

T-fal®

EN

FR



45 in 1 Multicooker

www.t-fal.ca

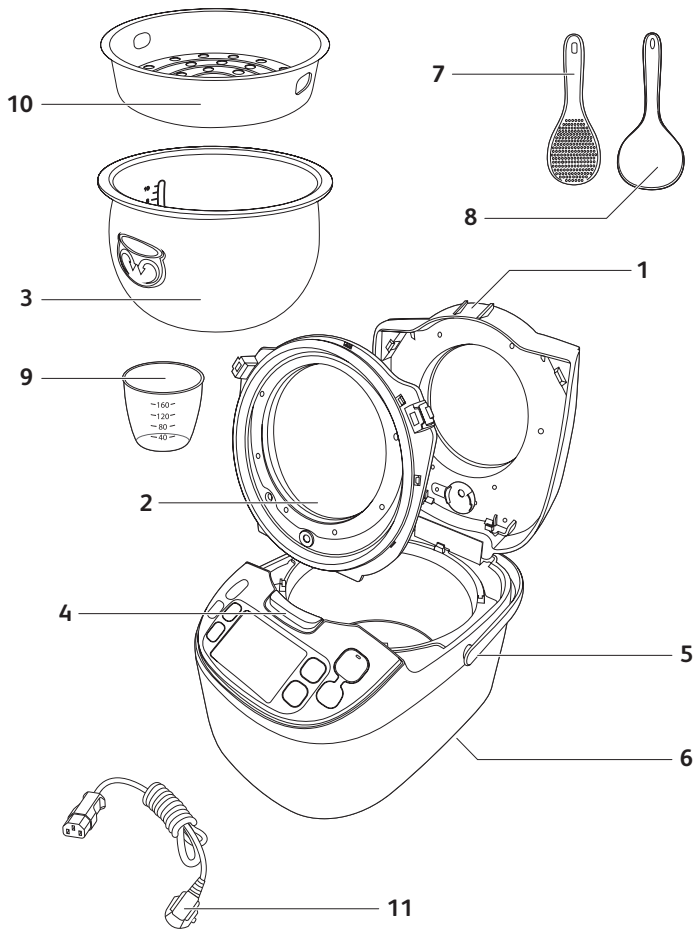




Fig.1



Fig.2

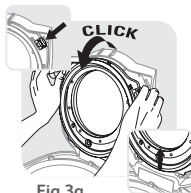


Fig.3a

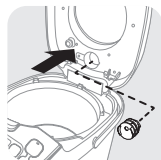


Fig.3b

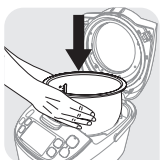


Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

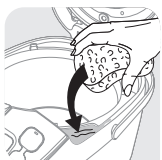


Fig.12

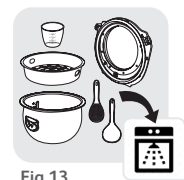


Fig.13



Fig.14



Fig.15

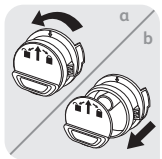


Fig.16

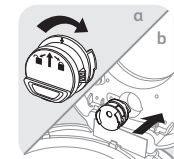


Fig.17

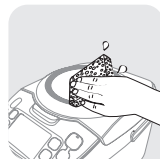


Fig.18

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY INSTRUCTIONS


Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.*
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.*
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- 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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** a if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rince with a damp

cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.

- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “Caution: surfaces may become hot during use”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.*
- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.

- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

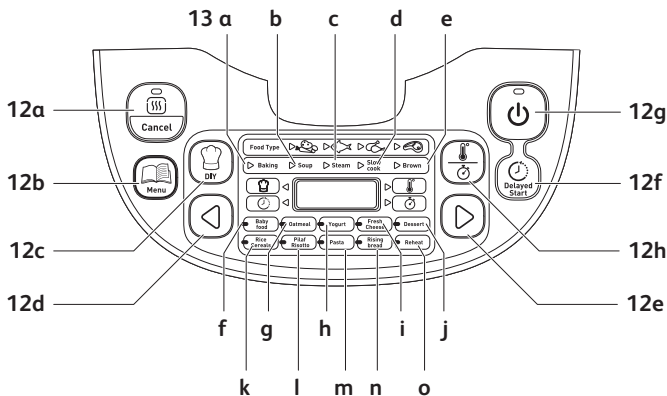
Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| <p>1 Lid 2 Inner lid 3 Removable inner bowl 4 Lid opening button 5 Handle 6 Power cord socket 7 Rice spoon 8 Soup spoon 9 Measuring cup 10 Steam basket 11 Power cord 12 Control panel</p> <p>a “Keep warm/Cancel” button b “Menu” button c “DIY” (Do it yourself) button d “<” decrease time/ left scroll e “>” increase time/ right scroll f “Delayed start” button g “Start” button h “Temperature/Timer” button</p> | <p>13 Function list</p> <p>a Baking function b Soup function c Steam function d Slow cook function e Brown function f Baby food function g Oatmeal function h Yogurt function i Fresh cheese j Dessert function k Rice/Cereals function l Pilaf/Risotto function m Pasta function n Rising bread function o Reheat function</p> |
|---|---|

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with a sponge.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Place inner lid back into position, lining up the grooves and gently press lid back into place. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid and press down until a “click” is heard.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will make a beeping sound, and all functions will illuminate, for a few seconds. Then the screen display shows “----”, and all the function lights will turn off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product while in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.

After the cooking process has started, if you wish to change the selected cooking menu, press “KEEP WARM/CANCEL” key and select the intended cooking program.

Only use the inner pot provided with the appliance.
Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest markings inside the bowl - fig.7.

COOKING PROGRAM TABLE

| Programs | Automatic | Manual | Food Type | Cooking Time | | | Delayed Start | | Temperature (°C) | | Lid Position | | Keep warm |
|-----------------|-----------|--------|-----------|--------------|-----------|-------------|-------------------|-------------|------------------|-----------------|--------------|------|-----------|
| | | | | Default time | Range | Every (min) | Range | Every (min) | Default | Range | Closed | Open | |
| Baking | 4 | 4 | Veg | 25m | 5m-4h | 5 | Cooking time -24h | 5 | 140 °C | 100/120/140/160 | * | | * |
| | | | Fish | 20m | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Poultry | 40m | | | | | 160 °C | | | | |
| | | | Meat | 50m | | | | | 160 °C | | | | |
| Soup | 4 | | Veg | 40m | 10m-3h | 5 | Cooking time -24h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Fish | 45m | | | | | | | | | |
| | | | Poultry | 50m | | | | | | | | | |
| | | | Meat | 60m | | | | | | | | | |
| Steam | 4 | | Veg | 35m | 5m-3h | 5 | Cooking time -24h | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| | | | Fish | 25m | | | | | | | | | |
| | | | Poultry | 45m | | | | | | | | | |
| | | | Meat | 55m | | | | | | | | | |
| Slow cook | 4 | 2 | Veg | 60m | 20m-9h | 5 | Cooking time -24h | 5 | 100 °C | 90/100 | * | | * |
| | | | Fish | 25m | | | | | | | | | |
| | | | Poultry | 1h30m | | | | | | | | | |
| | | | Meat | 2h | | | | | | | | | |
| Brown | 4 | 4 | Veg | 12m | 5m-1h30m | 1 | - | No | 160 °C | 100/120/140/160 | * | * | * |
| | | | Fish | 10m | | | | | | | | | |
| | | | Poultry | 15m | | | | | | | | | |
| | | | Meat | 20m | | | | | | | | | |
| Baby food | 1 | | - | 45m | 5m-2h | 5 | Cooking time -24h | 5 | 100 °C | - | * | | 1h max |
| Oatmeal | 1 | | - | 25m | 5m-2h | 5 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| Yogurt | 1 | | - | 8h | 1h-12h | 15 | | - | 40 °C | - | * | | * |
| Fresh cheese | 1 | | - | 40m | 10m-4h | 15 | | - | 80 °C | - | * | | * |
| Dessert | | 4 | - | 45m | 5m-2h | 5 | | 5 | 160 °C | 100/120/140/160 | * | | * |
| Rice/ Cereals | 1 | | - | Automatic | Automatic | - | | 5 | Automatic | - | * | | * |
| Pilaff/ Risotto | 1 | | - | Automatic | Automatic | - | | 5 | Automatic | - | * | | * |
| Pasta | 1 | | - | 8m | 3m-3h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | * | |
| Rising bread | 1 | | - | 1h | 10m-6h | 5 | | 5 | 40 °C | 40 | * | | * |
| Reheat | | 1 | - | 25m | 5m-1h | 1 | | 5 | 100 °C | - | * | | * |
| Keep warm | | 1 | - | - | - | - | 5 | 75 °C | - | * | | * | |
| DIY | | 1 | - | 30m | 5m-9h | 5 | 5 | 100 °C | 40-160 | * | * | | * |
| Programs | 28 | 17 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 45 | | | | | | | | | | | | |

Keep warm is available on DIY program only if the cooking program selected allows for the keep warm function after the cooking cycle is completed. For instance, if the yogurt program is selected to cook with the DIY function, the keep warm will not be activated when the cooking will be completed.

MENU FUNCTION

- Under the standby mode, press the “Menu” button to cycle through the following functions: Baking → Soup → Steam → Slow cook → Brown → Baby food → Oatmeal → Yogurt → Fresh cheese → Dessert → Rice/Cereals → Pilaf/Risotto → Pasta → Rising bread → Reheat → Keep warm.
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto). “Start” button light flickers and the linked function lights up.

Note:

Press the menu button for 5 seconds to stop the beeping sound if needed.

If you want to activate the beeping alert, you have to press the menu button a second time.

BAKING FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Baking”. The screen displays the default cooking time, the start function will flash red. Then press “<” or “>” to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature / Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” button. The multicooker will enter into “Baking” cooking mode, the start light will illuminate and the count down of remaining time in the cooking process will be displayed. The multicooker beeps when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the alarm will sound with three beeps. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

- Press “Menu” button to select soup function. The screen displays the default cooking time, the start function will flash red. Then press “<” or “>” to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Soup” cooking mode, the start light will illuminate and the count down of remaining time in the cooking process will be displayed.
- At the end of the cooking cycle the alarm will beep 3 times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

STEAM FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time, the start light will flash red. Then press “<” or “>” to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature / Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Steam” cooking status, the start light will illuminate and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause over flow during use. For information the mark of 2 cups in the bowl corresponds to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steaming is 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket into the bowl - fig.4.
- Add the ingredients in the basket.

SLOW COOK FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Slow Cook”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes red. Then press “<” or “>” to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature / Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Slow cook” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

BROWN FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Brown”. The screen displays the default cooking time, the start light will flash red. Then press “<” or “>” to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature / Timer” button to adjust the cooking time and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature / Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Brown” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time. The multicooker beeps when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the alarm will beep 3 times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator will turn on and the screen will display the keep warm time.

Note: Always use this function with oil and food. Using oil only, it may cause a failure or danger.

- This function is to prepare baby food by cooking the food with small quantity of water in order to have a suitable texture for young children.
- Press “Menu” button to select function “Baby food”. The screen displays the default cooking time, the start light will flash red.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Baby Food” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.
- For food safety reason, only 1 hour of keep warm is available.

Note: Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.

OATMEAL FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Oatmeal”. The screen displays the default cooking time, the start light will flash.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Oatmeal” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turns on and the screen will display the keep warm time.

YOGURT FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Yogurt”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Yogurt” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the alarm will beep 3 times.

There is NO keep warm at the end of the cooking.

Prepare yogurt in oven proof glass containers.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow’s milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat’s milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Unpasteurized milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two spoons of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Unpasteurized milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with unpasteurized milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer’s box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Unpasteurized or pasteurised milk must be boiled then cooled and needs the skin removed.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

- Shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shopbought yogurt or freeze-dried ferment.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

- Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

FRESH CHEESE FUNCTION

- This function is to make soft cheese. It is recommended to use full-cream milk and some chilled soft cheese.
- Press “Menu” button to select function “Fresh cheese”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes red.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Fresh cheese” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.

DESSERT FUNCTION

- Press “Menu” button to select function “Dessert”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature / Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Dessert” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining cooking time.

RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig.9.
- Close the lid.
Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water. Press “Menu” button to select function “Rice/Cereal”. The screen displays “כֶּסֶף”, the start light flashes, then press “Start” button. The multicooker enters into “Rice/Cereal” cooking status, the start light illuminates and flashes “--”.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turns on and the screen will display the keep warm time.

- Press “Menu” button to select function “Pilaf/Risotto”. The screen displays “כֹּסֶה”, the start light flashes, then press “Start” button. The multicooker enters into “Pilaf/Risotto” cooking status, the start light illuminates and the screen flashes “ -- ”.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

RECOMMENDATIONS FOR RICE COOKING (Rice/Cereals and Pilaf/Risotto functions)

- Before cooking, measure the rice with measuring cup and rinse the rice. (do not rinse risotto rice)
- Evenly distribute well rinsed rice to cover the bottom of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 10 cups

| Measuring cups | Weight of rice | Water level in the bowl (+ rice) | Serves |
|----------------|----------------|----------------------------------|-----------------|
| 2 | 300 g | 2 cup mark | 3per. – 4per. |
| 4 | 600 g | 4 cup mark | 5per. – 6per. |
| 6 | 900 g | 6 cup mark | 8per. – 10per. |
| 8 | 1200 g | 8 cup mark | 13per. – 14per. |
| 10 | 1500 g | 10 cup mark | 16per. – 18per. |

The time and temperature is automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling => Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

PASTA FUNCTION

- **During the pasta function the lid must remain opened.**
- To cook pasta it is important to wait until the water reaches the right temperature before adding pasta.
- Press “Menu” button to select function “Pasta”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes red.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the pasta cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Pasta” cooking status, start light illuminates and the screen displays the remaining time.
- The Multicooker beeps when the water is at the right temperature. Put pasta into the water and press again start button to start timer. If the user does not press the start button the cooking times does not start and the multi cooker keeps the water at the same temperature.
- At the end of cooking, the alarm will beep.

Note: there is no keep warm function available for this setting.

RISING BREAD FUNCTION

- This function is to rise bread dough at 40°C after manual kneading and before baking.
- Press “Menu” button to select function “Rising bread”. The screen displays the default cooking time, the start light will flash.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Rising bread” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.

Recommendations Dough proofing (Rising bread):

- To prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select “Rising bread” function.
- Once your dough is ready, you can use “Baking” function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximately (depending on quantity of ingredients).

- This function is intended to reheat only cooked food.
- Press “Menu” button to select function “Reheat”. The screen displays the default cooking time, the start light flashes.
- Press “Temperature / Timer” button to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” button. The multicooker enters into “Reheat” cooking status, the start light illuminates and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the alarm will beep 3 times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator light turning on and the screen will display the keep warm time.

CAUTION

- **Cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Do not repeat the reheat function on small quantities of food as it may lead to burnt food and a hard layer of food at the bottom of the cooking bowl.**
- **It is recommended not to reheat thick oatmeal, or it may become pasty.**

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions of this button: Keep warm and Cancel.

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

You can press “Keep warm/Cancel” button manually, the light of “Keep warm/Cancel” turns on, the multicooker enters into keep warm status.

1.2 Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The alarm will beep three times, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

To cancel an automatic keep warm cycle, press the cancel button for 5 consecutive seconds.

To resume the keep warm process press the cancel button again for 5 consecutive seconds.

2. Cancel function:

- Press “Keep warm/Cancel” button to cancel all functions in progress and resume standby mode.

Recommendation: in order to ensure the best tasting preparation refrain from exceeding 12h of keep warm.

DIY FUNCTION

- “Do It Yourself” function has been developed to remember your favourite cooking choices.
- Press “DIY” button to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the start light will flash.
- 2 possibilities for DIY setting :
 - If you want to set the temperature and cooking time for your program, press the “Temperature/Timer” key to select them. Then press “Start” button.
 - If you want to use a pre-set cooking function as basis of your program, press menu button to select your desired cooking program. After you select menu, you can modify the setting with the “Temperature/Timer” button.
- At the end of cooking, the alarm will beep three times. The multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

Note:

- Certain cooking programs are defined as fully automatic programs, hence the temperature and/or cooking time adjustment is not possible.
- The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.
- There is a temperature/time setting restriction in DIY function:
Between 40-100°C, the cooking time range is 1min - 9h
Between 105-160°C, the cooking time range is 1min - 2h

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the button “Delayed start” and choose the preset time.
- The preset time corresponds to the time of completion.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The range of preset is from 1 hour to 24 hours.
- By pressing the “<” and “>” button you can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the required preset time, press the “Start” button to enter cooking status, the “Start” indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.
- After the delayed start has been begun you can check on the cooking time by pressing the “Temperature/Timer” key. The cooking time cannot be altered once the delayed start time has been set.

TO ALTER THE COOKING TIME OR TEMPERATURE AFTER COOKING HAS STARTED

- During cooking you can modify the cooking time or cooking temperature by pressing the “Temperature/Timer” key, then select the new cooking time or temperature required. The screen will flash and within 5 seconds it will stop flashing and the appliance will use the new setting.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Gloves must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and close the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press “Keep Warm/Cancel” key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

Bowl, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak before washing.
- Dry the bowl carefully.

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker after use.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal utensils to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after multiple uses. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction “open” - fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and place it back within the lid by lining it up to the grooves and rotating it back into position. After doing this step click the lid back into place – fig.17a and 17b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

| Malfunction description | Causes | Solutions |
|---|---|---|
| No indicator light and the appliance fails to heat up | Appliance may not be plugged in. | Check the power cord is plugged in the socket. |
| No indicator light and the appliance fails to heat up | Problem with the connection and the indicator lights are damaged. | Send to authorized service centre for repair. |
| Steam leakage during using | Lid is not properly closed. | Open and close the lid again. |
| | Micro pressure valve is not in working properly and not staying in place. | Stop the cooking process, unplug appliance and make sure the valve is properly installed and in position. |
| | Lid or micro pressure valve gasket is damaged. | Send to authorized service centre for repair. |
| Rice is over/ under cooked | Proportion of water to rice ratio may not be correct. | Refer to cooking table for proper proportions. |

| Malfunction description | Causes | Solutions |
|---|---|--|
| Rice is over/under cooked | Simmer time is too short or too long | Send to the authorized service centre for repair. |
| Automatic keep warm fails (product stay in cooking position, or does not heat up. | The keep warm function has accidentally been canceled by user during the cooking process. | |
| E0 error message | Sensor may have short circuited or the sensor is exposed. | Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service centre for repair. |
| E1 error message | Sensor may have short circuited or the sensor is exposed | |
| E3 error message | High temperature detected (not enough food or liquid in the bowl) | Unplug the appliance and wait 5 seconds before you restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service centre for repair. |

If inner bowl is damaged, do not use it. Contact manufacturer or authorized service centre for repair. Bowl replacement is not guaranteed.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE



: www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

TEFAL/T-FAL endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centers are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those **rights that cannot** be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the a in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, **where possible**.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

For Australia only:


Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.*
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.*
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elle ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambre d'hôtes.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.

- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe :** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Si le symbole  est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation".
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, ne pas verser de liquide sur le connecteur.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation
 - pour le déplacer
 - avant chaque entretien ou nettoyage
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement
- Lors de la mise en service de l'appareil, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les

parties métalliques apparentes.

- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) mises en place pour éviter de renverser des liquides chauds.*
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
 - Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas la forcer ni la bloquer par quelque objet extérieur.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur sous peine de le détériorer gravement.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.
- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

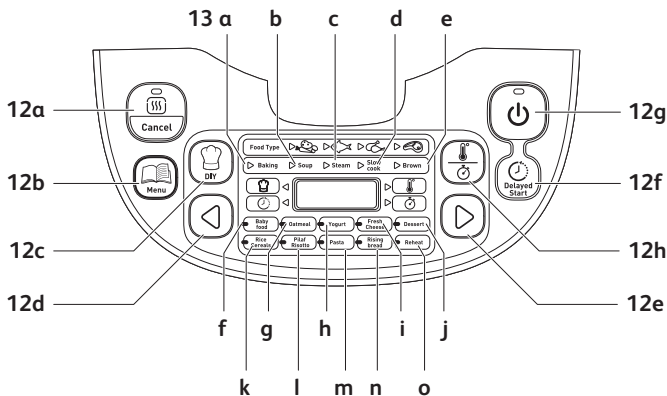
Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| 1 Couverture | g Touche « Démarrage » |
| 2 Couverture intérieure | h Touche « Température/Temps de cuisson » |
| 3 Cuve intérieure amovible | 13 Témoins de fonction |
| 4 Bouton d'ouverture du couvercle | a Fonction four |
| 5 Poignée | b Fonction soupe |
| 6 Prise de câble | c Fonction vapeur |
| 7 Cuillère à riz | d Fonction mijoter |
| 8 Louche | e Fonction brunir |
| 9 Tasse à mesurer | f Fonction nourriture pour bébés |
| 10 Panier pour cuisson à la vapeur | g Fonction gruau |
| 11 Câble d'alimentation | h Fonction yogourt |
| 12 Panneau de commande | i Fonction fromage frais |
| a Touche « Maintien au chaud/Annuler » | j Fonction dessert |
| b Touche « Menu » | k Fonction riz/céréales |
| c Touche « Mes recettes » | l Fonction pilaf/risotto |
| d Touche « < » | m Fonction pâtes |
| e Touche « > » | n Fonction levée de pain |
| f Touche « Démarrage différé » | o Fonction réchauffer |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le boîtier – fig.1.

Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – fig.2, le couvercle intérieur et la soupape de sécurité – fig.3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la soupape et le couvercle intérieur à l'aide d'une éponge.
- Séchez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon mouillé.
- Essuyez-les bien.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Remettez le couvercle intérieur en position, en alignant les rainures et en appuyant doucement sur le couvercle jusqu'à ce qu'il soit de nouveau installé. Reliez le câble amovible à la prise située derrière la base de l'appareil.

POUR L'APPAREIL ET POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement les surfaces extérieures de l'appareil (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur l'élément chauffant – fig.5.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig.6.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est bien monté.
- Fermez le couvercle et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'on entende un « clic ».
- Reliez le câble d'alimentation à la prise du multicuseur, puis branchez-le sur une prise de courant. L'appareil produira un bip sonore, et toutes les fonctions s'allumeront pendant quelques secondes. Ensuite, l'écran affichera « ---- », et tous les voyants lumineux des fonctions s'éteindront. L'appareil passera en mode veille, et vous pourrez sélectionner les fonctions de menu que vous voudrez.
- Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché et après la cuisson. Ne transportez pas l'appareil pendant son utilisation ou immédiatement après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur seulement.

Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler – fig.10.

Une fois que le processus de cuisson est commencé, si vous désirez changer le menu de cuisson sélectionné, appuyez sur la touche « KEEP WARM/CANCEL » (MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER) et sélectionnez le programme de cuisson voulu.

N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.

La quantité maximale d'eau + ingrédients ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum de la paroi intérieure de la cuve - fig.7.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

| Programmes | Automatique | Manuel | Type d'aliment | Temps de cuisson | | Départ différé | Température (°C) | | Position du couvercle | | Maintien chaud |
|-----------------------|-------------|--------|----------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------|--------|----------------|
| | | | | Temps de cuisson par défaut | Temps ajustable entre : | | Par défaut | Température ajustable | Fermé | Ouvert | |
| Four | 4 | 4 | Légumes | 25 min | 5 min-4 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 140°C | 100/120/ 140/160 °C | • | • |
| | | | Poisson | 20 min | | | | 160°C | | | |
| | | | Volaille | 40 min | | | | 160°C | | | |
| | | | Vieille | 50 min | | | | 160°C | | | |
| Soupe | 4 | | Légumes | 40 min | 10 min-3 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | - | • | • |
| | | | Poisson | 45 min | | | | | | | |
| | | | Volaille | 50 min | | | | | | | |
| | | | Vieille | 60 min | | | | | | | |
| Vapeur | 4 | | Légumes | 35 min | 5 min-3 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | - | • | • |
| | | | Poisson | 25 min | | | | | | | |
| | | | Volaille | 45 min | | | | | | | |
| | | | Vieille | 55 min | | | | | | | |
| Mijoter | 4 | 2 | Légumes | 60 min | 20 min-9 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | 90/100 °C | • | • |
| | | | Poisson | 25 min | | | | | | | |
| | | | Volaille | 1 h 30 | | | | | | | |
| | | | Vieille | 2 h | | | | | | | |
| Brunir | 4 | 4 | Légumes | 12 min | 5 min-1 h 30 | 1 | - | 160°C | 100/120/ 140/160 °C | • | • |
| | | | Poisson | 10 m | | | | | | | |
| | | | Volaille | 15 m | | | | | | | |
| | | | Vieille | 20 min | | | | | | | |
| Nourriture pour bébés | 1 | | - | 45 min | 5 min-2 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | - | • | 1 h max |
| Gruau | 1 | | - | 25 min | 5 min-2 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | - | • | • |
| Yogourt | 1 | | - | 8 h | 1 h-12 h | 15 | - | 40°C | - | - | - |
| Fromage frais | 1 | | - | 40 min | 10 min-4 h | 15 | - | 80°C | - | - | - |
| Dessert | | 4 | - | 45 min | 5 min-2 h | 5 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 160°C | 100/120/ 140/160 °C | • | • |
| Riz/Céréales | 1 | | - | Automatique | Automatique | - | - | Automatique | - | - | • |
| Pilaf/Risotto | 1 | | - | Automatique | Automatique | - | - | Automatique | - | - | • |
| Pâtes | 1 | | - | 8 min | 3 min-3 h | 1 | Temps de cuisson - jusqu'à 24 h | 100°C | - | - | • |
| Levée de pain | 1 | | - | 1 h | 10 min-6 h | 5 | - | 40°C | 40°C | - | • |
| Rechauffer | 1 | | - | 25 min | 5 min-1 h | 1 | - | 100°C | - | - | • |
| Maintien au chaud | | 1 | - | - | - | - | - | 75°C | - | - | • |
| Mes recettes | | 1 | - | 30 min | 5 min-9 h | 5 | - | 100°C | 40-160 °C | - | • |
| Programmes | 28 | | | | | | | | | | • |
| TOTAL | 45 | 17 | | | | | | | | | • |

La fonction « Maintien au chaud » n'est disponible sur le programme « DIY » (Mes recettes) que si le programme de cuisson sélectionné permet l'activation de la fonction « Keep warm » (Maintien au chaud) après la fin du cycle de cuisson. Par exemple, si le programme « yogourt » est sélectionné pour cuisiner avec la fonction « DIY » (Mes recettes), la fonction « Keep warm » (Maintien au chaud) ne s'activera pas quand la cuisson sera complétée.

- En mode veille, appuyez sur la touche « Menu » pour passer d'une fonction à une autre : « Baking » (Four) → « Soup » (Soupe) → « Steam » (Vapeur) → « Slow cook » (Mijoter) → « Brown » (Brunir) → « Baby food » (Nourriture pour bébés) → « Oatmeal » (Gruau) → « Yogurt » (Yogourt) → « Fresh cheese » (Fromage frais) → Dessert → « Rice/Cereals » (Riz/Céréales) → Pilaf/Risotto → « Pasta » (Pâtes) → « Rising bread » (Levée de pain) → « Reheat » (Réchauffer) → « Keep warm » (Maintien au chaud).
- Le temps de cuisson par défaut de chaque fonction s'affiche à l'écran (sauf pour Riz/Céréales et Pilaf/Risotto). La touche « Démarrage » clignote et le bouton de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en continu.

Remarque :

Appuyez sur la touche « Menu » pendant 5 secondes pour arrêter l'émission du bip sonore, si nécessaire. Si vous voulez activer le bip sonore, vous devrez appuyer sur la touche « Menu » une deuxième fois.

FONCTION FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Baking » (Four). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge de la fonction « Start » (Démarrage) clignotera. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » « > » : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Temps ajustable » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au mode de cuisson « Baking » (Four), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et le compte à rebours du temps qui reste pour compléter le processus de cuisson sera affiché. Le multicuiseur produira un bip sonore quand il aura atteint la température sélectionnée.
- À la fin de la cuisson, l'alarme sonnera en produisant trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

FONCTION SOUPE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Soup » (Soupe). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge de la fonction « Start » (Démarrage) clignotera. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » « > » : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au mode de cuisson « Soup » (Soupe), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et le compte à rebours du temps qui reste pour compléter le processus de cuisson sera affiché.
- À la fin du cycle de cuisson, l'alarme produira trois bips sonores, le multicuiseur passera au statut « Maintien au chaud » avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Steam » (Vapeur). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » « > » : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera à la fonction de cuisson « Steam » (Vapeur), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores, le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- Utilisez une quantité d'eau adéquate; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier. Au-delà de ce niveau (2,5 L max.), l'appareil risquerait de déborder en cours de cuisson. A titre d'information, le niveau de 2 tasses à mesurer dans la cuve correspond à environ 1 L d'eau.

- La durée d'une cuisson à la vapeur est d'environ 1 h 30 pour 2 L d'eau et 45 min pour 1 L.
- Placez le panier dans la cuve - fig.4.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

LA FONCTION MIJOTER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Slow cook » (Mijoter). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » « > » : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Temps ajustable » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Slow cook » (Mijoter), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps de cuisson qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

LA FONCTION BRUNIR

- A l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Wok/Sauté ». L'écran affichera la durée de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Démarrage » clignotera. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » « > » : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur la touche « Temperature/Timer » (Température/Minuteur) pour modifier le temps de cuisson et ensuite appuyez sur « < » et « > » pour changer le temps de cuisson. Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Temps ajustable » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Brown » (Brunir), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste. Le multicuiseur produira un bip sonore quand il atteint la température sélectionnée.

- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

À noter : il faut toujours utiliser cette fonction avec de l'huile et de la nourriture. Le fait de n'utiliser que de l'huile pourrait occasionner une défaillance ou un danger.

FONCTION NOURRITURE POUR BÉBÉS

- Cette fonction sert à préparer la nourriture pour bébé : elle permet de les cuire avec une petite quantité d'eau afin d'obtenir la texture idéale pour les bébés.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Baby food » (Nourriture pour bébés). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Baby food » (Nourriture pour bébés), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores, le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction de maintien au chaud ne dure qu'1 heure maximum.

À noter : une fois cuits, les aliments pour bébé doivent être consommés dans l'heure qui suit.

LA FONCTION GRUAU

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Oatmeal » (Gruau). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».

- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Oatmeal » (Gruau), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

FONCTION YOGOURT

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Yogurt » (Yogourt). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur la touche « Temperature/Timer » (Température/Minuteur) pour activer la fonction de réglage du temps et appuyez ensuite sur « < » et « > » pour changer le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Yogurt » (Yogourt), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores.

À noter : à la fin de la cuisson, la fonction « Maintien au chaud » ne sera pas activée.

Préparez le yogourt dans des contenants en verre allant au four.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Lait

Quel lait utiliser ?

Sauf mention contraire, toutes nos recettes sont à base de lait de vache. L'utilisation d'autres types de laits est possible (par exemple du lait de chèvre ou de brebis, du lait de soja ou autres laits d'origine végétale), mais la consistance du yogourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait non-pasteurisé, le lait à longue durée de vie et toutes les sortes de laits décrites ci-dessous conviennent à votre appareil :

- **Lait stérilisé longue durée** : le lait entier UHT donne du yogourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yogourt moins ferme. Vous pouvez également utiliser du lait demi-écrémé auquel une ou deux cuillères de lait en poudre ont été ajoutées.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yogourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.

- **Le lait non-pasteurisé (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yogourt préparée avec du lait cru n'est pas recommandée (voir ci-après).
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yogourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

À noter : choisissez un lait entier, UHT longue durée de préférence.

Le lait non-pasteurisé ou pasteurisé doit d'abord être bouilli, ensuite refroidi. Le film qui se forme à sa surface doit être enlevé.

Agent de fermentation

Pour le yogourt

L'agent de fermentation peut être :

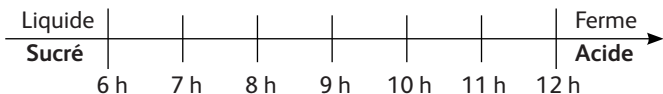
- Le **yogourt naturel** acheté à l'épicerie ayant la date de péremption la plus éloignée. Ainsi, votre yogourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.
- Un **agent de fermentation lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yogourts préparés récemment** – ce doit être un yogourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yogourt usagé perd ses agents de fermentation actifs et le yogourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yogourt acheté en magasin ou un agent lyophilisé.

À noter : si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à la température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yogourt durera entre 6 et 12 heures.



- Une fois la cuisson terminée, mettez le yogourt au réfrigérateur au moins 4 heures et consommez-le dans un délai de 7 jours.

FONCTION FROMAGE FRAIS

FR

- Cette fonction sert à préparer du fromage à pâte molle. Nous recommandons l'emploi de lait homogénéisé et d'un peu de fromage à pâte molle refroidi.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Fresh cheese » (Fromage frais). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Fresh cheese » (Fromage frais), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.

FONCTION DESSERT

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Dessert ». L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Temps ajustable » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Dessert », le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps de cuisson qui reste.

FONCTION RIZ/CÉRÉALES

- A l'aide de la tasse à mesurer, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve – fig.8. Puis remplissez l'appareil jusqu'au niveau du nombre de tasses d'eau correspondant imprimé sur la paroi intérieure – fig.9.
- Refermez le couvercle.

A noter : mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.

Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Rice/Cereals » (Riz/Céréales). L'écran affichera « 0:00 » et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera. Ensuite, appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Rice/Cereals » (Riz/Céréales), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et clignotera « -- ».

- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

FONCTION PILAF/RISOTTO

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pilaf/Risotto ». L'écran affichera « 0:00 » et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera. Ensuite, appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Pilaf/Risotto », le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran clignotera « -- ».
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON DU RIZ (fonction Riz/Céréales et Pilaf/Risotto)

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz à l'aide de la tasse à mesurer, puis rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Distribuez également le riz bien rincé afin de recouvrir le fond de la cuve. Versez de l'eau jusqu'au niveau d'eau correspondant (les mesures étant exprimées en tasses).
- Le riz est prêt lorsque le témoin de "Maintien au chaud" s'allume; mélangez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le cuiseur afin d'obtenir une consistance idéale tout en évitant que les grains ne collent.

Le tableau ci-dessous est un guide de référence pour la cuisson du riz :

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 tasses

| Nombre de tasses | Poids du riz | Niveau d'eau dans la cuve (+ riz) | Nombre de personnes |
|------------------|--------------|-----------------------------------|---------------------|
| 2 | 300 g | 2 tasses | 3-4 personnes |
| 4 | 600 g | 4 tasses | 5-6 personnes |
| 6 | 900 g | 6 tasses | 8-10 personnes |
| 8 | 1200 g | 8 tasses | 13-14 personnes |
| 10 | 1500 g | 10 tasses | 16-18 personnes |

FR

En mode riz, la température et le temps de cuisson se règlent automatiquement.

Veuillez noter les 7 étapes de la cuisson :

Préchauffage => absorption de l'eau => chauffage rapide => ébullition => évaporation => cuisson => maintien au chaud.

Le temps de cuisson dépend de la quantité et du type de riz.

FONCTION PÂTES

- **Lors de l'utilisation de la fonction « Pasta » (Pâtes), le couvercle ne doit pas être utilisé.**
- Pour cuire des pâtes, il est important d'attendre que l'eau arrive d'abord à la bonne température.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pasta » (Pâtes). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et la lumière rouge du voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Pasta » (Pâtes), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.

- Le multicuiseur produit un bip sonore quand l'eau atteint la bonne température. Placez les pâtes dans l'eau et appuyez la touche « Start » (Démarrage) de nouveau pour lancer le minuteur. Si l'utilisateur n'appuie pas la touche « Start » (Démarrage), le temps de cuisson ne s'amorce pas et le multicuiseur maintient l'eau à la même température.
- À la fin de la cuisson, l'alarme sonnera.

À noter : la fonction « Keep warm » (Maintien au chaud) n'est pas disponible pour ce mode.

FONCTION LEVÉE DE PAIN

- Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 40°C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Rising bread » (Levée de pain). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Rising bread » (Levée de pain), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.

Conseils pour la préparation de la pâte (à lever) :

- Préparez la pâte séparément, mettez-la dans la cuve intérieure et choisissez la fonction « Levée de pain ».
- Une fois la pâte prête, cuisez-la à 160°C pendant 20 à 23 minutes avec la fonction « Four ». Puis retournez le pain et cuisez-le environ 23 minutes de plus (selon la quantité d'ingrédients) de l'autre côté.

FONCTION RÉCHAUFFER

FR

- Cette fonction est destinée à réchauffer les aliments cuits seulement.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Reheat » (Réchauffer). L'écran affichera le temps de cuisson par défaut et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Appuyez sur « Température/Temps ajustable » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Start » (Démarrage). Le multicuiseur passera au statut de cuisson « Reheat » (Réchauffer), le voyant lumineux « Start » (Démarrage) s'illuminera et l'écran affichera le temps qui reste.
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

ATTENTION

- La quantité de nourriture froide ne doit pas dépasser la moitié du volume du multicuiseur. Une trop grande quantité de nourriture ne pourra pas être réchauffée complètement. Ne répétez pas l'emploi de la fonction « Réchauffer » pour de petites quantités de nourriture, vous pourriez vous retrouver ainsi avec de la nourriture brûlée et avec une couche dure de nourriture au fond de la cuve de cuisson.
- Il est déconseillé de réchauffer du gruau épais : il risquerait de devenir pâteux.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

Cette touche a 2 fonctions différentes : maintien au chaud et annuler.

1. Fonction de maintien au chaud :

1.1 Maintien au chaud manuel :

Vous pouvez appuyez manuellement sur la touche « Maintien au chaud/ Annuler »; le témoin correspondant s'allumera et l'appareil passera en mode de maintien au chaud.

1.2 Maintien au chaud automatique :

L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin de la cuisson (sauf dans certains menus). L'alarme produira trois bips sonores, le multicuiseur passera automatiquement au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » (Maintien au chaud) et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

À noter : pour annuler un cycle automatique de maintien au chaud, appuyez sur la touche « Cancel » (Annuler) pendant 5 secondes.

Pour reprendre le processus de maintien au chaud, appuyez sur la touche « Cancel » (Annuler) de nouveau pendant 5 secondes.

2. Fonction annuler :

- Appuyez sur la touche « Keep warm/Cancel » (Maintien au chaud/Annulation) pour annuler toutes les fonctions en cours et repasser au mode veille.

À noter : afin d'assurer que vos préparations aient le meilleur goût possible, n'employez pas le mode « Keep warm » (Maintien au chaud) pendant plus de 12 heures.

FONCTION MES RECETTES

- La fonction « Mes recettes » a été développée afin que vous puissiez garder en mémoire vos choix de cuisson préférés.
- Appuyez sur la touche « DIY » (Mes recettes) pour sélectionner la fonction « DIY » (Mes recettes) lorsque vous êtes en mode veille. Le multicuiseur passera d'abord au statut de réglage « DIY » (Mes recettes) avec l'écran qui affichera le temps de cuisson par défaut, et le voyant lumineux « Start » (Démarrage) clignotera.
- Il existe 2 possibilités de réglage en mode Mes recettes :
 - Si vous voulez régler la température et le temps de cuisson de votre programme, appuyez sur la touche « Temperature/Timer » (Température/Minuteur) pour les sélectionner. Ensuite, appuyez sur la touche « Start » (Démarrage).
 - Si vous voulez utiliser une fonction de cuisson pré-réglée comme base de votre programme, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner votre programme de cuisson désiré. Une fois que vous aurez sélectionné « Menu », vous pourrez modifier le réglage avec la touche « Temperature/ Timer » (Température/Minuteur).
- À la fin de la cuisson, l'alarme produira trois bips sonores. Le multicuiseur passera au statut « Keep warm » (Maintien au chaud) avec l'allumage du voyant lumineux « Keep warm » et l'écran affichera le temps de maintien au chaud.

À noter :

- Certains programmes de cuisson sont entièrement automatiques par définition, et la température et/ou le temps de cuisson ne sont alors pas modifiables.
- En mode Mes recettes, le cuiseur mémorise les derniers réglages de température et de cuisson pour l'utilisation suivante.
- La fonction Mes recettes comporte un paramètre de limitation de la température et du temps de cuisson :
 - Entre 40° et 100°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1 min à 9 h seulement
 - Entre 105° et 160°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1 min à 2 h seulement

FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction de démarrage différé, vous devez d'abord choisir un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur « Démarrage différé » et choisissez l'heure pré-programmée.
- L'heure pré-programmée correspond à l'heure de fin de cuisson.
- Le temps préréglé par défaut changera selon le temps de cuisson sélectionné. L'éventail de temps préréglés va d'1 h à 24 h.
- En appuyant sur les touches « < » et « > », vous pourrez augmenter ou diminuer le temps de démarrage différé.
- Une fois le délai réglé, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson; le témoin « Démarrage » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures choisi.
- Après le début du démarrage différé, vous pourrez vérifier le temps de cuisson en appuyant sur la touche « Temperature/Timer » (Température/Minuteur). Le temps de cuisson ne pourra pas être modifié une fois que le temps du démarrage différé aura été confirmé.

POUR MODIFIER LE TEMPS DE CUISSON OU LA TEMPÉRATURE UNE FOIS LA CUISSON COMMENCÉE

- Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson en appuyant sur la touche « Temperature/Timer » (Température/Minuteur), et en sélectionnant ensuite le nouveau temps ou niveau de température de cuisson requis. L'écran clignotera, mais ce clignotement cessera en l'espace de 5 secondes et l'appareil utilisera le nouveau réglage.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle – fig.1.
- Protégez-vous les mains avec des gants pour manipuler la cuve et le panier de cuisson à la vapeur – fig.11.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour terminer la fonction de maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

DIVERS

- L'appareil possède une fonction de mémoire. En cas de coupure de courant, le cuiseur mémorise le statut de cuisson en cours juste avant la coupure et reprend dans le même mode si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure dure plus de 2 secondes, le cuiseur annule le réglage précédent et retourne en mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien, débranchez le cuiseur et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – fig.12.
- La cuve, le couvercle intérieur, la tasse à mesurer, la louche et la cuillère à riz peuvent aller au lave-vaisselle – fig.13.

Cuve, panier à vapeur

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer.
- Si de la nourriture a collé au fond, vous pouvez verser de l'eau dans la cuve afin de la laisser tremper avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.

Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivez soigneusement les instructions ci-dessous :

- Afin de maintenir la cuve en bon état, évitez de couper les aliments à l'intérieur.
- Assurez-vous de remettre la cuve dans le multicuiseur après son utilisation.

- Utilisez la cuillère fournie ou bien une cuillère en bois, et non pas un ustensile en métal, afin de ne pas abîmer la surface de la cuve – fig.14.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer suite à sa première utilisation ou après plusieurs utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de l'eau et de la vapeur; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur et ne représente aucun danger pour l'appareil ou pour votre santé.

Nettoyage de la micro-souape de sécurité

- Pour nettoyer la micro-souape, sortez-la du couvercle – fig.15 et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture indiqué - fig.16a et 16b. Après l'avoir nettoyée, veuillez l'essuyer et la remettre à l'intérieur du couvercle en l'alignant d'après les rainures et la tournant jusqu'à ce qu'elle soit en position. Après avoir effectué cette étape, replacez le couvercle jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre – fig.17a et 17b.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Nettoyez les surfaces extérieures – fig.18, le câble et l'intérieur du couvercle avec un chiffon mouillé, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

| Description des dysfonctionnements | Causes | Solutions |
|--|---|---|
| Aucun voyant ne s'allume. L'appareil ne chauffe pas. | Il se peut que l'appareil ne soit pas branché. | Vérifiez que le câble d'alimentation est branché dans la prise. |
| Aucun voyant ne s'allume. L'appareil ne chauffe pas. | L'appareil a un problème de connexion ou ses voyants sont endommagés. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |

| Description des dysfonctionnements | Causes | Solutions |
|---|---|---|
| Fuites de vapeur en cours de cuisson. | Le couvercle n'est pas bien fermé. | Ouvrez le couvercle et refermez-le. |
| | La micro-soupape de sécurité ne fonctionne pas bien et ne reste pas en place. | Cessez le processus de cuisson, débranchez l'appareil et assurez-vous que la soupape est bien installée et en position. |
| | Le couvercle ou le joint de la micro-soupape sont endommagés. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| Le riz est trop/trop peu cuit | Il se peut que la proportion d'eau par rapport au riz ne soit pas correcte. | Veillez consulter le tableau de cuisson pour avoir les bonnes proportions. |
| Le riz est trop/trop peu cuit | Le temps de mijotage est trop court ou trop long. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| La fonction automatique 'Maintien au chaud' fait défaillance (l'appareil demeure en position de cuisson ou ne réchauffe pas). | La fonction « Keep warm » (Maintien au chaud) a été annulée par l'utilisateur par accident pendant le processus de cuisson. | |
| E0 message d'erreur | Il se peut que le capteur ait court-circuité ou que le capteur soit exposé. | |

| Description des dysfonctionnements | Causes | Solutions |
|------------------------------------|--|--|
| E1 message d'erreur | Il se peut qu'un court-circuit ait eu lieu ou que le capteur soit exposé. | Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| E3 message d'erreur | Température trop élevée détectée (pas assez d'aliments ou de liquides dans le bol) | Débranchez l'appareil et attendez 5 secondes avant de recommencer le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil au centre de réparation agréé pour le faire réparer. |

Si la cuve intérieure est endommagée, ne l'utilisez pas. Veuillez contacter le fabricant ou un centre de réparation agréé pour la faire réparer. La cuve de rechange n'est pas garantie.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Aidez-nous à protéger l'environnement !

- ① Votre appareil contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le dans un centre de récupération local des déchets.

EN p. 1 – 26

FR p. 27 – 54