

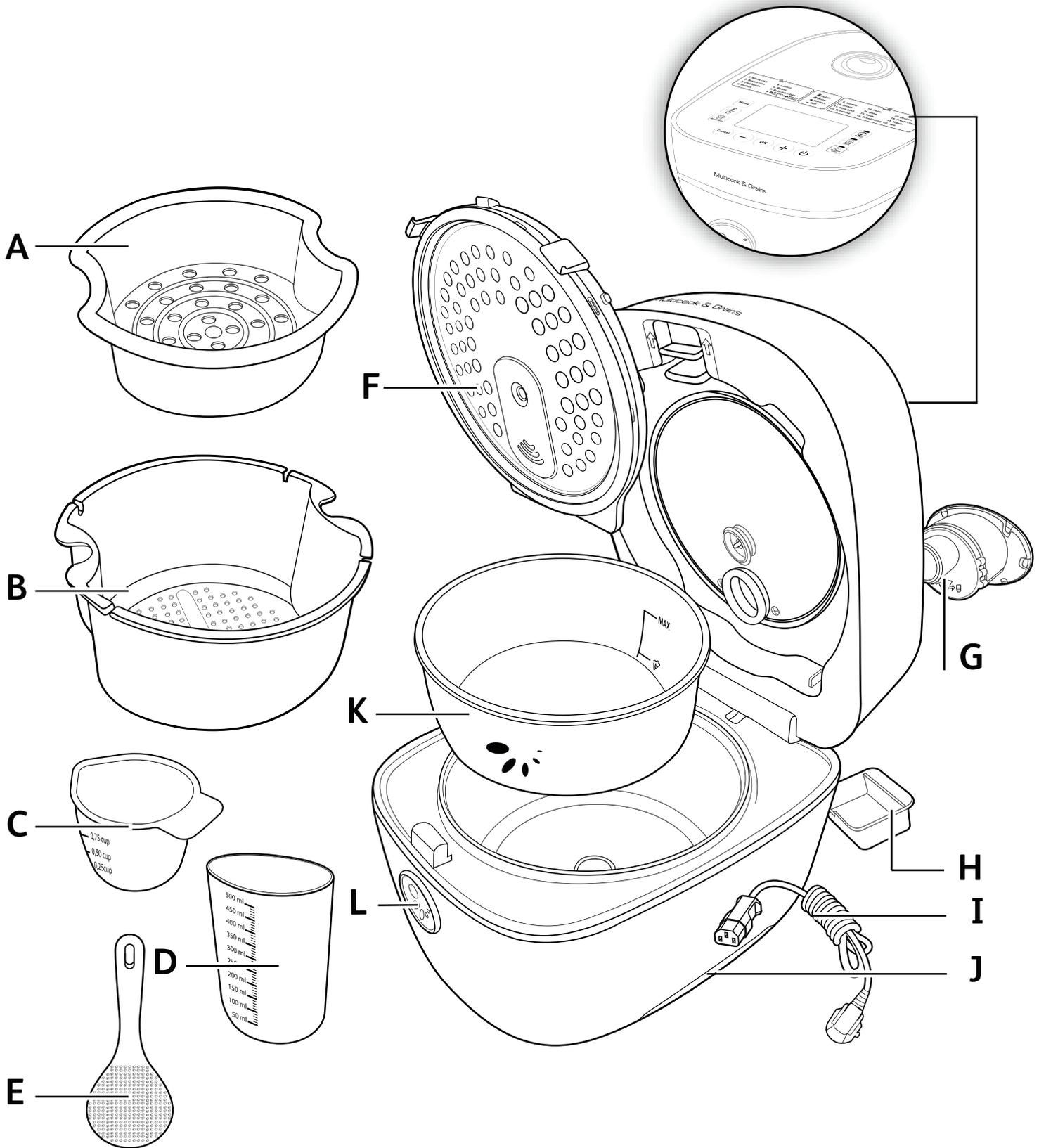
T-fal®

EN

FR



Multicook & Grains



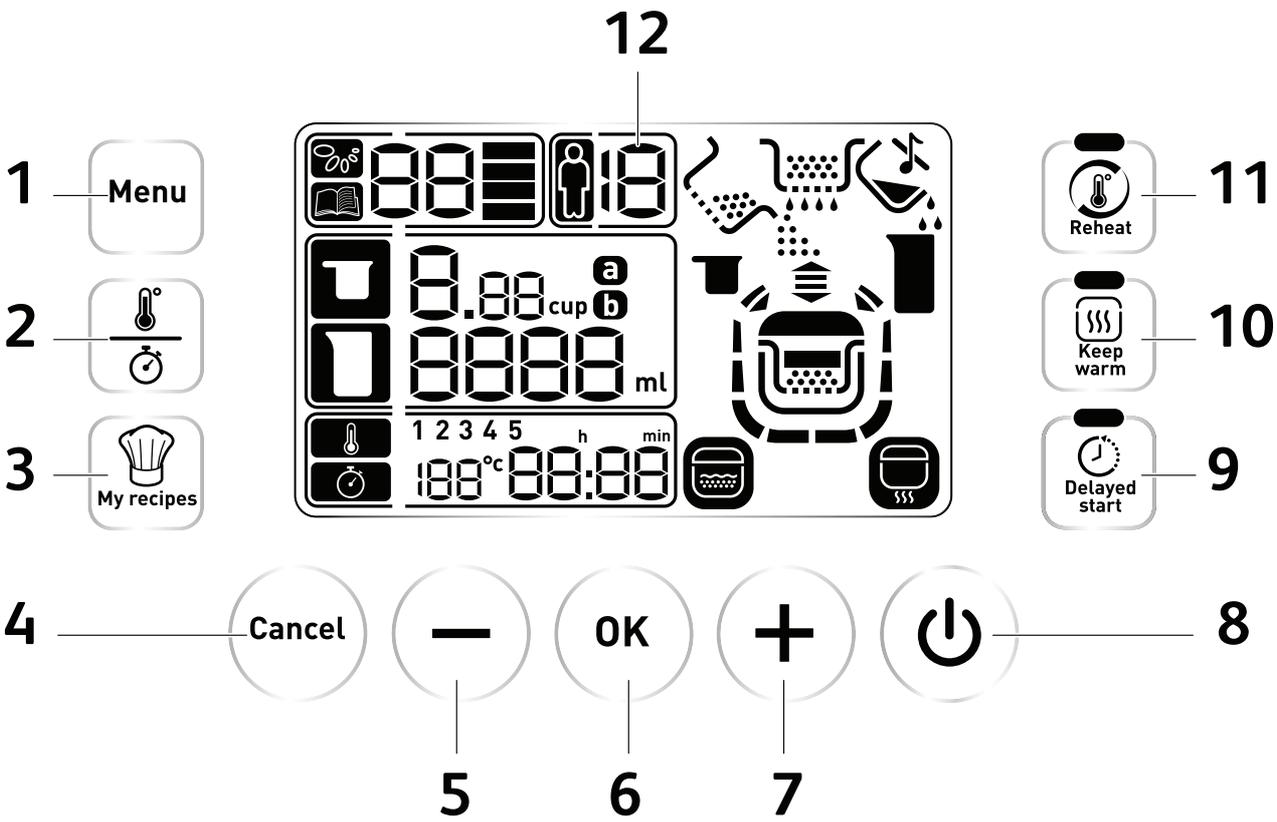
- A - Steam basket
- B - Soaking basket
- C - Rice and grains measuring cup
- D - Measuring cup for water
- E - Spatula
- F - Inner lid

- G - Micro pressure valve
- H - Condensation collector
- I - Power cord
- J - Carry handle
- K - Removable inner bowl
- L - Lid opening button

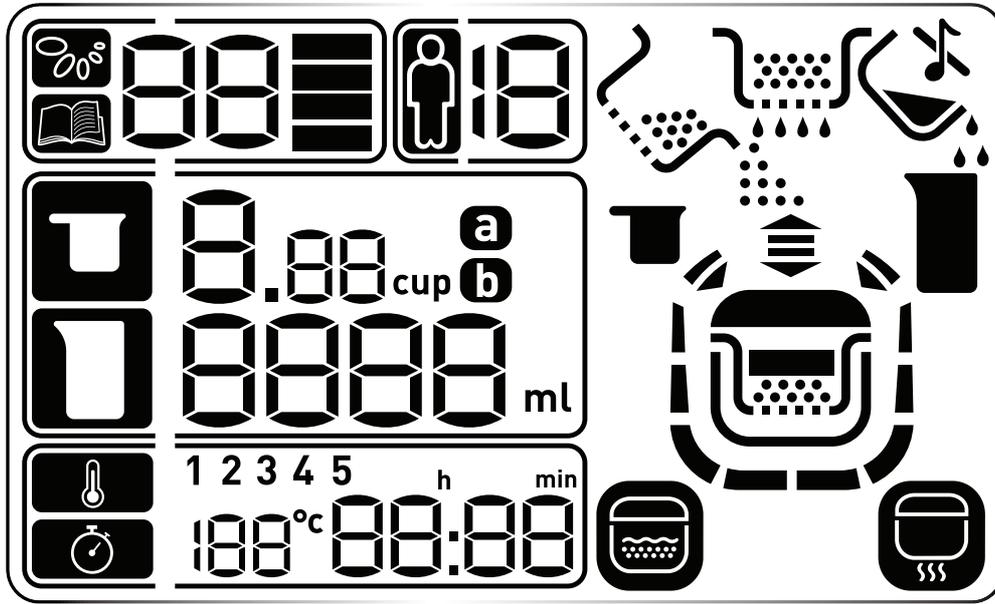
MENU LIST

<ul style="list-style-type: none"> 1. White rice 2. Brown rice 3. Chickpeas 4. Quinoa 	<ul style="list-style-type: none"> 5. Lentils 6. Beans 7. Baby porridge 8. Brown rice + Green lentils 	<ul style="list-style-type: none"> Nutri+ Quick Normal Soft 	<ul style="list-style-type: none"> 9. Risotto 10. Steam 11. Slow cook 12. Browning 	<ul style="list-style-type: none"> 13. Pasta 14. Bake 15. Soup 16. Bread rising 	<ul style="list-style-type: none"> 17. Dessert 18. Cream cheese 19. Yogurt 20. Jam
---	---	---	--	---	--

CONTROL PANEL DESCRIPTION

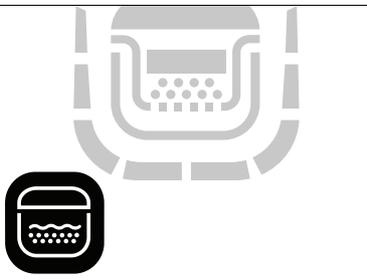
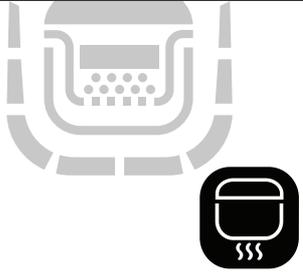


- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Menu button | 7. « + » increase button |
| 2. Temperature / Timer button | 8. On/Off button |
| 3. My recipes button | 9. Delayed Start button |
| 4. Cancel button | 10. Keep Warm button |
| 5. « - » decrease button | 11. Reheat button |
| 6. OK button | 12. LCD Screen |

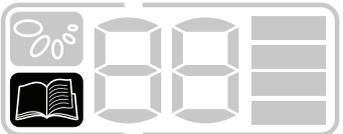
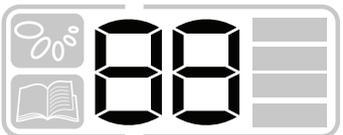
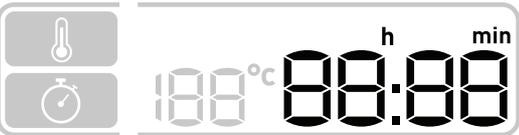
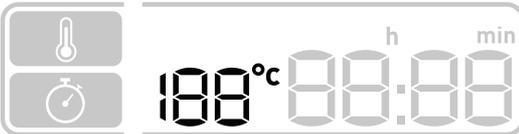
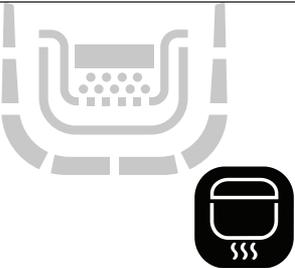


NUTRITION MENU

	<p>Nutrition Menu</p>
	<p>Program number</p>
	<p>Texture</p>
	<p>Number of servings</p>
	<p>Number of rice or grain measuring cups</p>
	<p>Quantity of water (measured using water measuring cup)</p>

	Soaking mode
	Cooking mode
AUTO	Automatic cooking mode

MULTICOOK MENU

	Multicook menu
	Program number
	Time setting
	Temperature setting
	Cooking mode
AUTO	Automatic cooking mode

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 remotecontrol 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 an authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, 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. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry 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 on a stable flat surface 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 cord. If you accept liability for doing so, only use an extension cord 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.

*model with the FRY (frying) function

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 interfere 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.

- 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.

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.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance:

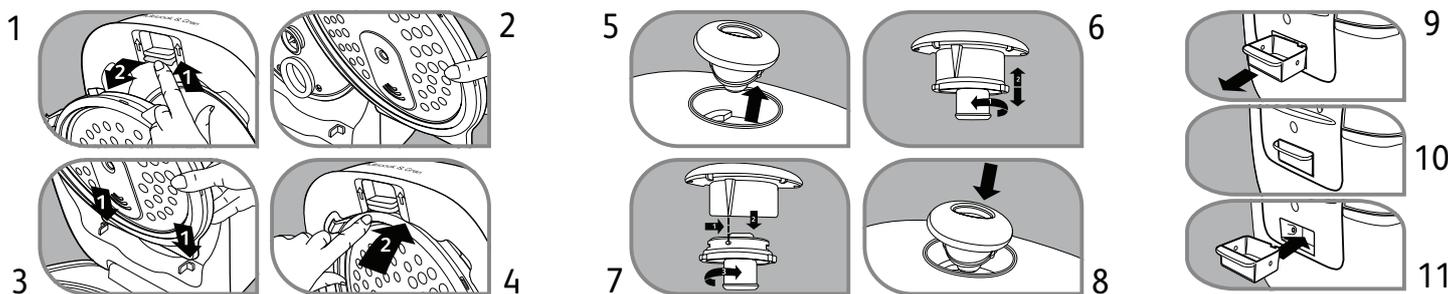
Remove the bowl, inner lid (fig 1 and fig 2) and the pressure valve (fig 5).

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 (fig 3) and gently press lid back into place (fig 4). Check the condensation collector is fitted (fig 9) and gently press lid back into place (fig 4). Check the condensation collector is fitted. Fit the detachable cord into the socket on the cooker base (fig 11).



USING YOUR APPLIANCE

- 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
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned
- 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 default program is 01-White rice.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product while in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- Oven gloves must be used when handling the bowl and baskets when hot.
- It is recommended to remove the bowl and the soaking basket at the same time to wait for the steam to disperse before separating the bowl and soaking basket.
- The soaking basket and the steam basket must only be used for the function they are designed for.
- Do not block the steam vents during cooking.
- Do not use the bowl outside the appliance (on the gas, on the heating plate, in an oven ...).
- Do not use metal utensils to stir the food in the bowl.
- The condensation collector must be emptied after each cooking.
- Do not use this appliance for deep frying.

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

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 + ingredients should not exceed the “MAX” mark inside the bowl

If you want to cancel the “beep” sound, press  buttons together for 5 seconds. The pictogram  appears. Note that the start and end cooking beeps can not be cancelled.

To reactivate the beep, press again  button for 5 seconds. The pictogram  disappears. The setting is kept in the memory.

If you leave your finger on (+) and (-) buttons, it allows you to increase or decrease the parameters quickly. The buttons are only activated when the lid is closed.

The buttons cannot be adjusted if you are wearing oven gloves.

You can turn off your appliance by pressing  button for 5 seconds, it sounds a long beep.

To reactivate your appliance press on any button.

To cancel a cooking program currently in use, press  button for 5 seconds at this point, you may also select a new program. You can also cancel a program by a long press on the “Cancel” button.

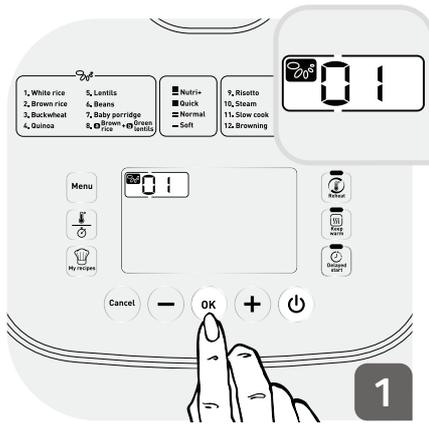
To cancel a current setting, press “Cancel” button.

NUTRITION MENU

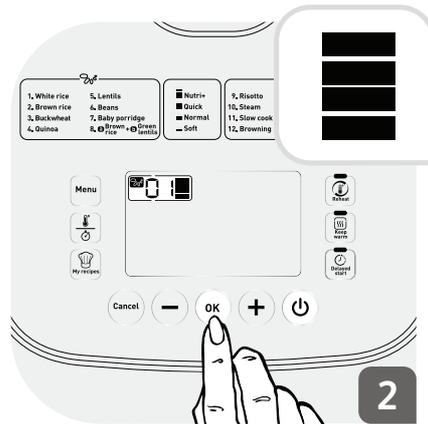
The “Nutrition menu” is an automatic cooking mode. You can also adjust the cooking mode for different textures of food and the number of servings (min/max), refer to the table below.

N° program	Program	Texture	Automatic	Manual	Approximate soaking time	Approximate cooking time	Number of servings (min/max)
1	White rice	Nutri +	1			40 – 50 min	2 – 12
		Quick	1			20 – 30 min	
		Normal	1			30 – 40 min	
		Soft	1			40 – 50 min	
2	Brown rice	Nutri +	1			1 h – 1 h 10 min	2 – 12
		Quick	1			40 – 50 min	
		Normal	1			50 min – 1 h	
		Soft	1			50 min – 1 h	
3	Chickpeas	Nutri +	1		1 h 40 min	50 min – 1 h	2 – 6
4	Quinoa	Nutri +	1			2 h 20 min – 2 h 30 min	2 – 8
		Quick	1			20 – 30 min	
		Normal	1			20 – 30 min	
5	Lentils	Nutri +	1			40 min	2 – 10
		Quick	1			40min - 50min	
		Soft	1			1 h – 1 h 10 min	
6	Dried beans	Nutri +	1		50 min	1h 30 min	2 – 6
		Normal	1		50 min	2h 15 min - 2 h 30min	
7	Baby Porridge	1 (4 - 6 months*)	1			20 – 30 min	2
		2 (7 – 9 months)	1			1 h – 1 h 10 min	
		3 (10 – 12 months)	1			50 min – 1 h	
		4 (13 – 14 months)	1			40 – 50 min	
8	Brown Rice + Green Lentils	Nutri +	1			1 h 20 min – 1 h 30 min	2 – 8
TOTAL NO. OF PROGRAMS			22	* For the UK only: follow your UK health professionals advice on what age and type of food to introduce solids to your baby, which is usually from 6 months.			

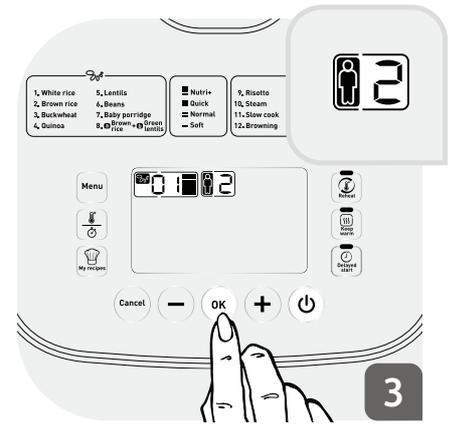
White rice (01) / Brown rice (02) / Quinoa (04) / Lentils (05)



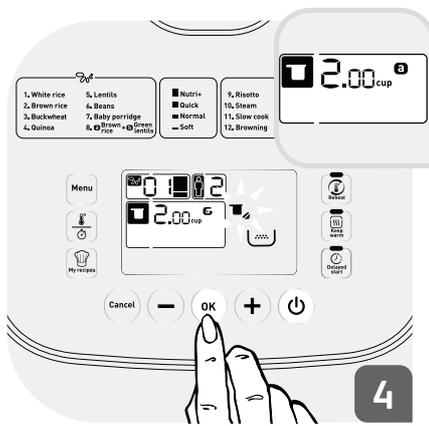
Choose the number of the required program by pressing the **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



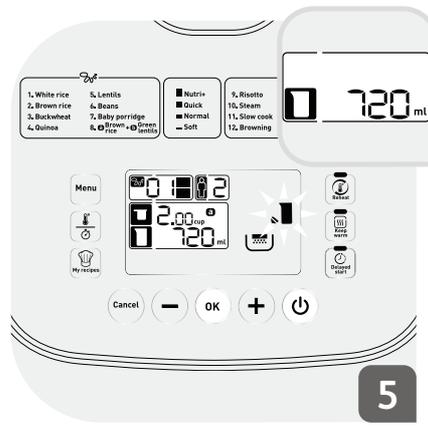
Choose the desired texture by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



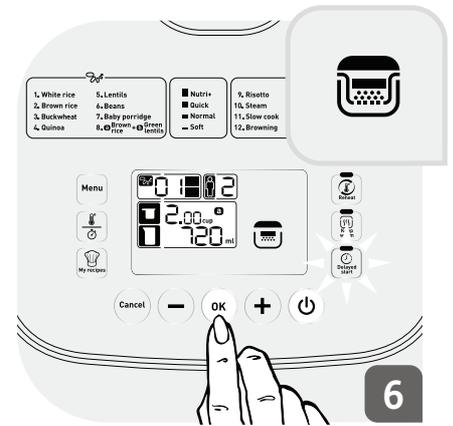
Choose the number of servings by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



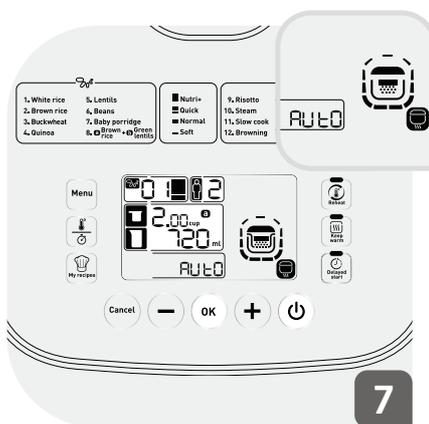
The picto  flashes on the screen. It indicates quantity of rice, quinoa or lentils (number of cups) to pour in the bowl. Once you have poured them in the bowl, close the lid and validate by pressing **OK**.



The picto  flickers on the screen. It indicates the quantity of cold water to add. Use the measuring cup for water provided with the appliance to measure the water quantity.



The picto  appears on the screen, it indicates that you have to close the lid and the Delayed start button flashes. You can start the cooking immediately or delay the start (see the Delayed Start section for instructions). Press **OK** button to start the cooking immediately. The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking.

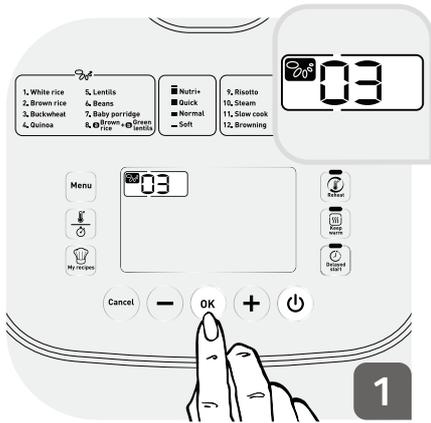


The appliance enters into automatic cooking: the picto **AUTO**,  and  appear on the screen.

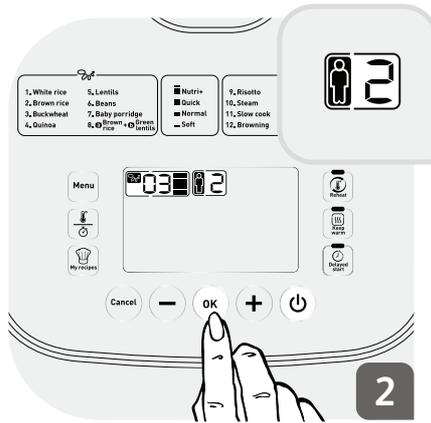
The picto **AUTO** disappears before the end of cooking, the appliance sounds 2 beeps and the screen displays the remaining cooking time. This time can differ according to the chosen program and the desired texture.

Note: Water quantities for rice cooking can be adjusted depending on your taste: add a little extra water for fluffier rice and a little less water for firmer rice.

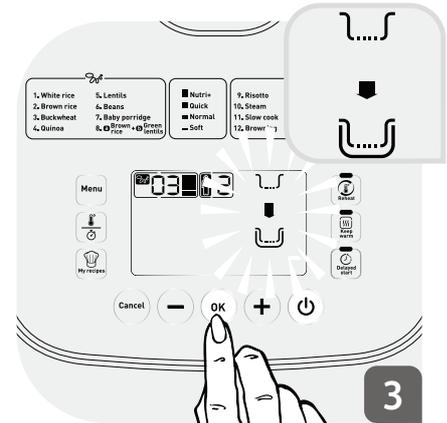
At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).



Choose the number of the program by pressing the **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.

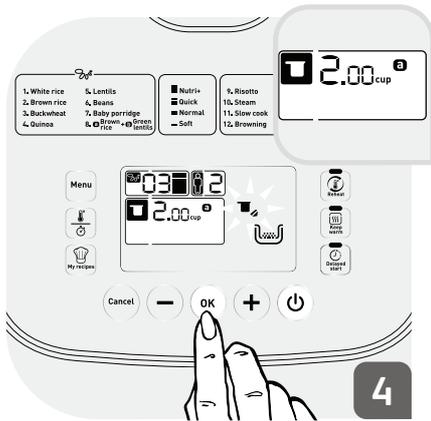


Choose the number of servings by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.

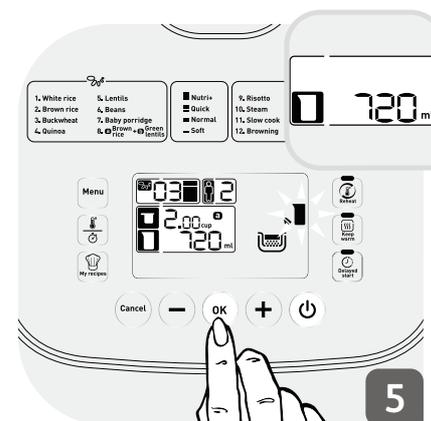


The appliance indicates that you need to put the soaking basket in the bowl. The picture  flashes on the screen.

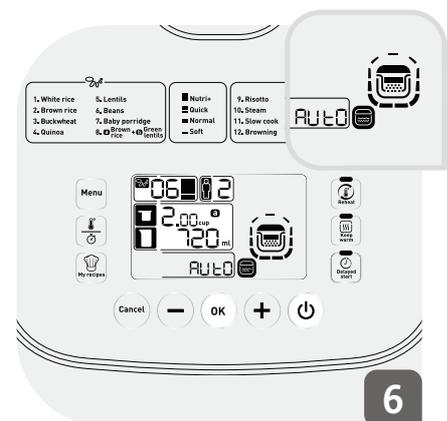
Press **OK** once you have put in the soaking basket.



The picture  flashes on the screen. It indicates the quantity of dried chickpeas (number of cups) to pour in the bowl. Once you have poured them in the bowl, close the lid and validate by pressing **OK**.



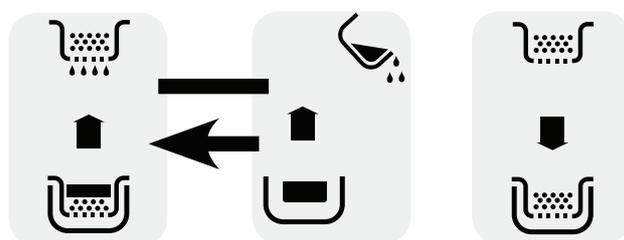
The picture  flashes on the screen. It indicates the quantity of cold water to add. Use the measuring cup for water provided with the appliance to measure the water quantity. Close the lid and validate by pressing **OK**.

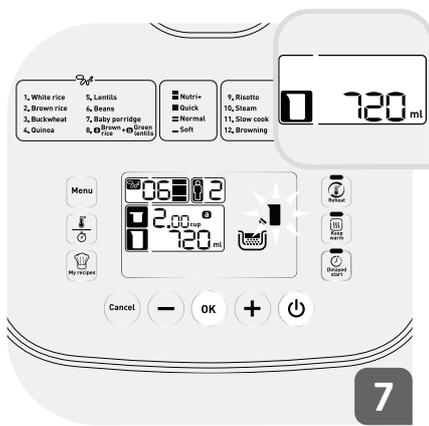


The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking. The appliance enters into automatic soaking: the picture **AUTO**,  and  appear on the screen.

At the end of soaking time, the appliance sounds 2 beeps and the picture below flashes. This indicates that you have to drain the soaking water.

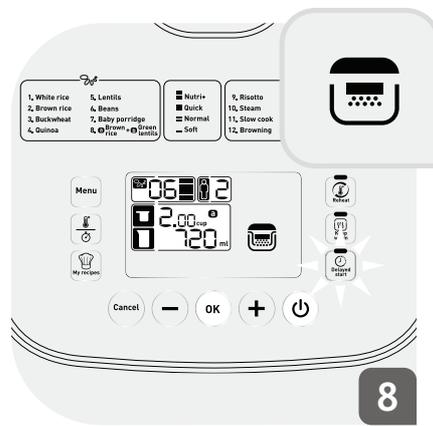
Once you have drained the soaking water and well rinsed the chickpeas under running water, place the soaking basket into the bowl to begin the cooking phase.





The appliance indicates the quantity of water to add in the bowl. Press **OK** to start the cooking phase.

Note: The condensation collector must be emptied between the 2 steps (soaking and cooking) to avoid overflow during the last cooking.



The picto  appears on the screen, it indicates that you have to close the lid and the Delayed start button flashes. You can start the cooking immediately or delay the start (see the Delayed Start section for instructions).. Press button **OK** to start the cooking immediately. The appliance sounds a long beep to

indicate the beginning of the cooking.

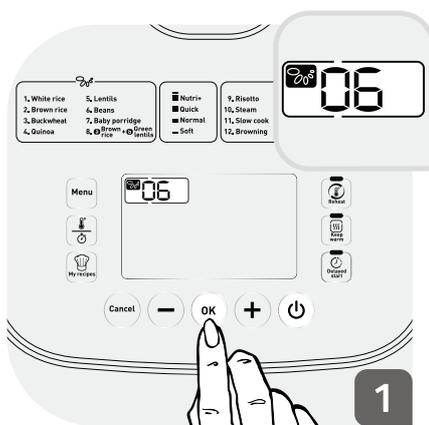
The appliance enters into automatic cooking: the picto **AUTO**,  and  and appear on the screen.

The picto **AUTO** disappears before the end of cooking, the appliance sounds 2 beeps and the screen displays the remaining cooking time. This time can differ according to the chosen program and the desired texture.

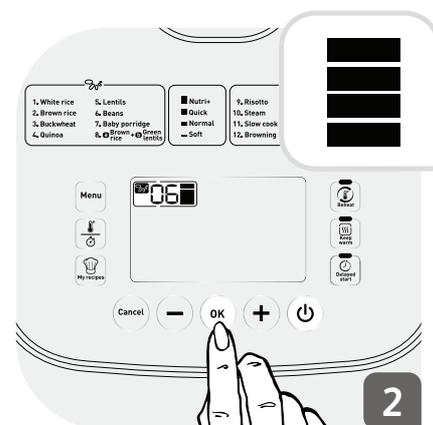
At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

Beans (06)

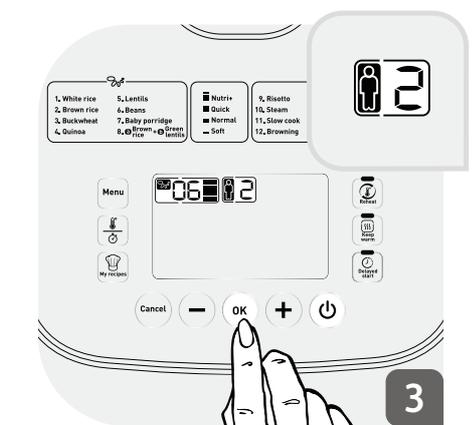
Note: The Beans program (06) is suitable for cooking dried beans such as red kidney beans, cannellini beans, black beans, etc.



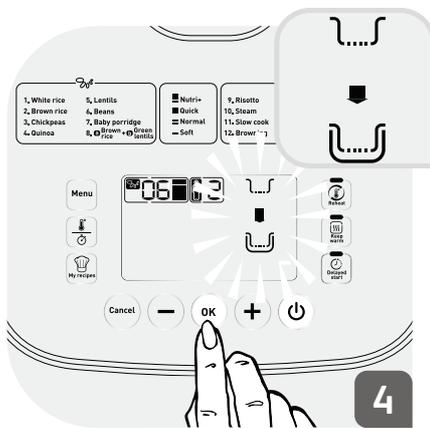
Choose the number of the program by pressing the **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



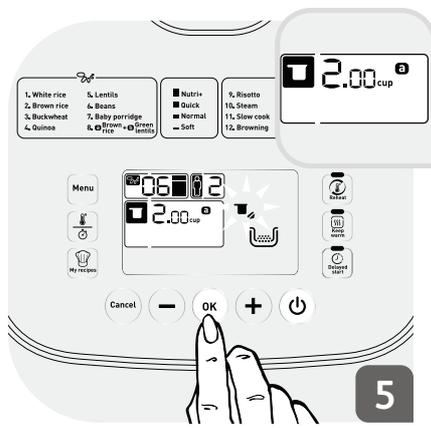
Choose the desired texture by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



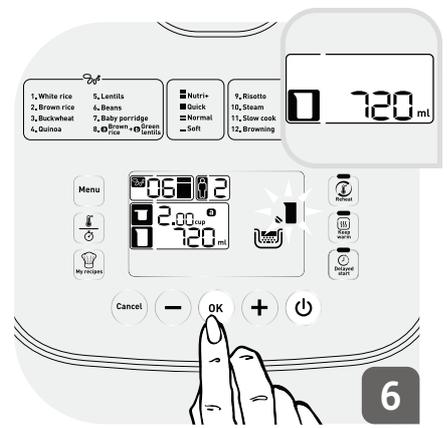
Choose the number of servings by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



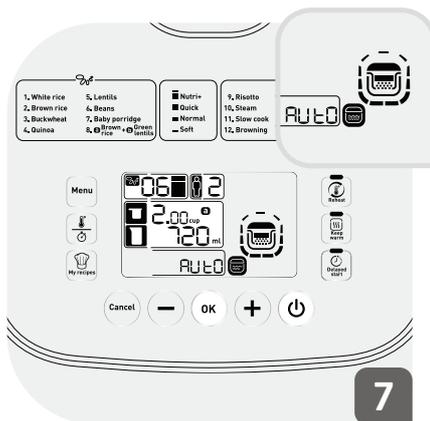
The appliance indicates that you need to put the soaking basket in the bowl. The picto  flashes on the screen. Press  once you have put in the soaking basket.



The picto  flashes on the screen. It indicates the quantity of dried beans (number of cups) to pour in the bowl. Once you have poured them in the bowl, close the lid and validate by pressing .



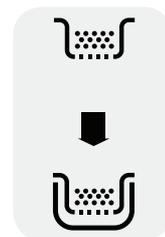
The picto  flashes on the screen. It indicates the quantity of cold water to add. Use the measuring cup provided with the appliance to measure the required water quantity. Close the lid and validate by pressing .



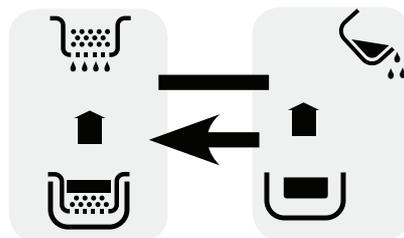
The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking.

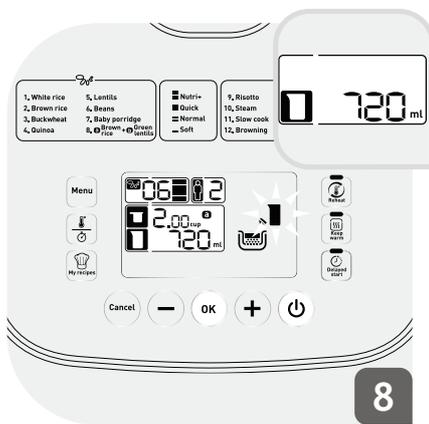
The appliance enters into automatic soaking: the picto ,  and  appear on the screen.

At the end of soaking time, the appliance sounds 2 beeps and the picto below flashes. This indicates that you have to drain the soaking water.



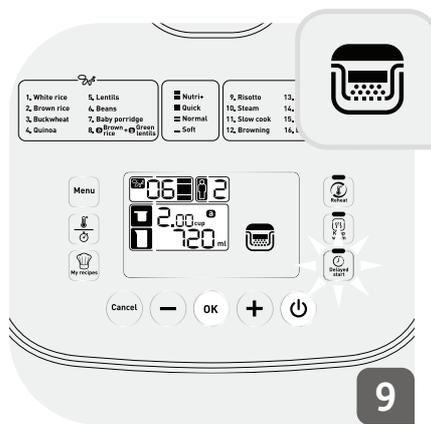
Once you have drained the soaking water and well rinse the beans under running water. Place the soaking basket into the bowl to begin the cooking phase.





The appliance indicates the quantity of water to add to the bowl. Press **OK** to start the cooking phase.

Note: The condensation collector must be emptied between the 2 steps (soaking and cooking) to avoid overflow during the last cooking.



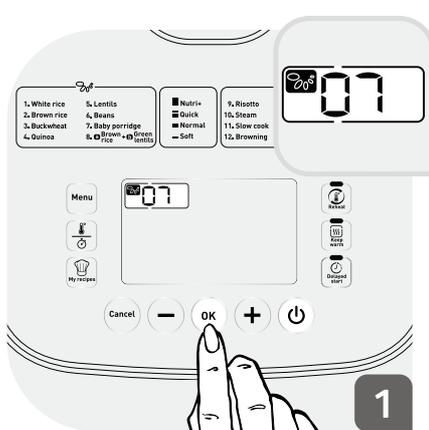
The picto  appears on the screen, it indicates that you have to close the lid and the Delayed start button flashes. You can start the cooking immediately or delay the start (see the Delayed Start section for instructions). Press **OK** button to start the cooking immediately. The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking.

The appliance enters into automatic cooking: the picto **AUTO**,  and  appear on the screen.

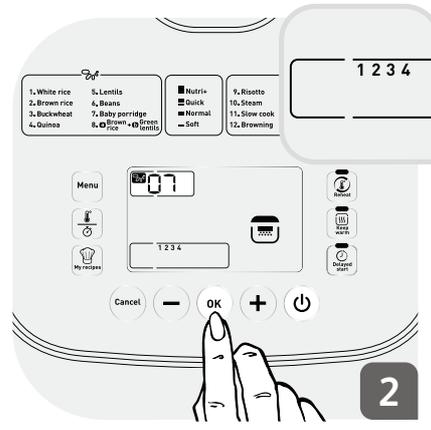
The picto **AUTO** disappears before the end of cooking, the appliance sounds 2 beeps and the screen displays the remaining cooking time. This time can differ according the chosen program and the desired texture.

At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

Baby Porridge (07)



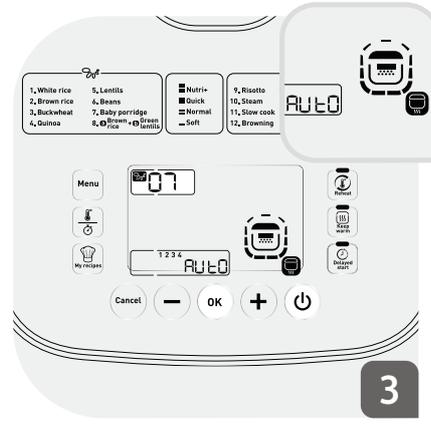
Choose the number of the program by pressing the **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.



Choose the number corresponding to the age of your baby by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.

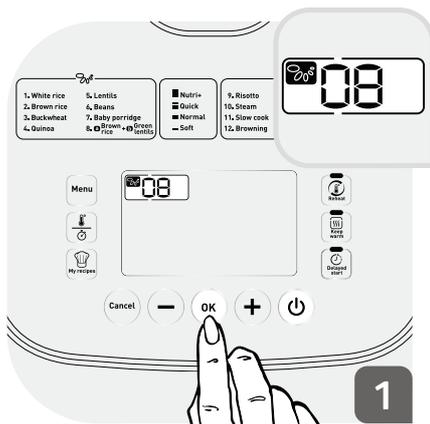
- 1 => 4 to 6 months
(see note below)
- 2 => 7 to 9 months
- 3 => 10 to 12 months
- 4 => 13 to 14 months

For the UK only: follow your UK health professionals advice on what age and type of food to introduce solids to your baby.

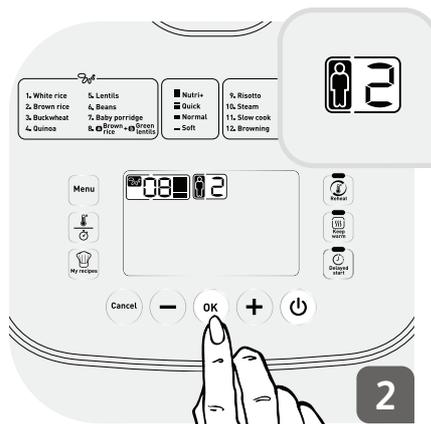


The appliance enters into automatic cooking: the chosen program number, the picto **AUTO**,  and  appear on the screen.

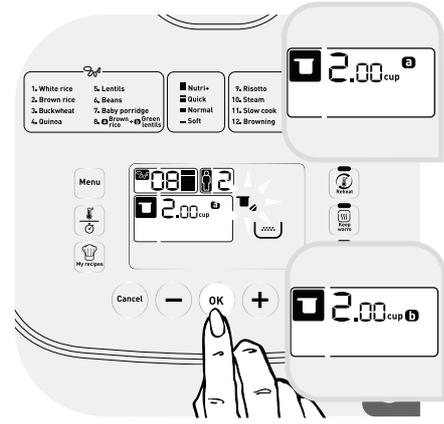
The picto **AUTO**, disappears before the end of cooking, the appliance sounds 2 beeps and the screen displays the remaining cooking time. This time can differ according the chosen program and the desired texture. At the end of the cooking, the appliance sounds several beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).



Choose the number of the program by pressing the **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.

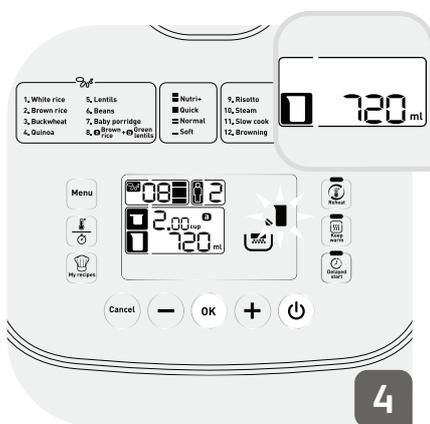


Choose the number of servings by pressing **-** and **+** buttons. Validate by pressing **OK**.

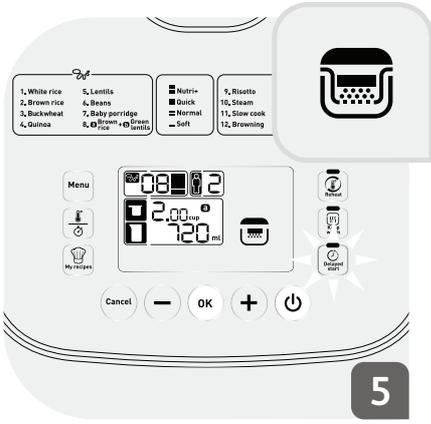


The appliance indicates:
a) the brown rice quantity (number of cups) to pour in the bowl. Once you have poured your brown rice in the bowl, close the lid and validate by pressing **OK**.

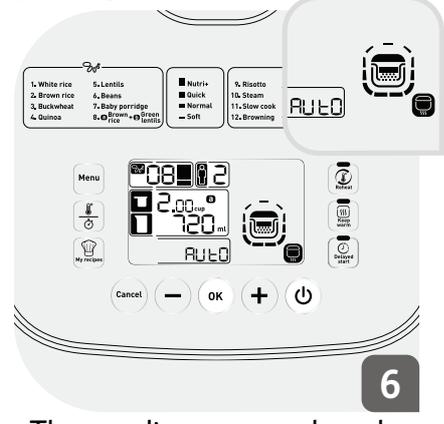
b) the green lentils quantity (number of cups) to pour in the bowl. Once you have poured your green lentils in the bowl, close the lid and validate by pressing **OK**.



The picto  flashes on the screen. It indicates the quantity of cold water to add. Use the measuring cup provided to measure the required water quantity. Close the lid and validate by pressing **OK**.



The picto  appears on the screen, it indicates that you have to close the lid and the Delayed start button flashes. You can start the cooking immediately or delay the start (see the Delayed Start section for the instructions). Press **OK** button to start the cooking immediately. The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking.



The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking. The appliance enters into automatic soaking: the picto **AUTO**,  and  appear on the screen.

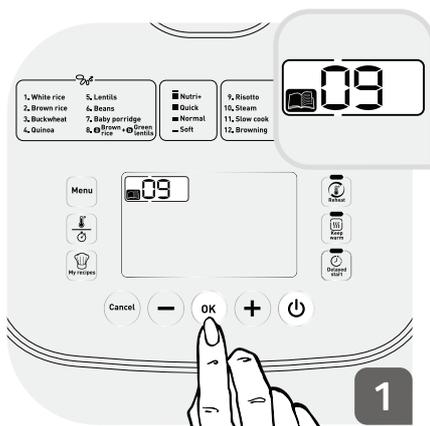
The picto **AUTO** disappears before the end of cooking, the appliance sounds 2 beeps and the screen displays the remaining cooking time. This time can differ according to the chosen program and the desired texture.

At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

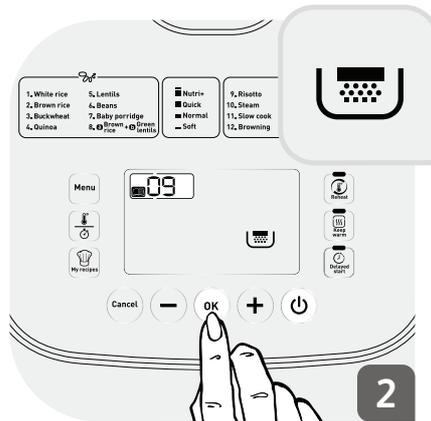
MULTICOOK MENU



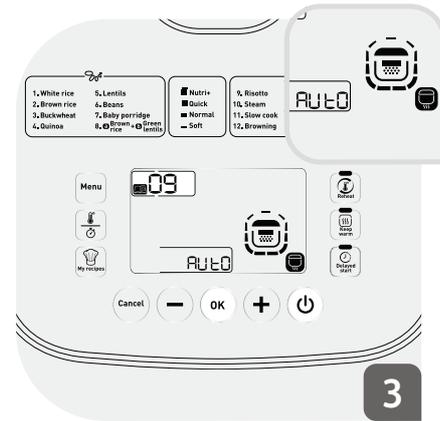
N° program	Programs	Automatic	Manual (adjust temp. setting)	Temperature (°C)		Cooking Time		Delayed Start
				Default	Range	Default	Range	
9	Pilaf / Risotto	1		Automatic	Automatic	Automatic	Automatic	*
10	Steam	1		Automatic	Automatic	30 min	5 min – 3 h	*
11	Slow Cook		3	100°C	80°C – 100°C	1 h 30 min	5 min – 9 h	*
12	Browning		13	160°C	100°C – 160°C	20 min	5 min – 1 h 30	
13	Pasta	1		Automatic	Automatic	8 min	3 min – 1 h	
14	Bake		13	145°C	100°C – 160°C	40 min	5 min – 4 h	*
15	Soup	1		Automatic	Automatic	40 min	5 min – 3 h	*
16	Bread Rising		2	40°C	30°C – 40°C	30 min	5 min – 9 h	
17	Dessert		13	140°C	100°C – 160°C	45 min	5min – 2 h	*
18	Cream Cheese		2	Automatic	Automatic	2 h	30 min – 4 h	
19	Yogurt	1		Automatic	Automatic	8 h	1 h – 24 h	
20	Jam	1		Automatic	Automatic	30 min	5 min – 2 h	*
	Reheat		2	100°C	80°C – 100°C	20 min	5 min – 1 h	*
	Keep warm	1		75°C	–	–	–	*
	My Recipes		5	100°C	40°C – 100°C	30 min	1 min – 9 h	*
		105°C – 160°C			1 min – 2 h			
Programs		7	53					
TOTAL NO. MULTICOOK PROGRAMS		60						



Choose the number of the program by pressing the (-) and (+) buttons. Validate by pressing (OK).



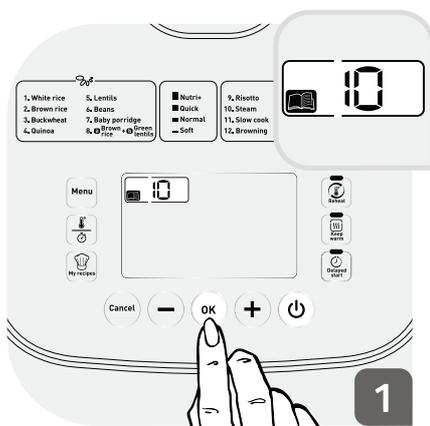
The picto  appears on the screen, you can add your ingredients. Close the lid. Then press (OK) button. The Delayed start button flickers, flashes. You can start the cooking immediately or delay the start (see the section Delayed Start for the instructions). instructions) or immediately. Press (OK) button to start the cooking immediately.



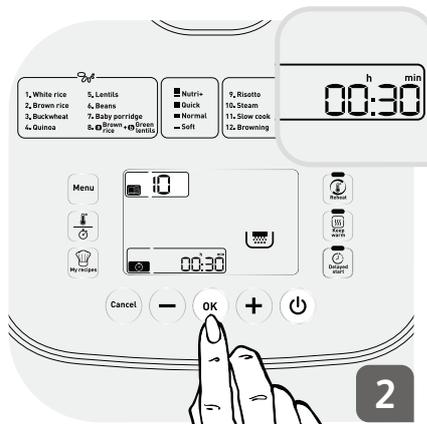
The appliance enters into automatic cooking: the picto  and  appear on the screen.

At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

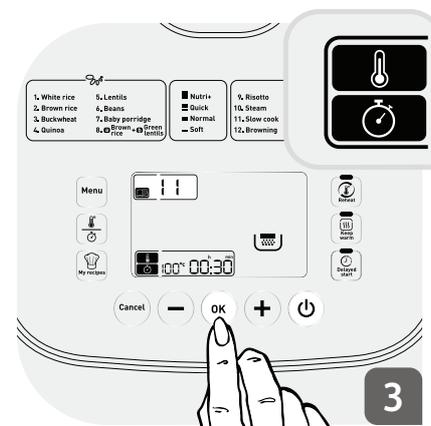
Steam (10) / Slow Cook (11) / Browning (12) / Bake (14) / Soup (15) / Bread rising (16) / Dessert (17) / Cream Cheese (18) / Yogurt (19) / Jam (20)



Choose the number of the program by pressing the (-) and (+) buttons. Validate by pressing (OK).



The default cooking time appears on the screen. You can adjust the time by pressing the  button. Then press (-) and (+) buttons to adjust the time. Validate by pressing (OK).

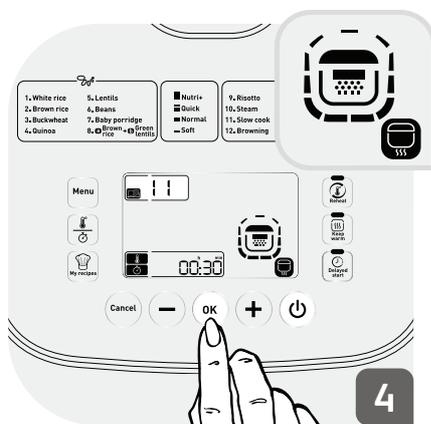


For some programs, you can adjust the temperature (refer to the table) but do it before setting the time. Press the  button and adjust the desired temperature by pressing (-) and (+) buttons. Validate by pressing (OK). Then set the time setting as explained before.

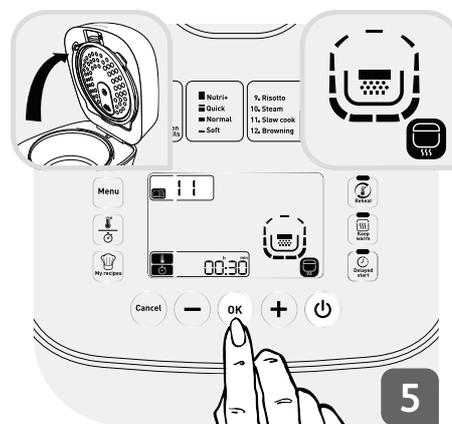
The picto  appears on the screen, you can add the ingredients. Then press  button. The Delayed start button flashes. You can start the cooking immediately or delay the start, but only for the programs mentioned in the table (see the Delayed Start section for the instructions). Press  button to start the cooking immediately.

The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking. The picto  appears on the screen. The remaining time and temperature (when available) appear on the screen too.

Note: For steaming, pour 3 cups of water into inner bowl and then place steaming basket with ingredients.



For all these functions except Browning and Jam, the picto  appears on the screen. It indicates that the lid should be closed.



For Browning and Jam, the picto  appears on the screen, it indicates that the lid must remain open.

At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

Warning: For Jam program the lid must be open. Do not cook more than 500g of fruits.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk. As well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw 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 dissolve 2 - 5 tablespoons of dried skimmed milk powder per 1 litre of milk to give a thicker consistency.

- **Pasteurised milk:**

Whole milk give a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top. Semi-skimmed and

skimmed milk will result in a fluid consistency yogurt.

Pasteurised milk still contains some heat-resistant germs not eliminated by pasteurisation. It must be boiled first, cooled to hand-hot (36 C) and then strained through a fine sieve to remove any skin, before making yogurt. For a thicker consistency yogurt, before boiling the milk add 2 to 5 tablespoon dried skimmed milk powder per 1 litre of milk.

- **Untreated milk (farm milk):**

It is essential this type of milk is boiled for a long time and it is dangerous not to do this. After boiling let it cool down to 36 C before making yogurt the sieve to remove the skin. Using yogurt made from untreated farm milk as a culture starter is not recommend..

- **Powdered milk:**

Using skimmed milk powder reconstituted with water will

result in very creamy yogurt. Follow the manufacturer's, instructions on reconstitution.

The ferment

Use one of the following ferments:

- One small pot (100 g - 150 g) shop-bought **natural yogurts** 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

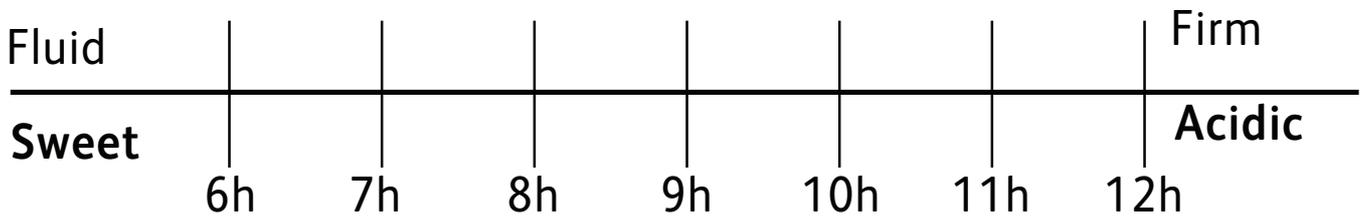
instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores. (For the UK: Freeze dried ferment is only available online and in some health food shops)

- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the yogurt

used 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.

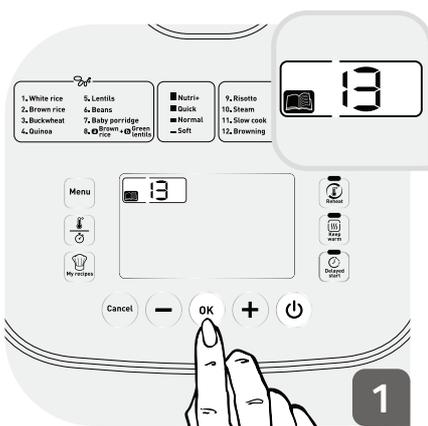


• Once the yogurt heating process is finished, the yogurt should be cooled completely, covered with cling film or lid and placed in a refrigerator for

at least 4 hours or preferably longer. They can be kept max 7 days in refrigerator. Yogurts with jam or additional ingredients will keep up to 3 days.

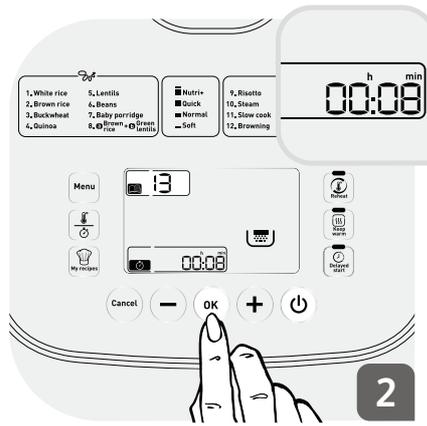
A clear liquid (whey) may form on top of the yogurt and this is best stirred back in. Alternatively, you can pour it off.

Pasta (13)

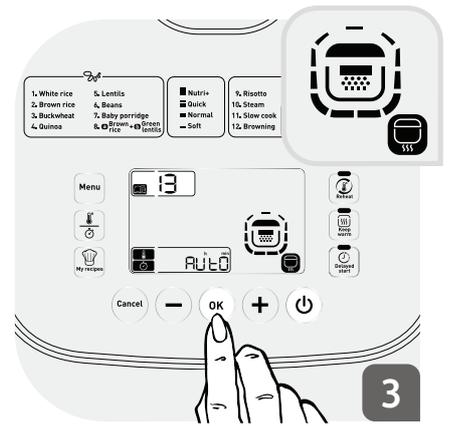


Choose the number of the program by pressing the (-) and (+) buttons. Validate by pressing (OK).

Note: You have 2 steps for this mode water boiling and Pasta cooking.



You have the possibility to change the time of the Pasta cooking. Press the (OK) button. Then press (-) and (+) buttons to adjust your time. **Close the lid.** Validate by pressing (OK). Then you begin step 1.



Step 1: Water boiling
The picto AUTO, (OK) and (Water boiling) appear on the screen.

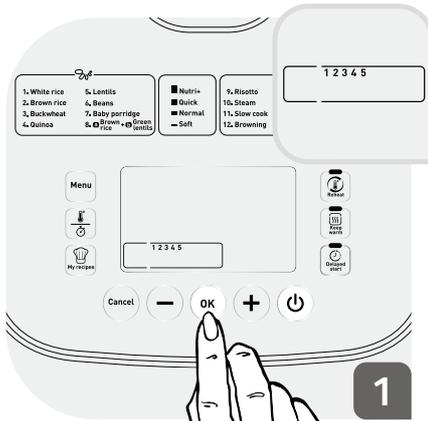
When the boiling temperature is reached, the appliance sounds **two beeps** every 10 seconds until you open the lid and add the pasta. You can proceed to the second step.

Step 2: Pasta cooking
Open the lid and add the pasta into the boiling water. Once you have put your pasta in the bowl press (OK) to begin the cooking mode.

To avoid overflow, the lid should remain open for this step.
The appliance enters into cooking mode. The picto, (OK) and (Pasta cooking) appear on the screen. The set cooking time appears

on the screen and starts to countdown. At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps.
There is no keep warm for this function.

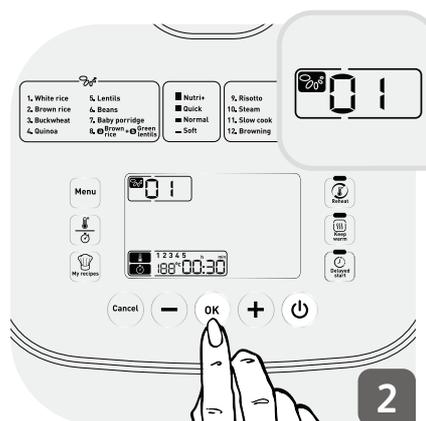
MY RECIPES



You have the possibility to store 5 favourite settings in the memory. You can set an existing menu or your own parameters (time and temperature).

Press button.

The number 1 flashes, press to enter into the first recipe setting.



The screen displays the default menu and also the default temperature and cooking time if you want to make your own adjustments to the setting.

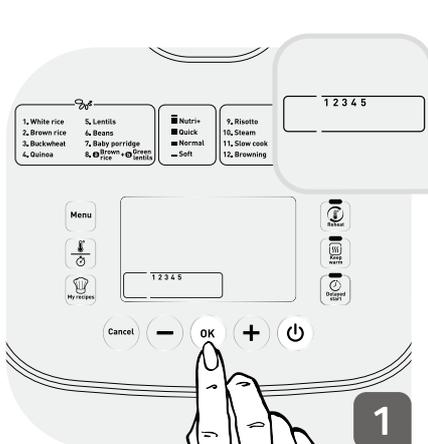
Choice of an existing cooking program

You can change the menu number by pressing and and to choose the desired program. You can change the time

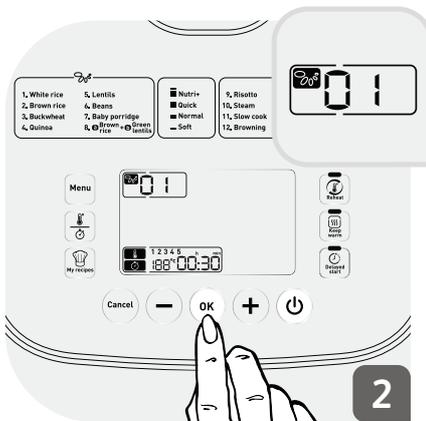
and temperature (refer to the tables to check if adjustment is possible for the selected program) by pressing button and ad-

just by pressing and buttons. Once you have set your adjustments, press to start your recipe.

Choice of setting your own parameters



The number 1 flashes, press to enter into the first recipe setting.



The screen displays the default menu, temperature and time. To set your own parameters, press . The number of the menu disappears and you can change

the temperature and time by pressing and buttons. Once you have set your adjustments, press to start your recipe.

Note: you can change the “My recipes” number by pressing and buttons.

REHEAT FUNCTION

EN

This function is intended to only reheat cooked food.

Press  button. The lights of ,  and  are flickering.

The default cooking temperature and time appear on the screen. If you want to change these parameters, press  button and adjust by pressing  and  buttons to change the temperature.

Note: You have only 2 temperatures for Reheat 80°C and 100°C.

When you have changed the temperature, press . You can adjust the cooking time by pressing  and  buttons.

Once you have adjusted the parameters, press  to start reheat function.

The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of the cooking. The light  illuminates. The picto  appears on the screen. The remaining time appears on the screen.

At the end of the cooking, the appliance sounds 3 beeps and enters into keep warm (the keep warm button illuminates).

CAUTION

Cold food should not exceed 1/2 of the cooker bowl's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. For small quantities of food, repeated use of the reheat program may lead to burnt food and a hard layer at the base of the bowl.

It is recommended not to reheat porridge or oatmeal, or it may become thick and paste like in consistency.

It is recommended to stir the food during reheating in order to have a more homogeneous temperature. Never use the reheat function to defrost food.

Never use the reheat function to reheat frozen food.

KEEP WARM FUNCTION

- You can select the keep warm function manually.

Press  button, the light flashes green. Then press  button to validate.

The appliance sounds a long beep to indicate the beginning of keep warm and the light  illuminates.

The keep warm time appears on the screen.

- To cancel the keep warm, press button  for 5 seconds. You can also cancel the keep warm function by a long press on the "Cancel" button.

- You can remove the automatic keep warm only for the next programmed cooking.

To cancel the automatic keep warm, press  button for 5 seconds. The appliance sounds a long beep and the green light on  button disappears. If you want to restore the automatic keep warm, press the  button again for 5 seconds. The green light turns on.

Note: Never use this function to defrost food.

DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Once you have

choose these parameters and before you start your cooking the light  flashes.

Then, press the button  the cooking time flickers on the screen. For the automatic cooking program, it is the default cooking that appears on the screen. Set the desired preset time by pressing  and  buttons.

This setting time is including the cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the appliance is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use as directed below.
- The bowl, the inner lid, the cups and the spatula are dishwasher safe .

Bowl, steam basket, soaking basket and inner lid

- Remove the bowl from the appliance. Clean the bowl, steam basket, soaking basket and inner lid with warm water, washing up liquid and a sponge.
- Scouring powders and metal scourers are not recommended.
- If food has stuck to the inside of the cooking bowl, you may put water in the bowl to soak the food residue before washing.
- Dry the bowl carefully

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- Do not cut food in the cooking bowl.
- Make sure you put the bowl back into the appliance after use.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal utensils to avoid damaging the bowl surface
- 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 appliance, nor is it dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

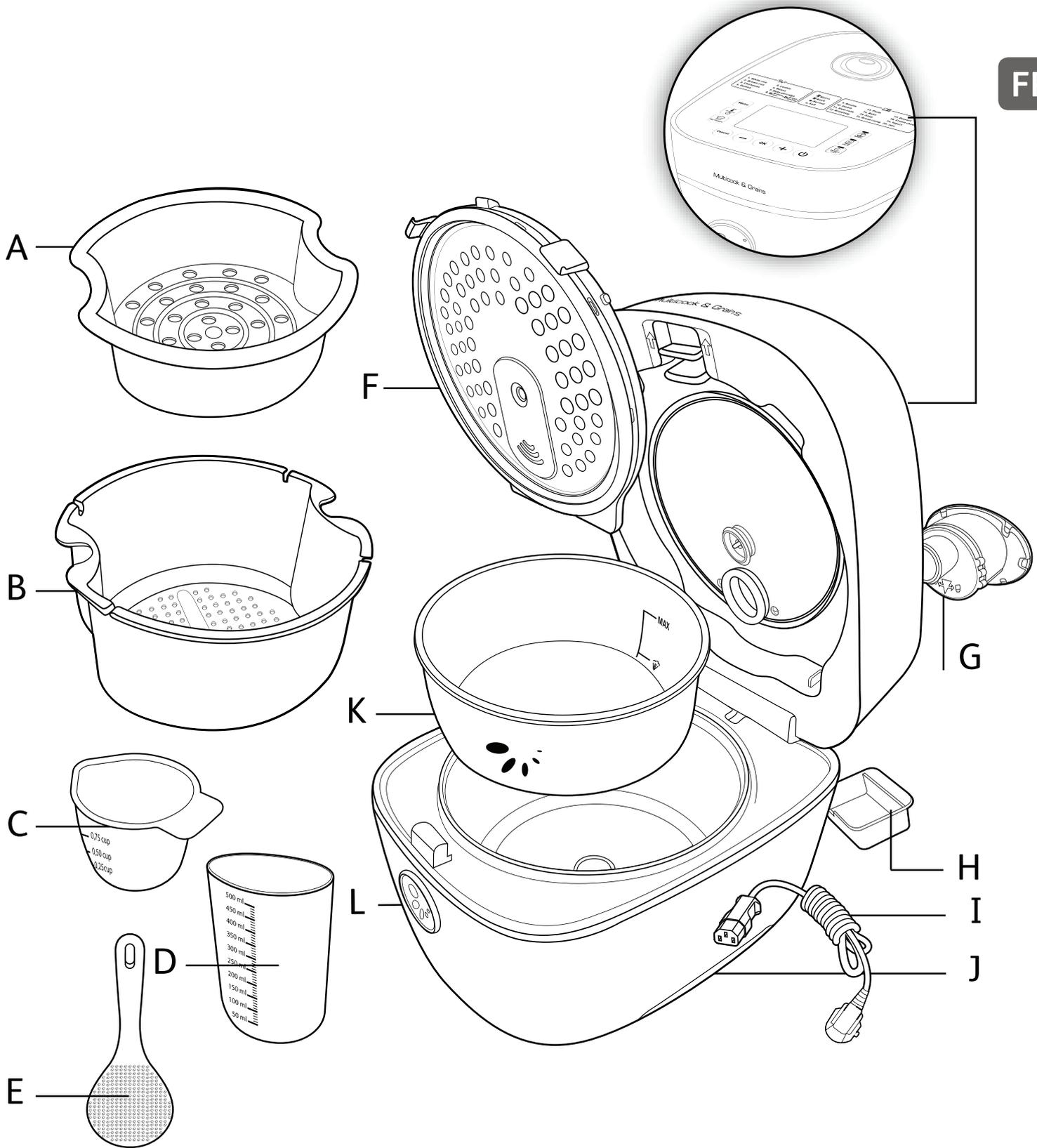
- When cleaning the micro-pressure valve, remove it from the lid –and open it by rotating in the direction “open” (see diagrams page 11). After cleaning it, wipe it dry and place it back within the lid

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the appliance, 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.
- Remove the inner lid after each use to avoid the smell of strong foods lingering in the appliance. Clean in warm water and washing up liquid.

Problem	Causes	Solutions
Control panel lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the power cord is plugged in at the socket and on at the mains. Check the power cord is firmly pushed into the base of the appliance.
Control panel lights off and heating.	Problem with the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to an authorised service centre for repair.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again. If the problem persists, send to an authorised service centre for repair.
	Micro pressure valve not well positioned or assembled incorrectly.	Stop cooking and unplug the appliance. Check the valve is assembled correctly (two parts locked together) and well positioned in it's seating.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to an authorised service centre for repair.
	The inner lid is incorrectly positioned.	Remove and insert the inner lid in correct position, re-start cooking.
Rice half cooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to recipe book for correct water quantity. Change type or brand of rice used.
Rice half cooked.	Insufficiently simmered.	Incorrect quantity of water used. See recipe book for water quantities. Always add water to the cooking bowl after adding the rice.
Automatic keep warm fails (no keep warm mode after cooking program or appliance stays on cooking program).	The keep warm program has accidentally been cancelled by the user when setting the appliance (see section «Keep Warm Function» page 24)	Read the section «Keep Warm Function» in the instructions. The automatic keep warm does not operate with programs Yogurt, Cream cheese, Dessert and Pasta. If the problem persists send to an authorised service centre for repair.
E0	The temperature sensor on the lid is damaged.	Send to an authorised service centre.
E1	The temperature sensor under the bowl is damaged.	Stop the appliance and restart the program. If the problem continues, please send to an authorised service centre for repair.
E3	Missing bowl or empty bowl.	Put the inner bowl inside the appliance then unplug and re-connect the appliance to the mains. Next restart the program.

Note: If the inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from an authorised service centre.



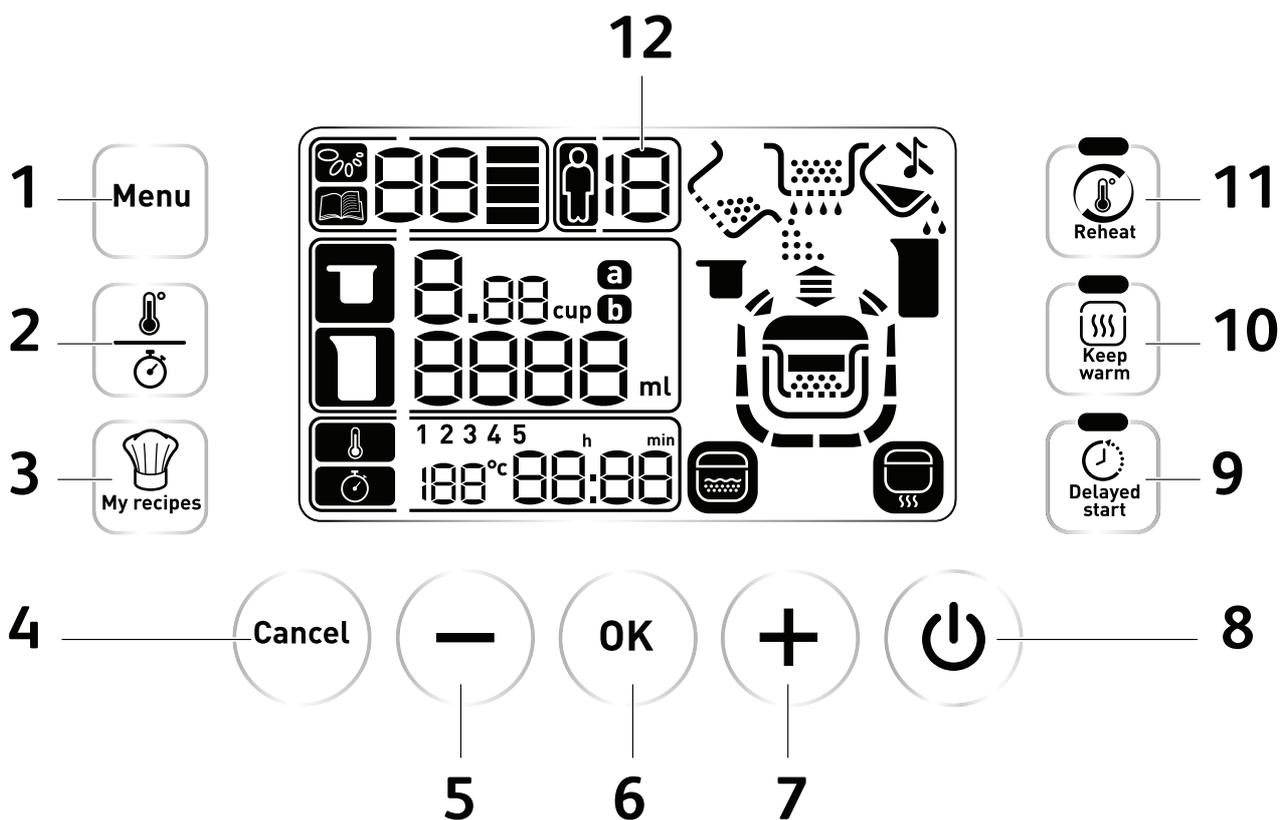
- A - Panier vapeur
- B - Panier de trempage
- C - Tasse à mesurer
- D - Tasse à mesurer l'eau
- E - Spatule
- F - Couvercle intérieur

- G - Valve
- H - Collecteur
- I - Cordon d'alimentation
- J - Poignée de transport
- K - Cuve amovible
- L - Bouton d'ouverture du couvercle

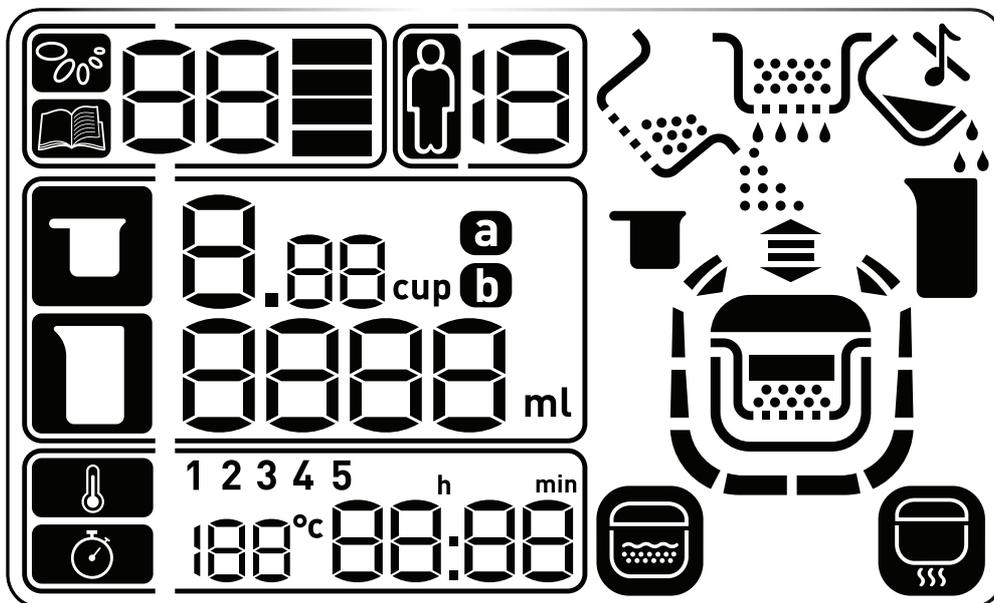
LISTE DES MENUS

00°			📖		
1. White rice	5. Lentils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nutri+ ■ Quick ■ Normal ■ Soft 	9. Risotto	13. Pasta	17. Dessert
2. Brown rice	6. Beans		10. Steam	14. Bake	18. Cream cheese
3. Chickpeas	7. Baby porridge		11. Slow cook	15. Soup	19. Yogurt
4. Quinoa	8. a Brown rice + b Green lentils		12. Browning	16. Bread rising	20. Jam
1. Riz blanc	5. Lentilles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nutri+ ■ Rapide ■ Normal ■ Tendre 	9. Risotto	13. Pâtes	17. Dessert
2. Riz brun	6. Fèves		10. Vapeur	14. Four	18. Fromage frais
3. Pois chiches	7. Menu bébé		11. Mijoté	15. Soupe	19. Yogourt
4. Quinoa	8. a Riz brun + b Lentilles vertes		12. Wok/Sauté	16. Pâte levée	20. Confiture

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

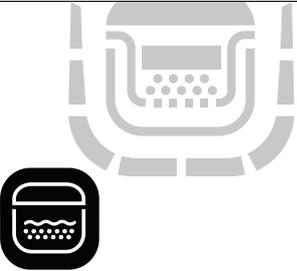
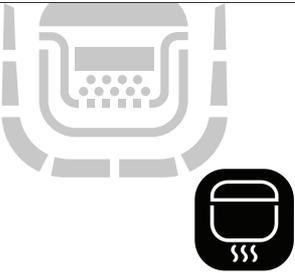


- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Touche « Menu » | 7. Touche « + » |
| 2. Touche « Température/Temps » | 8. Touche « Marche/Arrêt » |
| 3. Touche « Mes recettes » | 9. Touche « Démarrage différé » |
| 4. Touche « Annuler » | 10. Touche « Maintien au chaud » |
| 5. Touche « - » | 11. Touche « Réchauffer » |
| 6. Touche « OK » | 12. Ecran LCD |

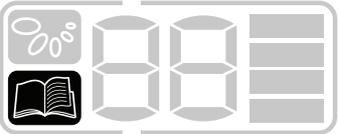
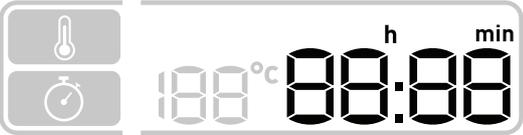
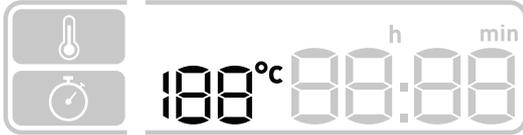


MENU NUTRITION

	<p>Menu nutrition</p>
	<p>Numéro de programme</p>
	<p>Texture</p>
	<p>Nombre de personnes</p>
	<p>Nombre de tasses de graines</p>
	<p>Quantité d'eau</p>

	<p>Mode trempage</p>
	<p>Mode cuisson</p>
<p>AUTO</p>	<p>Mode cuisson automatique</p>

MENU MULTICUISSON

	<p>Menu multicuisson</p>
	<p>Numéro de programme</p>
	<p>Paramétrage temps</p>
	<p>Paramétrage température</p>
	<p>Mode cuisson</p>
<p>AUTO</p>	<p>Mode cuisson automatique</p>

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 comprenant 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.

• **Votre appareil est équipé d’un cordon amovible:**

FR

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.

- 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.
- 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 électromagnétique, 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 un centre de service agréé.

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 un centre de service agréé.
- 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.

FR

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.
- 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. Étouffer les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.

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.

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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

Sortez l'appareil de l'emballage et déballiez tous les accessoires et documents imprimés. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé à l'avant de l'appareil. Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

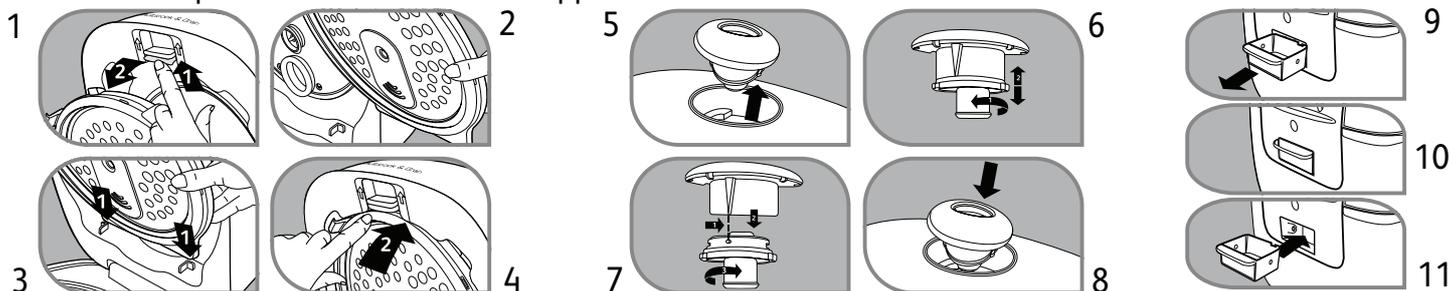
Nettoyage de l'appareil :

Enlevez la cuve, le couvercle intérieur (fig 1 et fig 2) et la valve (fig 5).

Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle intérieur avec une éponge.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide. Essuyez-les bien.

Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Remettez le couvercle intérieur en position, en alignant les rainures (fig 3) et en appuyant doucement pour le remettre en place (fig 4). Reliez le câble amovible à la prise située à la base de l'appareil.



RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur l'élément chauffant.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement.
- 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 multicuiseur puis branchez-le sur une prise de courant.
- Le programme par défaut est le 01 – Riz blanc.
- Ne pas toucher à l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché ou après la cuisson.
- Ne pas transporter l'appareil pendant l'utilisation ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants pour manipuler la cuve et les paniers lorsqu'ils sont chauds.
- Il est recommandé de retirer la cuve et le panier de trempage en même temps et d'attendre que la vapeur soit évacuée avant de séparer la cuve et le panier de trempage.
- Les paniers de trempage et vapeur doivent être utilisés uniquement pour les fonctions pour lesquels ils sont conçus.
- Ne pas boucher les sorties vapeur pendant l'utilisation du produit.
- Ne pas utiliser la cuve hors de l'appareil (sur le gaz, sur une plaque chauffante, dans un four...).
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour mélanger la nourriture dans la cuve.
- Le collecteur doit être vidé après chaque cuisson.
- Il est interdit de faire de la friture profonde avec cet appareil.
- **Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sorties de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler.**
- N'utiliser que la cuve fournie avec l'appareil.
- **Ne versez jamais d'eau ni d'ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.**
- **La quantité maximale d'eau avec les ingrédients ne doit jamais dépasser le trait "MAX" à l'intérieur de la cuve.**

Si vous voulez annuler les signaux sonores, appuyez sur le bouton  pendant 5 secondes. Le pictogramme  apparaît.

Notez que les signaux sonores de début et fin de cuisson ne peuvent être désactivés.

Si vous voulez réactiver les signaux sonores, appuyez de nouveau sur le bouton  pendant 5 secondes. Le pictogramme  disparaît. Le paramétrage reste en mémoire.

Si vous laissez votre doigt appuyé sur les touches  et  cela vous permet d'augmenter ou réduire les paramètres plus rapidement.

• L'activation des touches n'est pas possible si on porte des gants.

Les touches sont activées seulement lorsque le couvercle est fermé.

Vous pouvez éteindre votre appareil en appuyant sur le bouton  pendant 5 secondes, vous entendrez un long signal sonore. Pour rallumer votre appareil, appuyez sur n'importe quelle touche.

• Pour arrêter une cuisson en cours, appuyez sur le bouton  pendant 5 secondes. Vous pouvez également annuler un programme en appuyant longuement sur la touche « Annuler ».

• Pour annuler un réglage en cours, appuyez sur la touche « Annuler ».

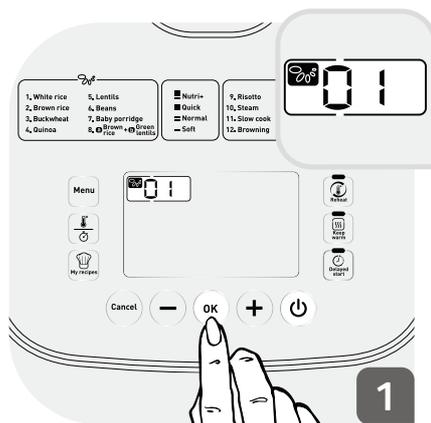
MENU NUTRITION

Les modes « Menu Nutrition » sont des modes de cuisson automatiques. L'appareil vous indique les différentes étapes pour réaliser vos cuissons. Pour connaître les différentes textures disponibles et le nombre de personnes (min/maxi) vous pouvez vous reporter au tableau ci-dessous.

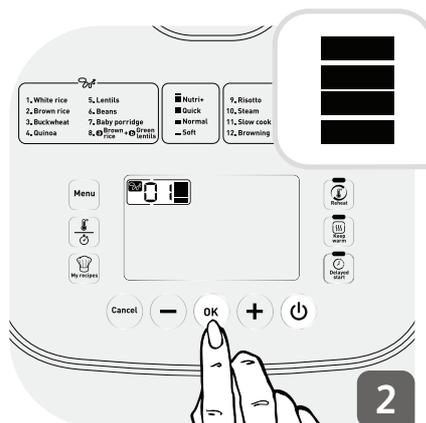
N° de programme	Programme	Texture	Automatique	Manuel	Temps de trempage approximatif	Temps de cuisson approximatif	Nombre de personnes (min/max)
1	Riz blanc	Nutri +	1			40 – 50 min	2 – 12
		Rapide	1			20 – 30 min	
		Normal	1			30 – 40 min	
		Tendre	1			40 – 50 min	
2	Riz brun	Nutri +	1			1 h – 1 h 10 min	2 – 12
		Rapide	1			40 – 50 min	
		Normal	1			50 min – 1 h	
		Tendre	1			50 min – 1 h	
3	Pois chiches	Nutri +	1		1 h 40 min	50 min – 1 h	2 – 6
4	Quinoa	Nutri +	1			2 h 20 min – 2 h 30 min	2 – 8
		Rapide	1			20 – 30 min	
		Normal	1			30 – 40 min	
5	Lentilles	Nutri +	1			50 min – 1 h	2 – 10
		Rapide	1			40 – 50 min	
		Tendre	1			1 h – 1 h 10 min	
6	Fèves	Nutri +	1		50 min	1 h 30 min – 1 h 40 min	2 – 6
		Normal	1		50 min	2 h 15 min – 2 h 30 min	
7	Menu bébé	1 (4-6 mois)	1			20 – 30 min	2
		2 (7-9 mois)	1			1 h – 1 h 10 min	
		3 (10-12 mois)	1			50 min – 1 h	
		4 (13-14 mois)	1			40 – 50 min	
8	Riz brun + Lentilles vertes	Nutri +	1			1 h 20 min – 1 h 30 min	2 – 8
TOTAL MODE NUTRITION			22				

Riz blanc (01) / Riz brun (02) / Quinoa (04) / Lentilles (05)

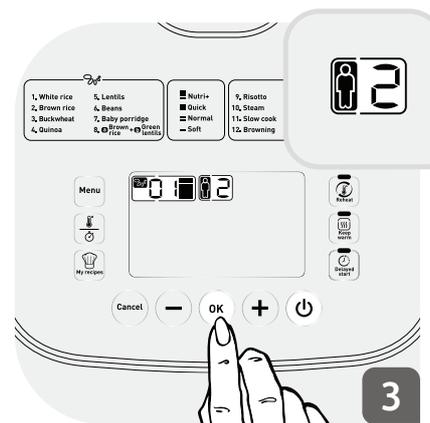
FR



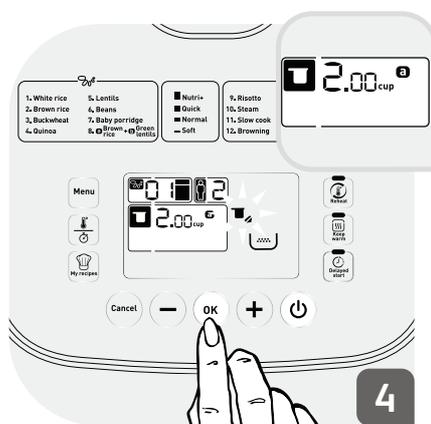
Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.



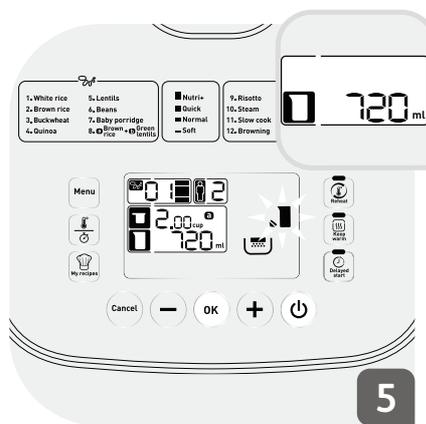
Choisissez la texture désirée en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.



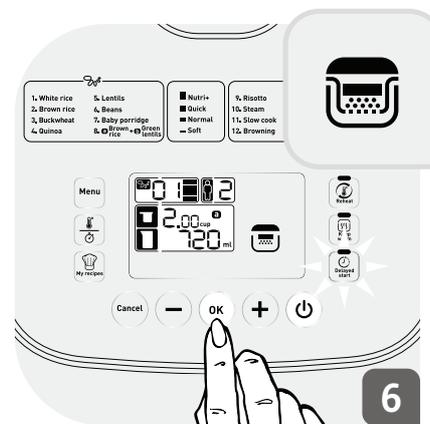
Choisissez le nombre de personnes en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.



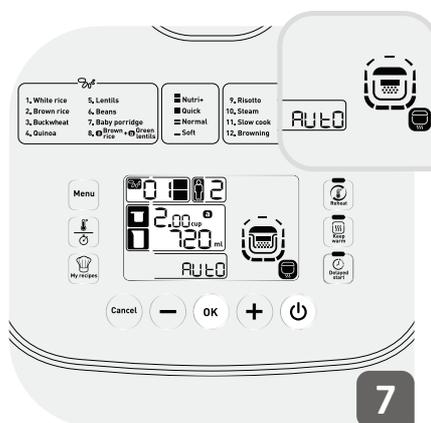
Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de tasses) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur **OK**.



Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utilisez la tasse à mesurer l'eau fournie pour avoir la quantité exacte d'eau. Une fois que vous avez versé l'eau dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur le pictogramme **OK**.



Le pictogramme  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et la touche « Démarrage différé » clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche **OK** pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson.



L'appareil entre en cuisson automatique : les pictogrammes **AUTO**,

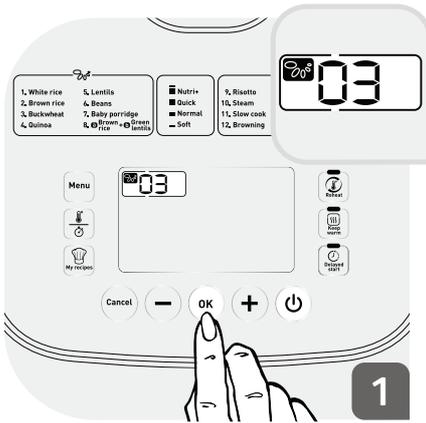
 et  apparaissent à l'écran.

Le pictogramme **AUTO** disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée.

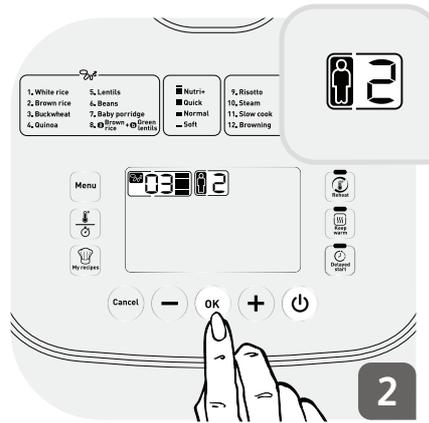
A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Note: La quantité d'eau pour la cuisson du riz peut être adaptée selon votre goût : ajouter un peu plus d'eau pour du riz plus collant et un peu moins d'eau pour du riz plus ferme.

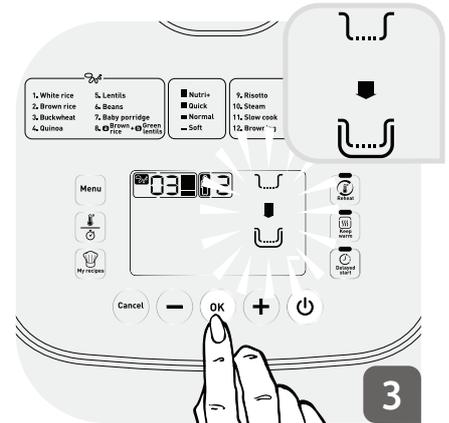
Pois chiches (03)



Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.

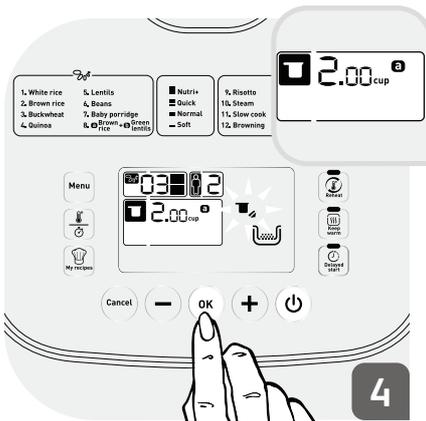


Choisissez le nombre de personnes en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.

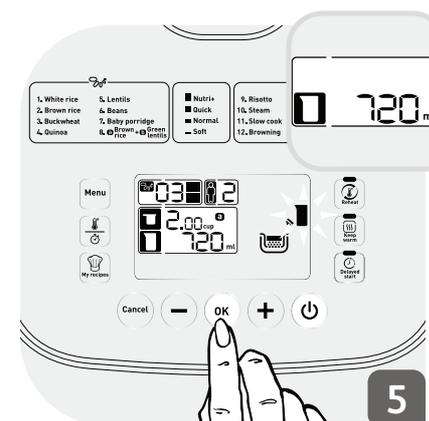


L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le pictogramme clignote à l'écran.

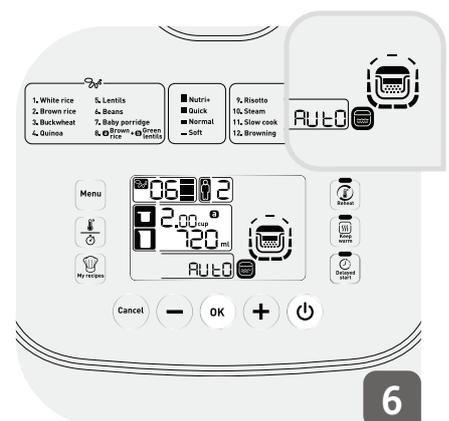
Appuyez sur **OK** une fois que le panier de trempage est en place.



Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de tasses) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur **OK**.



Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utilisez la tasse à mesurer l'eau fournie pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaissez le couvercle et validez en appuyant sur **OK**.

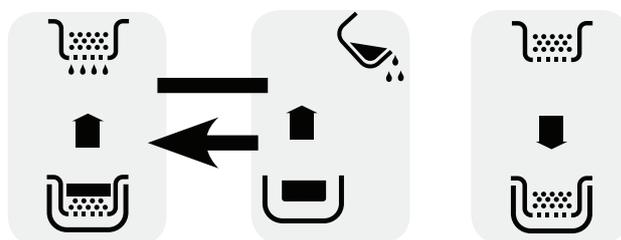


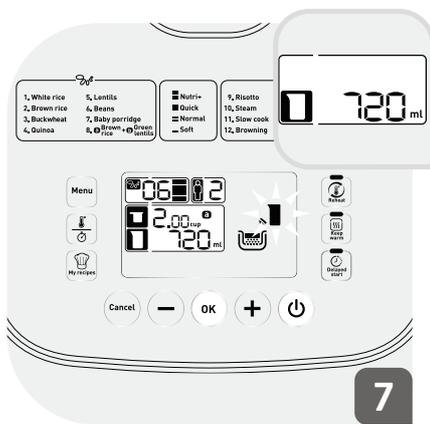
L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en mode trempage automatique : les pictogrammes **AUTO**,  et  apparaissent à l'écran.

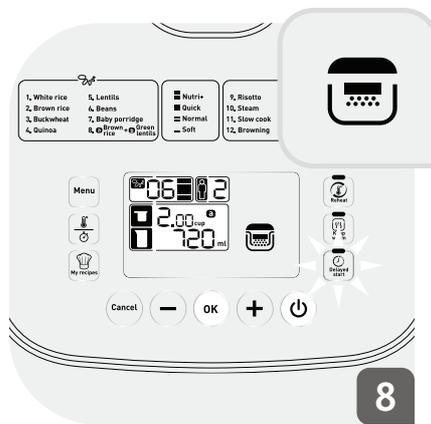
A la fin du temps de trempage, l'appareil sonne 2 fois et le pictogramme ci-dessous clignote. Il vous indique que vous devez vider l'eau de trempage.

Une fois que vous avez vidé l'eau de trempage, remplacez le panier de trempage dans la cuve pour commencer la phase de cuisson.





L'appareil vous indique la quantité d'eau à ajouter. Appuyer sur **OK** pour commencer la phase de cuisson.

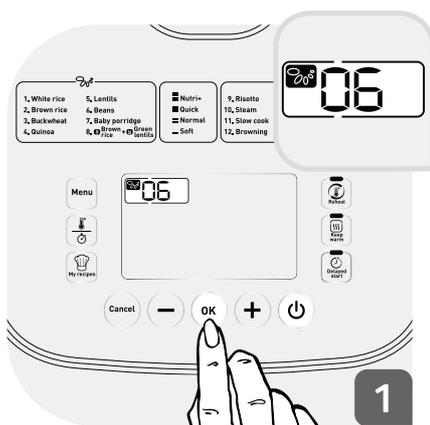


Le pictogramme **AUTO** apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et la touche « Démarrage différé » clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement.

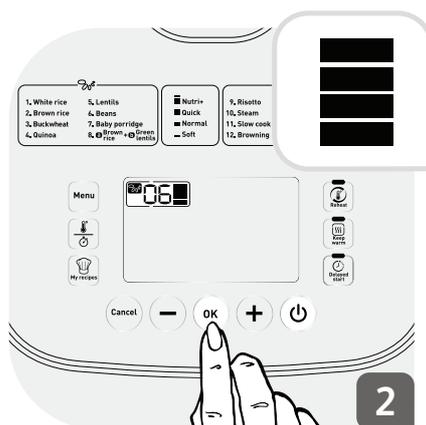
Appuyer sur la touche **OK** pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en mode cuisson automatique : les pictogrammes **AUTO**, **COOK** et **WATER** apparaissent à l'écran. Le pictogramme **AUTO** disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

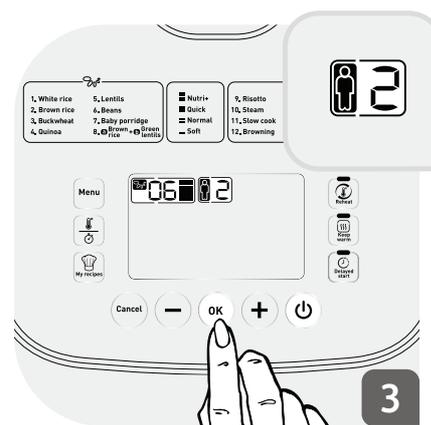
Fèves (06)



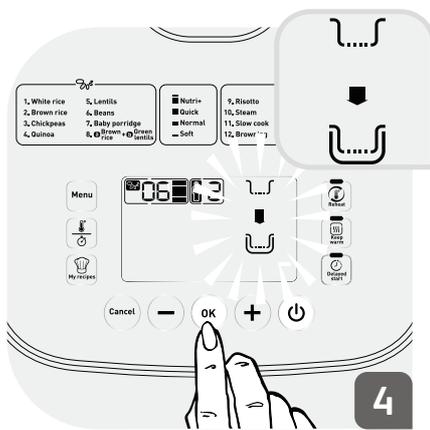
Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **AUTO**.



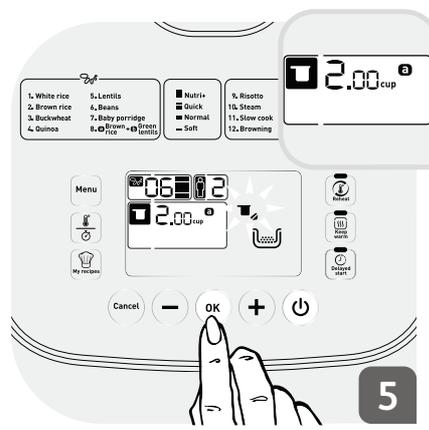
Choisissez la texture désirée en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.



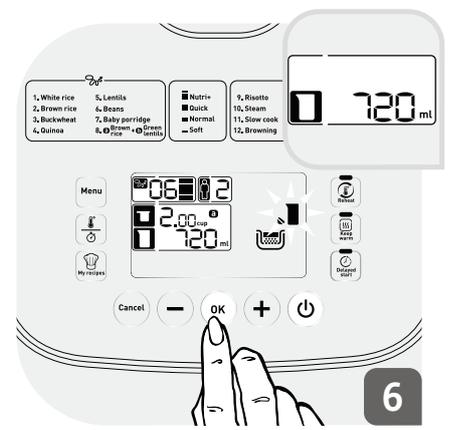
Choisissez le nombre de personnes en appuyant sur les touches **-** et **+**. Validez en appuyant sur **OK**.



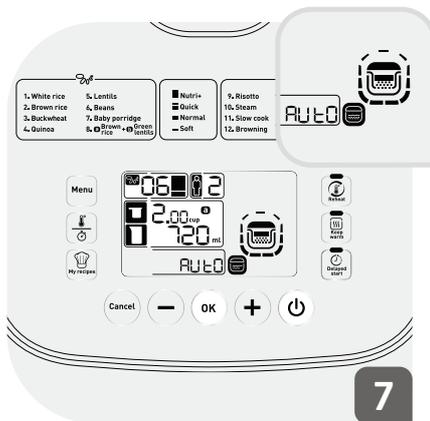
L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le pictogramme  clignote à l'écran. Appuyez sur  une fois que le panier de trempage est en place.



Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de tasses) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur .

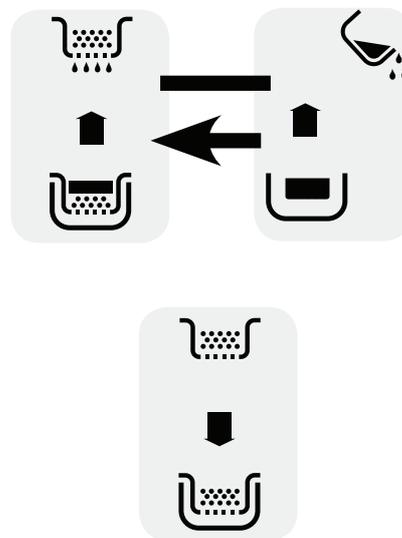


Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utilisez la tasse à mesurer l'eau fournie pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaissez le couvercle et validez en appuyant sur .

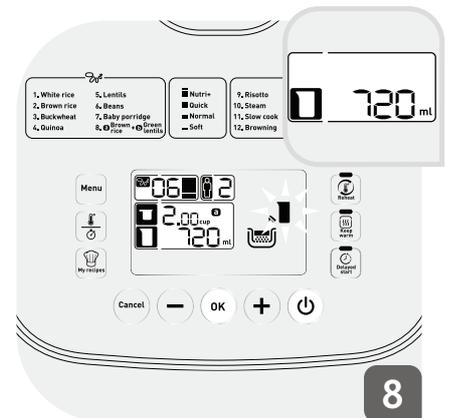


L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en mode trempage automatique : les pictogrammes ,  et  apparaissent à l'écran. A la fin du temps de trempage, l'appareil sonne 2 fois et le pictogramme ci-dessous clignote. Il vous indique que vous devez vider l'eau de trempage.

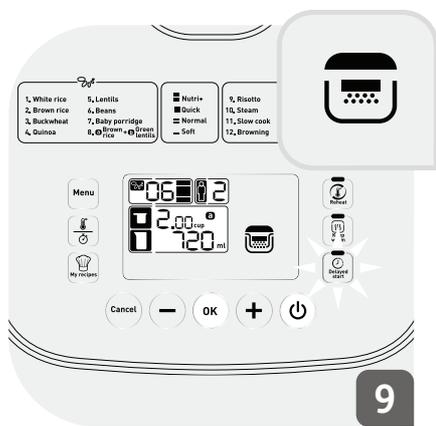


Une fois que vous avez vidé l'eau de trempage, replacez le panier de trempage dans la cuve pour commencer la phase de cuisson.



L'appareil vous indique  la quantité d'eau à ajouter. Appuyez sur  pour commencer la phase de cuisson.

Note: Le collecteur doit être vidé entre les 2 étapes (trempage et cuisson) pour éviter des débordements lors de la dernière étape de cuisson.

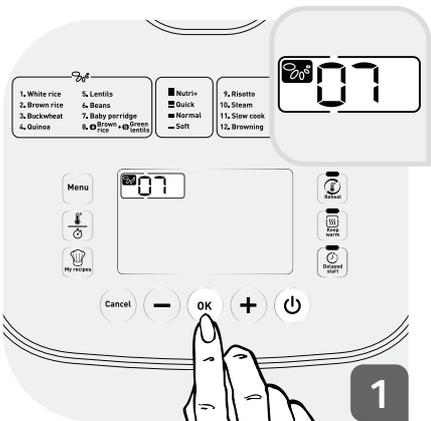


Le pictogramme  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et la touche « Démarrage différé » clignote.

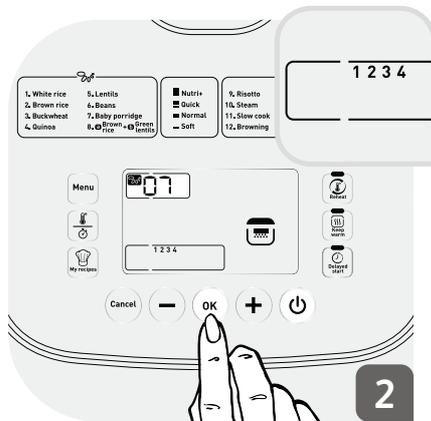
Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson. L'appareil entre en mode cuisson automatique : les pictogrammes ,  et  apparaissent à l'écran. Le pictogramme  disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2

signaux sonores et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Menu bébé (07)

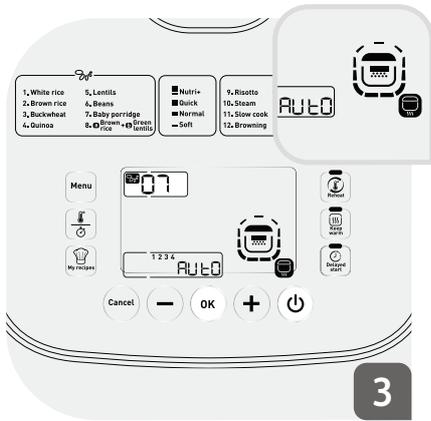


Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches  et . Validez en appuyant sur .



Choisissez le numéro correspondant à l'âge de votre bébé en appuyant sur les touches  et . Validez en appuyant sur .

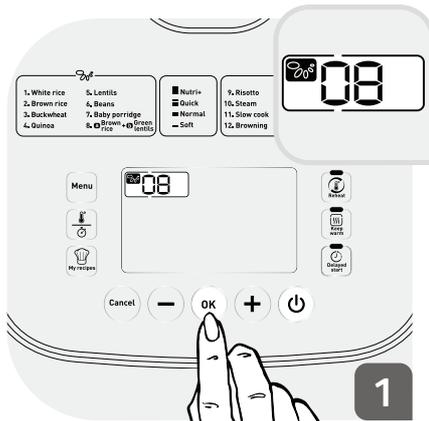
- 1 => 4 à 6 mois
- 2 => 7 à 9 mois
- 3 => 10 à 12 mois
- 4 => 13 à 14 mois



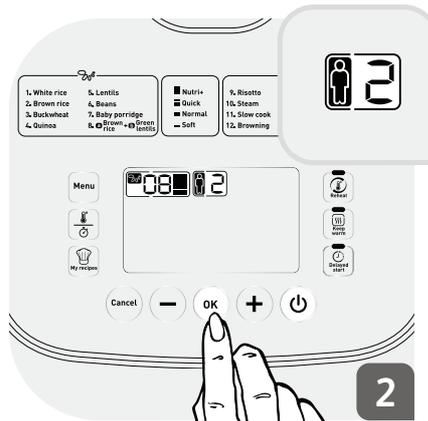
L'appareil entre en mode cuisson automatique : le numéro choisi, les pictogrammes ,  et  apparaissent à l'écran.

Le pictogramme , disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne plusieurs fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

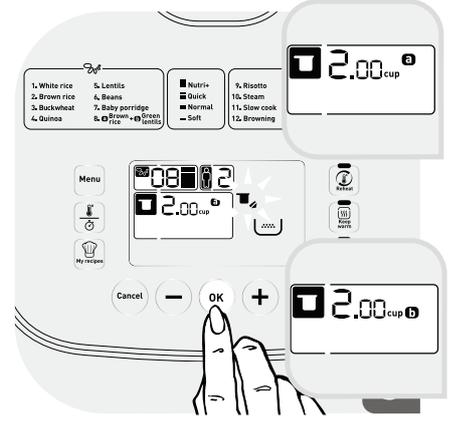
Riz brun + Lentilles vertes (08)



Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches \ominus et \oplus . Validez en appuyant sur OK .

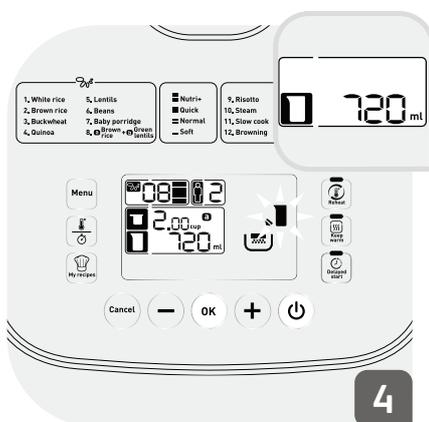


Choisissez le nombre de personnes en appuyant sur les touches \ominus et \oplus . Validez en appuyant sur OK .

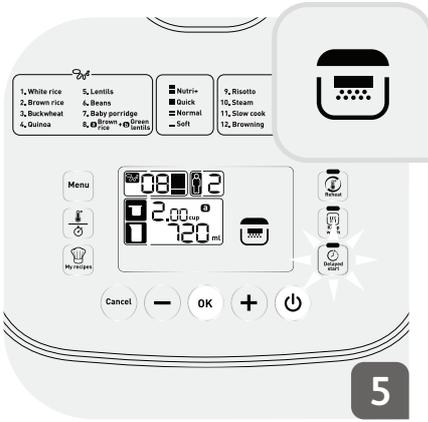


L'appareil indique :
a) la quantité de riz brun (nombre de tasses) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé votre riz brun dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur OK .

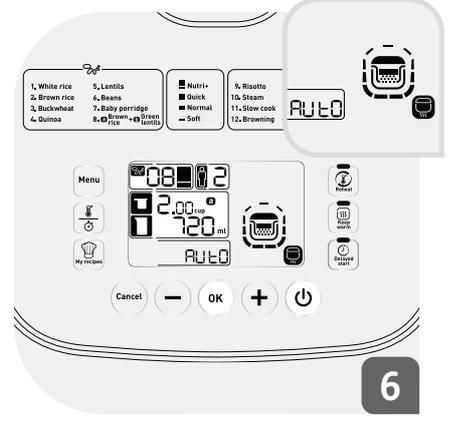
b) la quantité de lentilles vertes (nombre de tasses) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos lentilles vertes dans la cuve, abaissez le couvercle et validez en appuyant sur OK .



Le pictogramme  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utilisez la tasse à mesurer l'eau fournie pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaissez le couvercle et validez en appuyant sur OK .



Le pictogramme  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et la touche « Démarrage différé » clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche OK pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson.



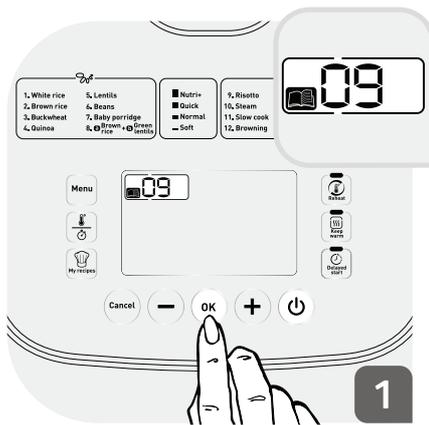
L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson. L'appareil entre en mode cuisson automatique : les pictogrammes ,  et  apparaissent à l'écran.

Le pictogramme  disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

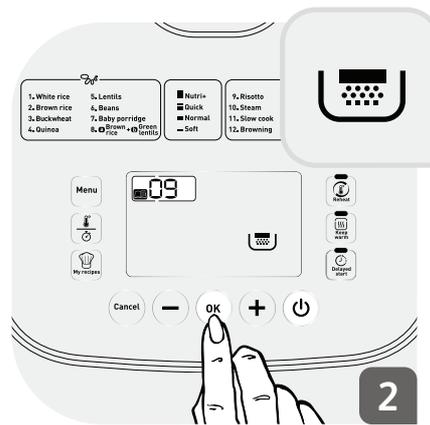


N° de programme	Programme	Automatique	Manuel	Température (°C)		Temps de cuisson		Démarrage différé
				Par défaut	Température ajustable	Par défaut	Temps ajustable	
9	Ric blanc Risotto	1		Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	*
10	Vapeur	1		Automatique	Automatique	30 min	5 min – 3 h	*
11	Mijoté		3	100°C	80°C – 100°C	1 h 30 min	5 min – 9 h	*
12	Wok/Sauté		13	160°C	100°C – 160°C	20 min	5 min – 1 h 30	
13	Pâtes	1		Automatique	Automatique	8 min	3 min – 1 h	
14	Four		13	145°C	100°C – 160°C	40 min	5 min – 4 h	*
15	Soupe	1		Automatique	Automatique	40 min	5 min – 3 h	*
16	Pâte levée		2	40°C	30°C – 40°C	30 min	5 min – 9 h	
17	Dessert		13	140°C	100°C – 160°C	45 min	5 min – 2 h	*
18	Fromage frais		2	Automatique	Automatique	2 h	30 min – 4 h	
19	Yogourt	1		Automatique	Automatique	8 h	1 h – 24 h	
20	Confiture	1		Automatique	Automatique	30 min	5 min – 2 h	*
	Réchauffer		2	100°C	80°C – 100°C	20 min	5 min – 1 h	*
	Maintien au chaud	1		75°C	–	–	–	*
	Mes recettes		5	100°C	40°C – 100°C	30 min	1 min – 9 h	*
					105°C – 160°C		1 min – 2 h	
Programmes		7	53					
TOTAL MODE MULTI-CUISSON		60						

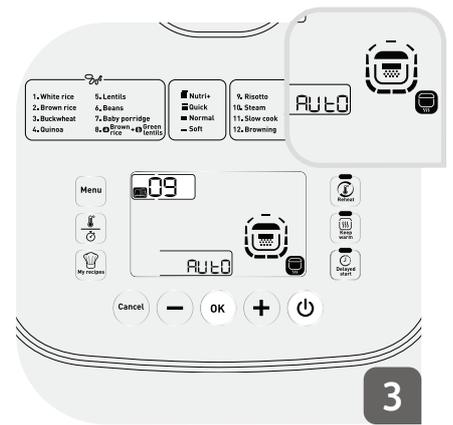
Risotto (09)



Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Validez en appuyant sur OK.



Le pictogramme apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche OK. La touche « Démarrage différé » clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche OK pour lancer votre cuisson immédiatement.

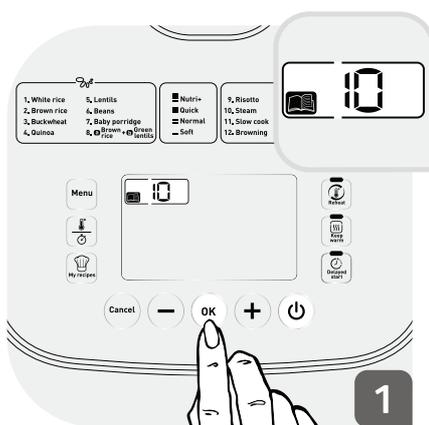


L'appareil entre en mode cuisson automatique : les pictogrammes AUTO, et apparaissent à l'écran. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

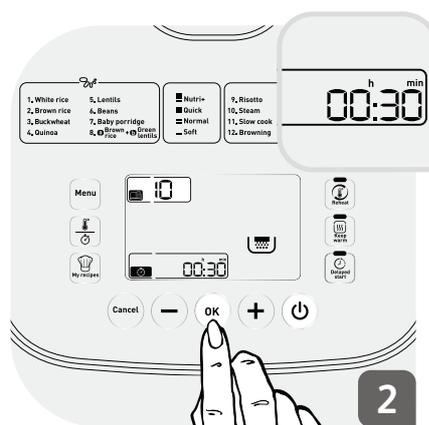
Vapeur (10) / Mijoté (11) / Wok/Sauté (12) / Four (14) / Soupe (15) /

Pâte levée (16) / Dessert (17) / Fromage frais (18) / Yogourt (19) /

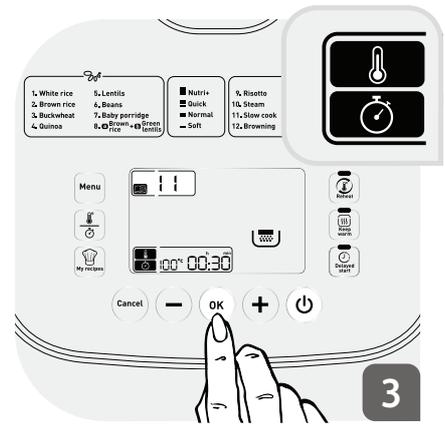
Confiture (20)



Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Validez en appuyant sur OK.



Le temps par défaut s'affiche à l'écran. Vous pouvez ajuster le temps en appuyant sur la touche . Ensuite appuyez sur les touches - et + pour régler votre temps de cuisson. Validez en appuyant sur OK.

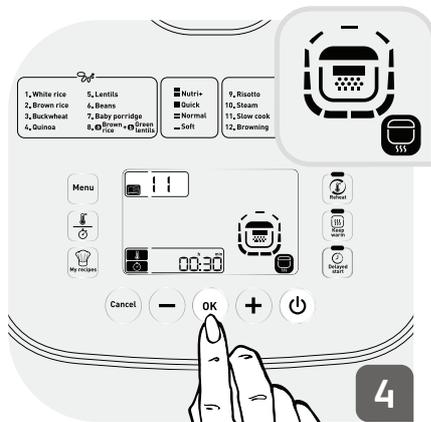


Pour certaines fonctions, vous pouvez ajuster la température (voir tableau) avant le temps de cuisson. Appuyez sur la touche et réglez la température désirée en appuyant sur les touches - et +. Validez en appuyant sur OK. Ensuite procédez au réglage du temps comme expliqué précédemment.

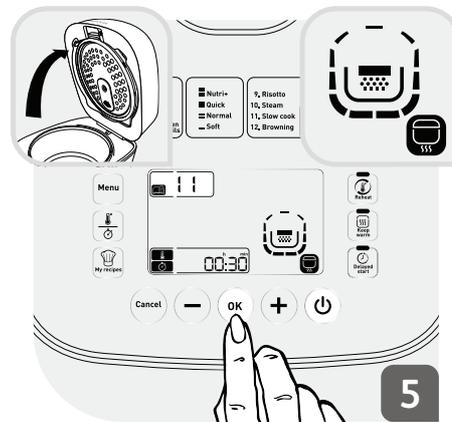
Le pictogramme  apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche . La touche « Démarrage différé » clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en démarrage différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Démarrage différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement.

L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début de cuisson. Le pictogramme  apparaît à l'écran. Le temps de cuisson restant et la température (lorsqu'elle est disponible) s'affichent à l'écran également.

Note : pour la cuisson à la vapeur, versez 3 tasses d'eau dans la cuve et placez-y ensuite le panier vapeur rempli d'ingrédients.



Pour toutes ces fonctions sauf pour le Wok/Sauté et la confiture, le pictogramme  apparaît à l'écran. Il vous indique que le couvercle doit rester fermé.



Pour les fonctions Wok/Sauté et Confiture, le pictogramme  apparaît à l'écran, il vous indique que le couvercle doit rester ouvert.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Note : Pour la fonction Confiture le couvercle doit rester ouvert. Ne pas cuire plus de 500 g de fruits.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Le 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 d'autres laits d'origine végétale), mais la consistance du yogourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits de longue durée et tous les laits décrits 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. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : Ce lait donne du yogourt plus

crèmeux, avec une fine couche à la surface.

- **Lait cru (lait de ferme)** : Ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est également recommandé de le laisser bouillir 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.

- **Lait en poudre** : Ce type de lait donne du yogourt très crèmeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Choisissez un lait entier, UHT longue durée de préférence. Si vous utilisez du lait frais (cru) ou du lait non-pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la couche à la surface.

Agent de fermentation Pour le yogourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yogourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible : 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 la culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yogourt usagé perd ses agents de fer-

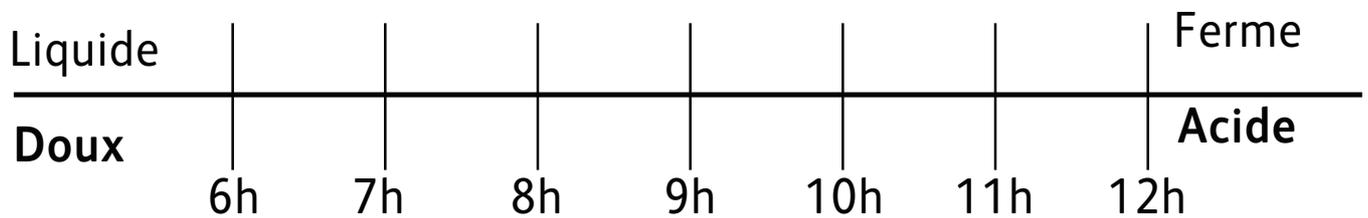
mentation actifs et le yogourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yogourt acheté en magasin ou un agent de fermentation lyophilisé.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.
Les propriétés des agents peuvent être détruites par les

températures trop élevées.

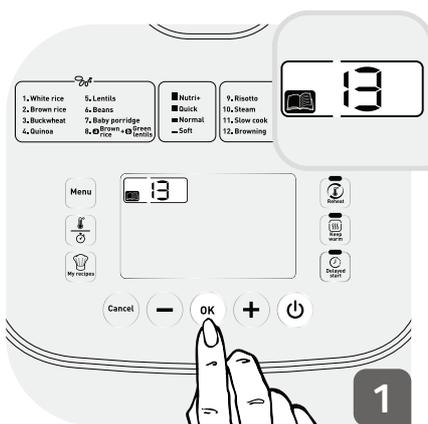
Durée de fermentation

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



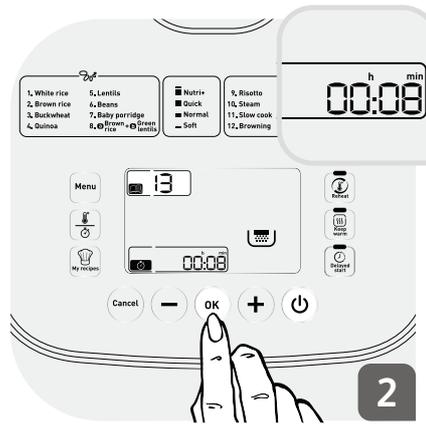
• Une fois la cuisson terminée, mettez le yogourt au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et ne l'y laissez pas plus de 7 jours.

Pâtes (13)



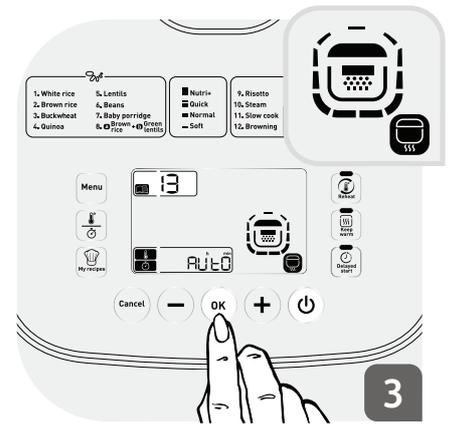
1 Choisissez le numéro de votre programme en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Validez en appuyant sur OK .

Note : vous avez 2 étapes pour ce mode l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.



2 Vous avez la possibilité de changer le temps de cuisson de vos pâtes. Appuyez sur la touche OK .

Ensuite appuyez sur les touches $-$ et $+$ pour régler votre temps de cuisson. **Fermez le couvercle.** Validez en appuyant sur OK . Vous entrez alors dans l'étape 1.



3 **Etape 1 : ébullition de l'eau**
 Les pictogrammes $AUTO$, ☺ et ☺ apparaissent à l'écran. Quand la température d'ébullition est atteinte, l'appareil **sonne 2 fois** toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez le couvercle et ajoutiez les pâtes. Vous pouvez passer à la seconde étape.

4 **Etape 2 : cuisson des pâtes**
 Ouvrez le couvercle et ajoutez les pâtes dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos pâtes dans la cuve appuyez sur OK pour commencer la phase de cuisson.

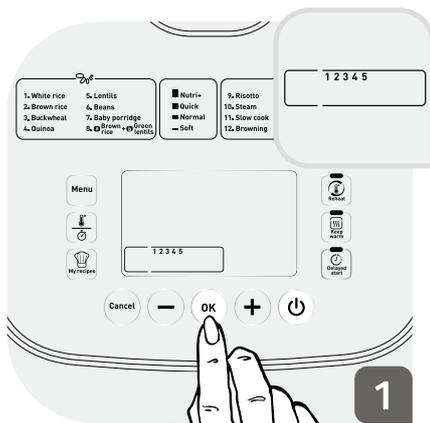
Pour éviter les débordements, le couvercle doit rester ouvert pendant cette étape.

L'appareil entre en mode cuisson. Les pictogrammes ☺ et ☺ apparaissent à l'écran. Le temps de cuisson s'affiche

à l'écran et commence à décompter.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois.

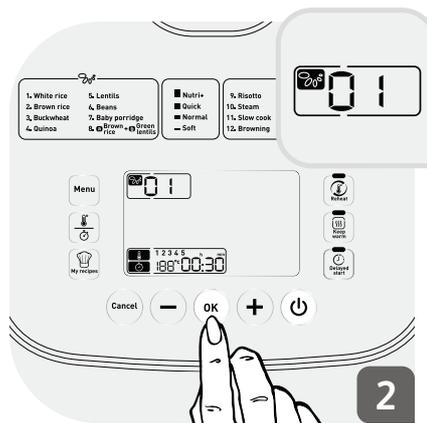
Il n'y a pas de maintien au chaud pour cette fonction.



Vous avez la possibilité d'avoir 5 réglages en mémoire. Vous pouvez régler un menu existant ou choisir vos propres paramètres (temps et température).

Appuyez sur la touche .

Le numéro 1 clignote, appuyez sur  pour entrer dans le premier programme de recette.



L'écran affiche le menu par défaut  et également la température et le temps de cuisson par défaut si vous souhaitez régler vos propres paramètres.

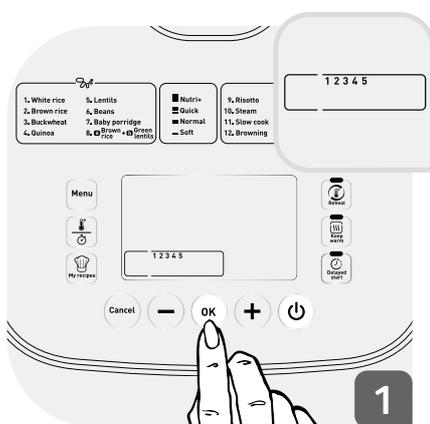
Choix d'un menu existant

Vous pouvez changer le numéro de programme en appuyant sur les touches  et  et  pour choisir le programme désiré. Vous

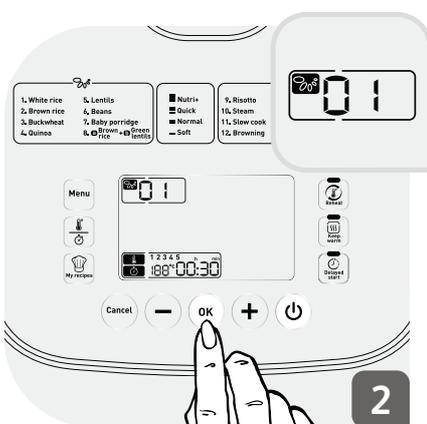
pevez changer le temps et la température (quand disponible, se référer au tableau) en appuyant sur  et les régler en appuyant sur

les touches  et . Une fois que vous avez réglé vos paramètres, appuyez sur  pour lancer votre recette.

Choix de vos propres paramètres



Le numéro 1 clignote, appuyez sur  pour entrer dans le premier programme de recette.



L'écran affiche le menu, la température et le temps de cuisson par défaut. Pour régler vos propres paramètres, appuyez sur . Le numéro de menu disparaît

et vous pouvez changer vos température et temps en appuyant sur les touches  et . Une fois vos paramètres réglés, appuyez sur  pour lancer votre recette.

Note : vous pouvez changer le numéro de « Mes recettes » en appuyant sur les touches  et .

FONCTION RÉCHAUFFER

Cette fonction est prévue uniquement pour réchauffer des aliments cuits.

Appuyez sur la touche . Les voyants des touches ,  et  clignotent.

La température et le temps de cuisson par défaut apparaissent à l'écran. Si vous voulez changer ces paramètres, appuyez sur la touche  et ajustez en appuyant sur les touches  et  pour changer la température.

Note : vous ne disposez que de 2 températures pour la fonction Réchauffer : 80 et 100°C.

Lorsque vous avez changé votre température appuyez sur  vous pouvez régler votre temps de cuisson en appuyant sur les touches  et .

Une fois que vous avez réglé vos paramètres, appuyez sur  pour commencer votre réchauffage.

L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début du réchauffage. Le voyant  s'allume.

Le pictogramme  apparaît à l'écran. Le temps restant s'affiche à l'écran.

A la fin du réchauffage, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

ATTENTION

Les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume de l'appareil. S'il y a trop d'aliments, ils ne pourront pas être réchauffés correctement. L'utilisation répétée du mode Réchauffage avec trop peu d'aliments risque de brûler les aliments et de laisser une couche dure sur le fond de la cuve.

Il est recommandé de ne pas réchauffer du gruau épais car il risque de devenir pâteux.

Il est recommandé de mélanger les aliments pendant le réchauffage pour avoir une température plus homogène.

Ne jamais utiliser la fonction réchauffer pour décongeler des aliments.

Ne jamais utiliser la fonction réchauffer pour réchauffer des aliments congelés.

MAINTIEN AU CHAUD

- Vous pouvez sélectionner la fonction Maintien au chaud manuellement.

Appuyez sur la touche , le voyant clignote en vert. Ensuite appuyez sur la touche  pour valider.

L'appareil émet un long signal sonore qui indique le début du maintien au chaud et le voyant  s'allume. Le temps de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

- Vous pouvez désactiver le maintien au chaud automatique pour la prochaine cuisson uniquement.

- Pour désactiver le maintien au chaud, appuyez sur la touche  pendant 5 secondes. Vous pouvez également désactiver la fonction maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « Annuler ».

Pour annuler le maintien au chaud automatique appuyez sur la touche  pendant 5 secondes.

L'appareil émet un long signal sonore et le voyant vert de la touche  s'éteint. Si vous souhaitez ré-activer le maintien au chaud, appuyez de nouveau sur la touche  pendant 5 secondes. Le voyant vert s'allume.

Recommandation : afin de vous assurer du meilleur goût de vos préparations, il est recommandé de ne pas dépasser 12 h de maintien au chaud.

Note : ne jamais utiliser cette fonction pour décongeler des aliments.

FONCTION DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction Démarrage différé, vous devez déjà choisir un menu et le temps de cuisson. Une fois que vous avez choisi ces paramètres et avant de commencer votre cuisson le voyant  clignote.

Ensuite appuyez sur la touche , le temps de cuisson clignote à l'écran. Pour les programmes de cuisson automatique, c'est le temps de cuisson par défaut qui s'affiche sur l'écran. Sélectionnez le temps de démarrage différé en appuyant sur les touches  et .

Ce temps programmé inclut le temps de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le multicuiseur est débranché et complètement refroidi avant le nettoyage et l'entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec une éponge.
- La cuve, le couvercle intérieur, les tasses à mesurer et la spatule sont lavables au lave-vaisselle.

FR

Cuve, panier vapeur, panier de trempage et couvercle intérieur

- Enlevez la cuve de l'appareil. Nettoyez la cuve, le panier vapeur, le panier de trempage et le couvercle intérieur avec de l'eau chaude, du liquide à vaisselle et une éponge.
- Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des aliments restent collés au fond de la cuve, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve et laisser tremper les aliments avant de laver la cuve.
- Séchez ensuite soigneusement la cuve.

Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivre attentivement les instructions ci-dessous:

- Pour vous assurer de préserver la qualité de la cuve, il est recommandé de ne pas couper des aliments directement dans la cuve.
- Assurez-vous de toujours remettre la cuve dans le cuiseur.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois et non un ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après avoir été utilisée la première fois ou après une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est attribuable à l'effet de la vapeur et de l'eau et ne nuira pas à l'utilisation du cuiseur ni à votre santé. Il sera parfaitement sécuritaire de continuer à l'utiliser.

Nettoyage de la valve

- Pour nettoyer la valve, veuillez la retirer du couvercle et ouvrez-la en la tournant vers le sens indiqué par la marque « ouvrir ». Après nettoyage, veuillez l'essuyer et la replacer dans le couvercle .

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du multicuiseur, l'intérieur du couvercle et le cordon avec un chiffon humide puis essuyez ces pièces.
- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.
- Retirez le couvercle intérieur après chaque utilisation pour éviter les odeurs d'aliments persistantes dans l'appareil. Nettoyez dans l'eau chaude et du liquide à vaisselle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Aidez nous à protéger l'environnement !

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

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Un témoin lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil. Si les lumières ne s'allument toujours pas et que l'appareil ne chauffe pas, alors envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Un témoin lumineux est éteint mais l'appareil chauffe.	Problème de connexion du témoin lumineux, ou témoin endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Fuites de vapeur en cours de cuisson.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le. Si le problème persiste envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
	La valve de sécurité est mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la valve est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la micro soupape sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
	Le couvercle intérieur est mal positionné.	Enlevez et remplacez le couvercle intérieur dans la bonne position. Relancez votre cuisson.
Le riz est cuit à moitié ou sa cuisson prend trop de temps.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau de référence pour les quantités d'eau.
Le riz est à moitié cuit ou sa cuisson prend trop de temps.	Il n'a pas assez cuit.	Quantité d'eau incorrecte : reportez-vous au livre de recettes pour la quantité d'eau. Ajoutez toujours l'eau dans la cuve après le riz.
Le maintien au chaud est défectueux (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson).	Le maintien au chaud a été accidentellement désactivé lors des réglages de l'appareil (voir chapitre Fonction Maintien au chaud)	Lisez la section sur la fonction Maintien au chaud de la notice. Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible pour les fonctions Yogourt, Fromage frais, Dessert et Pâtes. Si le problème persiste envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
E0	Le capteur de température sur le circuit supérieur est ouvert ou il y a un court-circuit.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
E1	Le capteur de température sur le circuit inférieur est ouvert ou il y a un court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
E3	La cuve n'est pas en place ou est vide.	Placez la cuve dans l'appareil ensuite débranchez et rebranchez l'appareil pour redémarrer le programme.

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, arrêtez de l'utiliser et demandez-en une autre à un centre de réparation agréé.

EN

p. 2 – 28

FR

p. 29 – 55

Ref. 9100024777

www.t-fal.ca