

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT PRÉCAUTIONS	16
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	17
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	17
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	17
INSTRUCTIONS DE MONTAGE	17
FONCTIONNEMENT.....	17
REMARQUE.....	17
POT.....	18
MODE VEILLE/MARCHE DE VOTRE AUTO-CUISEUR LENT.....	18
DIRECTIVES POUR LA CUISSON	19
CUISSON LENTE	19
CUISSON AVEC LA FONCTION LENTE (LOW)	20
CUISSON AVEC LA FONCTION MOYEN (MEDIUM).....	20
CUISSON AVEC LA FONCTION HAUT (HIGH)	21
FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM).....	21
CHANGEMENT DE FONCTION EN COURS DE TRAITEMENT.....	22
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE EN COURS DE CUISSON.....	23
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	23
DIAGNOSTIC DE PANNE	23
RECETTES.....	24

IMPORTANT

PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours observer des précautions de sécurité.

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

2. CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. NE PAS L'UTILISER EN EXTÉRIEUR.

3. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser des poignées ou des boutons. Des précautions extrêmes doivent être utilisées lorsque vous manipulez le pot s'il est chaud. Utilisez toujours des gants à four ou des supports de pot.

4. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le pot, le cordon ou la prise de l'auto-cuiseur lent dans de l'eau ou un autre liquide. Si le pot tombe dans un liquide, débranchez le cordon de la prise immédiatement.

NE PAS toucher le liquide.

5. Pour éviter une blessure accidentelle, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.

6. Débranchez le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.

7. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une façon quelconque ou s'il n'est pas utilisé correctement.

Retournez l'appareil au SAV De'Longhi le plus proche (voir la garantie pour les détails) pour une examen, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.

8. Si la prise chauffe, contactez un électricien qualifié.

9. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par De'Longhi car ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.

10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit où le cordon ou le pot pourraient entrer en

contact avec de l'eau pendant leur utilisation.

11. Ne pas placer sur ou près d'un chauffage au gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.

12. Des précautions extrêmes doivent être utilisées lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou des liquides chauds.

13. Ne pas utiliser l'appareil autrement que dans le but prévu.

14. Afin d'éviter la possibilité que l'auto-cuiseur lent soit accidentellement retiré de la zone de travail, ce qui pourrait résulter en des dommages pour l'appareil ou des blessures personnelles, ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou de la surface de travail.

15. Afin d'éviter tout dommage au cordon et un risque d'incendie ou d'électrocution, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris un four.

16. Ne pas utiliser des détergents abrasifs/agressifs/acides, des éponges en métal ou de la laine d'acier pour nettoyer l'appareil.

17. Évitez les changements de températures soudain, comme ajouter des aliments réfrigérés dans un récipient chauffé, ou verser de l'eau froide sur un couvercle chaud.

18. Le couvercle est fait de verre et est par conséquent fragile. Le manipuler avec précautions.

19. Attention : afin de réduire le risque de choc électrique, cuisinez uniquement dans le pot fourni, ne pas utiliser d'autres récipients en métal.

20. Attention : un récipient chaud peut endommager les surfaces de travail ou les tables, lorsque vous retirez le récipient de l'auto-cuiseur lent, ne le placez pas directement sur une surface non protégée. Toujours poser le récipient chaud sur un dessous de plat ou un support, ou une surface résistante à la chaleur.

21. Si l'appareil est utilisé sur une surface de travail faite de matériaux en surface solide (p. ex. Silestone®, Corian®, etc.), suivez attentivement les indications du fabricant et/ou du fournisseur de la surface de travail.

22. Pour débrancher, appuyez sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP), puis retirez la fiche de la prise murale.

23. Cet appareil est destiné à une utilisation sur surface de travail uniquement.

24. **AVERTISSEMENT** : Les aliments déversés peuvent causer des brûlures sérieuses. Maintenir l'appareil et le cordon à distance des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir, ne pas utiliser de prise en-dessous du comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge électrique.
25. La produit est conforme aux normes de sécurité UL et CSA.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT: Après avoir retiré l'appareil de son emballage, vérifiez que toutes les pièces sont intactes. Le couvercle est fait de verre et est par conséquent fragile. S'il est visiblement ébréché, entaillé ou rayé, il doit être remplacé. En utilisant, nettoyant ou déplaçant l'appareil, évitez de frapper ou de heurter le couvercle. Ne versez pas de liquide froid sur le verre tandis que l'appareil est chaud.

AVERTISSEMENT: Les accessoires de cuisson de cet appareil ne conviennent pas à la conservation de nourriture. Évitez de laisser des aliments acides pendant une période prolongée, tels que le jus de citron/d'orange, la tomate ou le vinaigre sur la surface des accessoires. Si ces substances restent pendant un certain temps sur les surfaces, elles peuvent endommager et détériorer les revêtements anti-adhésives.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

N'utilisez qu'une prise d'alimentation de 120 volts - 60 Hz

NOTICE

L'appareil dispose d'une prise polarisée (une fiche est plus longue que l'autre).

Par mesure de sécurité, cette prise ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que d'une seule façon. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la prise murale, inverser la prise. Si cela ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long.

Ne pas utiliser de rallonge.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V ~ 60 Hz

Puissance absorbée : 350 W

Dimensions globales : L x P x H 17.7 x 11.8 x 9.4 in (45 x 30 x 24 cm)

Poids (y compris les accessoires) : 8.8 lb (4 kg)

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. SÉLECTEUR DE FONCTION
- B. BOUTON MAINTIEN CHALEUR (KEEP WARM)
- C. BOUTONS DURÉE + / - (TIME)
- D. BOUTON MARCHE/ARRÊT (START/STOP)
- E. VOYANT ROUGE
- F. VOYANT ROUGE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE
- G. ÉCRAN
- H. POT
- I. COUVERCLE

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Pour utiliser votre auto-cuiseur lent :

1. Déballez avec soin l'auto-cuiseur lent.
2. Rincez le pot et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez complètement.
3. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures de la base de l'auto-cuiseur lent avec un chiffon doux et humide.
4. Placez le pot dans la base de l'appareil.
5. Placez le couvercle sur le dessus du pot.
6. Branchez le cordon électrique. Votre auto-cuiseur lent est maintenant prêt à l'emploi.

FONCTIONNEMENT

Votre auto-cuiseur De'Longhi cuit les aliments automatiquement une fois que vous définissez la durée et le mode de cuisson désirée. Lorsque la durée expire, l'appareil passe automatiquement en réglage de maintien de la chaleur et le voyant indicateur du mode maintien de chaleur s'allume.

Lorsque la durée et le mode de cuisson sont réglés, l'appareil exécute ces fonctions jusqu'à ce que la durée de cuisson expire ou que l'appareil soit éteint manuellement.

REMARQUE

- Le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) recommande que lorsque l'on cuit des aliments contenant de la viande dans un auto-cuiseur lent, la viande atteigne 60 °C pendant 2 heures. Ceci garantit que la viande atteint des tem-

- pératures pendant la quantité de temps correcte.
- Ceci est un auto-cuiseur lent et il est recommandé de cuire avec au moins 1 l de nourriture dans le pot.
- Évitez de cuire des aliments surgelés. Utilisez des ingrédients frais à la température de la pièce uniquement.

POT

Votre auto-cuiseur De'Longhi est fourni avec un pot en aluminium de 5,7 l muni d'un revêtement anti-adhésif (H).

Le pot peut également servir de plat sur une table à manger. Il est compatible avec les fours jusqu'à 230 °C et convient aux cuisinières (cuisinière à gaz ou électrique, et non sur une cuisinière à induction).

Il peut être difficile de verser si le pot est plein ou presque plein, aussi il est recommandé d'utiliser une louche pour vider le contenu du récipient.

AVERTISSEMENT :

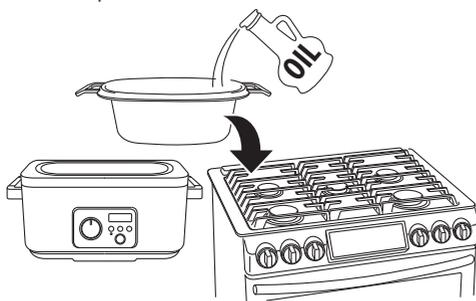
- Ne chauffez pas le pot avec une flamme intense sans aliments.
- Une durée de brunissement des aliments trop prolongée peut endommager le revêtement anti-adhésif. Afin d'éviter des dommages sur le revêtement anti-adhésif, utilisez une courte durée de brunissement.
- Ne pas utiliser le pot dans les fours à micro-ondes.

Brunissement et grill dans le pot en aluminium

1. Afin d'obtenir une croûte délicieuse et grillée, assaisonnez généreusement la viande ou la volaille avec votre épice avant de faire griller.
2. Revêtez légèrement le pot avec de l'huile de cuisson ou du beurre. Cela va varier selon le contenu en graisse du type de viande qui est cuisinées.
3. Retirez le pot en aluminium de l'auto-cuiseur, et placez-le directement sur le dessus de la cuisinière.

AVERTISSEMENT : Utilisez une cuisinière à gaz ou électrique de dimension adaptée à la base du pot. Ne pas utiliser de cuisinière à induction.

Afin d'éviter d'endommager le pot, ne laissez pas la flamme ou la chaleur entrer en contact directe avec la portion peinte en noir du pot de cuisson.



4. Lorsque l'huile est chaude et frémissante, ajoutez la viande dans le pot en aluminium, le côté gras vers le bas, placez le côté peau du poulet vers le bas. Faites sécher la viande pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle brunisse, puis tournez les aliments jusqu'à ce que toutes les surfaces aient bruni. **AVERTISSEMENT:** Prenez des précautions lorsque vous faites griller. Utilisez des gants de protection pour four. Gardez le visage et les mains à distance de l'ouverture de la casserole en aluminium. Évitez tout contact avec l'huile car elle peut éclabousser.
5. Une fois que tous les aliments ont bruni, éliminez tout excès de graisse avant de replacer le pot dans l'auto-cuiseur lent pour terminer votre recette. **ATTENTION :** Utilisez des gants de protection pour four lorsque vous retirez le pot de la cuisinière pour le ramener vers le corps de l'auto-cuiseur. **AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter de rayer le revêtement non-adhésif, n'utilisez jamais des ustensiles lorsque vous remuez les aliments dans le pot en aluminium.
6. Préparez les ingrédients selon les instructions de la recette. Placez les aliments dans le pot en aluminium. **NE REMPLISSEZ PAS LE POT JUSQU'AU BORD AVEC DES ALIMENTS.** Pour les meilleurs résultats possibles, le pot en aluminium doit être rempli au moins à moitié.

MODE VEILLE/MARCHE DE VOTRE AUTO-CUISEUR LENT

Une fois que l'appareil est branché sur le secteur, l'écran s'allume avec h00:00m (avec des points fixes) pendant 20 secondes. Après ce laps de temps, le rétro-éclairage de l'écran est réduit. Ceci s'appelle le mode veille.

En tournant le sélecteur de fonction (A), ou en appuyant sur n'importe quel bouton, l'écran affiche par défaut le paramétrage par défaut de la fonction sélectionnée. Ceci est défini comme le mode actif. Si aucune action n'est entreprise dans les 20 secondes, le rétro-éclairage de l'écran diminue, revenant au mode veille. Cette condition est valide à tout moment si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes en mode actif.

h 00:00 m

Depuis le mode veille, si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) est enfoncé une fois, la commande passe en mode actif. Si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) est appuyé à nouveau, la fonction actuellement sélectionnée démarre.

DIRECTIVES DE CUISSON

MODE AUTO-CUISEUR LENT					
CONFIGURATION	DESCRIPTION	RECETTES	FONCTION TEMPÉRATURE	MINUTERIE	MAINTIEN DE LA CHALEUR
FAIBLE (LOW)	Idéal pour les recettes à cuisson lente ou les morceaux de viande moins tendre qui requièrent des temps de cuisson plus longs pour développer une toute leur saveur.	Puddings à base d'œufs cuits Bœuf rôti Pains de bœuf Côtelettes de bœuf Morceaux de poulet/dinde Assaisonnement/farce Haricots/lentilles séchées Porc rôti Soupes avec des morceaux de viande moins tendre Ragoût de poulet	80 °C	La durée par défaut est de h10:00m Réglable de 30 minutes à 24h, par pas de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
MOYEN (MEDIUM)	Mode approprié pour la plupart des recettes lorsque l'on dispose de temps pour les cuissons longues et lentes. C'est un réglage idéal pour lancer la cuisson avant d'aller travailler le matin et servir à dîner le soir.	Pommes de terre au four Rôti de palerons de bœuf Bœuf rôti Pains de bœuf Côtelettes de bœuf Côtes de porc Ragoût aux pommes de terre Puddings Gâteaux de riz Œufs cuits Poires pochées Côtelettes de porc	85 °C	La durée par défaut est de h08:00m Réglable de 30 minutes à 16h, par pas de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
HAUT (HIGH)	Essayez d'utiliser ce réglage lorsqu'un temps de cuisson plus court est désiré ou pour des recettes qui sont habituellement cuites au four.	Soupe au bouillon Morceaux de poulet/dinde Viandes rôties Pommes de terre à la vapeur Ragoût au riz Boulettes	93 °C	La durée par défaut est de h04:00m Réglable de 30 minutes à 8h, par pas de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
MAINTIEN DE LA CHALEUR (KEEP WARM)	NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR CUIRE DES ALIMENTS Ce réglage est destiné à réchauffer ou à maintenir au chaud un plat cuit uniquement	Tous les plats cuits Réchauffement de dîners, soupes, etc. Utiliser pour conserver les plats au chaud pendant les divertissements.	65 °C	La durée par défaut est de h00:15m Réglable de 15 minutes à 12h, par pas de 15 minutes	-

CUISSON LENTE

La cuisson lente est parfaite pour les aliments qui requièrent une ébullition longue et lente, tels que les soupes, les bouillons, les ragoûts et les haricots secs. La cuisson lente est également idéale pour des types de viandes spécifiques telles que les rôtis de bœuf, les côtelettes, les épaules de porc et les jarrets

d'agneau. Les réglages moyen et haut sont habituellement utilisés pour les recettes qui requièrent un temps de cuisson supplémentaire. Lorsque vous commencez un plat plus tard dans la journée, sélectionnez le réglage Haut pour être sûr que les aliments sont cuits, chauds et prêts lorsque vous désirez les savourer.

CUISSON AVEC LA FONCTION LENTE (LOW)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre.
3. Remplissez le pot avec des ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode veille, tournez le sélecteur de fonction (A) pour sélectionner la fonction LENTE (LOW).

L'écran affiche h10:00m par défaut en clignotant; réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons pousoirs Durée (TIME) + / - (C).

Chaque pression sur le bouton + augmente la durée de 15 minutes, jusqu'à un temps maximum de h24:00m.

Chaque pression sur le bouton - diminue la durée de 15 minutes, jusqu'à h00:30m.

Maintenez le bouton + appuyé pendant 2 secondes et l'écran augmente automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Maintenez le bouton - appuyé pendant 2 secondes et l'écran diminue automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

En appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume. Si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode veille.

L'écran s'arrête de clignoter et la minuterie commence son compte à rebours.



Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D). Le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/Arrêt s'éteint, l'écran passe par défaut en mode veille.

Une fois que la durée définie s'est écoulée et que la cuisson est terminée, le voyant rouge autour du bouton Marche/arrêt s'éteint, l'écran affiche Fin (END) en clignotant pendant 5 minutes.



Tandis que Fin (END) clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D). La commande passe en mode veille.

Si aucune action n'est effectuée après 5 minutes de clignotement, la commande bascule automatiquement en fonction maintien au chaud (KEEP WARM).

Le voyant rouge Maintien au chaud (F) s'allume, et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume.

Une fois que la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) a duré pendant un maximum de 12 heures, la commande s'éteint et bascule en mode veille.

CUISSON AVEC LA FONCTION MOYEN (MEDIUM)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre.
3. Remplissez le pot avec des ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode veille, tournez le sélecteur de fonction (A) pour sélectionner la fonction MOYEN (MEDIUM).

L'écran affiche h08:00m par défaut en clignotant ; réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons pousoirs Durée (TIME) + / - (C).

Chaque pression sur le bouton + augmente la durée par intervalle de 15 minutes, pour une durée définie maximale de h16:00m.

Chaque pression du bouton - diminue la durée par intervalles de 15 minutes, jusqu'à h00:30m.

Maintenez le bouton + appuyé pendant 2 secondes et l'écran augmente automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Maintenez le bouton - appuyé pendant 2 secondes et l'écran diminue automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

En appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume. Si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode veille.

L'écran s'arrête de clignoter et la minuterie commence son compte à rebours.



Il est possible d'arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP). Le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/Arrêt s'éteint, l'écran passe par défaut en mode veille.

Une fois que la durée définie s'est écoulée et que la cuisson est

terminée, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'éteint, l'écran affiche Fin (END) en clignotant pendant 5 minutes.



Tandis que Fin (END) clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D). La commande passe en mode veille.

Si aucune action n'est effectuée au bout de 5 minutes de clignotement, la commande bascule automatiquement sur la fonction maintien au chaud (KEEP WARM).

Le voyant rouge Maintien au chaud (F) s'allume, et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume.

Une fois que la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) a duré pendant un maximum de 12 heures, la commande s'éteint et bascule en mode veille.

CUISSON AVEC LA FONCTION HAUT (HIGH)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre.
3. Remplissez le pot avec des ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode veille, tournez le sélecteur de fonction (A) pour sélectionner la fonction HAUT (HIGH).

L'écran affiche h04:00m par défaut en clignotant ; réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons poussoirs Durée (TIME) + / - (C).

Chaque pression sur le bouton + augmente la durée de 15 minutes, jusqu'à un temps maximum de h08:00m.

Chaque pression sur le bouton - diminue la durée de 15 minutes, jusqu'à h00:30m.

Maintenez le bouton + appuyé pendant 2 secondes et l'écran augmente automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Maintenez le bouton - appuyé pendant 2 secondes et l'écran diminue automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

En appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume. Si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode veille.

L'écran s'arrête de clignoter et la minuterie commence son compte à rebours.



Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D). Le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'éteint, l'écran passe par défaut en mode veille.

Une fois que la durée définie s'est écoulée et que la cuisson est terminée, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'éteint, l'écran affiche Fin (END) en clignotant pendant 5 minutes.



Tandis que Fin (END) clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D). La commande passe en mode veille.

Si aucune action n'est effectuée après 5 minutes de clignotement, la commande bascule automatiquement en fonction maintien au chaud (KEEP WARM).

Le voyant rouge Maintien au chaud (F) s'allume, et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume.

Une fois que la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) a duré pendant un maximum de 12 heures, la commande s'éteint et bascule en mode veille.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Sélection automatiquement de la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM).

La fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) est automatiquement activée à la fin de la durée de cuisson pour chaque fonction.

Une fois que la fonction s'est écoulée, le message Fin (END) clignote pendant 5 minutes. La fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) s'active automatiquement, le voyant rouge Maintien au chaud (F) et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'allume, et l'écran affiche une durée de h00:00m à h12:00m, par intervalle de 1 minute. Ainsi, vous savez combien de temps la fonction de Maintien au chaud (KEEP WARM) a été activée.



Si aucune action n'est effectuée, au bout de 12 heures, la commande s'arrête et passe en mode veille. Le voyant rouge

Maintien au chaud (F) et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'éteint.

Sélection manuelle de la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM)

La fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) peut être également activée en appuyant sur le bouton Maintien au chaud (KEEP WARM) (B).

Depuis le mode veille (ou en mode actif mais sans aucune fonction de cuisson démarrée), la fonction peut être activée en appuyant sur le bouton Maintien au chaud (KEEP WARM) (B).

Le voyant rouge (F) Maintien au chaud s'allume, l'écran est par défaut en mode actif et affiche h00:15m.

En appuyant à nouveau sur le bouton Maintien au chaud (KEEP WARM) (B), la fonction est désactivée. La commande retourne en mode actif, le voyant rouge (F) s'éteint et l'écran affiche la fonction sélectionnée par défaut pendant 20 secondes.

Si aucune action n'est effectuée au bout de ce laps de temps, la commande retourne en mode veille.

Il est également possible de désactiver la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) (si celle-ci n'est pas déjà démarrée) en tournant le sélecteur de fonction (A) : Le voyant Maintien au chaud (F) s'éteint et la commande passe en mode actif, affichant la condition par défaut de chaque fonction pendant 20 secondes.

Si aucune action n'est effectuée au bout de ce laps de temps, la commande retourne en mode veille.

Lorsque la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM), la durée peut être réglée de h00:15m à h12:00m, par intervalles de 15 minutes, en appuyant sur les boutons de Durée (TIME) + / - (C). Maintenez le bouton + appuyé pendant 2 secondes et l'écran augmente automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Maintenez le bouton - appuyé pendant 2 secondes et l'écran diminue automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Si le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode veille.

En appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D), la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) est activée, le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/Arrêt s'allume.



Une fois que la durée établie s'est écoulée, la commande s'éteint et passe en mode veille. Le voyant rouge Maintien au chaud (F)

et le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt s'éteint.

Pour les deux cas ci-dessus (manuel et automatique), il est possible d'arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/arrêt (START/STOP) (D).

Le voyant rouge (E) autour du bouton Marche/arrêt et le voyant rouge Maintien au chaud (F) s'éteignent, et l'écran passe par défaut en mode veille.

CHANGEMENT DE FONCTION EN COURS DE TRAITEMENT

Pour chaque fonction de cuisson déjà en cours, vous pouvez tourner le sélecteur de fonction (A) et changer la fonction de cuisson en cours.

La commande continue le compte à rebours de la durée précédemment sélectionnée si celle-ci n'excède pas la fonction nouvellement sélectionnée, et adapte le réglage de la température à la nouvelle fonction sélectionnée.

Si la durée dépasse la durée maximale pour la nouvelle fonction sélectionnée, l'écran passe à la valeur de durée maximale pour la nouvelle fonction sélectionnée.

Voyez ci-dessous des exemples de la manière de sélectionner les valeurs durée/fonction.

Exemples :

La fonction Bas avec une durée de h22:15m

∨

passé à la fonction Moyen

∨

La durée devient h16:00m

La fonction Moyen avec une durée de h10:20m

∨

passé à la fonction Haut

∨

La durée sera de h08:00m

La fonction Moyen avec une durée de h04:30m

∨

passé à la fonction Haut

∨

La durée sera de h04:30m

Si le sélecteur de fonction (A) est tourné lorsque la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) est déjà sélectionnée, la commande n'a pas d'effet, et la fonction Maintien au chaud (KEEP WARM) continue.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE EN COURS DE CUISSON

Lorsque la fonction de cuisson a déjà démarré, vous pouvez régler la durée en appuyant sur les boutons de Durée (TIME) + / - (C).

À la première pression des boutons + / -, l'écran commence à clignoter en affichant la durée en cours.

Si aucune sélection des boutons + / - n'est effectuée, l'écran s'arrête de clignoter après 3 secondes ; confirmant ainsi la valeur.

En appuyant à nouveau sur les boutons + / -, l'écran affiche la valeur multiple de 15 minutes la plus proche.

Voiez dans les exemples ci-dessous comment la commande va sélectionner les valeurs multiples de 15 minutes :

Exemples :

01:34 > bouton + pressé > l'écran affiche 01:45

01:34 > bouton - pressé > l'écran affiche 01:30

03:54 > bouton + pressé > l'écran affiche 04:00

03:54 > bouton - pressé > l'écran affiche 03:45

02:16 > bouton + pressé > l'écran affiche 02:30

02:16 > bouton - pressé > l'écran affiche 02:15

En appuyant à nouveau sur les boutons de Durée (TIME) + / - (C), la commande augmente ou diminue la minuterie par intervalles de 15 minutes.

En maintenant le bouton + appuyé pendant 2 secondes, l'écran augmente automatiquement la durée par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

En maintenant le bouton - appuyé pendant 2 secondes, l'écran diminue automatiquement la durée, par intervalles de 30 minutes jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Si aucune sélection des boutons de Durée (TIME) + / - n'est effectuée, l'écran s'arrête de clignoter après 3 secondes, confirmant ainsi la valeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Voici quelques conseils pour vous assurer que votre auto-cuiseur lent vous procure des années de service.

Le couvercle est compatible avec les lave-vaisselles.

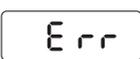
Nous vous recommandons de laver le pot à la main pour garantir une durée de vie plus longue du revêtement non-adhésif.

- Débranchez votre Auto-cuiseur lent et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs/agressifs qui peuvent endommager le pot ou l'extérieur de l'appareil.
- Placez le couvercle dans le lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse.
- Si des aliments collent à la surface, remplissez le pot avec

de l'eau chaude savonneuse et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- S'il est nécessaire de décaper, utilisez un agent nettoyant non abrasif ou un détergent liquide avec un tampon ou une brosse en nylon.
- Essuyez les surfaces intérieures du pot avec un tampon doux.

DIAGNOSTIC DE PANNE

<p>L'auto-cuiseur lent n'est pas allumé ou le voyant LCD de l'écran est éteint</p>	<p>Vérifiez que la prise de courant est correctement insérée dans la prise murale.</p> <p>Insérez la prise de courant dans une prise murale différente.</p> <p>Vérifiez le disjoncteur.</p> <p>Si la solution ne résout pas le problème, l'appareil souffre probablement d'un dysfonctionnement.</p> <p>Débranchez l'appareil de la prise et contactez le service SAV De'Longhi pour une assistance.</p>
<p>L'écran affiche</p> 	<p>Le contrôle électronique détecte un dysfonctionnement de l'appareil.</p> <p>Débranchez l'appareil de la prise, attendez 10 minutes et rebranchez-le à nouveau.</p> <p>Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez l'appareil de la prise et contactez le service SAV De'Longhi pour une assistance.</p>

RECETTES

Fondue aux artichauts et aux épinards

À servir : 10

Prép. : 15 minutes

Cuisson : 2 ½ heures

Durée totale : 2 ¾ heures

Ingrédients :

¼ tasse de beurre

1 petit oignon, coupé en cubes

1 cuiller à soupe d'ail émincé

1 bloc (225 g) de fromage blanc, doux

½ tasse de mayonnaise

½ tasse de crème fraîche

¼ crème demi grasse (ou lait régulier)

Une cuiller de flocons de poivre rouge (peut être ajusté au niveau d'épice désiré)

1 paquet d'épinards surgelés (285 g) (dégelés et égouttés)

1 boîte (400 g) de cœurs d'artichauts, égouttés et en morceaux

1 piment jalapeño, émincé

1 cuiller à soupe de vinaigre de vin

¼ fromage parmesan, râpé

½ tasse de croûtes de fromage feta

½ tasse de fromage mozzarella

Directives :

Retirez l'insert de l'auto-cuiseur lent et placez-le sur le dessus de la cuisinière. Faites fondre le beurre dans l'insert à température moyenne. Ajoutez l'oignon et le sauté environ 5 minutes, en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajoutez l'ail et le sauté pendant une autre minute.

Remplacez l'insert dans l'auto-cuiseur lent. Ajoutez le fromage blanc, la crème fraîche, la mayonnaise et la crème demi-graisse à l'oignon et à l'ail. Remuez bien. Ajoutez le reste des ingrédients et remuez à nouveau pour mélanger à fond.

Couvrez et réglez l'auto-cuiseur lent sur une cuisson basse pendant 2 ½ heures. Remuez avant de servir.

Salade d'orge et de chou-fleur avec des noix de cajou

À servir : 4

Prép. : 25 minutes

Cuisson : 3 à 3½ heures

Durée totale : Approximativement 3½ heures

Ingrédients :

2 cuillers à soupe de beurre

1 tasse d'orge

3 tasses de bouillon de légumes

½ tasse de céleri haché

1 piment rouge, dénoyauté, sans graines et haché

1 petit oignon, haché

1 grosse gousse d'ail, émincée

1 tête de chou-fleur moyen, coupé en fleurons

1 boîte (420 g) de pois chiches, égouttés et rincés

Assaisonnement :

3 cuillers à soupe de jus de citron

1 cuiller à soupe de mayonnaise

A cuiller à soupe de moutarde de Dijon

½ cuiller à soupe de sucre

5 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel, à goûter

Poivre moulu, à goûter

1 sac (150 g) de roquette ou baby kale

½ tasse de noix de cajou, grossièrement hachés

¼ tasse de persil frais, haché (en option)

Directives :

Retirez l'insert de l'auto-cuiseur lent et placez-le sur le dessus de la cuisinière à température moyenne. Ajoutez le beurre et l'orge dans l'insert. Remuez et cuisez pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que l'orge brunisse légèrement. Remplacez l'insert dans l'auto-cuiseur lent.

Ajoutez le bouillon à l'orge, et les 4 ingrédients suivants. Remuez bien. Placez les fleurons de chou-fleur sur le dessus du mélange. Couvrez et cuisez sur Moyen pendant 3 à 3,5 heures, ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre et que le liquide soit absorbé. Ajoutez les pois chiches. Immergez les haricots dans le mélange d'orge. Avec la préparation d'orge, préparez l'assaisonnement de la salade en fouettant le jus de citron, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, le sucre et l'huile d'olive dans un bol moyen jusqu'à ce qu'il soit émulsifié. Ajustez l'assaisonnement à votre goût avec du sel et du poivre.

Pour préparer les salades individuelles, placez les portions individuelles de roquette ou kale. Recouvrez du mélange d'orge cuit. Aspergez l'assaisonnement et recouvrez de noix de cajou haché et de persil.

Poulet au beurre

À servir : 4

Prép. : 15 minutes

Cuisson : 3 ¾ heures

Durée totale : 3 heures 15 minutes

Ingrédients :

2½ - 3 livres de cuisses de poulet sans os et sans peau, coupées en morceaux de 5 cm.

1 oignon, coupé en cubes

4 gousses d'ail, émincées

1 cuiller à soupe de gingembre frais, émincé

4 cuillers à soupe de poudre de curry

1 cuiller à soupe de garam masalam

2 cuillers à soupe de cumin

1 cuiller à soupe de safran

¾ cuiller à soupe de poivre de Cayenne

3 cuillers à soupe de pâte de tomate

1 boîte (400 g) de lait de coco

½ tasse de crème fraîche

¼ tasse de beurre

1 cuiller à café de paprika fumé

Sel, à goûter

½ tasse de coriandre haché

Du riz au jasmin, cuit selon les instructions sur le paquet

Directives :

Combinez les morceaux de poulet, l'oignon, l'ail et le gingembre dans le pot de l'auto-cuiseur lent. Dans un petit bol, combinez la poudre de curry et les quatre prochains ingrédients avec le poivre de Cayenne.

(*) Aspergez le mélange d'épices sur le poulet. Remuez pour enduire les morceaux de poulet d'épices. Ajoutez la pâte de tomate et le lait de coco au poulet. Remuez pour distribuer la pâte de tomate.

Couvrez et cuisez à température moyenne pendant 3 heures. A la fin du temps de cuisson, ajoutez la crème fraîche, le beurre et le paprika fumé. Remuez le mélange pour créer une sauce lisse, uniforme. Assaisonnez à votre goût avec du sel. Servez le poulet au beurre sur le riz et recouvrez avec de la crème fraîche et du coriandre si désiré.

(*) Si vous désirez une version plus épicée de ce plat, réservez 1/3 – 1/2 du mélange d'épices sèches pour les ajouter en les laissant une heure dans le cycle de cuisson.

Bœuf braisé aux légumes et sauce de cuisson

À servir : 6-8

Prép. : 20 minutes

Cuisson : 8 heures

Durée totale : 8 heures 20 minutes

Ingrédients :

Sel

Poivre

Paprika fumé

4-5 livres de rôti de paleron

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

2 cuillers à soupe de beurre

2 oignons doux entiers, pelés et coupés en deux

1 tige de céleri coupée en 4 morceaux

12 carottes naines

1 tasse de vin rouge

2 tasses de bouillon de légumes

2 branches de romarin frais

3 branches de thym frais

2 feuilles de laurier

2 cuillers à soupe d'amidon de maïs (si nécessaire)

¼ tasse de bouillon de bœuf (si nécessaire)

Légumes :

5 petites pommes de terre rouges, coupées en quarts

16 carottes naines

2 oignons doux, pelés et coupés en quarts

Directives :

Saupoudrez le rôti sur toutes les faces avec du sel, du poivre et du paprika. Retirez l'insert de l'auto-cuiseur lent. Placez l'insert sur le dessus de la cuisinière et ajoutez l'huile et le beurre. Chauffez à température moyennement haute. Placez les moitiés d'oignon, les carottes et le céleri dans la casserole chauffée. Faites brunir les légumes sur toutes les faces. Retirez les légumes de la casserole et placez-les dans une grande assiette. Placez le rôti assaisonné dans la casserole en ajoutant plus d'huile si nécessaire. Faites griller la viande au moins 3 minutes par côté. Retirez la viande de la casserole en l'ajoutant dans l'assiette avec les légumes brunis. Déglacez la casserole en versant lentement le vin dans le pot. Pendant que le vin bout, mélangez pour détacher les résidus d'aliments collés à la casserole pendant le brunissement des légumes et la grillade de la viande. Une fois que la casserole a été déglacée, replacez l'insert dans l'auto-cuiseur lent. Ajoutez les légumes brunis dans la casserole et placez la viande sur les légumes. Disposez les herbes fraîches sur le dessus du rôti. Ajoutez suffisamment de bœuf dans la casserole pour couvrir la moitié basse du rôti. Placez les feuilles de laurier dans le bouillon. Placez les pommes de terre, carottes et quarts d'oignon crus sur le rôti. Placez le couvercle sur le pot. Couvrez et cuisez à température moyenne pendant 8 heures. A la fin du temps de cuisson, retirez la couche supérieure de légumes (pommes de terre, carottes et quarts d'oignons) et le rôti sur un plat. Couvrez pour garder chaud. Retirez les feuilles de laurier et les herbes, et jetez-les. Versez la sauce contenant les oignons, carottes et céleri revenus dans un plat à sauce en acier inoxydable. A l'aide d'un mixeur manuel, mélangez jusqu'à ce que cela soit lisse. Si la sauce est trop liquide, mélangez l'amidon de maïs avec une tasse de bouillon. Fouettez la sauce. Chauffez la sauce jusqu'à ce qu'elle bout. Réduisez la température pour amener la sauce à un frémissement. Mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe à la consistance désirée. Pour servir, divisez le rôti et les légumes en portions individuelles et recouvrez de la sauce.