

Moulinex®

multicook pro

FR



www.moulinex.fr



— Panneau de commande - Bedieningspaneel - Bedienfeld —

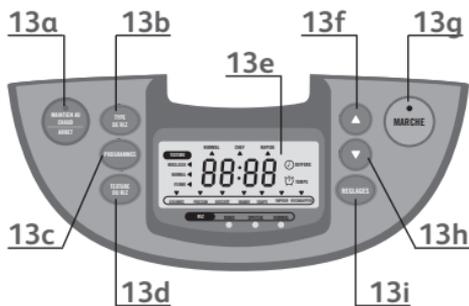




Fig.1



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

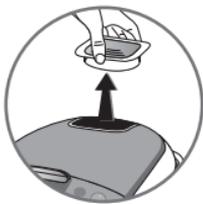


Fig.17

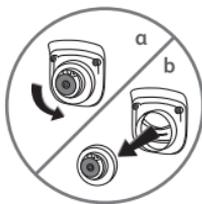


Fig.18



Fig.19

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.
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.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.
Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de 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 chambres d'hôtes.

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 pour éviter un danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- 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.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage,
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- 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 elles 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.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide, ou sans 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 mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- 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.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
- 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.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : www.groupeseb.com.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon 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 cordon de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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. Panier de cuisson à la vapeur
2. Mesure de l'eau et du riz
3. Cuve anti-adhésive
4. Mesure (Cup)
5. Cuillères
6. Cordon d'alimentation
7. Couvercle
8. Couvercle intérieur amovible
9. Soupape à micropression
10. Collecteur de condensation
11. Poignée
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Panneau de commande
 - a. Bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT »
 - b. Bouton « TYPE DE RIZ »
 - c. Bouton « PROGRAMMES »
 - d. Bouton « TEXTURE DU RIZ »
 - e. Écran
 - f. Bouton « ▲ »
 - g. Bouton « MARCHÉ »
 - h. Bouton « ▼ »
 - i. Bouton « RÉGLAGES »
14. Plaque chauffante
15. Capteur

Description des différentes fonctions

• Bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT »

Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler la configuration et revenir en mode veille. L'écran LCD affiche l'heure réelle.

• Boutons « TYPE DE RIZ » et « TEXTURE DU RIZ »

Les fonctions « NORMAL », « CHEF » et « RAPIDE » permettent de sélectionner le type de riz et la texture de riz souhaitée. Appuyer sur le bouton « TYPE DE RIZ » puis sélectionner « ROND → SPÉCIAL → NORMAL », les voyants lumineux correspondants. La fonction prédéfinie est « NORMAL ». Appuyer sur le bouton « TEXTURE DU RIZ » puis sélectionner « MÛLLEUX → NORMAL → DUR », les voyants lumineux correspondants. La fonction prédéfinie est « NORMAL ».

• Bouton « PROGRAMMES »

Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » en mode veille. La liste des programmes s'affiche. Appuyer ensuite sur « ▲ » et « ▼ » pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.

Le bouton « PROGRAMMES » n'est pas accessible en mode de fonctionnement.

• Bouton « RÉGLAGES »

Sélectionner le programme souhaité puis appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pour activer la fonction « MODE DIFFÉRÉ » et définir l'heure de cuisson.

Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » en mode de fonctionnement pour vérifier l'heure.

Fonction « MODE DIFFÉRÉ »

Sélectionner le programme de cuisson souhaité puis appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pour modifier le réglage de l'heure programmée. L'heure qui s'affiche sur l'écran LCD se met à clignoter. Les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour régler le « MODE DIFFÉRÉ ». Il est possible de programmer l'heure de cuisson dans une plage horaire de 24 heures maximum et la cuisson se terminera à l'heure définie. L'heure programmée doit être basée sur l'heure réelle. Si l'intervalle de temps programmé est inférieur au temps de cuisson prédéfini de la fonction, le système reportera l'heure programmée au jour suivant par défaut.

Fonction « MINUTERIE »

(Les programmes « NORMAL », « CHEF » et « RAPIDE » ne peuvent pas être utilisés pour programmer la minuterie.) Sélectionner le programme de cuisson puis appuyer sur le

bouton « RÉGLAGES » pour modifier le mode de réglage de la minuterie. L'horloge qui s'affiche sur l'écran numérique clignotera. Appuyer sur « ▲ » et « ▼ » pour définir le temps de cuisson.

Le temps de cuisson des différentes fonctions est le suivant :

Minuterie du programme	Légumes	Poissons	Desserts	Viandes	Soupes	Vapeur	Réchauffer
Cuisson	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Plage réglable de la minuterie	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	02:00	01:40	01:00	20:00	04:00	02:00	00:20

• Bouton « ▼ » et « ▲ »

Appuyer sur les boutons pour modifier les programmes en mode de sélection des programmes. Appuyer sur les boutons pour régler la durée en mode de réglage de la durée.

Nombre de combinaisons	Sélections possibles après appui sur la touche programme	Texture	Type
1	Légumes		
2	Poissons		
3	Desserts		
4	Viandes		
5	Soupes		
6	Vapeur		
7	Réchauffer		
8	Maintien au chaud		
9	Riz rond	moelleux	normal
10			chef
11			rapide
12		normal	normal
13			chef
14			rapide
15		dur	normal
16			chef
17			rapide
18	Riz spécial	moelleux	normal
19			chef
20			rapide
21		normal	normal
22			chef
23			rapide
24		dur	normal
25			chef
26			rapide
27	Riz normal	moelleux	normal
28			chef
29			rapide
30		normal	normal
31			chef
32			rapide
33		dur	normal
34			chef
35			rapide

Avant la première utilisation

Déballage de l'article

- Sortir l'article de l'emballage et déballer tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil – Fig.1.

Lire les consignes et respecter le mode de fonctionnement.

Nettoyage de l'appareil

- Sortir la cuve en céramique – Fig.2, la soupape à micropression et la protection contre la vapeur – Fig.3a et 3b.
- Nettoyer la cuve, la soupape et la protection en utilisant une éponge et un détergent liquide.
- Essuyer la partie extérieure de l'appareil et les pièces métalliques du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- Sécher soigneusement.
- Replacer tous les éléments dans leur position initiale. Installer le cordon amovible.

L'appareil

- Le Multicook Pro est doté de 12 fonctions : Riz, Rapide, Soupes, Cuisson à la vapeur, Viandes, Légumes, Poissons, Desserts, Réchauffer, Maintien au chaud, Minuterie et départ différé.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » qui peut durer jusqu'à 24 heures.

Réglage de l'heure

- Le Multicook Pro affiche l'heure au format 24 heures. Par exemple : s'il affiche 8:30 alors qu'il est en réalité 12:30, suivre les étapes suivantes : brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pendant quelques secondes. L'heure qui s'affiche sur l'écran se met à clignoter. Appuyer ensuite sur « ▲ » et « ▼ » pour régler l'heure. À chaque pression sur le bouton, l'heure augmentera ou diminuera par unité de rotation.
00→01→02→...→23→0 pour la rotation des heures.
00→01→02→...→23→0 pour la rotation des minutes.
Maintenir le bouton appuyé pour augmenter/diminuer rapidement l'heure/les minutes. Après avoir configuré l'heure, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour la confirmer. Sinon, le Multicook Pro restera en mode de configuration de l'heure réelle.

Préparation avant la cuisson

Cuisson du riz

Ne jamais ajouter d'ingrédients ou de l'eau au-dessus du niveau maximum.

- Les graduations à l'intérieur de la cuve sont exprimées en litres et mesures. Celles-ci sont exclusivement réservées à la mesure de la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- La mesure en plastique qui est fournie avec l'appareil sert à mesurer le riz, l'huile, les sauces, le lait, etc. 1 mesure rase correspond à environ 150g de riz.
- Mesurez le riz avec la mesure en plastique fournie et rincez le bien à l'eau froide avant de le cuire. Versez le riz dans la cuve puis remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque cup correspondante indiquée dans la cuve (voir guide de cuisson ci-dessous).
- La proportion riz/eau est 1 / 1,0~1,2 pour la cuisson du riz.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou augmenter le niveau d'eau en fonction du type de riz et de la texture souhaitée.

Mesure des ingrédients

Cuisson à la vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée afin d'éviter que l'eau déborde du panier de cuisson à la vapeur.
- Placer le panier de cuisson à la vapeur dans la cuve – Fig.4.
- Ajouter les ingrédients.

Pour tous les programmes

- Les mesures à l'intérieur de la cuve sont exprimées en litres et mesures. Celles-ci sont exclusivement réservées à la mesure de la quantité d'eau pour la cuisson du riz. Pour d'autres types de préparations, il ne doit pas être tenu compte de cette mesure.
- Essayer soigneusement la partie extérieure de la cuve à l'aide d'un chiffon humide (en particulier le fond). S'assurer de l'absence de résidus étrangers ou liquides sous la cuve ainsi que dans l'élément chauffant – Fig.5.
- Mettre la cuve dans l'appareil et veiller à ce qu'il soit correctement positionné – Fig.6. S'assurer de la mobilité du capteur une fois la cuve à l'intérieur de l'appareil.
- S'assurer que la protection contre la vapeur est correctement positionnée.
- Fermer le couvercle jusqu'à entendre un clic.
- Raccorder une extrémité du cordon à la base et l'autre extrémité à la prise de courant murale. Mettre en marche le Multicook Pro. Vous entendrez la sonnerie d'accueil, l'écran LCD affichera l'heure réelle (12:00 par exemple) et le bouton « MARCHE » se mettra à clignoter puis restera fixe. Le Multicook Pro est en mode veille et une fonction peut alors

Ne jamais poser la main sur la soupape de vapeur pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure.

Pour modifier un programme de cuisson sélectionné par erreur, appuyer sur le bouton « ANNULER » et choisir le programme souhaité.

être sélectionnée.

- Ne pas mettre l'appareil en marche avant que les étapes antérieures ne soient terminées.
- Ne pas toucher l'élément chauffant lorsque l'appareil est en marche.

Utiliser exclusivement le pot intérieur fourni avec l'appareil.

Ne pas verser d'eau ni ajouter d'ingrédients dans l'appareil en l'absence de la cuve.

Cuisson

- Le tableau suivant est un guide de cuisson des différents types de riz.
- Pour la cuisson d'une mesure de riz blanc (correspondant à 2 petites portions ou 1 grande portion), utiliser 1 mesure de riz blanc puis ajouter 1 mesure 1/2 de mesure d'eau.
- La quantité maximum d'eau et de riz ne doit pas dépasser la marque 8 à l'intérieur de la cuve – **Fig.7**. En fonction du type de riz, il peut être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau. Se reporter au tableau suivant.

- Rincer le riz avant la cuisson.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC

Mesures de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
2	300 g	Marque de 2 mesures	3per.-4per.	49 min
4	600 g	Marque de 4 mesures	5per.-6per.	50 min
6	900 g	Marque de 6 mesures	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	Marque de 8 mesures	13per.-14per.	54 min

- Rincer le riz avant la cuisson, à l'exception du riz pour risotto

GUIDE DE CUISSON D'AUTRES TYPES DE RIZ

Type de riz	Mesure de riz	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
Riz blanc à grains ronds (riz italien, généralement un riz plus collant)	4	600 g	Marque de 4 mesures	5per.-6per.	41 min
Riz pour risotto (type arborio)	4	600 g	Marque de 4 mesures	4per.-5per.	47 min
Riz gluant	4	620 g	Marque de 4 mesures	5per.-6per.	47 min
Riz complet	4	570 g	Marque de 4 mesures	5per.-6per.	59 min

* Le Multicook Pro déterminera automatiquement le temps de cuisson exact en fonction de la quantité d'eau et de riz versée dans la cuve.

Remarque : les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et du type de riz.

Fonction « Normal, Chef, Rapide »

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs et servent de guide.

- Installer l'appareil sur une surface de travail plane, stable, résistante à la chaleur et à l'abri des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Verser la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide de la mesure de mesure fournie – Fig.8. Remplir d'eau froide jusqu'à la marque correspondante « MESURE » indiquée sur la cuve (consulter le guide de cuisson ci-dessus) – Fig.9.
- Fermer le couvercle.

Remarque : toujours ajouter le riz en premier pour éviter qu'il ne contienne trop d'eau.

- Appuyer sur le bouton « Programmes » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Normal », « Chef » ou « Rapide », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée.
- Appuyer ensuite sur le bouton « Type de riz » pour sélectionner le type de riz à cuisiner, par exemple « Rond ».
- Appuyer sur le bouton « Texture du riz » pour sélectionner la texture souhaitée, par exemple « Mœlleux ».
- Si aucun départ différé n'est souhaité, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour lancer le mode de cuisson sélectionné. La sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira. Le bouton restera allumé et l'écran LCD affichera un cadre rectangulaire en mouvement.
- Lorsque l'eau de la cuve s'est évaporée, une musique retentit, le Multicook Pro commence à mijoter et l'écran indique le compte à rebours du temps de cuisson correspondant à la fonction sélectionnée.

Le Multicook Pro détermine le temps de cuisson exact du riz mais pour les autres type d'aliments, c'est à l'utilisateur d'arrêter la cuisson après le temps indiqué sur la recette. .

Le programme rapide n'est pas exclusivement réservé à la cuisson du riz. Il peut également être utilisé avec d'autres recettes comme les fèves au lard. Consulter d'autres idées de recettes sur notre site Internet www.moulinex.fr.

Quelques recommandations pour une cuisson optimale du riz

- Mesurer le riz et le rincer sous le robinet à l'aide d'une passoire le temps nécessaire (à l'exception du riz pour risotto qui ne doit pas être rincé). Verser ensuite le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin de garantir une cuisson uniforme.
- Ajouter du sel si nécessaire en fonction des goûts.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Dans ce cas, le riz risque de dorer au fond.
- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson car de la vapeur peut s'échapper et cela pourrait avoir une incidence sur le temps de cuisson et la texture.
- Une fois la cuisson terminée, lorsque la fonction « MAINTIEN AU CHAUD » est allumée, remuer le riz et le laisser dans le

Multicook Pro quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait avec les grains séparés.

Autres programmes de cuisson

Programme « Légumes »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner le programme « Légumes », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Légumes »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme «Légumes», « 01:30 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHE » pour lancer le programme «Légumes», la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHE » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Programme « Poisson »

- Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner le programme « Poisson », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Poisson »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Poisson », « 01:00 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHE » pour lancer le programme « Poisson », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHE » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Fonction « Dessert »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction «Dessert», la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Dessert »).

- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Dessert », « 00:45 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour lancer le programme « Dessert », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHÉ » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Fonction « Viande »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Viande », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Viande »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Viande », « 01:30 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour lancer le programme « Viande », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHÉ » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » qui sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Programme « Soupe »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Soupe », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Soupe »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Soupe », « 01:15 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour lancer le programme « Soupe », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHÉ » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode

« MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Programme « Vapeur » (pour les légumes, le poisson, etc.)

Mesure des ingrédients

- La quantité maximum d'eau dans la cuve ne doit jamais dépasser la marque correspondant au nombre de « CUP » maximum de la cuve – Fig.9. En cas de dépassement de ce niveau, le liquide risque de déborder au cours de l'utilisation de l'appareil.
- Le niveau d'eau doit être inférieur au bas du panier pour la cuisson à la vapeur.

Préparation

- Verser l'eau dans la cuve. Ne pas dépasser la marque correspondant au nombre de mesures maximum.
- Placer le panier de cuisson à la vapeur dans la cuve – Fig.10.
- Ajouter les ingrédients dans le panier de cuisson à la vapeur.

Cuisson à la vapeur

- Faire cuire à la vapeur.
- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Vapeur », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Vapeur »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Vapeur », « 00:40 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHE » pour lancer le programme « Vapeur », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHE » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Programme « Réchauffer »

- Ne pas utiliser la fonction de réchauffage un jour après la finalisation de la fonction « Maintien au chaud ».
- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Réchauffer », la marque de sélection de la fonction « ▲ »

indiquera la fonction sélectionnée (« Réchauffer »).

- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme «Réchauffer », « 00:10 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « MARCHÉ » pour lancer le programme «Réchauffer », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « MARCHÉ » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » qui sera allumé et l'écran affichera le temps écoulé.

Programme « Maintien au chaud/arrêt »

- Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » en mode veille, l'appareil passera automatiquement en mode «maintien au chaud ».
- La fonction « Maintien au chaud » peut être utilisée pendant 24 heures maximum et le micro-ordinateur annulera automatiquement cette fonction une fois la limite de 24 heures écoulée.
- Les autres boutons sont désactivés lorsque la fonction «Maintien au chaud » est activée (à l'exception du bouton "réglages" permettant de consulter l'heure réelle). Pour effectuer une autre opération, les utilisateurs doivent appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler l'activation initiale et revenir en mode veille.
- Si le maintien au chaud de la préparation après la cuisson n'est pas nécessaire, appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour désactiver le mode « Maintien au chaud ».

Ne pas utiliser la fonction « Maintien au chaud » avec des aliments froids.

Fonction départ différé

- * Si vous souhaitez un départ différé, commencez par sélectionner votre programme de cuisson et ajustez votre temps de cuisson pour les programmes qui sont réglables.
- * Appuyez sur le bouton "réglages", le pictogramme différé apparaît et le temps clignote. Ajuster avec les boutons « ▲ » et « ▼ », l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- L'heure programmée correspond à l'heure de fin de cuisson. Si l'heure programmée est inférieure au temps de cuisson défini pour la fonction, le Multicook Pro commencera à chauffer immédiatement et le temps de cuisson correspondra à celui que le système a défini par défaut ou à

celui que l'utilisateur a programmé.

- Si l'heure programmée est antérieure à l'heure réelle, le système reportera l'heure programmée au jour suivant par défaut.
- Par exemple, si l'utilisateur souhaite préparer de la soupe avant 8h00, souhaite qu'elle soit prête à 12h00 et si la durée de cuisson programmée est de 2 heures, les étapes à suivre sont les suivantes : appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » puis sur le bouton « RÉGLAGE » et le bouton « ▲ » pour augmenter la durée à 2 heures. Appuyer de nouveau sur le bouton « RÉGLAGE » puis sur le bouton « ▲ » pour programmer la fin de cuisson à 12h00. Appuyer ensuite sur le bouton « MARCHÉ ». L'appareil commencera la cuisson de la soupe à 10h00 et la terminera à 12h00.

À la fin de la cuisson

- Ouvrir le couvercle – Fig.11.
- Ne jamais poser la main sur la soupape de vapeur pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure – Fig.12.
- Il est important d'utiliser un gant pour manipuler la cuve de cuisson et le plateau vapeur – Fig.13.
- Servir la préparation à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- La préparation à l'intérieur sera maintenue au chaud et pourra être resservie pendant les 24 heures qui suivent.
- Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
- Débrancher l'appareil.

La vapeur qui s'échappe est très chaude.

Informations diverses

- Le Multicook Pro est doté d'une fonction de mémoire. En cas de panne de courant, l'appareil mémorisera l'état de la cuisson juste avant la panne. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent, la cuisson reprendra là où elle s'était arrêtée. Si la panne de courant dure plus de 10 minutes, le Multicook Pro annulera le processus de cuisson antérieur et repassera en mode veille.
- La durée de vie utile de la pile varie en fonction de l'environnement. Si l'appareil n'est pas alimenté électriquement, la vibration ou le fait que l'écran LCD n'affiche rien indique que la pile est déchargée. Si une fonction avec départ différé est requise, mettre en marche l'appareil, le régler à l'heure réelle puis programmer la durée souhaitée. Si votre pile est usagée, veuillez vous rendre dans un centre de service agréé afin de garantir le fonctionnement normal de l'appareil.
- Afin de garantir l'efficacité du Multicook Pro, ne pas ouvrir le couvercle pendant le processus de cuisson.
- Si, en cours de fonctionnement, il n'est pas possible de sélectionner la fonction de configuration, appuyer sur le bouton «MARCHÉ » pour confirmer la configuration. Sinon, l'appareil

Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, s'assurer que celui-ci n'est pas branché sur l'alimentation électrique et que le module est complètement froid.

Attention : l'appareil est doté d'une pile qui permet de visualiser l'heure et dont l'autonomie correspond à la durée de vie de l'appareil de cuisson du riz. Elle ne doit pas être changée. Toutefois, en cas de problèmes, il est demandé de s'adresser au centre agréé le plus proche.

Collecteur de condensation

- Le collecteur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Afin d'extraire le collecteur, appuyer des deux côtés du couvercle en plastique puis le retirer – Fig.14.

Accessoires et pièces amovibles(Fig.15)

Les taches et les rayures qui sont susceptibles

d'apparaître au bout d'un certain nombre d'heures d'utilisation ne perturbent pas le bon fonctionnement du produit.

- Utiliser de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge pour nettoyer la cuve, le collecteur de condensation, le panier de cuisson à la vapeur et la protection contre la vapeur. L'utilisation de poudres abrasives ou d'éponges métalliques n'est pas recommandée.
- Si la préparation a accroché au fond de l'appareil, faire tremper l'appareil un moment avant de le laver.
- Essuyer soigneusement la cuve.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni verser de l'eau à l'intérieur. La cuve, le plateau de cuisson à la vapeur et la protection contre la vapeur passent au lave-vaisselle.

Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivre rigoureusement les consignes suivantes :

- Au moment de placer la cuve dans le lave-vaisselle, faire attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve.
- Afin de préserver la qualité du revêtement céramique le plus longtemps possible, il est recommandé de ne couper aucun aliment à l'intérieur.
- S'assurer que la cuve a bien été replacé dans le Multicook Pro.
- Utiliser la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois mais en aucun cas une cuillère en métal afin de ne pas endommager la surface de la cuve – Fig.16.
- Afin de prévenir les risques de corrosion, ne pas verser de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la

première utilisation ou avec le temps. Ce changement de couleur s'explique par l'action de la vapeur et de l'eau mais n'a aucun effet sur l'utilisation du Multicook Pro ni n'est dangereux pour la santé des utilisateurs. Il peut être utilisé en toute sécurité.

Nettoyage de la soupape à micropression

- Afin de nettoyer la soupape à micropression, extraire celle-ci du couvercle – **Fig.17** et l'ouvrir en la tournant dans le sens d'ouverture – **Fig.18a**. Une fois nettoyée, la sécher et réunir les deux triangles des deux parties – **Fig.18b**, puis la tourner dans le sens de fermeture jusqu'à entendre un clic. Replacer ensuite le couvercle du Multicook Pro.

Nettoyage et entretien des autres éléments de l'appareil

- Débrancher l'appareil avant de le laver.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'intérieur du couvercle – **Fig.19** ainsi que le cordon à l'aide d'un chiffon humide puis les essuyer. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil à l'eau pour ne pas endommager le détecteur de chaleur.

Description de la panne	Cause	Solution
Un voyant lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	Le Multicook Pro n'est pas branché.	Vérifier si le cordon d'alimentation principal est bien connecté à l'appareil.
Un voyant lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	Problème de connexion du voyant lumineux ou celui-ci est endommagé.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Fuite de vapeur en cours d'utilisation.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir le couvercle et le refermer.
	La soupape à micropression n'est pas positionnée correctement ou n'est pas complète.	Arrêter la cuisson (débrancher l'appareil) et vérifier si la soupape est complète (les deux parties réunies) et positionnée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la soupape à micropression est endommagé.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Le riz est à moitié cuit ou trop cuit.	Trop d'eau ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz.	Se reporter au tableau pour vérifier la quantité d'eau.
	Le temps de mijotage n'a pas été respecté.	Faire mijoter la préparation comme indiqué dans le tableau du paragraphe sur la cuisson.
La fonction automatique « maintien au chaud » ne fonctionne pas (la préparation continue de cuire ou ne chauffe pas).		L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Fuite d'eau sur le plan de travail.	Il manque le collecteur de condensation ou le collecteur déborde.	Vider le collecteur de condensation après chaque utilisation. Vérifier si le collecteur de condensation est correctement positionné.
E0	Circuit ouvert ou court-circuit du capteur inférieur.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
E1	Circuit ouvert ou court-circuit du capteur supérieur.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
E2	Cuve vide.	Débrancher puis rebrancher la machine, remplir le bol et relancer le programme. Si E1 s'affiche toujours, envoyer l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
E3	La plaque chauffante ne fonctionne pas.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.

Remarque : en cas de déformation de la cuve intérieur, cesser de l'utiliser et demander une pièce de rechange au centre de service agréé afin de procéder à sa réparation.