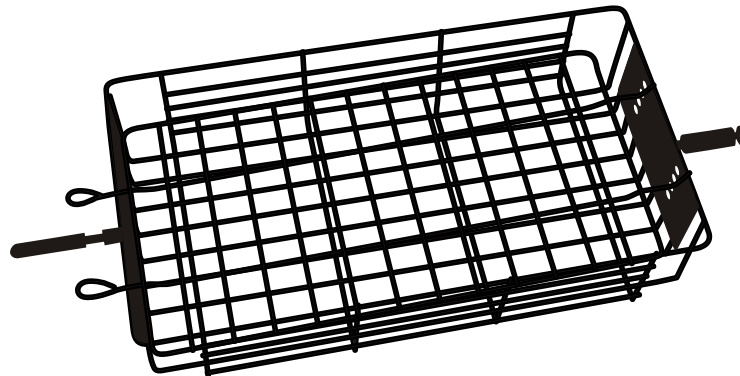




## Accessoire pour Four Sous Pression – Panier de rôtissage

Modèle BRORUSFB pour usage avec le four Modèle BROR1000-A4



### Avant le premier usage

Lire les instructions de cette feuille attentivement et porter attention aux Importantes Mesures de Sécurité dans le guide de votre four BROR1000-A4. Les informations fournies sur cette feuille vous aideront à optimiser l'usage de votre Four Sous Pression Wolfgang Puck. Laver le panier à l'eau chaude savonneuse et bien assécher avant de le placer dans le four.

### Utiliser votre panier

- 1 Votre panier est idéal pour la cuisson du poisson, des crevettes, des frites, des brochettes, et une variété d'aliments qui peuvent être contenus dans le panier. Lors de l'utilisation de cet accessoire, il est important que des aliments ne sortent pas du panier ou qu'ils tombent à travers les grilles du panier.
- 2 Votre panier est composé de deux parties : le couvercle et le panier. Pour retirer le couvercle, presser ensemble les deux boucles de métal flexibles situées sur le couvercle, et soulever. Le couvercle s'ôtera complètement, permettant l'insertion d'aliments dans le panier.
- 3 Il y a quatre différentes positions sur les côtés du panier pour accommoder des aliments de différentes épaisseurs dans le panier.
- 4 Une fois les aliments dans le panier, choisir l'épaisseur de panier appropriée afin de sécuriser les aliments en place. Verrouiller le couvercle en place.  
**IMPORTANT!** Placer le plateau d'égouttement sur la plaque de cuisson dans la position basse du four pour capter les graisses ou les miettes.
- 5 Insérer le bout pointu de la broche centrale dans la prise d'entraînement dans la paroi intérieure latérale droite du four.
- 6 Placer le bout rainuré du support de la broche centrale dans la paroi intérieure latérale gauche du four.
- 7 Suivre le reste des instructions de la fonction RÔTISSERIE du guide d'utilisation du four.
- 8 Régler la fonction à RÔTISSERIE et programmer la température, le temps de cuisson et le mode de pression selon la recette choisie.
- 9 Lorsque la cuisson est terminée, retirer le panier du four à l'aide de l'outil d'enlèvement de la rôtisserie fourni avec le four.  
**ATTENTION!** Le panier et la broche centrale seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour manipuler afin de prévenir des brûlures.

### Entretien & nettoyage

Laver le panier avec de l'eau chaude savonneuse, et bien assécher. **Note :** Ne pas presser le panier ou ranger des objets sur le panier; cela pourrait le déformer.

### Garantie limitée 1 an

Votre ensemble d'accessoires pour le Four Sous Pression Wolfgang Puck est garanti contre tous les défauts de fabrication venant de l'usage normal, pour une période d'un an de la date de l'achat. Cette garantie exclut tous dommages causés par des accidents, l'usage incorrect, les abus, les modifications ou le manque d'entretien approprié. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits légaux qui varient d'une province à l'autre. Des frais de port et manutention pourraient s'appliquer.



WOLFGANG PUCK

## Recettes

### Côtelettes de Porc BBQ

*Donne 2 portions*

#### INGRÉDIENTS

2 grosses côtelettes de porc  
1 c. à table de mélange d'épices BBQ  
4 c. à table de sauce BBQ

#### PRÉPARATION

1. Assaisonner la viande du mélange d'épices BBQ et placer dans le panier.
2. Abaisser le couvercle jusqu'à ce qu'il repose fermement sur le dessus de la viande.
3. Insérer le panier dans le four selon les instructions d'installation ci-dessus. Fermer le four.
4. Tourner la soupape de pression pour sceller et abaisser la barre de pression.
5. Sélectionner la fonction RÔTISSERIE.
6. Programmer la température à 450°F et régler la minuterie à 20 minutes.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, tourner la soupape de pression à « VENT ».
8. Lever la barre de pression lentement et ouvrir le four.
9. Vérifier la température interne de la viande.
10. La température interne devrait être 145°F.
11. Retirer et servir, accompagné de la sauce BBQ.

### Ailes de poulet Buffalo Faciles

*Donne 2 portions*

#### INGRÉDIENTS

12 ailes de poulet  
1/2 tasse de sauce pour ailes Buffalo, divisée  
Sel casher et poivre fraîchement moulu  
Vinaigrette au fromage bleu et bâtonnets de céleri, pour servir

#### PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les ailes avec la moitié de la sauce.
2. Assaisonner de sel et poivre.
3. Déposer les ailes dans le panier en une seule couche.
4. Abaisser le couvercle jusqu'à ce qu'il repose fermement sur le dessus de la viande.
5. Insérer le panier dans le four selon les instructions d'installation ci-dessus. Fermer le four.
6. Tourner la soupape de pression pour sceller et abaisser la barre de pression.
7. Sélectionner la fonction RÔTISSERIE.
8. Programmer la température à 450°F et régler la minuterie à 25 minutes.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, tourner la soupape de pression à « VENT ».
10. Lever la barre de pression lentement et ouvrir le four.
11. Retirer les ailes et arroser du restant de la sauce.
12. Servir les ailes, accompagnées de la vinaigrette au fromage bleu et des bâtonnets de céleri.

### Poitrines de Poulet Farcies au Fromage Bleu

*Donne 3 portions*

#### INGRÉDIENTS

3 grosses poitrines de poulet, désossées et sans peau  
3 c. à table de fromage bleu, émietté  
Sel casher et poivre fraîchement moulu  
6 c. à table de confiture d'abricots

#### PRÉPARATION

1. Faire une entaille latérale dans chaque poitrine de poulet.
2. Farcir les poitrines de poulet du fromage bleu.
3. Assaisonner les poitrines de poulet de sel et poivre, et les placer dans le panier.
4. Badigeonner la moitié de la confiture sur les deux côtés de chaque poitrine.
5. Abaisser le couvercle jusqu'à ce qu'il repose fermement sur le dessus de la viande.
6. Insérer le panier dans le four selon les instructions d'installation ci-dessus. Fermer le four.
7. Tourner la soupape de pression pour sceller et abaisser la barre de pression.
8. Sélectionner la fonction RÔTISSERIE.
9. Programmer la température à 450°F et régler la minuterie à 20 minutes.
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, tourner la soupape de pression à « VENT ».
11. Lever la barre de pression lentement et ouvrir le four.
12. Vérifier la température interne de la viande.
13. La température interne devrait être 165°F.
14. Retirer et servir, accompagné du restant de la confiture.