

Electric Pressure Cooker

2 Quart Capacity

deni®

Model #9770

IMPORTANT!

Please keep these instructions and your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Electric Pressure Cooker

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

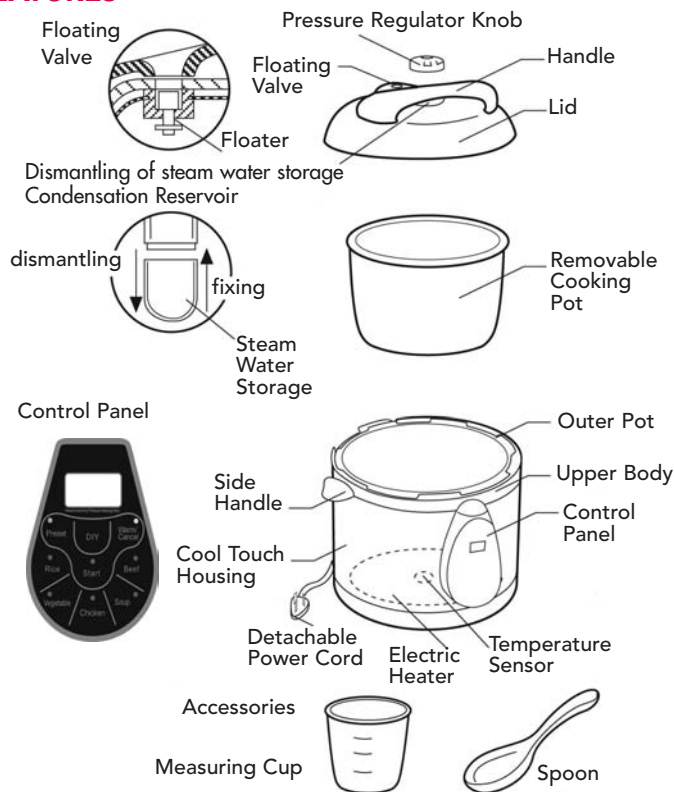
- Read all of the instructions before use.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Keep pressure cooker out of the reach of children.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Using attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause hazards.
- Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and return it to the manufacturer for proper service, repair, or replacement.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Make sure appliance is off before unplugging from the electrical outlet.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Do not cover the appliance or have it near flammable material including curtains, draperies, walls, and the like when in operation.
- Always use in a well ventilated area.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or housing in water or any other liquid.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure.
- Always use in a well ventilated area.
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from steam inside the unit.
- While the unit is in operation, never remove the lid.
- Do not use without the removable cooking pot in place.
- Do not cover the pressure valves with anything. An explosion may occur.
- Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
- Do not fill the pressure cooker more than $\frac{1}{2}$ full with food or $\frac{2}{3}$ full with liquid. When cooking foods that expand during cooking, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full.
- When cooking foods under pressure, at least 1 cup (8 oz) of liquid should be used.
- Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles and pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure in the pressure cooker. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the floating valve.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
- Do not use an extension cord with this pressure cooker. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The pressure cooker is for household use only.
- The pressure cooker should not be used for other than the intended use.
- Extreme caution should be used when moving any appliance containing hot food or liquid.

- Servicing or repair should only be completed by a qualified technician.
- The pressure cooker has a polarized AC (Alternating Current) plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- **WARNING:** Never deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F) When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES



Electric Pressure Cooker

FEATURES

Pressure Regulator Knob: Turned to AIRTIGHT and the lower position when cooking to reach pressure, and turned to EXHAUST and in the upper position to release pressure (Quick release method)

Floating Valve: The floating pin is a safety device. It will rise against pressure built up and keep the cover in the locking position until pressure is released.

Self Locking Lid: Allows you to lock the lid to the pressure cooker and does not allow you open the lid until the pressure has dropped to zero.

Removable Cooking Pot: 2 qt. capacity double non-stick removable pot provides even heat distribution.

Condensation Reservoir: Collects excess water during cooking.

Rubber Gasket: Creates an airtight seal that is needed for the Pressure Cooker to operate.

Pressure Safety Valve: Allows excess pressure to escape if too much pressure is building up during cooking process.

CONTROL PANEL FUNCTIONS

Start: Use to begin the cooking cycle.

Preset: Allows you to delay the cooking start time by 1 to 9 hours later.

DIY (Do-It-Yourself): Allows you to self-program the cooking time from 1 to 99 minutes.

Warm/Cancel: When indicator light is lit, unit will reheat or keep warm cooked foods for up to 24 hours. This will also cancel any cooking setting or function. The light will go off when pressed again to indicate it has been cancelled.

Beef: Preset pressure setting for cooking Beef. The default setting is 6 minutes. You can adjust the cooking time from 6-35 minutes by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Soup: Preset pressure setting for cooking Soup. The default setting is 5 minutes. You can adjust the cooking time from 5-35 minutes by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Chicken: Preset pressure setting for cooking Chicken. The default setting is 5 minutes. You can adjust the cooking time from 5-30 minutes by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Vegetable: Preset pressure setting for cooking Vegetables. The default setting is 1 minute. You can adjust the cooking time from 1-20 minutes by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Rice: Preset pressure setting for cooking Rice. The default setting is 4 minutes. You can adjust the cooking time from 4-20 minutes by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse the housing in water or any other liquid. NEVER clean any parts in a dishwasher.
3. Make sure the rubber gasket is seated properly inside the lid. To ensure the correct fitting, fill the removable cooking pot with two-thirds water (**Note: use the 3 cup mark on the inside of the cooking pot**); and run the unit for 15 minutes using **DIY Function** (see page 8).
4. Release the pressure by turning the pressure regulator knob to EXHAUST. The floating valve will drop.
5. Let the appliance cool to room temperature and then empty and clean.

How To Operate Using Pressure Setting

Before using the pressure cooker each time, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly (see page 10).

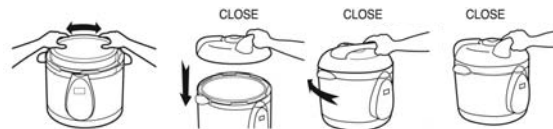
1. The unit comes with a detachable cord. Plug the cord into the unit first, then into a wall outlet. The unit will beep and the display will show "0.00"



2. Open the lid, holding the handle and turning it in anti-clockwise direction (to the right) until the lid will not move any further, then remove the lid vertically.



3. Remove the cooking pot and place food into the pot according to the recipe or cooking chart (see pages 11, 13-19)
4. Position the pot into the appliance and place the lid onto the Pressure Cooker and turn it clockwise (to the left) until the lid is locked.



5. Turn the pressure regulator knob on the top of the lid to **AIRTIGHT**.



6. Set the cooking function based upon the recipe or desired food setting. See pages 13-19 for further instructions.
7. Press the "Start" button to begin cooking.
8. When cooking is finished, the unit will beep 3 times. Let the pressure drop on its own (called natural release) or turn the regulator knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is reduced.

CAUTION: When turning the knob to release pressure, hot steam/liquid will be ejected.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button

Electric Pressure Cooker

is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

WARNING: Do not hold the pressure regulator knob. Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

Warm Function

This function reheats or keeps cooked food warm for up to 24 hours.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking (Steps 1-2 only).
2. Place cooked food in removable cooking pot.
3. Place lid on pressure cooker (see figures on page 4).
4. Turn the pressure regulator knob to AIRTIGHT (see figures on page 4).
5. The "Warm/Cancel" indicator light will be lit and the display will read "0.00". Press "Start." The unit will come up to 24 hours. You can cancel this function at any time by pressing the "Warm/Cancel" button.

Beef Function

Use this setting for pieces of beef. It is preprogrammed for High Pressure, 6 minutes. This function is adjustable for different types and sizes of beef up to 35 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Beef" button. The display will show "0.06" for 6 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Beef" button again until the desired time is reached up to 35 minutes).
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Soup Function

Use this setting for soup. It is preprogrammed for High Pressure, 5 minutes. This function is adjustable for different types and quantities of soup up to 35 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the **"Soup"** button. The display will show "0.05" for 5 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Soup" button again until the desired time is reached up to 35 minutes)
4. Press **"Start"** button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Chicken Function

Use this setting for pieces of chicken. It is preprogrammed for High Pressure, 5 minutes. This function is adjustable for different types and sizes of chicken up to 30 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the **"Chicken"** button. The display will show "0.05" for 5 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "" button again until the desired time is reached up to 30 minutes)
4. Press **"Start"** button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Electric Pressure Cooker

Vegetable Function

Use this setting for vegetables. It is preprogrammed for High Pressure, 1 minute. This function is adjustable for different types and sizes of vegetables up to 20 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the **"Vegetable"** button. The display will show "0.01" for 1 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the **"Vegetable"** button again until the desired time is reached up to 20 minutes)
4. Press **"Start"** button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the **"Warm/Cancel"** button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless **"Warm/Cancel"** button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Rice Function

Use this setting for rice. It is preprogrammed for High Pressure, 4 minutes. This function is adjustable for different types and quantities of rice up to 20 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the **"Rice"** button. The display will show "0.04" for 4 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the **"Rice"** button again until the desired time is reached up to 20 minutes)
4. Press **"Start"** button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the **"Warm/Cancel"** button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless **"Warm/Cancel"** button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

DIY (Do-It-Yourself) Function

Use this setting to program the cooking time from 1 to 99 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "DIY" button. The display will show "0.00" You can program the time by pressing the "DIY" button until the desired time is reached. (The maximum time is 99 minutes.)
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Preset Function

This setting allows you to begin cooking food up to 9 hours later in 1 hour increments. You can use the Preset function with the other functions - Warm, Beef, Soup, Chicken, Vegetable, Rice and DIY (Do-It-Yourself). **CAUTION:** Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese, and dairy products cannot be left out at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour if the room temperature is above 90 °F.) When cooking these foods, do not set the Preset function for more than 1–2 hours.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Preset" button. The display will show "1.00" You can increase the time by pressing the "Preset" button again until you reach the desired time. (The maximum time is 9 hours.)
4. Next, press the desired cooking function button: Warm, Beef, Soup, Chicken, Vegetable, Rice or DIY (Do-It-Yourself).
5. The display will show the default setting for that particular function. This time can be changed by pressing the function button again until the desired time is reached.
6. Next, press "Start" button to begin. Once the Preset time has elapsed, the unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
7. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.

Electric Pressure Cooker

8. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

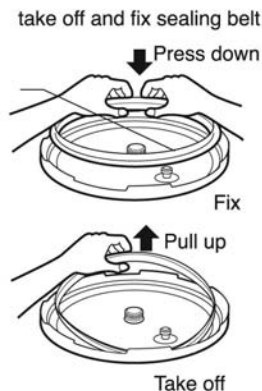
Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm up to 24 hours.

Cleaning/Maintenance

Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher. Always wash the pressure cooker thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug and let the unit cool before cleaning.
2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge in water.

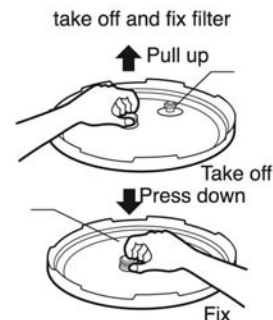


4. Turn the lid upside down, grasp the rubber gasket on either side and pull up. Replace the pressure regulator knob by placing it back onto the metal fitting and rotating the knob until it drops into place. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the edge of the lid. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid. Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not work.

NOTE: The rubber gasket must always be properly positioned on the underside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See pg. 4 "Before First Use", #3.)

5. If the rubber gasket is damaged, do not use the appliance and contact the Customer Service department at 1-800-336-4822.

6. To clean the pressure regulator filter, turn the lid upside down, grasp the metal filter, located in the center of the lid (see figures to the right) and pull up. Clean the filter with warm soapy water using a small brush to remove any food particles. Replace the filter by positioning it back onto the metal clips, and snapping it back in place.
7. In order to maintain good performance of your pressure cooker, the bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
8. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.



Cleaning the Pressure Regular Knob

Check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Press down and turn the pressure regulator knob counter clockwise past the EXHAUST setting and carefully lift the knob up to remove.
3. Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and turn clockwise.

Electric Pressure Cooker

Recommended Cooking Times

Cooking times are approximate times. Use these as general guidelines. Size and variety will alter cooking times.

Vegetables	High Pressure
Apples, chunks	2 mins
Artichokes, whole	8-10 mins
Asparagus, whole	1-2 mins
Beans fresh green or wax	2-3 mins
shelled lima	2-3 mins
Beets 1/4" slices	3-4 mins
whole, peeled	12-15 mins
Broccoli, florets or spears	2-3 mins
Brussel sprouts, whole	3-4 mins
Cabbage, quartered	3-4 mins
Carrots, 1/4" slices	1-2 mins
Cauliflower, florets	2-4 mins
Corn on the cob	3-5 mins
Eggplant, 1 1/4"	2-3 mins
Peas, shelled	1-1 1/2 mins
Potatoes Pieces, slices	5-8 mins
Whole, small	5-8 mins
Whole, medium	10-12 mins

Vegetables	High Pressure
Rice Brown	15-20 mins
White	5-7 mins
Spinach, fresh	2-3 mins
Squash Fall, 1" chunks	4-6 mins
Summer, sliced	1-2 mins
Meat and Poultry Beef, Pork, Lamb (1-2" cubes)	15-20 mins
Beef/Veal Roast, brisket	50-60 mins
Shank 1 1/2" thick	25-35 mins
Meatballs, browned	8-10 mins
Lamb, boneless roast	45-55 mins
Pork Loin roast	40-50 mins
Smoked butt	20-25 mins
Ham shank	30-40 mins
Chicken Boneless breast, thigh	8-10 mins
Pieces	10-12 mins
Whole	15-20 mins
Turkey breast, whole	30-40 mins
Fish: Steaks, fillets 3/4" - 1"	4 mins
1 1/4" - 1 1/2"	5 mins

Hints and Tips

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, always use at least 1 cup of water or liquid in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.
- When using the pressure settings, the timer will not begin counting down until there is enough pressure.
- When cooking under pressure, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method and check for doneness. If not done, continue cooking under pressure.
- Never fill the pressure cooker more than half full with food or $\frac{4}{5}$ full with liquid. The pressure cooker must have enough liquid to steam or the food will not cook properly.
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit.
- Tougher, less expensive cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks the fibers down for tender results.
- Fresh fruit should be cooked using the "Vegetable" setting.
- Add a tablespoon of oil to the water to reduce the amount of foaming that beans produce.

Troubleshooting

If you have not added sufficient liquid and you notice that the floating valve has not risen, but the timer is counting down, perform the following steps:

1. Stop the pressure cooker by pressing the "Warm/Cancel" button.
2. Turn the pressure regulator knob to AIRTIGHT, using short bursts, until the pressure is fully released.
3. Remove the lid and add approximately $\frac{1}{2}$ cup of water/stock or any liquid. Stir food to disperse liquid.
4. Replace the lid and lock into position.
5. Set the desired cooking time or function..
6. Press the "Start" button to begin cooking again.

If steam is leaking from under the cover because the cover is not properly closed, the gasket isn't positioned properly or is damaged, or the pressure cooker is over filled, follow these steps:

1. Release any pressure using the quick release method.
2. Remove the gasket and check for tears or cracks.
3. Check to ensure the gasket is positioned properly.
4. If too full, remove excess liquid and continue cooking.

If you can't open or remove the cover:

1. Be sure all of the pressure has been released.
2. If you still cannot open it, bring the contents of the cooker up to pressure again.
3. Release the pressure completely.
4. If the cover still won't come off, call customer service at 1-800-336-4822.

Electric Pressure Cooker

Recipes

Arroz con Pollo (Chicken and Rice)

Servings: 1-2

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 7 minutes under pressure

Ingredients

Salt and pepper

1½ lb. chicken, cut into eighths with the skin removed

1 tbsp. olive oil

½ chorizo sausage

¼ cup white wine

½ cup chopped onion

1 clove garlic, peeled and minced

¾ cup red bell pepper, cored, seeded, and diced

1 cup canned plum tomatoes, seeded and chopped coarsely

½ cup long-grain white rice, uncooked

¼ cup frozen peas

1 cup chicken broth or stock

½ tsp. salt

Method

1. Liberally salt and pepper the chicken.
2. Heat 2 tbsp. of olive oil in a separate pan on the stove top on medium-high heat. In batches, brown the chicken. Set aside. Add the chorizo and cook for 1 minute. Add the browned chicken back into the pan. Pour in the wine and cook for 2 minutes. Remove contents with all juices and set aside.

3. Heat the remaining ½ tbsp. of olive oil in the same pan. Add onion, garlic, and red bell pepper. Heat until the onion is soft. Add tomato and rice and cook for 1 minute. Add peas, stock, salt, chicken, and chorizo, with all juices. Mix well.
4. Transfer contents to pressure cooker and set **DIY function** (see page 8). Cover and cook for 7 minutes.
5. Release the pressure using the quick-release method.
6. Remove lid.
7. Fluff rice and serve.

Bar-B-Q Beef

Servings: 2-4

Prep Time: 20 minutes

Cooking Time: 40 minutes under pressure

Ingredients

½ tbsp. vegetable oil

1-2 lbs. boneless, rump roast or trimmed chuck

¾ cup onion, sliced

¾ cup celery, finely chopped

¾ cup prepared barbecue sauce

1 bay leaf

Dash of tabasco to taste

1 tbsp. brown sugar

½ can (6 oz) beer

¾ tsp. chili powder

Method

1. Heat oil in a separate pan on the stove top. Add the roast and evenly brown all sides.
2. Add onions and celery and cook for 1 minute. Take out the roast and set aside. Put in the barbecue sauce, beer, and chili powder. Mix well. Place the roast in the pressure cooker and cover with barbecue sauce mixture.
3. Cover and cook for 40 minutes using the **DIY function** (see page 8).
4. Release the pressure using the quick-release method. When the pressure has dropped, unlock and remove cover. Test the roast for tenderness with a fork. If not tender, cover and cook under pressure for an additional 10 minutes.
5. Remove the roast and let sit for at least 15 minutes. Slice thin against the grain. Serve with barbecue sauce.

Easy Corn Chowder

Servings: 2-3

Prep Time: 10 minutes

Cooking Time: 8 minutes under pressure

Ingredients

1 tbsp. vegetable oil

1/2 cup onion, chopped

1/2 cup red bell pepper, cored, seeded and diced

1/2 cup carrots, peeled and cut into 1/4 inch rounds

1/2 cup celery, cut into 1/4 inch slices

3/4 cup potatoes, peeled and diced

1 cup frozen corn kernels

1/2 cup frozen green peas

3 cups chicken or vegetable broth or stock

Salt and pepper to taste

1 cup wide egg noodles

1/2 tbsp. chopped fresh parsley or snipped dill

1 cup cooked diced chicken (optional)

Method

1. Heat oil in a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onions, peppers, carrots, celery, and potatoes. Brown until soft. Add corn and peas. Transfer contents to the pressure cooker.
2. Cover and cook for 8 minutes using the **Soup or DIY function** (see page 6 or 8).
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid.
5. Season with salt and pepper.
6. Heat the chowder until it boils, using the **Soup** setting (see page 6). Add noodles and cook until al dente. Stir in parsley and chicken. Serve hot.

Electric Pressure Cooker

Rich Cauliflower Soup

Servings: 2-3

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 10 minutes under pressure

Ingredients

1 tbsp. olive oil

$\frac{3}{4}$ cup onion, chopped

$\frac{1}{2}$ large head cauliflower, trimmed, broken into small florets

1 cup half and half

2 cups chicken or vegetable broth or stock

Salt and pepper to taste

1 tbsp. fresh parsley, chopped and $\frac{1}{2}$ tsp. fresh mint

Method

1. Heat olive oil a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onion and brown until soft. Add cauliflower, stock, and half and half.
2. Cover and cook for 10 minutes using the **Soup or DIY Function** (see page 6 or 8) for 10 minutes.
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid. The cauliflower should be very soft. If it's still hard, cook under pressure for an additional 2-3 minutes, or until tender.
5. Puree the soup in batches in a blender until smooth. Pour back in the pressure cooker. Season with salt and pepper. Stir in parsley and mint.

Dijon Pork Stew

Servings: 1-2

Prep Time: 20 minutes

Cooking Time: 14 minutes

Ingredients

Salt and pepper

1 lb pork shoulder, cut into 1" cubes

1 tbsp. olive oil

1 cup onion, chopped

1 clove garlic, chopped

$\frac{1}{2}$ tbsp. all-purpose flour

$\frac{1}{4}$ cup dry red wine

$\frac{1}{4}$ chicken or beef broth

2 fresh sage leaves, chopped

4 small red potatoes, scrubbed, peeled, quartered

$\frac{1}{2}$ large carrot, thinly sliced

$\frac{3}{4}$ tbsp. dijon or whole-seed mustard

1 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley

Method

1. Liberally salt and pepper the pork shoulder. Set aside.
2. Heat olive oil in a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onions and garlic, browning until onion is soft. Add the pork and cook until golden brown. Dust with flour. Stir well. Add red wine, broth, and sage. Transfer contents to pressure cooker.
3. Cover and cook for 20 minutes using the **DIY function** (see page 8).
4. Let the pressure drop using the quick-release method.

5. Unlock and remove lid.
6. Add potatoes and carrots.
7. Cover and continue cooking 8 minutes using the **DIY function** (see page 8).
8. Let the pressure drop using the quick-release method.
9. Unlock and remove cover.
10. Season to taste with salt and pepper. Stir in dijon mustard and parsley before serving.

Ratatouille (Vegetable Stew)

Servings: 2-3

Prep Time: 20 minutes

Cooking Time: 5 minutes under pressure

Ingredients

- 1 tbsp. olive oil
- 1/2 cup onions, chopped
- 1 clove garlic, peeled and thinly sliced
- 3/4 cup green bell pepper, cored, seeded, diced
- 3/4 cup red bell pepper, cored, seeded, diced
- 1 cup zucchini, trimmed, quartered lengthwise, diced
- 1 cup eggplant, peeled and cut into 1/2 inch cubes
- 1/2 can (7 oz) diced tomatoes in puree
- 1/8 cup water
- 1/4 tsp. dried thyme
- 3/4 tsp. salt
- a dash black pepper
- 1 tbsp. shredded basil

1 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley

Salt and pepper to taste

1 tbsp. balsamic vinegar

Method

1. Heat olive oil in a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onions, garlic, green and red bell peppers, browning until onion is soft.
2. Add zucchini, tomatoes, eggplant, water, thyme, 3/4 tsp. salt and a dash of pepper. Brown for 4 minutes.
3. Cover and cook for 7 minutes using **Vegetable** or **DIY function** (see page 7 or 8).
4. Release the pressure using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid. Add basil and parsley. Season with salt and pepper. Add the vinegar. Serve hot.

Electric Pressure Cooker

Steamed Lemon Artichokes

Servings: 2

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 7 minutes under pressure

Ingredients

1/2 cup water

1 juiced lemon, rind reserved

1/2 tsp. salt

1 bay leaf

2 medium artichokes, trimmed as per step 2

1/2 cup mayonnaise

1/2 clove garlic, peeled and minced

Dash of tabasco sauce

1 tbsp. minced flat-leaf Italian parsley or snipped dill

Method

1. Add water to the pressure cooker. Add all but 1 tbsp. of lemon juice, salt, and bay leaf. Mix until the salt dissolves. Place reserved lemon rinds in water.
2. Trimming the artichokes: Cut off the stems. Tear off and discard top 2-3 layers of tough leaves. From the top of the artichoke, cut off 1-1 1/2 inches. Carefully expose inner leaves and choke. Pull out and discard any thorny leaves. Scoop out any fuzzy matter from center of choke. Dampen artichokes in the lemon water in the pressure cooker. Place artichokes upside down.
3. Cover and cook for 7 minutes using the **Vegetable or DIY setting** (see page 7 or 8).

4. Release the pressure using the quick-release method.

5. Unlock and remove lid. Carefully remove artichokes from pressure cooker using a slotted spoon. Cool to room temperature.

6. Mix mayonnaise, the rest of the lemon juice, garlic, and tabasco to taste. Serve on side for dipping.

7. Carefully open the center of each artichoke. Fill with 1/4 of lemon mayonnaise. Sprinkle top with parsley or dill.

Favorite Pot Roast

Servings: 2-3

Prep Time: 20 minutes

Cooking Time: 50 minutes under pressure

Ingredients

1 tbsp. all-purpose flour

1 tsp. salt

1/4 tsp. pepper

1-2 lb. boneless, trimmed chuck

1/2 tbsp. olive oil

1/2 small onion, sliced

3/4 cup fresh rosemary or 1 tsp. chopped bay leaf

3/4 cup beef broth or red wine

Salt and pepper to taste

Method

1. Mix the flour, salt and pepper. Rub all over the roast.

2. Heat olive oil in a separate pan on the stove top on Medium-high

- heat. Add the roast and brown equally on all sides.
3. Add onions and brown for 1 minute. Add bay leaf or rosemary and beef broth. Transfer the contents to pressure cooker.
 4. Cover and cook for 50 minutes using the **DIY function** (see page 8).
 5. Release the pressure using the quick-release method. Unlock and remove lid. Test the roast with a fork. The fork should go through easily. If it is not to your desired doneness, cover and cook under pressure for an additional 10 minutes.
 6. Remove the roast. Cover and let stand for 10 minutes before slicing.
 7. If the gravy isn't thick enough, bring to a boil, and cook until thick. Season with salt and pepper. Remove and discard bay leaf. Slice the roast against the grain and serve with gravy.

Sweet & Sour Chicken

Servings: 1-2

Prep Time: 15 minutes

Cooking Time: 8 minutes under pressure

Ingredients

- 1/2 tbsp. vegetable oil
- 1/2 cup onion, chopped
- 1/2 cup green bell pepper, cored, seeded, diced
- 1/2 cup red bell pepper, cored, seeded, diced
- 1 lb boneless chicken thighs, trimmed of fat, cut into 1" pieces
- 1 tbsp. soy sauce
- 1 cup prepared sweet-n-sour or duck sauce
- 1/2 tbsp. apple-cider vinegar

- 1/2 tbsp. water
- 1/4 tsp. garlic powder
- 1 scallion, white and green parts, thinly sliced
- 1/4 tbsp. fresh ginger, finely minced
- 1/2 tbsp. cornstarch
- 1/2 cup cooked white rice

Method

1. Heat oil in a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onions, red and green bell peppers, browning for 2 minutes. Add chicken and soy sauce, cooking for 3 more minutes. Add sweet-n-sour sauce, vinegar, water, corn starch and garlic powder. Stir well.
2. Cover. Transfer contents of pan into Pressure Cooker and cook for 8 minutes using the **DIY function** (see page 8).
3. Let the pressure drop using the quick-release method.
4. Unlock and remove lid.
5. Place on a serving dish. Garnish with scallions, serving over rice.

Electric Pressure Cooker

Chili

Servings: 2-3

Prep Time: 25 minutes, plus bean presoaking time

Cooking Time: 15 minutes under pressure

Ingredients

1 cup (1/2 lb.) pinto beans, picked over
2 tbsp. olive oil
3/4 cups onion, chopped
1 clove garlic, minced
3/4 cup green bell pepper, cored, seeded and chopped
3/4 cup red bell pepper, cored, seeded and chopped
1/2 jalapeno pepper, cored, seeded and chopped (adjust as needed)
3/4 cup carrots, peeled and chopped
3/4 cup celery, chopped
1 tbsp. chili powder
2 tsp. ground cumin
1 tsp. ground oregano
1 lb lean ground beef
1/2 can (14 oz) crushed tomatoes plus 1 tbsp. tomato paste
1 large bay leaf
1/2 cup water
Salt to taste
2 cups cooked white rice for serving
Shredded cheddar cheese for serving

Method

1. Under cold water, rinse beans in a colander. Soak them overnight.
2. Heat olive oil in a separate pan on the stove top on Medium-high heat. Add onion, garlic, green, red and jalapeno peppers, carrots,

and celery. Brown until onion is soft. Stir in chili powder, cumin, and oregano. Mix and brown for 1 minute. Add ground beef and brown until no longer pink. Add tomatoes, beans, bay leaves, and water. Mix to combine. Transfer contents of pan into pressure cooker.

3. Cover and cook for 15 minutes using the **DIY function** (see page 8).
4. Release the pressure using the quick-release method.
5. Unlock and remove lid. Sample the beans. If still hard, cook under pressure for an additional 2-3 minutes, using **DIY function** (see page 8).
6. Season with salt, serving over white rice. Garnish with cheddar cheese on top.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Pressure Cooker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)
1-800-DENI-822
or email us at
custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Pressure Cooker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Autocuiseur électrique

Capacité de 2 pintes

Modèle n° 9770

IMPORTANT!

Veuillez garder ces consignes
et votre emballage original.

www.deni.com

deni®



CONSIGNES
POUR UNE UTILISATION ET
UN ENTRETIEN ADÉQUATS

Autocuiseur électrique

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, des mesures de sécurité devraient toujours être observées, y compris les suivantes:

- Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
- Une surveillance attentive par un adulte doit être assurée lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Garder l'autocuiseur hors de la portée des enfants.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés, ni vendus par le fabricant peut provoquer des dangers.
- Ne pas faire fonctionner avec un cordon ou une fiche endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas comme il le devrait, est tombé ou endommagé, laissé à l'extérieur ou tombé dans l'eau, ne pas l'utiliser et le renvoyer au fabricant pour un entretien, une réparation ou un remplacement adéquat.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de le débrancher de la prise de courant murale.
- Toujours le débrancher avant de le nettoyer et d'enlever des pièces.
- Pour une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne pas le placer à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Ne pas couvrir l'appareil, ni le placer à côté de matière inflammable telle que des rideaux, draperies, murs et autres matières semblables lorsqu'il fonctionne.

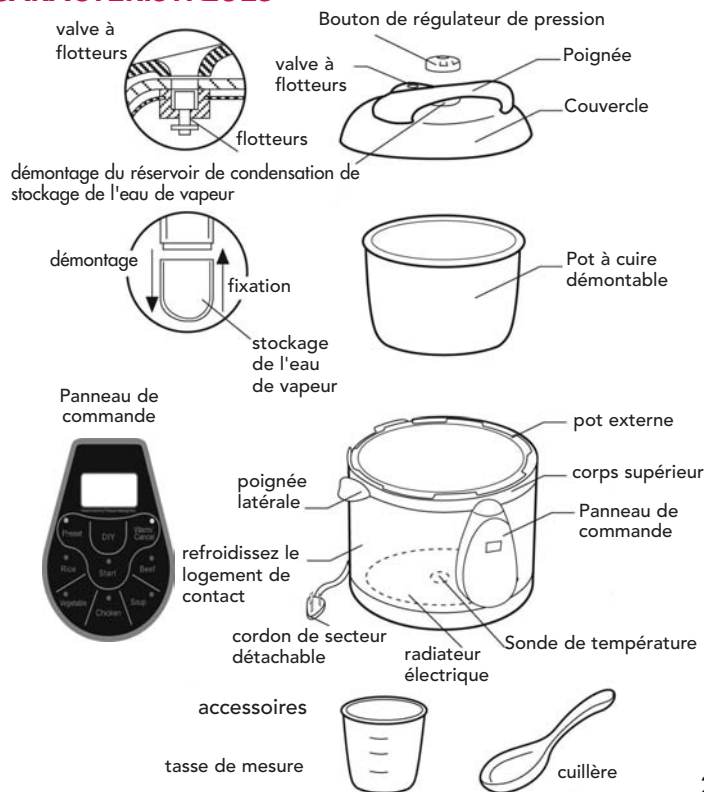
- Toujours l'utiliser dans un local bien ventilé.
- Toujours l'utiliser dans un local bien ventilé.
- Après la cuisson, être extrêmement prudent lorsque vous enlevez le couvercle. Des brûlures graves peuvent être causées par la vapeur à l'intérieur de l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne jamais enlever le couvercle.
- Ne pas utiliser si le pot de cuisson amovible n'est pas en place.
- Ne pas couvrir les soupapes de pression avec quoi que ce soit. Une explosion peut survenir.
- Ne pas tenter de déplacer des aliments lorsque l'appareil est branché.
- Ne pas remplir l'autocuiseur d'aliments à plus de la moitié ou de liquides à plus des deux tiers. Lors de la cuisson d'aliments qui grandissent lors de la cuisson, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié.
- Lors de la cuisson d'aliments sous pression, utiliser au moins une tasse (8 oz) de liquides.
- Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le porridge ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles et les pâtes ou la rhubarbe ne devraient pas être cuits sous pression dans l'autocuiseur. Ces aliments ont tendance à mousser ou éclabousser et peuvent bloquer la soupape flottante.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne cuire que dans le pot de cuisson amovible.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet autocuiseur. Cependant, si vous en utilisez un, il doit avoir un calibre égal ou supérieur au calibre de cet appareil.
- L'autocuiseur n'est destiné qu'à un usage domestique.

- L'autocuiseur ne devrait pas être employé autrement que pour son utilisation prévue.
- Être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments ou liquides chauds.
- L'entretien ou la réparation ne devrait être réalisé que par un technicien qualifié.
- L'autocuiseur a une fiche polarisée CA (courant alternatif) (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'adaptera à une prise polarisée que d'une seule manière, comme un dispositif de sécurité. Mettre la fiche à l'envers si elle n'entre pas entièrement dans la prise. Communiquer avec un électricien qualifié si elle ne s'adapte toujours pas. Ne pas tenter de rendre ce dispositif de sécurité inopérant.
- MISE EN GARDE: Ne jamais faire frire dans l'huile ou sous pression dans l'autocuiseur. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie et des dommages graves.
- Cet appareil n'est pas prévu à l'usage des personnes (enfants y compris) avec des possibilités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été donnés la surveillance ou l'instruction au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sûreté.

AVERTISSEMENT: Les denrées périssables telles que la viande et les volailles, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne peuvent pas être conservés à température ambiante pendant plus de deux heures. (Pas plus d'une heure lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F.) Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler la fonction Temps de déclenchement à plus d'une ou deux heures.

GARDER CES CONSIGNES

CARACTÉRISTIQUES



Autocuiseur électrique

CARACTÉRISTIQUES

Bouton de régulation de la pression : Tourné vers « AIRTIGHT » (hermétique) et la position la plus basse lors de la cuisson pour parvenir à la pression nécessaire; tourné vers « EXHAUT » (échappement) et la position la plus élevée pour réduire la pression (méthode rapide).

Vanne flottante : La tige flottante est un dispositif de sécurité. Elle se lève en fonction de la pression accumulée; elle maintient le couvercle en position verrouillée jusqu'à ce que de la pression soit retournée à zéro.

Couvercle autoverrouillant : Ce dispositif vous permet de fermer le couvercle de l'autocuiseur et de ne pas ouvrir le couvercle avant que la pression ne soit éliminée.

Contenant à cuire amovible : Capacité de 2 pintes; le contenant double non adhésif permet une distribution uniforme de la chaleur.

Réservoir de condensation : Recueille l'excédent d'eau pendant la cuisson.

Joint étanche en caoutchouc : Crée l'étanchéité à l'air nécessaire pour que l'autocuiseur fonctionne.

Soupape de sécurité pour la pression : Permet aux surpressions de s'échapper si une pression excessive s'accumule pendant la cuisson.

FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE

Start: Utilisé pour amorcer le cycle de cuisson.

Preset (Réglé d'avance): Permet de retarder d'une à neuf heures l'amorce de la cuisson.

DIY (Faites-le vous-même): Vous permet d'autoprogrammer le temps de cuisson de 1 à 99 minutes.

Warm/Cancel » (chaud/annuler) : Quand le voyant indicateur est allumé, l'appareil réchauffe les aliments cuits ou il les conserve chauds jusqu'à 24 heures. Ce bouton annule les réglages ou les fonctions de cuisson. Le voyant s'éteint lorsque vous appuyez de nouveau sur le bouton pour indiquer une annulation.

Beef (Boeuf): Réglage d'avance de la pression pour cuire le boeuf. Ce réglage par défaut vaut pour 6 minutes. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 6 à 35 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton; appuyez ensuite sur **START** pour confirmer le réglage.

Soup (Soupe): Pression réglée d'avance pour préparer les soupes. Le réglage par défaut est de 5 minutes. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 5 à 35 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur ce bouton; appuyez ensuite sur « **START** » pour confirmer le réglage.

Chicken (Poulet) : Pression réglée d'avance pour cuire le poulet. Le réglage par défaut est de 5 minutes. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 5 à 30 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton; appuyez ensuite sur « **START** » pour confirmer le réglage.

Vegetable (Légumes): Pression réglée d'avance pour cuire les légumes. Le réglage par défaut est de 1 minute. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 20 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton; appuyez ensuite sur « **START** » pour confirmer le réglage.

Rice (Riz): Pression réglée d'avance pour cuire le riz. Le réglage par défaut est de 4 minutes. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 4 à 20 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton; appuyez ensuite sur « **START** » pour confirmer le réglage.

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
2. Lavez toutes les parties amovibles dans une eau savonneuse chaude. Rincez les pièces et séchez-les complètement. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide propre. N'immergez JAMAIS le logement dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne nettoyez JAMAIS les composants au lave-vaisselle.
3. Assurez-vous que le joint étanche en caoutchouc est bien installé dans le couvercle. Pour avoir un bon réglage, remplissez aux deux tiers le contenant à cuire amovible avec de l'eau (Note : employez la marque de 3 tasses inscrite à l'intérieur du contenant à cuire); utilisez l'appareil pendant 15 minutes avec la fonction « DIY » (voir la page 29).
4. Réduisez la pression en tournant le bouton du régulateur de pression à « EXHAUST ». La vanne flottante descendra.
5. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante; videz-le et nettoyez-le.

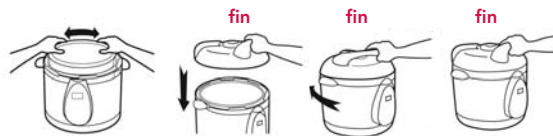
Utilisation du réglage de la pression

Avant d'utiliser l'autocuiseur, assurez-vous à chaque reprise que le joint étanche en caoutchouc et la vanne du régulateur de pression sont propres et placés correctement. (Voir la page 30)

1. L'appareil a un cordon d'alimentation électrique amovible. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans l'appareil en premier puis dans la prise murale. L'appareil émettra un bip et la fenêtre d'affichage sera à « 0.00 »  ouvert
2. Ouvrez le couvercle; tenez la poignée et tournez-la en sens antihoraire (vers la droite) jusqu'à ce que le couvercle ne se déplace plus; retirez ensuite le couvercle verticalement.  ouvert
3. Sortez le contenant de cuisson et placez la nourriture dans un autre contenant suivant la recette ou le tableau

de cuisson (voir les pages 32, 36-40).

4. Remettez le contenant dans l'autocuiseur et placez le couvercle sur celui-ci; tournez le couvercle en sens horaire (vers la gauche) jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé.



5. Tournez le bouton du régulateur de pression situé sur le dessus du couvercle à « AIRTIGHT ».

6. Réglez la fonction de cuisson d'après la recette ou le réglage désiré pour la nourriture. Voir les pages 34-40 pour avoir des instructions complémentaires.

7. Appuyez sur le bouton « Start » pour amorcer la cuisson.



8. Quand la cuisson est finie, l'appareil émettra un bip à 3 reprises. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton du régulateur à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit éliminée.

MISE EN GARDE : Quand vous tournez le bouton de réduction de la pression, une vapeur chaude ou un liquide chaud seront éjectés de l'autocuiseur.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler un réglage ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « WARM ». Si vous appuyez sur le bouton

Autocuiseur électrique

AVERTISSEMENT: Ne pas maintenir le bouton régulateur de pression enfoncé. De la vapeur ou un liquide chaud sera éjecté. Garder les mains et le visage éloignés des orifices à vapeur, utiliser des poignées lorsque vous enlevez le pot intérieur ou toucher des articles chauds et ne forcer jamais l'ouverture du couvercle. Le couvercle ne s'ouvrira que lorsque la pression est libérée. Enlever le couvercle en le soulevant au loin de vous afin d'éviter d'être brûlé par la vapeur.

Fonction « WARM »

Cette fonction réchauffe les aliments ou elle tient les aliments cuits chauds pendant un maximum de 24 heures.

1. Suivez les instructions de la page 4 pour faire la cuisson sous pression (étapes 1-2 seulement).
2. Placez les aliments cuits dans le contenant de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur (voir les figures de la page 25).
4. Tournez le bouton du régulateur de pression à « AIRTIGHT » (voir les figures de la page 25).
5. Le voyant indicateur « Warm/Cancel » est allumé et l'affichage est à «0.00». Appuyez sur « Start ». L'appareil passe à 24 heures. Vous pouvez annuler cette fonction à n'importe quel moment en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Warm/Cancel ».

Fonction « Beef »

Employez ce réglage pour cuire le boeuf. Il est programmé d'avance pour cuire à une pression élevée de 6 minutes. Cette fonction peut être réglée pour différents types et différentes grosseurs de boeuf jusqu'à concurrence de 35 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 4 pour faire la cuisson sous pression.

2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « Beef ». L'affichage est à « 0.06 » pour 6 minutes de cuisson. C'est le réglage par défaut. (Vous pouvez changer ce réglage par défaut en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Beef » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint, c'est-à-dire jusqu'à concurrence de 35 minutes).
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet trois bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson désirée est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit complètement éliminée.

Mise en garde : La vapeur ou des liquides chauds seront éjectés si vous utilisez une réduction rapide de la pression.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande et faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde les aliments chauds jusqu'à concurrence de 24 heures.

Fonction « Soup »

Employez ce réglage pour les soupes. Il est programmé d'avance pour cuire à une pression élevée de 5 minutes. Cette fonction peut être réglée pour différents types de soupes et différentes quantités jusqu'à concurrence de 35 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 25 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « Soup ». L'affichage passe à « 0.05 » pour une cuisson pendant 5 minutes. C'est le réglage par défaut. (Vous pouvez changer le réglage en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Soup » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint, c'est-à-dire jusqu'à concurrence de 35 minutes)
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression voulue est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement éliminée.

Attention : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous n'appuyez pas sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Fonction « Chicken »

Employez ce réglage pour cuire le poulet. Il est programmé d'avance pour cuire à une pression élevée pendant 5 minutes. Cette fonction peut être réglée pour différents types et différentes grosseurs de morceaux de poulet jusqu'à concurrence de 30 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 25 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « Chicken ». L'affichage montre « 0.05 » pour 5 minutes de cuisson. C'est le réglage par défaut. (Vous pouvez changer le réglage par défaut en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Chicken » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint, c'est-à-dire 30 minutes)
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression désirée est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement éliminée.

Mise en garde : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Autocuiseur électrique

Fonction « Vegetable »

Employez ce réglage pour cuire les légumes. Il est programmé d'avance pour donner cuire à pression élevée pendant une minute. Cette fonction peut être changée pour différents types et différentes tailles de légumes jusqu'à concurrence de 20 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 25 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « Vegetable ». L'affichage montre « 0.01 » pour une cuisson à haute pression pendant une minute. C'est le réglage par défaut. (Vous pouvez changer le réglage en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Vegetable » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint, c'est-à-dire jusqu'à concurrence de 20 minutes)
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement éliminée.

Mise en garde : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Fonction « Rice »

Employez ce réglage pour cuire le riz. Cette fonction est programmée d'avance pour produire une pression élevée pendant 4 minutes. Elle peut être réglée pour différents types et pour différentes quantités de riz jusqu'à concurrence de 20 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 4 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « RICE ». L'affichage montre « 0.04 » pour 4 minutes de cuisson. C'est le réglage par défaut. (Vous pouvez changer le réglage en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « Rice » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint jusqu'à concurrence de 20 minutes)
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement éliminée.

Mise en garde : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Fonction « DIY » (faire par soi-même)

Employez ce réglage pour programmer la cuisson de 1 à 99 minutes.

1. Suivez les instructions de la page 4 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIRTIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton « DIY ». L'affichage montre « 0.00 ». Vous pouvez changer la durée de la cuisson en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton « DIY » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint. (Le temps maximum est de 99 minutes.)
4. Appuyez sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. L'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
5. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
6. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement éliminée.

Mise en garde : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Fonction de réglage d'avance

Ce réglage vous permet de commencer la cuisson jusqu'à 9 heures plus tard par tranches d'une heure. Vous pouvez employer la fonction de réglage d'avance avec les autres fonctions – « Warm », « Beef », « Soup », « Chicken », « Vegetable », « Rice » et « DIY ». **MISE EN GARDE :** Les aliments périssables

comme les produits à base de viande et de volaille, les poissons, les fromages et les produits laitiers ne peuvent pas être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures (moins d'une heure si la température ambiante est supérieure à 90 °F). Lorsque vous cuisez ces aliments, ne faites pas un réglage d'avance pour plus d'une ou deux heures.

1. Suivez les instructions de la page 4 pour faire la cuisson sous pression.
2. Verrouillez le couvercle en place et tournez le bouton du régulateur à « AIR-TIGHT ».
3. Appuyez sur le bouton de « Preset ». L'affichage montre « 1.00 ». Vous pouvez augmenter le temps en appuyant sur le bouton « Preset » jusqu'à ce que vous atteigniez le temps désiré. (Le temps maximum est de 9 heures.)
4. Appuyez ensuite sur le bouton de cuisson désiré : « Warm », « Beef », « Soup », « Chicken », « Vegetable », « Rice » et « DIY ».
5. L'affichage montre le réglage par défaut pour cette fonction particulière. Ce réglage peut être changé en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton de la fonction jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint.
6. Appuyez ensuite sur le bouton « Start » pour commencer la cuisson. Lorsque le temps demandé est écoulé, l'appareil commence à chauffer et la pression monte. Quand la pression est atteinte, le chronomètre commence son décompte.
7. Quand la cuisson est finie, l'appareil émet 3 bips et l'affichage s'éteint. Cela indique que la cuisson est terminée.
8. Laissez la pression descendre par elle-même (réduction normale) ou tournez le bouton de pression à « EXHAUST » (réduction rapide) jusqu'à ce que la pression soit totalement disparue.

Attention : La vapeur chaude ou les liquides chauds seront éjectés si la réduction rapide est employée.

NOTE : Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » quand le temps de cuisson est écoulé ou pour annuler une commande ou faire une remise à zéro. Autrement, l'autocuiseur passe automatiquement à « Warm ». Si vous appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » et si le voyant indicateur s'éteint, l'appareil garde la nourriture chaude jusqu'à concurrence de 24 heures.

Autocuiseur électrique

Nettoyage/entretien

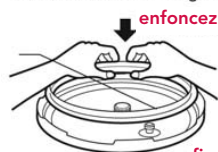
Ne lavez aucune pièce de l'autocuiseur au lave-vaisselle. Lavez toujours l'autocuiseur à fond après chaque utilisation ou s'il n'a pas été employé pendant une période prolongée.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Lavez le contenant à cuire amovible avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau.
4. Tournez le couvercle à l'envers; prenez le joint étanche en caoutchouc de chaque côté et tirez vers le haut. Remettez en place le bouton du régulateur de pression sur le raccord en métal et tournez-le jusqu'à ce qu'il tombe en place. Nettoyez le joint étanche en caoutchouc dans l'eau savonneuse chaude. Rincez-le et séchez-le complètement. Remettez le joint étanche en place en l'abaissant à l'intérieur du bord du couvercle. Assurez-vous que l'encoche située au centre du joint étanche est placée autour de l'anneau en métal du bord intérieur du couvercle.

Note : Si le joint étanche n'est pas placé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

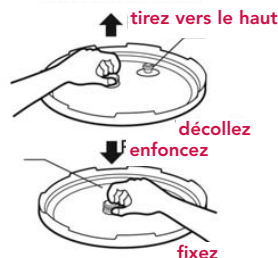
NOTE : Le joint étanche en caoutchouc doit toujours être correctement placé sous le couvercle. Faites périodiquement une vérification pour vous assurer qu'il est propre, flexible et non fendu ou déchiré. (Voir la page 25 « Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois », # 3.)

enlevez et fixez la ceinture de cachetage



6. Pour nettoyer le filtre du régulateur de pression, tournez le couvercle à l'envers; prenez le filtre en métal situé au centre du couvercle (voir les figures ci-contre) et tirez vers le haut. Nettoyez le filtre avec de l'eau savonneuse chaude et utilisez une petite brosse pour enlever toutes les particules de nourriture. Remettez le filtre en place dans les agrafes en métal, et enclenchez-le en place.

enlevez et fixez la filtre



7. Pour maintenir le bon fonctionnement de votre autocuiseur, après chaque utilisation nettoyez le fond du contenant à cuire amovible, dans le secteur de la sonde. Essuyez le secteur avec un chiffon humide mou et doux; assurez-vous que le secteur est complètement sec.
8. N'utilisez jamais de produit de nettoyage abrasif ou de tampon à récurer pour nettoyer les pièces.

Nettoyage du bouton du régulateur de pression

Assurez-vous que le bouton du régulateur de pression et les soupapes de sûreté sont en bon état avant chaque utilisation.

1. Quand l'appareil est refroidi, enlevez le couvercle.
2. Appuyez sur le bouton du régulateur de pression et tournez-le en sens antihoraire au-delà du réglage « EXHAUST » et soulevez délicatement le bouton pour le retirer.
3. À l'aide d'une brosse, retirez toutes les particules de nourriture ou les matières étrangères qui peuvent s'être logées dans la vanne flottante.
4. Remettez le bouton du régulateur de pression en place en alignant les encoches jusqu'à la paroi intérieure de la chambre du régulateur de pression du couvercle et tournez en sens horaire.

Temps de cuisson recommandés

Ces temps de cuisson sont approximatifs. Les utiliser comme des directives générales. La taille et la variété modifieront les temps de cuisson.

Légumes	Haute pression
Pommes, en morceaux (basse pression)	2 mins
Artichauts, entiers	8-10 mins
Asperges, entières	1-2 mins
Haricots	
Verts ou beurre frais	2-3 mins
De Lima écosés	2-3 mins
Betteraves	
En tranches de 1/4" po	3-4 mins
Entières, épluchées	12-15 mins
Brocoli, fleurons ou tiges	2-3 mins
Choux de Bruxelles, entiers	3-4 mins
Chou pommé, en quartiers	3-4 mins
Carottes, tranches de 1/4" po	1-2 mins
Chou-fleur, fleurons	2-4 mins
Maïs en épis	3-5 mins
Aubergine, 1 1/4" po	2-3 mins
Pois, écosés	1-1 1/2 mins
Pommes de terre	
En morceaux, tranches	5-8 mins
Entières, petites	5-8 mins
Entières, moyennes	10-12 mins

Légumes	Haute pression
Riz	
Brun	15-20 mins
Blanc	5-7 mins
Épinards, frais	2-3 mins
Courge	
D'automne, en morceaux de 1 po	4-6 mins
D'été, en tranches	1-2 mins
Viandes et volailles	
Bœuf, porc, agneau (cubes de 1-2 po)	15-20 mins
Bœuf/veau	
Rôti, pointe de poitrine	50-60 mins
Jarret, épaisseur de 1 1/2" po	25-35 mins
Boulettes de viande, dorées	8-10 mins
Agneau, rôti désossé	45-55 mins
Porc	
Rôti de longe	40-50 mins
Soc fumé	20-25 mins
Jarret arrière	30-40 mins
Poulet	
Poitrine désossée, cuisse	8-10 mins
En morceaux	10-12 mins
Entier	15-20 mins
Poitrine de dinde, entière	30-40 mins
Poisson : steaks, filets	
3/4" po - 1" po	4 mins
1 1/4" po - 1 1/2" po	5 mins

Autocuiseur électrique

Conseils

- Pour assurer la meilleure performance de cuisson sous pression, toujours utiliser au moins 8 oz d'eau ou de liquide dans vos recettes pour permettre de créer suffisamment de vapeur pour produire la pression.
- Lors de l'utilisation des réglages haute et basse pression, le minuteur ne devrait pas commencer le compte à rebours avant qu'il y ait suffisamment de pression.
- Lors de la cuisson sous pression, si vous n'êtes pas certaine du temps de cuisson, il est préférable de moins cuire et d'utiliser la méthode de libération rapide pour vérifier la cuisson. Si ce n'est pas cuit, continuer à cuire sous pression.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de la moitié d'aliments ou à plus des 4/5 de liquides. L'autocuiseur doit avoir suffisamment de liquides pour faire de la vapeur ou les aliments ne cuiront pas de manière adéquate.
- Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner. L'autocuiseur devrait fonctionner sur un circuit électrique séparé.
- Les coupes de viande plus dures et moins onéreuses conviennent mieux pour l'autocuiseur étant donné que la cuisson sous pression brise les fibres pour des résultats plus tendres.
- Les fruits frais devraient être cuits à basse pression.
- Ajouter une cuillerée à soupe d'huile à l'eau pour réduire la quantité de mousse produite par les haricots.

Dépannage

Si vous n'avez pas ajouté suffisamment de liquides et si vous remarquez que la soupape flottante ne s'est pas soulevée, mais que le minuteur compte à rebours, suivez les étapes suivantes :

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
2. Tourner le bouton régulateur de pression vers HERMÉTIQUE, par petits coups, jusqu'à ce que la pression soit entièrement libérée.
3. Enlever le couvercle et ajouter approximativement 4 oz d'eau/fond ou d'un autre liquide. Mélanger les aliments pour disperser le liquide.
4. Remettre le couvercle et verrouiller en place.
5. Appuyer sur le bouton BASSE ou HAUTE PRESSION et régler le temps désiré.
6. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour recommencer la cuisson.

Si la vapeur fuit du couvercle parce qu'il n'est pas bien fermé, le joint n'est pas bien placé ou est endommagé ou l'autocuiseur est trop rempli, suivre ces étapes :

1. Libérer de la pression en utilisant la méthode de libération rapide.
2. Enlever le joint et vérifier les usures ou fissures.
3. Vérifier que le joint est bien placé.
4. Si l'autocuiseur est trop plein, enlever le liquide excédentaire et continuer la cuisson.

Si vous ne pouvez pas ouvrir ou enlever le couvercle :

1. S'assurer que toute la pression a été libérée.
2. Si vous ne pouvez toujours pas l'ouvrir, ramener le contenu de l'autocuiseur sous pression.
3. Libérer toute la pression.
4. Si le couvercle ne s'ouvre toujours pas, appeler le service à la clientèle au 1-800-336-4822.

Recettes

Arroz con Pollo (Poulet et riz)

Portions : 1-2

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 7 minutes sous pression

Ingrédients

Sel et poivre

1,5 lb de poulet sans peau, coupé en huitièmes

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

1/2 saucisse de chorizo

1/4 tasse de vin blanc

1/2 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail pelée et hachée finement

3/4 tasse de piment rouge évidé et coupé en dés

1 tasse de tomate prune en boîte sans graines et coupé grossièrement

1/2 tasse de riz blanc à grain long non cuit

1/4 tasse de pois congelés

1 tasse de bouillon de poulet

1/2 cuillerée à thé de sel

Préparation

1. Saupoudrez généreusement le poulet de sel et de poivre.
2. Chauffez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un contenant à part sur la cuisinière à feu mi-vif. Par groupes, brunissez le poulet. Mettez-le de côté. Ajoutez la saucisse de chorizo et faites-la cuire pendant 1 minute. Ajoutez le poulet bruni de nouveau dans le chaudron. Ajoutez le vin et faites cuire pendant 2 minutes. Retirez le contenu et tous les jus et mettez-les de côté.

3. Chauffez la 1/2 cuillerée à soupe résiduelle d'huile d'olive dans la même casserole. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment rouge. Chauffez jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Ajoutez la tomate et le riz et faites cuire pendant 1 minute. Ajoutez les pois, le bouillon, le sel, le poulet et la saucisse chorizo avec tous les jus. Mélangez bien les ingrédients.
4. Transférez le contenu dans l'autocuiseur et réglez la fonction « DIY » (voir la page 29). Couvrez et faites cuire pendant 7 minutes.
5. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide.
6. Enlevez le couvercle.
7. Remuez le riz et servez.

Boeuf BBQ

Portions : 2-4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes sous pression

Ingrédients

1/2 cuillerée à soupe d'huile végétale

1-2 lb de rôti de croupe désossé ou de rôti de palette préparé

3/4 tasse d'oignon coupé en tranches

3/4 tasse de céleri haché finement

1/2 de tasse de sauce BBQ préparée

1 feuille de laurier

une petite quantité de tabasco au goût

1 cuillerée à soupe de cassonade

1/2 cannette de bière (6 onces)

1/2 de cuillerée de poudre de chili

Autocuiseur électrique

Préparation

1. Chauffez l'huile dans une casserole à part sur la cuisinière. Brunissez uniformément la viande sur toutes les faces.
2. Ajoutez l'oignon et le céleri et cuisez les ingrédients pendant 1 minute. Sortez le rôti et mettez-le de côté. Ajoutez la sauce BBQ, la bière et la poudre de chili. Mélangez bien les ingrédients. Placez le rôti dans l'autocuiseur et couvrez-le avec le mélange de sauce BBQ.
3. Mettez le couvercle et faites cuire pendant 40 minutes en utilisant la fonction « DIY » (voir la page 29).
4. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide. Quand la pression est éliminée, déverrouillez et ouvrez le couvercle. Avec une fourchette, voyez si le rôti est tendre. S'il n'est pas tendre, remettez le couvercle en place et faites cuire le rôti sous pression pendant 10 minutes additionnelles.
5. Sortez le rôti et laissez-le reposer pendant au moins 15 minutes. Coupez-le en tranches minces en sens contraire au grain. Servez avec la sauce BBQ.

Chaudrée de maïs facile

Portions : 2 ou 3

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes sous pression

Ingrédients

- 1 cuillerée à soupe d'huile végétale
- 1/2 tasse d'oignon haché
- 1/2 tasse de piment rouge évidé et coupé en dés
- 1/2 tasse de carottes pelées et coupées en rondelle de 1/4 po
- 1/2 tasse de céleri coupé en tranches de 1/4 po
- 3/4 tasse de pommes de terre pelées et coupées en dés
- 1 tasse de maïs en grain congelé

1/2 tasse de pois congelés

3 tasses de bouillon de poulet ou de bouillon de légumes

sel et poivre au goût

1 tasse de grosses nouilles aux oeufs

1/2 cuillerée à soupe de persil frais ou d'aneth coupé au ciseau

1 tasse de poulet coupé en dés et cuit (facultatif)

Préparation

1. Chauffez l'huile dans une casserole à part sur la cuisinière sur un feu mi-vif. Ajoutez l'oignon, le piment, les carottes, le céleri et les pommes de terre. Brunissez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez le maïs et les pois. Transférez le contenu dans l'autocuiseur.
2. Mettez le couvercle en place et faites cuire pendant 8 minutes en utilisant la fonction « Soup » ou « DIY » (voir la page 27 ou 29).
3. Laissez la pression descendre en utilisant la méthode rapide.
4. Ouvrez l'autocuiseur et enlevez le couvercle.
5. Assaisonnez la préparation avec du sel et du poivre.
6. Chauffez la chaudrée jusqu'à ce qu'elle soit en ébullition en utilisant le réglage « Soup » (voir la page 27 ou 29). Ajoutez les nouilles et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ajoutez le persil et le poulet. Servez chaud.

Riche soupe au chou-fleur

Portions : 2 ou 3

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes sous pression

Ingrédients

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

3/4 tasse d'oignon haché

1/2 gros chou-fleur préparé et cassé en petits fleurons

1 tasse de moitié-moitié

2 tasses de bouillon de poulet ou de légumes

sel et poivre au goût

1 cuillerée à soupe de persil frais coupé et 1/2 cuillerée à thé de menthe fraîche

Préparation

1. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à part sur la cuisinière à feu mi-vif. Ajoutez l'oignon et brunissez-le jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le chou-fleur, le bouillon et le moitié-moitié.
2. Mettez le couvercle en place et faites cuire la préparation pendant 10 minutes en utilisant la fonction « Soup » ou « DIY » (voir les page 6 ou 8) pendant 10 minutes.
3. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide.
4. Déverrouillez et retirez le couvercle. Le chou-fleur devrait être très tendre. S'il est encore dur, cuisez-le sous pression pendant 2 ou 3 minutes additionnelles ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
5. Préparez la soupe en purée par groupes dans un mélangeur jusqu'à ce que le chou-fleur soit lisse. Versez la préparation de nouveau dans l'autocuiseur. Assaisonnez la préparation avec du sel et du poivre. Ajoutez le persil et la menthe.

Ragoût de porc de Dijon

Portions : 1-2

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 14 minutes

Ingrédients

sel et poivre

1 lb d'épaule picnic coupée en cubes d'un po

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail hachée

1/2 cuillerée à soupe de farine tout usage

1/4 tasse de vin rouge sec

1/2 bouillon de poulet ou de boeuf

2 feuilles fraîches de sauge hachées

4 petites pommes de terre rouges lavées, pelées et coupées en quatre

1/2 grosse carotte coupée en tranches minces

1/2 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon ou à grains entiers

1 cuillerée à soupe de persil italien de feuilles plates haché

Préparation

1. Saupoudrer une quantité généreuse de sel et de poivre sur l'épaule picnic. Mettez la viande de côté.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à part sur la cuisinière sur un feu mi-vif. Ajoutez l'oignon et l'ail et brunissez-les jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Ajoutez le porc et cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit d'un brun or. Saupoudrez de la farine. Remuez bien les ingrédients. Ajoutez le vin rouge, le bouillon et la sauge. Transférez le contenu dans l'autocuiseur.
3. Mettez le couvercle en place et faites cuire la préparation pendant 20 minutes en utilisant la fonction « DIY » (voir la page 8).
4. Laissez la pression descendre en utilisant la méthode rapide.
5. Ouvrez le couvercle et retirez-le.

Autocuiseur électrique

6. Ajoutez les pommes de terre et les carottes.
7. Remettez le couvercle et continuez la cuisson pendant 8 minutes en utilisant la fonction « DIY » (voir la page 8).
8. Laissez la pression descendre en utilisant la méthode rapide.
9. Déverrouillez le couvercle et retirez-le.
10. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre. Ajoutez la moutarde de Dijon et le persil avant de servir.

Ratatouille (ragoût végétal)

Portions : 2 ou 3

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes sous pression

Ingrédients

- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse d'oignon haché
- 1 gousse d'ail pelé et coupé en tranches minces
- 3/4 tasse de piment vert évidé et coupé en dés
- 3/4 tasse de piment rouge évidé et coupé en dés
- 1 tasse de courgette zucchini préparée et divisée en quarts sur le sens de la longueur et coupée en dés
- 1 tasse d'aubergine pelée et coupée en cubes de 1/2 po
- 1/2 boîte de tomates (7 onces) coupées en dés et mises en purée
- 1/8 tasse d'eau
- 1/2 cuillerée à thé de thym sec
- 1/2 cuillerée à thé de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 cuillerée à soupe de basilic déchiqueté

- 1 cuillerée à soupe de persil italien à feuilles plates haché
- sel et poivre au goût
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique

Préparation

1. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à part sur la cuisinière à feu mi-vif. Ajoutez l'oignon, l'ail, le piment vert et rouge; brunissez les ingrédients jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli.
2. Ajoutez la courgette zucchini, les tomates, l'aubergine, l'eau, le thym, 1/2 cuillerée à thé de sel et une pincée de poivre. Brunissez les ingrédients pendant 4 minutes.
3. Mettez le couvercle en place et faites cuire pendant 7 minutes en utilisant la fonction « Vegatable » ou « DIY » (voir les pages 7 ou 8).
4. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide.
5. Déverrouillez le couvercle et retirez-le. Ajoutez le basilic et le persil. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez le vinaigre. Servez chaud.

Artichauts au citron cuits à la vapeur

Portions : 2

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 7 minutes sous pression

Ingrédients

1/2 tasse d'eau

1 citron dont on extrait le jus; conservez la pelure

1/2 cuillerée à thé de sel

1 feuille de laurier

2 artichauts moyens préparés suivant l'étape 2

1/2 tasse de mayonnaise

1/2 gousse d'ail pelée et hachée

une pincée de sauce à tabasco

1 cuillerée à soupe de persil italien à feuilles plates ou d'aneth coupé au ciseau

Préparation

1. Versez l'eau dans l'autocuiseur. Ajoutez tout sauf 1 cuillerée à soupe de jus de citron, le sel et la feuille de laurier. Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sel se dissolve. Placez les pelures de citron dans l'eau.
2. Préparez les artichauts : Coupez les tiges. Retirez et jetez les 2 ou 3 couches supérieures de feuilles dures. À partir du dessus de l'artichaut, découpez à 1 - 1,5 po. Exposez délicatement les feuilles intérieures et le c 1/2 ur. Retirez et jetez toutes les feuilles épineuses. Évidez la matière pelucheuse du centre de l'artichaut. Humectez les artichauts dans l'eau au citron dans l'autocuiseur. Placez les artichauts à l'envers.
3. Placez le couvercle et faites cuire pendant 7 minutes en utilisant la fonction « Végétal » ou « DiY » (voir les pages 7 ou 8).

4. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide.

5. Déverrouillez le couvercle et retirez le couvercle. Sortez délicatement les artichauts de l'autocuiseur à l'aide d'une cuillère à fentes. Laissez-les refroidir à la température ambiante.

6. Mélangez la mayonnaise, le reste du jus de citron, l'ail et le tabasco au goût. Servez à part comme vinaigrette.

7. Ouvrez délicatement le centre de chaque artichaut. Remplissez-le de 1/4 de la mayonnaise au citron. Saupoudrez le dessus avec le persil ou l'aneth.

Boeuf braisé préféré

Portions : 2 ou 3

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes sous pression

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de farine tout usage

1 cuillerée à thé de sel

1/2 cuillerée à thé de poivre

1-2 lb de rôti de palette désossé et préparé

1/2 cuillerée à soupe d'huile d'olive

1/2 petit oignon coupé en tranches

3/4 tasse romarin frais ou 1 cuillerée à thé de feuille de laurier hachée

3/4 tasse de bouillon de boeuf ou de vin rouge

Sel et poivre au goût

Préparation

1. Mélangez la farine, le sel et le poivre et frictionnez cette -préparation sur tout le rôti.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à part sur la cuisinière à feu

Autocuiseur électrique

- mi-vif. Ajoutez le rôti et brunissez-le uniformément de tous les côtés.
3. Ajoutez l'oignon et brunissez-le pendant 1 minute. Ajoutez la feuille de laurier ou le romarin et le bouillon de boeuf. Transférez le contenu dans l'autocuiseur.
 4. Mettez le couvercle en place et faites cuire pendant 50 minutes en utilisant la fonction « DiY » (voir la page 8).
 5. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide. Déverrouillez le couvercle et retirez-le. Vérifiez le rôti avec une fourchette. La fourchette devrait pénétrer facilement dans la viande. Si la viande n'a pas atteint le niveau de cuisson désiré, remettez le couvercle en place et faites cuire la viande sous pression pendant 10 minutes additionnelles.
 6. Retirez le rôti. Couvrez-le et laissez-le reposer pendant 10 minutes avant de le couper en tranches.
 7. Si la sauce n'est pas suffisamment épaisse, portez-la à ébullition et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Enlevez et jetez la feuille de laurier. Coupez le rôti en tranches contre le grain et servez avec la sauce.

Poulet aigre-doux

Portions : 1-2

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes sous pression

Ingrédients

1/2 cuillerée à soupe d'huile végétale

1/2 tasse d'oignon haché

1/2 tasse de piment vert évidé et coupé en dés

1/2 tasse de piment rouge évidé et coupé en dés

1 lb de cuisses de poulet désossé, sans gras et coupé en pièces d'un po

1 cuillerée à soupe de sauce soja

1 tasse de sauce préparée aigre-douce ou de sauce à canard

1/2 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre de pomme

1/2 cuillerée à soupe d'eau

1/2 cuillerée à thé de poudre d'ail

1 échalote, parties blanche et verte, hachée finement

1/2 cuillerée à soupe de gingembre frais haché finement

1/2 cuillerée à soupe de fécule de maïs

1/2 tasse de riz blanc cuit

Préparation

1. Chauffez l'huile dans une casserole à part sur la cuisinière à feu mi-vif. Ajoutez l'oignon, le piment rouge et vert; brunissez les ingrédients pendant 2 minutes. Ajoutez le poulet et la sauce de soja; faites cuire pendant 3 minutes supplémentaires. Ajoutez la sauce aigre-douce, le vinaigre, l'eau, la fécule de maïs et la poudre d'ail. Remuez bien les ingrédients.
2. Mettez le couvercle en place. Transférez le contenu de la casserole dans l'autocuiseur et faites cuire pendant 8 minutes en utilisant la fonction « DiY » (voir la page 8).
3. Laissez la pression descendre en utilisant la méthode rapide.
4. Déverrouillez le couvercle et retirez-le.
5. Placez la préparation sur un plat de service. Garnissez la préparation avec l'échalote; servez la préparation sur un lit de riz.

Chili

Portions : 2 ou 3

Temps de préparation : 25 minutes, plus le temps de prétrempage des haricots

Temps de cuisson : 15 minutes sous pression

Ingrédients

- 1 tasse de haricots pinto (1/2 lb.) sélectionnés
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3/4 tasses d'oignon haché
- 1 gousse d'ail haché
- 3/4 tasse de piment vert évidé et haché
- 3/4 tasse de piment rouge évidé et haché
- 1/2 piment jalapeno évidé et haché (ajuster au besoin)
- 3/4 tasse de carottes pelées et coupées
- 3/4 tasse de céleri haché
- 1 cuillerée à soupe de poudre de chili
- 2 cuillerées à thé de cumin moulu
- 1 cuillerée à thé d'origan moulu
- 1 lb de boeuf haché maigre
- 1/2 boîte (14 onces) de tomates écrasées plus 1 cuillerée à soupe de pâte de tomate
- 1 grande feuille de laurier
- 1/2 tasse d'eau
- sel au goût
- 2 tasses de riz blanc cuit à servir
- Fromage cheddar déchiqueté à servir

Préparation

1. Sous une eau froide, rincez les haricots dans une passoire. Laissez-les tremper durant une nuit.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à part sur la cuisinière à feu mi-vif. Ajoutez l'oignon, l'ail, le piment vert, rouge et jalapeno, les

carottes et le céleri. Brunissez les ingrédients jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Ajoutez graduellement la poudre chili, le cumin et l'origan. Mélangez les ingrédients et brunissez-les pendant 1 minute. Ajoutez le boeuf haché et brunissez-le jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose. Ajoutez les tomates, les haricots, les feuilles de laurier et l'eau. Mélangez bien les ingrédients pour les amalgamer. Transférez le contenu de la casse role dans l'autocuiseur.

3. Mettez le couvercle en place et faites cuire la préparation pendant 15 minutes en utilisant la fonction « DIY » (voir la page 8).
4. Réduisez la pression en utilisant la méthode rapide.
5. Déverrouillez le couvercle et enlevez-le. Vérifiez les haricots. S'ils sont encore durs, cuisez-les sous pression pendant 2 ou 3 minutes additionnelles, en utilisant la fonction « DIY » (voir la page 8).
6. Assaisonnez avec du sel et servez sur un lit de riz blanc. Gratinez la préparation avec du fromage cheddar.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes au sujet du fonctionnement de votre autocuiseur Deni, veuillez appeler la ligne sans frais de notre service à la clientèle:

Du lundi au vendredi

De 8 h 30 à 17 h

(heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou nous envoyer un courriel à

custserv@deni.com

Visiter notre site Web à

www.deni.com

Deni de Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre autocuiseur Deni est garanti pendant un an à compter de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil s'avérait défectueux au cours de l'année suivant l'achat ou le reçu, retourner l'appareil, fret payé d'avance, avec une explication au sujet de la réclamation. En cas d'achat aux É.-U. ou dans un autre pays, veuillez le renvoyer à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207.

(Veuillez emballer votre appareil minutieusement dans sa boîte et son matériau d'emballage originaux afin d'éviter toute détérioration en transit. Keystone n'assume pas la responsabilité des dommages causés à l'appareil lors du retour.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

La présente garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé exclusivement que pour un usage domestique conformément aux consignes. Cette garantie n'est pas valide si l'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou entravé d'une manière ou d'une autre ou endommagé par un mauvais usage.

Nous vous demandons d'avoir l'obligeance de remplir les détails sur votre carte de garantie et de la renvoyer au cours de la semaine qui suit la date d'achat ou du reçu.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.