le cycle, tournez à VENTING pour échappement rapide

Libérez la pression naturellement ou utilisez la fonction de libération rapide.

LIBERATION NATURELLE: La pression se libère à elle seule. Ceci prend beaucoup plus de temps. Lorsque le flotteur descend, le couvercle s'ouvre normalement. **N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE DE FORCE.**

LIBERATION RAPIDE: Tournez le poignet à position VENTING (Maintenez vos mains et doigts loin de la vapeur. Vous pouvez utiliser une fourchette pour lever le poignet.)

La pression sort plus rapidement, mais la vapeur sera expulsée avec beaucoup plus de force. CECI EST TRÈS NORMAL. Lorsque le flotteur descend, le couvercle se déblocuera. **N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE DE FORCE.**



Cuisinant à pression

La cocotte-minute à pression vient équipée avec les programmes suivants pour cuisiner à pression :

Poulet, viande, ragoûts, haricots rouges, chili, soupe, bouillons, riz, multigrains, compotes, œufs. à la vapeur, légumes, gâteaux et yaourt.

Vous pouvez faire aussi vos propres adaptations en utilisant la fonction Coction ou pression. Complétez les étapes suivantes pour opérer un programme de coction à pression.

1. Placez la casserole d'acier dans la base et branchez votre cocotte-minute à pression multifonctionnelle. L'écran montrera **OFF**.
2. Placez vos ingrédients préparés dans la cocotte, en s'assurant qu'il y ait au moins 1 tasse de liquide dans la recette.

La cocotte-minute de pression requiert de la vapeur, et pourtant du liquide pour créer de la pression. La demande minimale de liquide est la quantité minimale de liquide que votre cocotte-minute à pression a besoin pour créer de la vapeur suffisante afin d'accumuler et de maintenir la pression pour cuisiner. Généralement ceci signifie autour de 1 à 1.5 tasses de contenu liquide. Vous devez tenir en compte aussi le contenu d'eau présent dans les ingrédients (telles les tomates). En commençant, une guide sûre pour suivre est une tasse de liquide comme minimum. Avec la pratique vous calculerez la quantité correcte du liquide que vous devez additionner pour chaque recette afin d'accumuler de la pression. Les huiles et les liquides à base d'huile n'ont pas du contenu suffisant de liquide. Les liquides acceptables incluent de l'eau, du vin, de la bière, du bouillon de substance et des jus.

Fermez le couvercle, tournez le poignet de sortie de la vapeur à la position SEALING (scellage) et sélectionnez le programme préajusté, ajustez le temporisateur et la pression en accord avec vos besoins et recettes.



1. Couvercle fermé 2. Tournez à "Sealing"



3. Choisissez PROGRAM
(appuyez le bouton à nouveau au mode ajustement)



3. Ajustez TIME
(OPTIONNEL)



Cuisinant à pression (suite)

La cocotte-minute vient équipée avec les programmes suivants pour cuisiner à pression:

Poulet, viande, ragoûts, haricots verts, chili, soupe, bouillons, riz, multigrains, compotes, œufs, à la vapeur, légumes, gâteaux y yaourt.

Vous pouvez faire vos propres adaptations manuellement en utilisant la fonction Coction à pression. Complétez les étapes suivantes pour opérer un programme de coction à pression.

4. Après 10 secondes, la cocotte-minute à pression émettra 3 sifflements et son programme commencera automatiquement. L'écran LCD montrera le temps, le niveau de pression, le mode et l'état de préchauffage. Dépendant de la quantité d'ingrédients et de la température peut durer entre 2 et 40 minutes préchauffer et accumuler la pression. A mesure que la cocotte-minute se chauffe et la pression s'accumule, le flotteur se lèvera. Lorsque vous atteignez la pression, l'indicateur d'état montrera finalement COOKING et le temporisateur débutera.

NOTE: Il est normal que la vapeur sorte pendant la phase de préchauffage.

5. Lorsque la coction se termine, la cocotte-minute à pression multifonctionnelle sifflera plusieurs fois y passera à **MAINTENEZ CHAUD**. L'écran montrera après le temps écoulé. Après 24 heures, la cocotte-minute à pression s'éteindra automatiquement.

00:10



88:88

Préchauffage

88:88

Indicateur temps
de coction
(MONTRE LE
TEMPS ELU)

88:88

Maintenez
chaud
Indicateur
temps
écoulé
(COCTION
FINALISÉE)

SYSTÈME DE MEMOIRE:

Cuisiner avec votre Cocotte-Minute à Pression vous permet plusieurs options. Chaque personne a ses propres préférences pour cuisiner (mollesse, temps de coction, texture). Les tableaux de temps de coction sont seulement une référence. Adaptez-la à votre convenance s'il vous plaît. Après d'avoir expérimenté avec des différents repas et trouver l'ajustement parfait, la cocotte-minute pression les rappellera et usera lorsque vous allez préparer les mêmes aliments. Soupe, ragoût, chili ou n'importe laquelle, la cocotte rappellera toujours vos préférences et réutilisera les mêmes ajustements. Il n'est pas nécessaire que vous ajustez les positions à moins que vous souhaitez les changer pour la prochaine fois.



Ne bloquez jamais la sortie de la vapeur ou essayez d'ouvrir le couvercle lorsque la cocotte-minute est entrain de fonctionner ou de libérer pression.



Programmes présélectionnés

PROGRAMA	FAÇON	POURQUOI CETTE FAÇON?	TEMPS DE COCTION
POULET à pression	BAS	Petits morceaux Grands morceaux	10 minutes en HIGH
	NORMAL	Poulet entier	15 minutes en HIGH
	HAUT		25 minutes en HIGH
RAGOÛT (pression)	BAS	Viande molle	20 minutes en HIGH
	NORMAL	Viande de porc molle	35 minutes en HIGH
	HAUT		40 minutes en HIGH
HARICOTS ROUGES/CHILI (pression)	BAS	Très molle Douceur modérée Pâteuse, Soupe	25 minutes en HIGH
	NORMAL		30 minutes en HIGH
	HAUT		40 minutes en HIGH
SOUPE/BOUILLON (pression)	BAS	Bouillon doux	20 minutes en HIGH
	NORMAL	Soupes de légumes Bouillon avec os	30 minutes en HIGH
	HAUT		4 heures en HIGH
RIZ (pression)	HAUT	Al dente	8 minutes en LOW
	BAS	Parfait avec du riz	12 minutes en LOW
	NORMAL	Riz doux type soupe	15 minutes en LOW
MULTIGRAINES (pression)	HAUT	Al dente – riz intégral ou haricots mungo Riz doux, riz intégral – haricots grands	20 minutes en HIGH
	BAS		40 minutes en HIGH
	NORMAL		45 minutes pre-soak, plus 60 minutes en HIGH
COMPOTE (pression)	HAUT	Compota avec texture Avoine	5 minutes en HIGH
	BAS		20 minutes en HIGH
	NORMAL		30 minutes en HIGH
A PRESSION (manuelle)	HAUT BAS NORMAL	Usage d'expérience passée Usage de recettes	Using previous times Using Recipes
C LENTA (Non pression)	HAUT BAS NORMAL	Utilisez comme pot d'argile	~4 heures
SAUTÉS (Non pression)	HAUT BAS NORMAL	Griller des oignons, ou des grains	30 minutes
STEAM (poison légumes)	BAS	Légumes à la vapeur (seulement) Poisons, viandes (à la vapeur)	3 minutes en HIGH
	NORMAL		10 minutes en HIGH
	HAUT		15 minutes en HIGH
OEUFS (pression)	BAS	Œufs à la coque, œufs durs	4 minutes en HIGH
	NORMAL		5 minutes en HIGH
	HAUT		6 minutes en HIGH
GÂTEAUX (pression)	BAS	Gâteaux, doux, durs, denses	25 minutes en HIGH
	NORMAL		40 minutes en HIGH
	HAUT		50 minutes en HIGH
YAOURT		Voir section de Yaourt pour détails	24 heures 8 heures bouillir



Echaudage et sauté

On peut facilement échauder dans votre cocotte-minute à pression multifonctionnelle avant la cuisson à pression. Ceci élimine le besoin de déplacer de la cuisinière à la cocotte-minute pression, et évite le fait de laver d'autres casseroles et poêles. Suivez les suggestions suivantes pour faire revenir :

1. Placez la casserole d'acier dans la base et branchez votre cocotte-minute à pression. L'écran LCD montrera **ETEINT**.
2. Choisissez **SEAR/SAUTÉ**. Appuyez **SEAR/SAUTÉ** à nouveau pour changer la température à **LOW** (bouillir o condenser), **NORMAL** (par défaut, dorer o faire sauter) ou **HIGH** (échauder o étuver).
3. Après 10 secondes, le programme commencera. La cocotte-minute de pression émettra 3 sifflements et l'écran LCD montrera ON (allumé) pour indiquer que la cocotte-minute à pression est en processus de préchauffage. L'écran LCD indiquera 00:30 y commencera le comptage.
4. Ajoutez les ingrédients à la casserole en acier inoxydable et cuisinez en accord avec votre recette
5. Lorsqu'il se termine d'utiliser **SEAR/SAUTÉ**, appuyez **CANCEL**. L'écran indiquera **OFF**.



1. Ouvrez le couvercle
2. Appuyez **SEAR/SAUTÉ**
(APPUYEZ A NOUVEAU
R CHANGER LE TEMPS)
3. **Ajustement de temps**
(OPTIONNEL)



NE PLACEZ JAMAIS le couvercle lorsque vous utilisez **SEAR/SAUTÉ**. Comme précaution, la cocotte-minute émettra des sons d'avertissement et l'écran clignotera pendant **SEAR/SAUTÉ**. La cocotte-minute se changera automatiquement à la position **OFF** après 30 minutes comme mesure de précaution si vous n'appuyez pas sur **CANCEL**.



Cuisson lente

La fonction **SLOW COOK** (cuisson lente) est parfaite pour des recettes et repas qui ont besoin d'un temps prolongé.

1. Placez la casserole d'acier dans la base et branchez la cocotte-minute de pression. L'écran LCD indiquera ETEINT (OFF).
2. Ajoutez les ingrédients préparés dans la casserole d'acier inoxydable.
3. Fermez le couvercle hermétique y tournez le poignet de sortie de la vapeur à la position **DEVERSOIR**.
4. Choisissez **SLOW COOK**. Appuyez sur **SLOW COOK** à nouveau pour ajuster la température. (Les options sont **MOINS**, **NORMAL (PAR DEFAUT)**, **HAUT**). Appuyez les boutons +/- pour ajuster le temps de cuisson.
5. Après 10 secondes le programme s'initiera. La cocotte-minute de pression émettra 3 sifflements et l'écran LCD indiquera ON (allumé), pour montrer que la cocotte-minute est en position de préchauffage. Lorsque le préchauffage se complète, l'écran LCD montrera le temps de cuisson restant.
6. Lorsque vous terminez de cuisiner, la cocotte-minute de pression émet un sifflement plusieurs fois et change automatiquement **KEEP WARM** (maintenez chaud). L'écran LCD montrera le temps parcouru après que la cuisson soit finie. Après 24 heures, la cocotte s'éteindra automatiquement.
7. Appuyez sur **CANCEL** et enlevez le couvercle.



1. Fermez le couvercle



2. Tournez à **venting** (déversoir)



3. Appuyez *Cuisinant lent* (appuyez à nouveau pour modifier le mode)



4. Ajustez le temps (OPTIONNEL)



Préparation de Yaourt

Préparer du Yaourt c'est simple avec votre cocotte-minute de pression multifonctionnelle. Tout ce dont vous avez besoin c'est un peu de lait et un peu de culture bactérienne. Le processus se compose de deux parties, 1) pasteurisé du lait et 2) culture du Yaourt.

Pasteurisé du Yaourt

1. Placez la casserole d'acier dans la base et branchez votre cocotte-minute de pression multifonctionnelle. L'écran indiquera OFF:
2. Versez le lait dans la casserole en accord avec votre recette.
3. Fermez bien le couvercle et tournez le poignet de déversoir de la vapeur à position SEALING (scellage).
4. Choisissez Yaourt. Appuyez Yaourt à Nouveau pour passer à HIGH (haut); l'écran LCD montrera BOIL (BOUILLIR)
5. Après 10 secondes, la cocotte-minute émettra 3 sifflements et l'écran LCD montrera BOIL (bouillir) y commencera la cuisson.
6. Lorsque la cuisson se termine, l'écran s'éteindra.

Culture du Yaourt

1. Agitez la culture active dans du lait chaud en accord avec votre recette. Placez à nouveau la casserole à la base.
2. Ajustez bien le couvercle. Le poignet de sortie de la vapeur peut se tourner vers Sealing (scellage) ou à Venting (déversoir).
3. Choisissez Yaourt: appuyez Yaourt à Nouveau Jusqu'à ce que se montre Normal avec 8 heures en temporisateur dans l'écran LCD. Utilisez el bouton +/- para ajuster le temps de cuisson.
4. Après 10 secondes, la cocotte-minute émettra un son 3 fois et l'écran montrera le temporisateur lorsque le processus de cuisson commence (le temporisateur du yaourt commencera dans le temps choisi).
5. Lorsque le processus se termine, l'écran LCD s'éteindra. Transférez el Yaourt aux récipients y réfrigérez selon les instructions de la recette.



1. Couvrez la cocotte
2. Tournez à SCELLAGE
3. Appuyez Yaourt
4. Ajustez à **HIGH**
(Appuyez à nouveau jusqu'à **NORMAL**)



Temps de retard de démarrage

Fonction parfaite lorsqu'on souhaite repousser le temps de début lorsque vous faites autre chose ou vous allez faire des courses. Placez vos ingrédients dans la cocotte-minute de pression mais fixez un temps de début ultérieur. Complétez les fonctions suivantes pour utiliser cette fonction de RETARD DE DEMARRAGE.

1. Placez la casserole d'acier dans la base et branchez votre appareil. L'écran LCD montrera ETEINT.
2. Placez vos ingrédients dans la cocotte-minute.
3. Fermez bien le couvercle et tournez le poignet de déversoir de vapeur en position SEALING ou VENTING.
4. Appuyez **DELAYSTART**. Utilisez les boutons +/- pour ajuster le nombre d'heures que vous souhaitez retarder le début du processus. Appuyez **DELAYSTART** à nouveau pour fixer le nombre de minutes.
5. Après 10 secondes la cocotte-minute sifflera 3 fois et le temporisateur **DELAYSTART** commencera. Après que le temporisateur termine, la cocotte-minute commencera le programme choisi et le processus de cuisson s'initiera.

PRÉCAUTION

N'utilisez pas **DELAY START** pour des aliments écumeux ou très gros (tels que compotes ou farine d'avoine).

Examinez TOUJOURS le processus lorsque vous travaillez avec des aliments écumeux ou gros.

AYEZ TOUJOURS présente la sécurité des aliments, et ne laissez pas la viande dans le réfrigérateur plus du temps recommandé, en suivant les règles de la FDA.



Nettoyage et entretien.

Il est important de maintenir votre Cocotte-Minute de Pression Multifonctionnelle propre et libre d'accumulations de saleté. Nous vous indiquons certains pas pour maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement.

DEBRANCHEZ toujours la cocotte-minute et laissez-la refroidir à température ambiante avant de la nettoyer.

La casserole d'acier inoxydable, l'emballage de silicone, les plateaux à œufs et la corbeille à vapeur peuvent se laver sans problème dans l'évier. Egaleme nt le verre doseur, la louche, et la palette pour le riz peuvent se laver dans la partie supérieure de l'évier.

Retirez l'emballage, en le sortant de l'intérieur du couvercle. Après avoir lavé l'emballage, placez-le à nouveau dans sa position originale, en poussant un peu. Vous pouvez tremper l'emballage de silicone dans du vinaigre pendant 10 à 20 minutes pour enlever des résidus. Après l'avoir trempé, lavez bien avec du savon non aromatisé.

Le protecteur antiblocage (placé au-dessous du couvercle) peut se nettoyer occasionnellement pour remuer des résidus ou de la saleté. Pour extraire le protecteur, prenez-le de chaque côté et retirez-le. Lavez-le avec de l'eau tiède savonneuse et séchez avec un torchon doux. Pour placer à nouveau le protecteur, appuyez fermement à sa place. Assurez-vous qu'il reste bien ajusté.

Protecteur antiblocage

Prenez fermement et tirez



Nettoyez la partie externe de la cocotte-minute avec un torchon et une éponge humidifiée. Révisez que la valve et le flotteur ne contiennent pas de la saleté ou des particules d'aliments. Nettoyez le bord de la base interne pour éviter l'oxydation.



Diagnostic de panne.

Les suivants sont certains des problèmes qui peuvent se présenter. Ceci ne signifie pas que l'appareil est défectueux. Signifie seulement que c'est un inconvénient que l'on doit résoudre.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	COMMENT LE RESOUDRE?
Le couvercle ne ferme pas	Emballage mal placé	appuyez bien l'emballage
	Flotteur coincé en position levée	baissez doucement le flotteur
Le couvercle n'ouvre pas	Flotteur coincé en position levée	Attendez que la pression sorte naturellement ou tournez le poignet à position VENTING . Lorsque la pression sorte, le couvercle s'ouvrira.
	Floteur coincé en position levée	Baissez doucement le flotteur
Il sorte de la vapeur par un côté du couvercle	Emballage mal placé	Baissez doucement le floteeur
	Emballage dégradé	Remplacez l'emballage de silicone
	Saleté dans l'emballage	Nettoyez l'emballage de silicone
	Le couvercle n'est pas bien fermé	Ajustez bien le couvercle à sa place
Il sorte de la vapeur du flotteur pendant plus de 2 minutes	Il y a de la saleté dans le flotteur; sceau de silicone dans la cocotte-minute	Nettoyez le sceau du flotteur dans le couvercle
	Sceau de silicone du flotteur est dégradé ou usé	Remplacez le sceau du flotteur. Contactez le service
Il sorte de la vepeur du déversoir pendant beaucoup de temps	Le poignet de sortie de la vaapeur n'est pas en position SEALING	Tournez le poignet de vapeur à position SEALING .
	Pressure contrôle is failing	Contactez le service de support
Le flotteur ne monte pas	Il n'y a pas d'aliment suffisant ou de liquide dans la cocotte	Ajoutez de l'eau aux ingrédients, le double s'il est nécessaire. Ne dépassez pas les marques de remplissage
	Le flotteur est entravé par le pin de blocquage du couvercle. Couvercle mal fermé	Ajustez bien le couvercle à sa place

¿Questions? Nous t'aidons! **Email:infom@yedihouseware.com**



Diagnostic de panne.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	COMMENT LE RESOUDRE?
L'écran LCD montre LID de façon persistente	Le couvercle n'est pas dans la position correcte pour le programme choisi.	Ajustez le couvercle à position des programmes. Remuez le couvercle si celui-ci est en SAUTE ing.
LCD montre NoPr	La cocotte-minute n'a pas la pression correcte pendant le chauffage	Réviser des filtrations de vapeur et du couvercle. Si vous êtes en train de cuisier des aliments surgelés dans la cocotte. Réinitialisez le programme choisi.
LCE montre aa.	Cocotte-minute interne surchauffée	Appuyez CANCEL . Réviser la cocotte pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée ou brûlée. Laissez refroidir la cocotte à température ambiante avant de réinitialier le programme.
La cocotte-minute siffle de façon intermitente	La cocotte-minute est surchauffée et a réduit la température. Il se dépose dans le fond de la casserole interne de l'amidon, évitant la distribution de la chaleur nivelée	Appuyez CANCEL . Eliminez des saletés du fond de la casserole interne.
La cocotte-minute émet des sons bizarres	Des sons possiblement causés par l'expansion de la chaleur lorsqu'elle change la température	Ceci est un son normal
	La base externe de la casserole interne est humide	Sechez la casserole interne et l'intérieur de la base avant d'utiliser la cocotte minute de pression.



Diagnostic de panne.

Les suivants sont certains des problèmes qui peuvent se présenter. Ceci ne signifie pas que l'appareil est défectueux. Signifie seulement que c'est un inconvénient que l'on doit résoudre.

PROBLEME	CAUSES(S) POSSIBLES	¿COMMENT LE RESOUDRE?
88:88	Le capteur de la cocotte-minute peut être détérioré.	Contactez le support technique
88:88	El capteur de température de la cocotte-minute peut être abîmé.	Contactez le support technique
88:88	Température très haute ou la casserole interne n'est pas dans la base	Placez la casserole d'acier inoxydable de façon adéquate dans la base.
	Température très haute. La casserole interne ne contient pas de liquide.	Sortez la casserole interne de la base et laissez-la refroidir. Ajoutez des ingrédients à la casserole froide et placez-la à nouveau dans la base.
88:88	Le capteur de température HAUTE de la cocotte-minute peut être abîmée.	Contactez le support technique.
88:88	Le capteur de température BASSE peut être abîmé.	Contactez le support technique.

¿Questions? Nous t'aiderons! Email: infom@yedihouseware.com

Traduction effectuée par Judith Hleap Zapata, traductrice et interprète assermentée en vertu de l'Arrêté N° 0653 du 29 juillet 1997 délivré par le Ministère de la Justice