

# PowerCooker | Multi-Use |

MANUEL D'INSTRUCTIONS



PowerCooker | Multi-Use |  
designed by | alfaacocci |



DesignNest.com

DesignNest BV  
Keulschevaart 19 321MX Breukelen  
Pays-Bas  
info@designnest.com  
Fabriqué en Chine  
www.DesignNest.com

MN03024

## SOMMAIRE

### MANUEL D'INSTRUCTION

1. MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	3
2. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	4
4. DIRECTIVES POUR LE MODE DE CUISSON.....	5
5. COMMENT FONCTIONNENT LES DIFFÉRENTS MODES ?.....	5
6. COMMENT NETTOYER LE COUVERCLE ET DÉBOUCHER L'ÉVACUATION DE LA VAPEUR ?.....	6
7. DÉPANNAGE.....	6

---

### RECETTES

1. RIZ CUIT.....	8
2. SOUPE DE LÉGUMES.....	9
3. SOUPE DE JARRET DE BOEUF ET BOULETTES DE VIANDE.....	10
4. BOUILLABASSE (RAGOÛT DE POISSON FRANÇAIS).....	11
5. JARRET D'AGNEAU CUIT LENTEMENT AU VIN.....	12
6. RISOTTO AU POULET.....	13
7. RAGOÛT DE POULET AUX CHÂTAIGNES.....	14
8. GÂTEAU CAROTTE-BANANE AVEC GLAÇAGE AU CITRON.....	15

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

### 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AU PRÉALABLE.

- Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Utilisez uniquement la poignée pour transporter ou déplacer le PowerCooker.
- Ne PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud ; la chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil.
- Ne PAS placer le PowerCooker dans un four chaud.
- Ne PAS immerger le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans un liquide quelconque pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne PAS placer le PowerCooker sur une surface instable.
- Ne PAS utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne PAS remplir le PowerCooker à plus des 2/3 de son volume total.
- Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant le processus de cuisson (comme le riz, les légumes secs, etc.), ne remplissez PAS le PowerCooker à plus de la moitié de son volume total. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de l'évent à vapeur et développera une pression excessive.
- Ne PAS recouvrir ou obstruer l'évent à vapeur avec un tissu ou tout autre objet. L'obstruction de l'évent à vapeur affecte la sécurité et peut provoquer des blessures.
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis, peuvent mousser, crépiter et obstruer le dispositif de libération de la pression (évent à vapeur). Les recettes utilisant ces articles doivent être suivies scrupuleusement pour éviter tout problème.
- Pour réduire le risque de blessure, n'utilisez PAS une cuve intérieure non dédiée ou une cuve intérieure déformée.
- Ne PAS utiliser d'accessoires ou d'ustensiles qui n'ont pas été recommandés ou fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des situations dangereuses graves, y compris des blessures corporelles.
- Ne PAS laisser le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes et ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table/du comptoir pour éviter de faire tomber le PowerCooker.
- Lorsqu'il fonctionne, le Power Cooker nécessite un espace d'air suffisant sur tous les côtés, y compris le dessus et le dessous. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des torchons à vaisselle, des serviettes en papier, des rideaux, des assiettes en papier, etc.
- Ne PAS faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne PAS déplacer ou secouer le PowerCooker pendant son utilisation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, n'oubliez pas de le mettre hors tension et de débrancher le cordon d'alimentation.
- Débranchez le PowerCooker lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez le PowerCooker refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne PAS utiliser d'objets durs tels qu'une éponge en acier pour nettoyer la cuve intérieure. Veuillez utiliser un chiffon doux pour le nettoyage.
- Le champ d'action normal du produit est compris entre 0 et 2000 mètres d'altitude.
- Avant chaque utilisation, vérifiez si l'évent de vapeur n'est pas bouché et si la sortie d'air est alignée.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le PowerCooker est utilisé à proximité d'enfants.
- Pendant l'utilisation, veuillez aligner la flèche au-dessus de l'évent d'air du couvercle avec la flèche sur la cuve pour éviter de souffler de l'air/vapeur sur la poignée depuis les côtés du couvercle.
- Commencez toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez l'une des commandes sur « Off », puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Si cet appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. NE PAS mettre la main dans l'eau !
- En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement de l'appareil, cessez immédiatement de l'utiliser et débranchez le cordon d'alimentation. N'utilisez PAS et n'essayez pas de réparer un appareil qui fonctionne mal !
- Il est nécessaire d'attendre que le PowerCooker ait refroidi avant d'essayer de retirer la cuve intérieure.
- N'utilisez PAS le PowerCooker pour la friture ou la friture sous pression avec de l'huile.
- Ne modifiez PAS les mécanismes de sécurité.
- Le PowerCooker génère une chaleur et une vapeur extrêmes lors de son fonctionnement. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter les incendies, les brûlures et autres dommages corporels pendant son fonctionnement.

**ATTENTION : Il faut faire très attention lorsque vous déplacez le PowerCooker contenant un liquide chaud, le liquide pourrait déborder et causer des brûlures.**

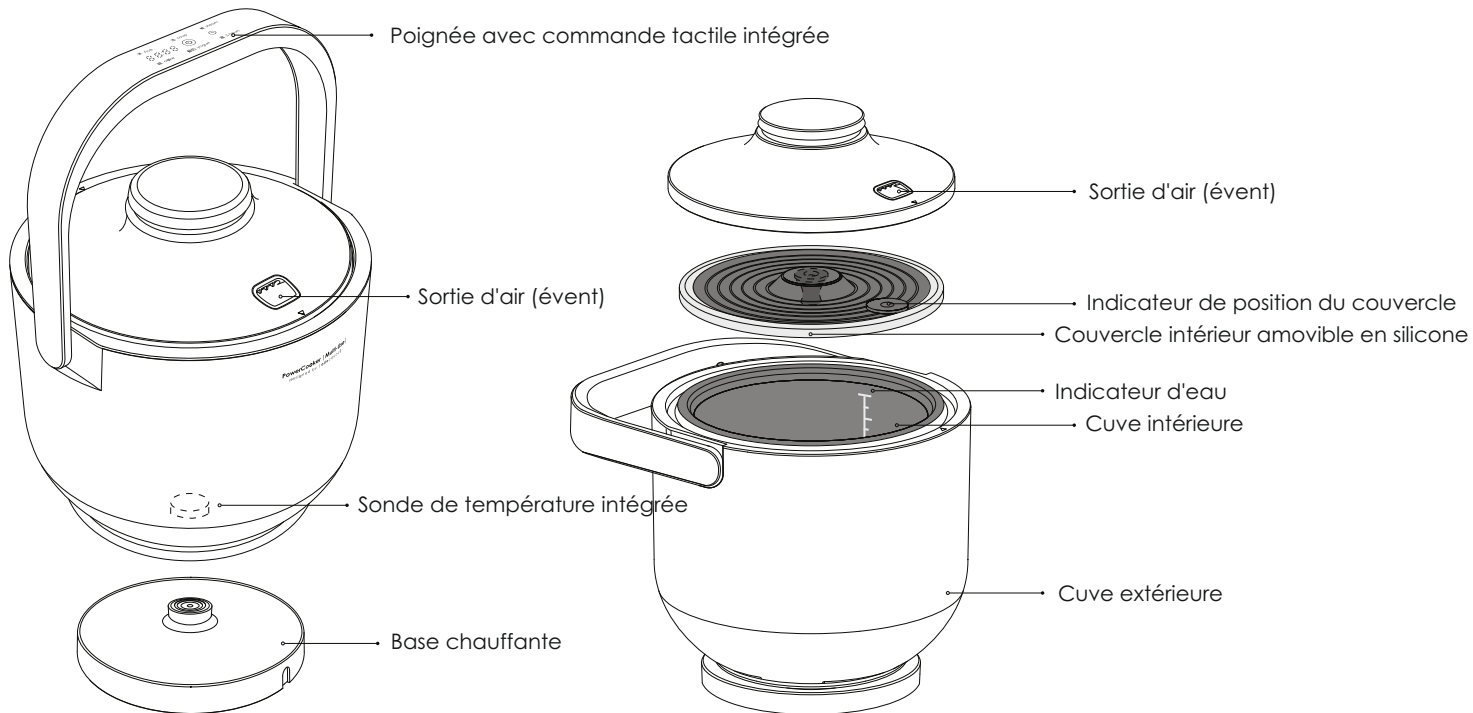
Toute personne n'ayant pas entièrement lu et compris toutes les instructions d'utilisation et de sécurité contenues dans ce manuel ne devrait pas utiliser ou nettoyer cet appareil.

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique dédié.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour de meilleurs résultats, nettoyez le couvercle, le couvercle intérieur en silicone et la cuve intérieure avant la première utilisation (VOIR LE COUVERCLE DE PESÉ ET LE COUVERCLE INTÉRIEUR AMOVIBLE AVEC JOINT EN SILICONE). Vous pouvez également nettoyer la cuve en utilisant le mode « RICE » et en faisant bouillir de l'eau dans le PowerCooker 2 à 3 fois, ce qui permet de nettoyer efficacement l'intérieur de la cuve et de réduire les odeurs.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



## MODE D'EMPLOI

### Mise sous tension, fonctionnement et arrêt

1. Branchez le câble et placez le PowerCooker sur sa base. Le bouton d'alimentation lumineux indique que le PowerCooker est en mode veille.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour allumer le PowerCooker. Vous verrez toutes les indications s'allumer sur le tableau d'affichage (poignée).

### Différents modes de cuisson

Lorsque tous les indicateurs s'allument sur l'écran, vous pouvez sélectionner l'un des 6 modes de cuisson différents en appuyant sur le bouton marche/arrêt pour les faire défiler. Les 6 modes de cuisson différents sont les suivants:

- Rice
- Soup
- Steam
- Cake
- Yogurt
- 3 hours (maintient au chaud)

### Programmeur (en option)

- Vous pouvez retarder le processus de cuisson en appuyant sur le symbole de l'horloge immédiatement après avoir allumé le PowerCooker.
- Chaque pression sur le symbole de l'horloge correspond à +5 minutes sur la minuterie, jusqu'à un maximum de 24 heures sur la minuterie. Vous pouvez naviguer entre les modes de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- En option, vous pouvez modifier le temps de cuisson pour le mode sélectionné en appuyant à nouveau sur le symbole de l'horloge.
- Après avoir sélectionné le mode de cuisson de prédilection et, en option, modifié le temps de cuisson, attendez 5 secondes et le PowerCooker démarrera automatiquement

**REMARQUE : le PowerCooker mémorise le temps de cuisson manuel que vous avez réglé pour la prochaine utilisation**

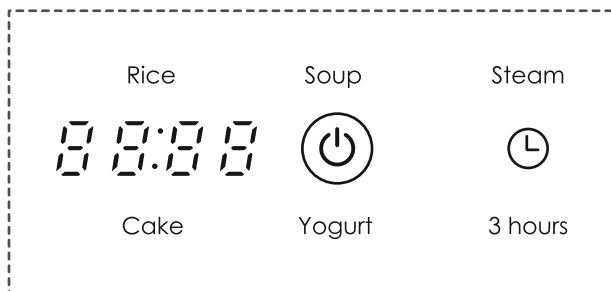
### Mise en veille, arrêt (et débranchement)

- Lorsque vous avez terminé la cuisson, retirez le PowerCooker de son socle.
- Lorsque le PowerCooker est sur son socle, il est en veille. **REMARQUE :** la mise en veille ne garde pas le PowerCooker au chaud.
- Éteignez complètement le PowerCooker en débranchant le cordon d'alimentation

### CONSEIL

le PowerCooker possède un mode mémoire. Par exemple, le mode **SOUP** a une durée par défaut de 70 minutes. Si vous avez ajouté +20 minutes au mode de cuisson en appuyant sur le symbole de l'horloge, la prochaine fois que vous choisirez le mode **SOUP** le PowerCooker se souviendra que le réglage par défaut du mode **SOUP** est de 90 minutes

## MODE D'EMPLOI



### 1. Rice

Sélectionnez le mode « RICE » pour cuire du riz. Le temps de cuisson est automatiquement ajusté en fonction de la quantité de riz dans le PowerCooker (plus il y a de riz, plus le processus de cuisson est long) et les 10 dernières minutes de temps de cuisson restantes sont décomptées sur l'écran.

### 2. Soup

Sélectionnez le mode « SOUP » pour cuire des soupes, des ragoûts ou du porridge. Le temps de cuisson par défaut est réglé sur 70 minutes. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton du symbole de l'horloge pour régler le temps.

### 3. Steam

Sélectionnez le mode « STEAM » pour la cuisson de légumes, de viandes ou d'autres plats volumineux. Le temps de cuisson par défaut est réglé sur 2 heures et 20 minutes. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur le symbole de l'horloge pour régler le temps.

### 4. Cake

Sélectionnez le mode « CAKE » pour faire cuire un gâteau ou tout autre produit boulanger. Le temps de cuisson par défaut est réglé sur 70 minutes. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton représentant une horloge pour régler le temps.

### 5. Yogurt

Sélectionnez le mode « YOGURT » pour préparer votre propre yaourt. Ajoutez du lait et une culture de yaourt dans le PowerCooker et laissez ce dernier préparer du yaourt frais pour vous. Le temps de cuisson par défaut est réglé sur 10 heures et 50 minutes. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton représentant une horloge pour régler le temps.

### 6. 3 hours (maintenir chaude)

Sélectionnez le mode « 3 HOURS » pour maintenir le contenu (aliments) du PowerCooker au chaud. Le temps de cuisson par défaut est réglé sur 3 heures. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton représentant une horloge pour régler le temps.

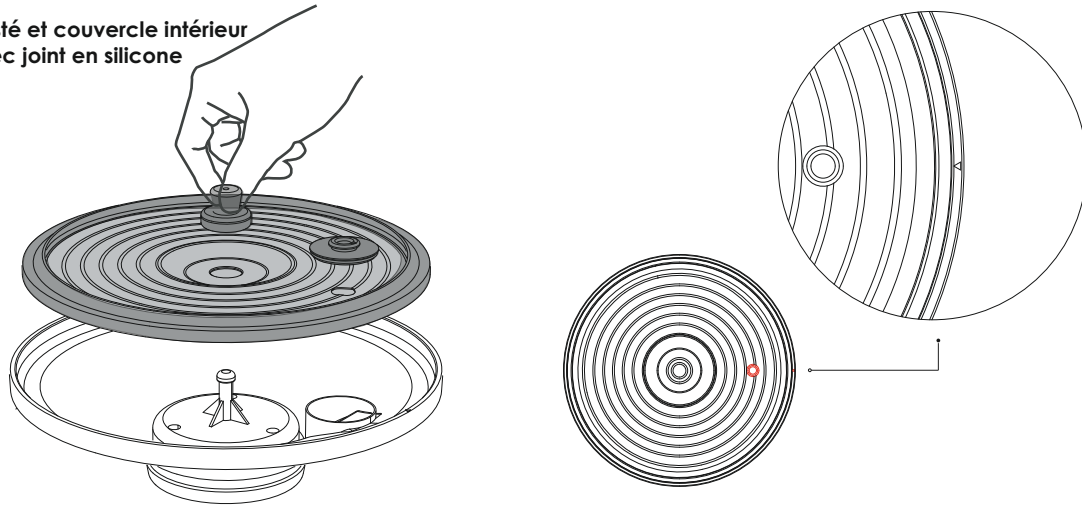
## COMMENT FONCTIONNENT LES DIFFÉRENTS MODES ?

- 1. Rice**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « RICE », le PowerCooker passe à la puissance maximale de 400 W. Il chauffe la cuve à 65-70 °C et s'arrête de chauffer pendant que le riz absorbe l'eau. Le PowerCooker recommence alors à chauffer jusqu'à 95-105°C et s'arrête à nouveau. Après cette étape, l'eau restante est évaporée à l'intérieur du PowerCooker en maintenant la température à l'intérieur de la cuve à 100°C avec une puissance moyenne de 200W. Lorsque l'eau est complètement évaporée, le PowerCooker arrête de chauffer et entre dans la phase de compte à rebours de 10 minutes. Au terme de ces 10 minutes, votre riz est prêt à être servi.
- 2. Soup**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « SOUP », le PowerCooker passe à la puissance maximale de 400 W. Il chauffe progressivement la cuve jusqu'à 92-100 °C et maintient la température à l'intérieur de la cuve à 100 °C jusqu'à la fin de la minuterie programmée.
- 3. Steam**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « STEAM », le PowerCooker passe à la puissance maximale de 400 W, chauffant la cuve à 100 °C et maintenant la température à l'intérieur de la cuve à 100 °C jusqu'à la fin de la minuterie.
- 4. Cake**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « CAKE », le PowerCooker passe à la puissance maximale de 400W et chauffe la cuve à 120°C par intervalles égaux. En entrant dans le compte à rebours de 10 minutes vers la fin, la cuve est chauffée à 125°C et reste à 125°C jusqu'à la fin des 10 minutes.
- 5. Yogurt**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « YOGURT », le PowerCooker passe à la puissance maximale de 400W, chauffant la cuve à 35°C et maintenant la température à l'intérieur de la cuve à 35°C jusqu'à la fin de la minuterie programmée.
- 6. 3 Hours (maintenir chaude)**  
 5 secondes après avoir sélectionné le mode « 3 HOURS », le PowerCooker maintient la température à l'intérieur de la cuve à 65-70°C jusqu'à la fin de la minuterie programmée.



## COMMENT NETTOYER LE COUVERCLE ET DÉBOUCHER L'ÉVACUATION DE LA VAPEUR ?

Couvercle lesté et couvercle intérieur amovible avec joint en silicone



### Désassemblage du couvercle intérieur

1. Tenez le couvercle extérieur d'une main et, de l'autre main, tirez le couvercle intérieur dans la direction opposée par sa poignée en silicone pour retirer le couvercle intérieur.
2. Chaque partie du couvercle peut désormais être lavée et nettoyée séparément.

### Réassemblage du couvercle intérieur

1. Remplacez le couvercle intérieur dans le couvercle extérieur en faisant correspondre la flèche au-dessus de l'évent d'air avec la petite flèche sur le bord du couvercle extérieur.
2. Appuyez fermement sur le couvercle intérieur en silicone pour le fixer à sa place.

### AVERTISSEMENT

Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.

## DÉPANNAGE

### Odeur pendant la cuisson

1. La raison possible est que l'assemblage du couvercle intérieur laisse les aliments ou l'eau stagnante du repas précédent cuire.
2. La raison possible pourrait être que le joint du couvercle intérieur dégage une odeur. Nettoyez-le soigneusement avant de l'utiliser.
3. Pour éviter une forte odeur pendant la cuisson, nettoyez le couvercle, le cache intérieur en silicone et la cuve intérieure avant la première utilisation.
4. Vous pouvez également nettoyer la cuve en utilisant le mode « RICE » et en faisant bouillir de l'eau dans le PowerCooker 2 à 3 fois, ce qui peut nettoyer efficacement la cuve intérieure et réduire l'odeur. Il est préférable de le faire avant la première utilisation.

### Durcissement ou odeur de l'isolant

La raison possible pourrait être que :

1. Le PowerCooker a été maintenu au chaud ou a chauffé pendant plus de 12 heures.
2. Il y a des corps étrangers/résidus alimentaires autour de la partie intérieure de la cuve intérieure ou/et sur le capteur.

### Débordement du riz de cuisson/porridge

La raison possible pourrait être que :

1. Le rapport entre l'eau et le riz n'est pas exact (l'eau ajoutée est excessive).
2. Il y a des corps étrangers/résidus alimentaires autour de la surface supérieure ou inférieure ou/et autour de la partie intérieure de la cuve intérieure ou/et sur le capteur.

# PowerCooker | Multi-Use |

LIVRE DE RECETTE | ÉDITION 1



[DesignNest.com](http://DesignNest.com)

DesignNest BV  
Keulschevaart 19 321MX Breukelen  
Pays-Bas  
[info@designnest.com](mailto:info@designnest.com)  
Fabriqué en Chine  
[www.DesignNest.com](http://www.DesignNest.com)

MIN03024

**RIZ CUIT****TEMPS DE CUISSON**  
20-30 minutes**TEMPS DE PRÉPARATION**  
5 minutes**PORTIONS**  
2-3 portions**INGRÉDIENTS**

Riz blanc à grains longs.....1 tasse (200 g environ)  
Eau.....environ 2 tasses (400ml environ.) \*  
Sel.....selon le goût

**QUANTITÉ****MÉTHODE**

1. Retirez la cuve du PowerCooker et versez 1 tasse de riz dans la cuve.
2. Lavez le riz délicatement et égouttez l'eau à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau devienne claire lorsque vous le lavez. Cela peut prendre environ 4 à 5 fois ou plus.
3. Séchez l'extérieur de la cuve et remettez-la dans le PowerCooker. Versez environ 2 tasses d'eau en vous assurant que tous les grains ne sont pas sur les côtés du bol et qu'ils sont dans l'eau. \*Pour un rapport parfait entre le riz et l'eau, plongez le bout de votre doigt dans la cuve jusqu'à ce que le bout de votre doigt touche le riz, et ajoutez de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne la première articulation de votre doigt.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton POWER en le maintenant enfoncé pour allumer le PowerCooker. Appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour passer au mode RICE, attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode RICE soit activé. Le PowerCooker ajustera automatiquement le minuteur en fonction de la quantité de riz qu'il contient (plus il y a de riz, plus la cuisson est longue) et les 10 dernières minutes de temps de cuisson restant seront décomptées sur l'écran. Vous pouvez également ouvrir le couvercle pendant la cuisson du riz pour vérifier l'état de votre riz.
5. Ouvrez le couvercle du PowerCooker et aérez le riz, même au fond du bol, avant de le servir. Votre riz est maintenant prêt à être servi.

**REMARQUE**

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Une fois que le riz est prêt, maintenez le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HEURES qui maintient le riz au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin du temps programmé.
3. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter sur la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve CHAUDE peu après la cuisson du riz.
4. Le riz brun a besoin de plus d'eau pour cuire que le riz blanc, ajustez donc la proportion d'eau en conséquence (généralement 2 tasses d'eau pour chaque tasse de riz).



## SOUPE DE LEGUMES

**TEMPS DE CUISSON**  
180 minutes

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
10 minutes

**PORTIONS**  
3-4 portions

### INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Pomme de terre.....	3 de tailles moyennes, pelées et coupées en dés moyens
Oignon blanc.....	1 de taille moyenne, haché
Courgette.....	1/4 de taille moyenne, hachée
Carottes.....	1 1/2 de taille moyenne, pelées et hachées
Piment (vert ou rouge).....	1 de taille moyenne, haché
Tofu.....	150 g, coupés en morceaux
Ail.....	1 gousse, émincée
Pâte de soja.....	2 cs
Pâte de poivron.....	1 cs
Eau.....	1,5 litres

### MÉTHODE

1. Ajoutez les pommes de terre, l'oignons, les carottes, le tofu, le piment et la courgette coupés en morceaux dans le PowerCooker.
2. Versez 1,5 litres d'eau dans le PowerCooker, ainsi que les 2 cuillères à soupe de pâte de soja, 1 cuillère à soupe de pâte de poivron, l'ail haché et remuez légèrement.
3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton POWER et maintenez-le enfoncé pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour naviguer et sélectionner le mode SOUP. Appuyez sur le symbole HORLOGE pour régler la minuterie sur 3:00 (3 heures/180 minutes) si 3 heures ne sont pas réglées par défaut. Chaque pression sur le symbole de l'HORLOGE ajoute +5 minutes à la minuterie. Attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode SOUP soit activé.
4. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier votre soupe à intervalles réguliers, remuez-la, remettez le couvercle et laissez-la cuire jusqu'à la fin du temps programmé.
5. Votre soupe est prête à être servie. Une fois que votre soupe est prête, maintenez le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HEURES qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin du temps programmé.

### REMARQUE

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve CHAUDE peu après la cuisson des aliments.

## SOUPE AU JARRET DE BŒUF ET AUX BOULETTES DE VIANDE

**TEMPS DE CUISSON**  
105 minutes

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 minutes

**PORTIONS**  
3-4 portions

<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>QUANTITÉ</b>
Jarret de bœuf.....	300 g
Boulettes de viande de bœuf.....	100 g, petite taille
Champignons.....	100 g, hachés
Carottes.....	2 moyennes, pelées et hachées
Pomme de terre.....	1 moyenne, hachée
Oignon blanc.....	½ de taille moyenne, hachée
Gingembre.....	2 cuillères à soupe, râpées ou émincées
Radis blanc.....	50g, hachés
Oignon nouveau.....	1 de taille moyenne, haché
Épinards.....	50g, hachés
Eau.....	1 litre, bouillante
Poivre noir.....	selon le goût, concassé ou en poudre
Sel.....	selon le goût

### MÉTHODE

1. Ajoutez le jarret de bœuf, les boulettes de viande de bœuf, les champignons hachés, les carottes, la pomme de terre, le radis blanc, les oignons blancs, le gingembre, les oignons nouveaux dans le PowerCooker.
2. Versez 1 litre d'eau bouillante dans le PowerCooker, ainsi que du sel et du poivre noir et remuez légèrement.
3. Fermez le couvercle et maintenez le bouton POWER enfoncé pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour naviguer et sélectionner le mode SOUP. Appuyez sur le symbole HORLOGE pour régler le minuteur sur 1:45 (1 heure et 45 minutes). Chaque pression sur le symbole de l'horloge ajoute +5 minutes à la minuterie. Attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode SOUP soit activé.
4. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier votre soupe à intervalles réguliers, remuez-la et remettez le couvercle.
5. Une fois que la minuterie est réglée sur 00:00, ajoutez les épinards, remuez la soupe et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Votre soupe est prête à être servie. Vous pouvez maintenant maintenir le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HOURS qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à l'heure programmée.

### REMARQUE

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve chaude peu après la cuisson des aliments.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici :  
<https://bit.ly/396qhaC>

## BOUILLABAISSÉ (RAGOÛT DE POISSON FRANÇAIS)

**TEMPS DE CUISSON**  
25 minutes

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
20 minutes

**PORTIONS**  
3-4 portions

### INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Bisque de homard .....	500 ml
Palourdes .....	200g, de taille moyenne
Coquilles Saint-Jacques .....	4 de taille moyenne
Crevettes .....	3 grosses, pelées si vous préférez
Morue .....	90 g, pelés et coupés en morceaux
Moules .....	6 de tailles moyennes, non décortiquées
Écrevisses .....	70 g, non décortiqués et coupés en morceaux
Échalote .....	1 de taille moyenne, hachée
Crème aigre .....	50 g
Beurre .....	50 g, coupé en petits morceaux
Persil .....	pour la garniture, haché
Ail .....	3 gousses, émincées
Poivre noir .....	selon le goût, concassé ou en poudre
Sel .....	selon le goût

### MÉTHODE

1. Ajoutez 50 g de beurre dans le PowerCooker appuyez sur le bouton POWER et maintenez appuyé pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour passer au mode RICE et attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode RICE soit activé. Le PowerCooker va commencer à chauffer et à faire fondre le beurre.
2. Une fois le beurre fondu, ajoutez les coquilles Saint-Jacques, la morue, les crevettes et une pincée de sel selon votre goût dans le PowerCooker. Fermez le couvercle et laissez les ingrédients cuire pendant 3-4 minutes.
3. Ouvrez le couvercle et remuez les ingrédients cuits. Versez la bisque de homard dans le PowerCooker avec les moules, les écrevisses, les palourdes, l'échalote et l'ail. Remuez soigneusement.
4. Fermez le couvercle et laissez les ingrédients cuire pendant 10 minutes.
5. Ouvrez le couvercle et ajoutez la crème aigre, le persil, le poivre et le sel selon votre goût, remuez la soupe et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Votre soupe est prête à être servie. Vous pouvez maintenant maintenir le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HEURES qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin du temps programmé.

### REMARQUE

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec l'évent d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve chaude peu après la cuisson des aliments.
3. Le mode RICE cuit à l'intensité de chaleur la plus élevée et maintient cette chaleur élevée à tout moment après l'activation, c'est pourquoi cette recette utilise la fonction du mode RICE. La minuterie peut afficher 00:00 mais le PowerCooker est toujours en train de chauffer. Vous devrez peut-être vérifier l'heure manuellement pendant que vous suivez cette recette. Vous pouvez également choisir d'utiliser le mode SOUP pour cette recette, mais le temps de cuisson sera considérablement plus long car le mode SOUP cuit à une intensité de chaleur plus faible.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici:  
<https://bit.ly/3qN8xHA>

## JARRET D'AGNEAU CUIT LENTEMENT AU VIN

**TEMPS DE CUISSON**  
185 minutes

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 minutes

**PORTIONS**  
3-4 portions

### INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
Jarrets d'agneau.....	600 g, 2 pièces
Oignons jaunes.....	1 de taille moyenne, en tranches
Carottes.....	2 tranches de taille moyenne
Poireau.....	1/2 taille moyenne, en tranches
Vin blanc.....	250 ml, verre plein
Beurre.....	50 g
Thym.....	4 branches (facultatif)
Feuilles de sauge.....	10 feuilles fraîches (facultatif)
Romarin.....	2 feuilles
Huile d'olive extra vierge.....	3-4 cs
Ail.....	8 gousses, écrasées et coupées en deux
Poivre noir.....	selon le goût, concassé ou en poudre
Sel.....	selon le goût

### PROCEDIMIENTO

1. Amenez les jarrets d'agneau à température ambiante s'ils sont froids ou congelés. Assaisonnez les jarrets d'agneau avec du sel et du poivre et laissez-les reposer pendant environ 30 minutes.
2. Ajoutez 50 g de beurre dans le PowerCooker et appuyez et maintenez le bouton POWER pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour passer au mode RICE et attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode RICE soit activé. Le PowerCooker va commencer à chauffer et à faire fondre le beurre.
3. Une fois le beurre fondu, ajoutez les gousses d'ail écrasées dans le PowerCooker et remuez l'ail dans le beurre jusqu'à ce que le parfum de l'ail cru se soit estompé.
4. Ajoutez les morceaux de jarrets d'agneau assaisonnés ainsi que les herbes, les oignons, les carottes et le poireau. Versez 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et 250 ml de vin blanc dans le PowerCooker avec une pincée de sel et de poivre selon votre goût.
5. Fermez le couvercle et appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour naviguer et sélectionner le mode SOUP. Appuyez sur le symbole HORLOGE pour régler la minuterie sur 3:00 (3 heures ou 180 minutes) si 3 heures ne sont pas réglées par défaut. Chaque pression sur le symbole de l'HORLOGE ajoute +5 minutes à la minuterie. Attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode SOUP soit activé.
6. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier à temps votre agneau à plusieurs reprises, remuez les ingrédients et remettez le couvercle en place.
7. Votre soupe est prête à être servie. Vous pouvez maintenant maintenir le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HOURS qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin de la durée programmée.

### NOTA

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve chaude peu après la cuisson des aliments.
3. Le mode SOUP cuit à une intensité de chaleur plus faible, ce qui en fait une option parfaite pour la cuisson lente de la viande rouge. Cette recette choisit 3:00 comme minuterie par défaut pour les jarrets d'agneau, mais le temps de cuisson peut varier en fonction de la dureté de vos jarrets d'agneau. Il est conseillé de vérifier régulièrement la cuisson des jarrets d'agneau pendant la réalisation de cette recette afin d'éviter que la viande ne soit pas assez cuite au moment de servir.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici:  
<https://bit.ly/39c0j5Q>



**RISOTTO AU POULET****TEMPS DE CUISSON**  
30 minutes**TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 minutes**PORTIONS**  
3-4 portions**INGRÉDIENTS**

	<b>QUANTITÉ</b>
Poulet désossé.....	350 g, coupé en morceaux
Riz Risotto.....	200 g
Champignons.....	250 g, coupés en tranches
Courgette.....	1 de taille moyenne, coupée en dés
Huile de cuisson.....	5 cas
Eau bouillante.....	500 ml
Mélange d'herbes pour risotto.....	selon les goûts/instructions sur l'emballage
Mélange d'épices pour assaisonnement de poulet.....	selon le goût/instructions sur l'emballage

**MÉTHODE**

1. Amenez les morceaux de poulet à température ambiante s'ils sont froids ou congelés. Assaisonnez le poulet avec 3 cuillères à soupe d'huile et le mélange d'épices et laissez-le reposer pendant environ 10 minutes.
2. Versez 2 cuillères à soupe d'huile dans le PowerCooker et appuyez sur le bouton POWER et maintenez appuyé pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour passer au mode RICE et attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode RICE soit activé. Le PowerCooker commence à chauffer.
3. Ajoutez les morceaux de poulet assaisonnés dans le PowerCooker et remuez les morceaux de poulet avec l'huile. Fermez le couvercle du PowerCooker et laissez le poulet cuire pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Ouvrez le couvercle et ajoutez la courgette, les champignons, le mélange d'herbes et le riz à risotto. Remuez bien les ingrédients et versez les 500 ml d'eau bouillante dans le PowerCooker.
5. Fermez le couvercle et laissez le mélange cuire pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le riz ait absorbé la majeure partie de l'eau.
6. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier votre risotto à intervalles réguliers, remuez les ingrédients et remettez le couvercle.
7. Votre risotto est prêt à être servi. Vous pouvez maintenant maintenir le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HEURES qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin du temps programmé.

**NOTA**

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de tirer la cuve chaude peu après la cuisson des aliments.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici:  
<https://bit.ly/39UjLmM>

**RAGOÛT DE POULET AUX CHÂTAIGNES****TEMPS DE CUISSON**  
90 minutes**TEMPS DE PRÉPARATION**  
5-10 minutes**PORTIONS**  
3-4 portions**INGRÉDIENTS**

Poulet entier.....	1 kg, coupé en morceaux
Châtaignes.....	20, retirées de leur coquille
Gingembre.....	5 g, coupés en tranches
Échalotes.....	5 g
Sucre.....	10 g
Sauce de soja.....	4 cs
Vin de cuisine.....	2 cs
Sauce aux huîtres.....	1 cs
Eau bouillante.....	200 ml

**QUANTITÉ****MÉTHODE**

1. Amenez les morceaux de poulet à température ambiante s'ils sont froids ou congelés. Ajoutez les morceaux de poulet dans le PowerCooker avec la sauce soja, la sauce huître, le sucre, le gingembre, les oignons verts, l'eau bouillante et le vin de cuisson.
2. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton POWER pour allumer le PowerCooker, appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour passer au mode RICE et attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode RICE soit activé. Le PowerCooker commence à chauffer. Laissez tous les ingrédients dans le PowerCooker chauffer pendant environ une heure (60 minutes).
3. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier régulièrement votre ragoût, remuez les ingrédients et remettez le couvercle.
4. Ouvrez le couvercle et ajoutez les châtaignes. Remuez bien les ingrédients, fermez le couvercle et laissez cuire le ragoût pendant 30 minutes supplémentaires.
5. Ouvrez le couvercle du PowerCooker pour vérifier votre ragoût à intervalles réguliers, remuez les ingrédients et remettez le couvercle en place.
6. Votre ragoût est prêt à être servi. Vous pouvez maintenant maintenir le bouton POWER enfoncé pour passer en mode veille OU vous pouvez passer en mode 3 HEURES qui maintient la soupe au chaud à 65-70°C jusqu'à la fin de la durée programmée.

**REMARQUE**

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve chaude peu après la cuisson des aliments.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici:  
<https://bit.ly/2M2zZSD>

## GÂTEAU AUX CAROTTES ET À LA BANANE AVEC GLAÇAGE AU CITRON

### TEMPS DE CUISSON

60 minutes

### TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

### PORTIONS

3-4 portions

### INGRÉDIENTS

	QUANTITÉ
Bananes.....	1 1/2 taille moyenne
Œufs.....	2 de taille moyenne
Carottes.....	150 g, râpées
Huile de tournesol.....	75 ml
Sucre.....	100 g
Cannelle en poudre.....	1 cc
Poudre de gingembre.....	1 cc
Sel.....	1/2 cc
Farine tout usage.....	125 g
Bicarbonate de soude.....	1 1/2 cc
Poudre de cardamome.....	1 cc (facultatif)
Fromage à la crème.....	200 g
Sucre à glacer.....	100 g
Zeste de citron.....	1 cc

### MÉTHODE

1. Pelez et écrasez les bananes dans un grand bol. Ajoutez les œufs, la carotte râpée, l'huile de tournesol, le sucre, la cannelle en poudre, le gingembre en poudre, la cardamome en poudre (facultatif) et le sel dans le grand bol et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Tamisez la farine dans le mélange avec le bicarbonate de soude et mélangez bien jusqu'à ce que la farine soit bien mélangée au mélange.
3. Ouvrez le couvercle du PowerCooker, retirez la cuve et saupoudrez de farine la surface de la cuve, le fond et les côtés.
4. Transférez l'appareil à gâteau du grand bol dans la cuve et remplacez la cuve dans le PowerCooker. Fermez le couvercle et appuyez à nouveau sur le bouton POWER pour naviguer et sélectionner le mode BAKE. Appuyez sur le symbole HORLOGE pour régler la minuterie sur 1:00 (1 heure ou 60 minutes) si 1 heure n'est pas réglée par défaut. Chaque pression sur le symbole de l'HORLOGE ajoute +5 minutes à la minuterie. Attendez que le voyant cesse de clignoter et que le mode BAKE soit activé.
5. Pour le glaçage, versez le fromage frais dans un bol, ajoutez le sucre glace et le zeste de citron et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène. Placez ce mélange de glaçage au réfrigérateur pendant au moins une heure.
6. Afin de vérifier si le gâteau est prêt, vous pouvez ouvrir le couvercle du PowerCooker et piquer un cure-dent au milieu du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, votre gâteau est prêt.
7. Retirez avec **PRÉCAUTION** la cuve (EXTRÊMEMENT CHAUDE) du PowerCooker **À L'AIDE DE GANTS**, retournez-la sur une assiette pour faire sortir le gâteau. Laissez le gâteau reposer un moment et coupez-le en deux horizontalement (de bas en haut).
8. Sortez le glaçage du réfrigérateur et étalez-le sur la moitié inférieure, placez l'autre moitié sur le dessus et ajoutez le reste du glaçage au gâteau.

### REMARQUE

1. Il est important d'aligner correctement la sortie d'air avec le conduit d'air pour éviter toute surpression et tout dommage au PowerCooker.
2. Débranchez le PowerCooker de sa source d'alimentation et utilisez la poignée du PowerCooker pour le transporter jusqu'à la table à manger. N'essayez PAS de retirer la cuve CHAUDE peu de temps après la cuisson des aliments.

Besoin d'instructions vidéo? Regardez la vidéo de la recette ici:  
<https://bit.ly/3sWD8nA>