

T-fal[®]

EN

FR



ACTICOOK & STIR

www.t-fal.ca

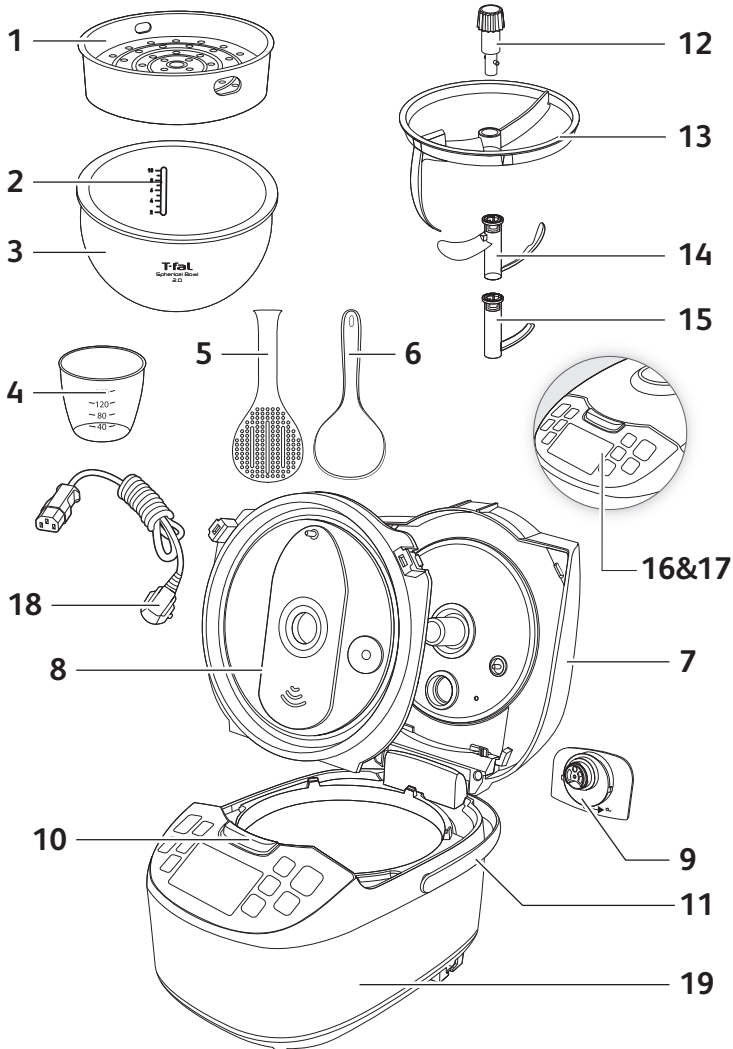




Fig.1



Fig.2

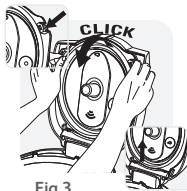


Fig.3



Fig.4

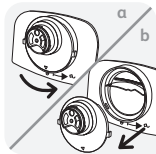


Fig.5

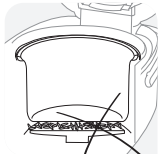


Fig.6



Fig.7

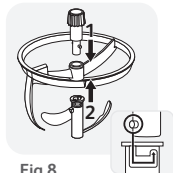


Fig.8

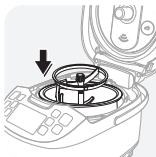


Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13

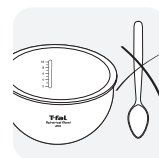


Fig.14

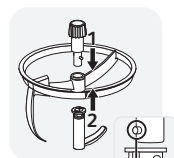


Fig.15



Fig.16



Fig.17

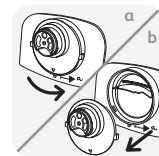


Fig.18



Fig.19

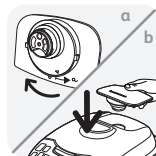


Fig.20



Fig.21

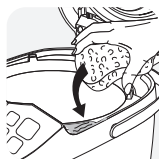
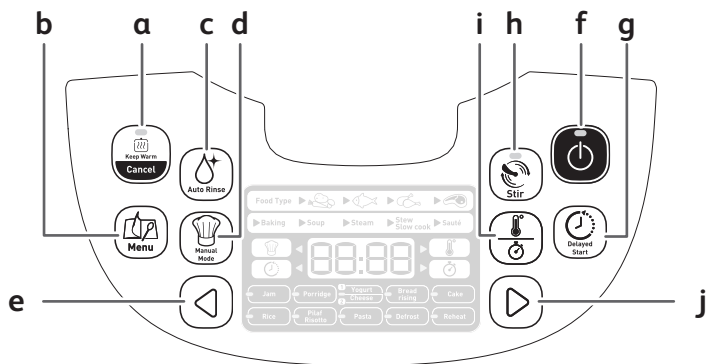
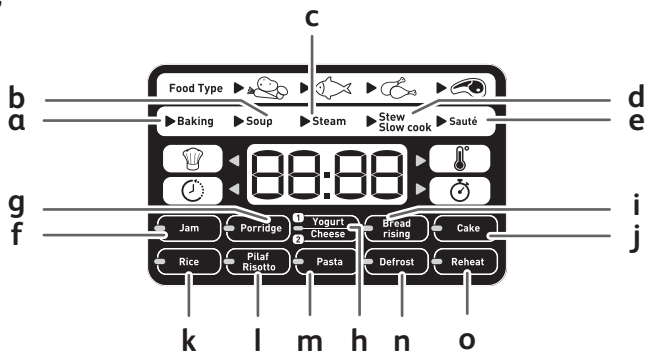


Fig.22

16



17



DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Graduation for water and rice
- 3 Removable pot
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Soup spoon
- 7 Lid
- 8 Removable inner lid
- 9 Micro pressure valve
- 10 Lid opening button
- 11 Handle
- 12 Bottom connector
- 13 Support ring
- 14 Stir paddle
- 15 Rinsing tool
- 16 Control panel
 - a “Keep warm/Cancel” key
 - b “Menu” key
 - c “Auto Rinse” key
 - d “Manual mode” key
 - e “<” key
 - f “Start” key
 - g “Delayed start” key
 - h “Stir” key
 - i “Temperature/Timer” key
 - j “>” key
- 17 Function indicators
 - a Baking function
 - b Soup function
 - c Steam function
 - d Stew/Slow cook function
 - e Sauté function
 - f Jam function
 - g Porridge function
 - h Yogurt/Cheese function
 - i Bread rising function
 - j Cake function
 - k Rice function
 - l Pilaf risotto function
 - m Pasta function
 - n Defrost function
 - o Reheat function
- 18 Power cord
- 19 Housing

SAFETY INSTRUCTIONS


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

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

been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for **household use only**, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from an authorized service center.
- **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 dishwashing liquid to clean the accessories and parts that come in contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. For accessories and parts that

are in contact with food, dry with a 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 emits heat and steam. Keep face and hands away.
- The cooking appliance should be positioned in a stable way with the handles (if any) positioned to avoid any spillage of hot liquids.
- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or questions please contact our Customer Service Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives that were in effect at the time of manufacture (Low-voltage

Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment, etc.).

- 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 center.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen, shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Center. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into a grounded socket.
- Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use an extension lead that is in good condition, has a grounded plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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 because this can cause a failure or danger.
- The pot and the heating plate should be in direct contact. Ensure that no food or liquid is inserted between the pot and heating plate.

- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven because this can result in serious damage.
- 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 dish towel.
- Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection center (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 accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the “open” button on the housing – fig.1.

Read the instructions and carefully follow the operating procedures.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid – fig.3 and the pressure valve – fig.4 and 5.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with warm water, soap and a sponge.
- Using a damp cloth, wipe the outside of the appliance and the lid.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right position corresponding to the top lid of the machine. Then, put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it is fixed into place. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquids underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure it is correctly positioned – fig.7.
- Assemble the paddle with the bottom connector, the support ring and the stir paddle – fig.8. Place it into the bowl – fig.9.
- Make sure the inner lid is in position correctly.
- Close the lid into place until you hear a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug it into the power outlet. The appliance will ring a long sound “Beep” and all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display will show “----”, and all the indicators will switch off. The appliance then enters into standby mode and you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product when it is in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during any cooking process because there is a danger of burning – fig.12.

After you start cooking, if you wish to change the selected cooking mode, simply press the “KEEP WARM/CANCEL” key and re-select the menu item you want.

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 highest mark inside the bowl – fig.11.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Food Type	Cooking Time			Stirring paddle	Delayed Start		Temperature		Lid Position		Keep warm
		Default time	Range	Every (min)		Range	Every (min)	Default	Range (°C)	Closed	Open	
Baking	Veg	35min	5min-4h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	140 °C	140/150/160 °C	•		•
	Fish	20min						160 °C				
	Poultry	40min						160 °C				
	Meat	50min						160 °C				
Soup	Veg	40min	10min-4h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	100 °C	-	•		•
	Fish	45min										
	Poultry	50min										
	Meat	60min										
Steam	Veg	35min	5min-3h	5	No	Cooking time ~24h	5	100 °C	-	•		•
	Fish	25min										
	Poultry	45min										
	Meat	55min										
Stew/Slow Cook	Veg	60min	20min-9h	5	Normally on	Cooking time ~24h	5	100 °C	80/100/120 °C	•		•
	Fish	25min										
	Poultry	1h30min										
	Meat	2h										
Sauté	Veg	12min	5min-1h30m	1	Normally on	-	No	160 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•	•	•
	Fish	10min										
	Poultry	15min										
	Meat	20min										
Jam	-	1h	5min-2h	5	Normally on	Cooking time ~24h	5	100 °C	90/100/110 °C	•		
Porridge	-	25min	5min-2h	5	Normally on		5	100 °C	-	•		•
Yogurt (P1)	-	8h	1h-12h	15	Possible	-	No	40 °C	-	•		
Cheese (P2)	-	45min	30min-4h	5	No	-	No	80 °C	-	•		
Bread rising	-	1h	10min-6h	5	No	-	No	40 °C	40 / 30 °C	•		
Cake	-	45min	5min-2h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	160 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•		
Rice	-	Automatic	Automatic	-	No		5	Automatic	-	•		•
Pilaf/Risotto	-	Automatic	Automatic	-	Possible		5	Automatic	-	•		•
Pasta	-	20min	3min-3h	1	Possible		5	100 °C	-	•	•	
Defrost	-	1h30min	10min-4h	5	No	-	No	70 °C	-	•		
Reheat	-	25min	5min-1h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	100 °C	80/100 °C	•		•
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30min	5min-9h	5	Possible		5	100 °C	40/50...150/160 °C	•	•	
Keep warm	-	-	-	-	No	-	No	75 °C	-	•		•
Auto-rinse	-	10min	1min-20min	1	Normally on	-	No	100 °C	-	•		

MENU KEY

- Under standby status, press the “Menu” key to cycle through the following functions: Baking → Soup → Steam → Stew/ Slow cook → Sauté → Jam → Porridge → Yogurt – cheese → Bread rising → Cake → Rice → Pilaf / Risotto → Pasta → Defrost → Reheat
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice, Pilaf/Risotto and Yogurt/Cheese). If available for the chosen program, the “Keep warm” and “Stir” indicators flash. The “Start” button light flashes and the linked function lights up.

Note:

You can long press the “Menu” key to cancel the “beep” sound if needed (until the long beep sound). If you want to start the beep sound again, press the “Menu” key for a second time.

BAKING FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Baking”. The screen displays the default cooking time and the light of “Start” and “Stir” flash red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press the “Temperature / Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Again press the “Temperature / Timer” key and change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the “Stir” function turns off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Baking” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

- Press the “Menu” key to select the function “Soup”. The screen displays the default cooking time, and the lights of “Start” and “Stir” flash red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press the “Temperature / Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the “Stir” function turns off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Soup” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

STEAM FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Steam” function. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press the “Temperature / Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Steam” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always lower than the steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflowing during use. Note that in the bowl, the mark of 4 cups corresponds to about 1L of water.
- The approximate cooking times for steam are 1 h 30 min for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl.
- Add the ingredients into the basket.

STEW/ SLOW COOK FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Stew/Slow Cook”. The screen displays the default cooking time, and the “Start” light flashes red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press the “Temperature / Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature / Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- “Stir” lights up. Press the “Stir” key to turn off the “Stir” function. Press it again to activate it. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically stays on.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Stew/Slow Cook” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

SAUTÉ FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Sauté” function. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature/Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- “Stir” lights up. Press the “Stir” key to turn off the “Stir” function. Press it again to activate it. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically stays on.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Sauté” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

Note:

- **Do not use the steam basket to cook with this function because it may cause the steam basket to melt.**

JAM FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Jam”. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature/Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- “Stir” lights up. Press the “Stir” key to turn off the “Stir” function. Press it again to activate it. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically stays on.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Jam” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

PORRIDGE FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Porridge”. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- “Stir” lights up. Press the “Stir” key to turn off the “Stir” function. Press it again to activate it. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically stays on.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Porridge” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

YOGURT FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Yogurt/Cheese”. The screen displays “P1” for the Yogurt program, then the default cooking time “08:00”, and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press the “Stir” key and “Stir” lights up. Press it again and the “Stir” function is turned off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically stays off. For this function, if the paddle is activated, it only stirs during the last 15 minutes of the cooking time in order to produce mixed yogurt.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Yogurt” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) use cow’s milk. You can also use plant-based milk such as soy or other animal milks including sheep and goat but just note that in these cases, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk that is used. Raw milk or long-life milks, as well as all the other milks listed below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilized milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk results in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk to even out the consistency.
- **Pasteurized milk:** this milk produces more of a creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk** (farm milk): this must be boiled. It’s also recommended that you let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk results in very creamy yogurt.

Follow the instructions on the manufacturer’s box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Raw (fresh) or pasteurized milk must be boiled, then cooled and needs the skin to be removed.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

- Store-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible, and therefore, your yogurt will contain a more active ferment for a firmer yogurt.
- 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 certain health stores.
- One of your **recently prepared yogurts**. This must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving you a less firm consistency. You then need to start again using a store-bought yogurt or freeze-dried ferment.

If you boil the milk, wait until it reaches room temperature before adding the ferment.

If the heat is too high, you can destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

- Your yogurt needs between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the results you're after.



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

CHEESE FUNCTION

This function makes soft cheese. For best results, use full-cream milk and chilled soft cheese.

- Press the “Menu” key to select the function “Yogurt/Cheese”. The screen displays “P1” for the Yogurt program. Press “<” or “>” to switch to “P2” for the cream cheese function. The screen displays the default cooking time of “0:45” and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Cheese” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

BREAD RISING FUNCTION

This function rises bread dough at 30°C or 40°C after manual kneading and before baking.

- Press the “Menu” key to select the function “Bread Rising”. The screen displays the default cooking time “01:00” and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature/Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Bread Rising” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

Recommendations for dough proofing (bread rising):

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

- Press the “Menu” key to select the function “Cake”. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature/Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the stir function turns off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Cake” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

RICE FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.10. Then fill the bowl with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed inside – fig.11.
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you’ll end up with too much water.

Press the “Menu” key to select the function “Rice”. The screen displays “כֶּסֶף”, the “Start” key flashes red, and then you can press the “Start” key. The multicooker begins the “Rice” cooking program, the “Start” light comes on and the screen flickers “כֶּסֶף”. The cooking time and temperature are determined automatically by the appliance, depending on the number of ingredients.

- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

PILAF/RISOTTO FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Pilaf/Risotto”. The screen displays “כֹּכֵר”, and the “Start” key flashes red.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the stir function turns off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Pilaf/Risotto” cooking program, the “Start” light comes on and the screen flickers “כֹּכֵר”.
- The cooking time and temperature are determined automatically by the appliance, depending on the number of ingredients.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

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

- Before cooking, measure the rice with a measuring cup and rinse it (except for risotto rice).
- Distribute the rinsed rice evenly around the whole surface of the bowl. Fill the bowl with water to the corresponding water level (the graduation is in cups).
- When the rice is ready and when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

Use this table below as a good guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 10 cups

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

For rice cooking, the time and temperature are automatically set.

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

When you cook pasta it is important to wait until the water reaches a good temperature before adding the pasta.

- Press the “Menu” key to select the function “Pasta”. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the pasta cooking time.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the stir function is turned off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Pasta” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cook time.
- The multicooker rings when the water is at a good temperature. Put your pasta into the water and press “Start” again to continue the cooking mode. If no action is done, the multicooker will keep the water at boiling temperature until you press “Start”. During the pasta cooking, the lid must be open.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note: There is no keep warm function for this program.

DEFROST FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the function “Defrost”. The screen displays the default cooking time of “01:30” and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the time.
- Press the “Start” key. The multicooker starts the “Defrost” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cooking time.
- When the time is up, the multicooker “beeps” three times.

Recommendations :

The defrost cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used, the voltage of the main system, and the individual tastes of those eating.

Frozen Vegetables : 50 min

Frozen Fish : 1h50min

Frozen Poultry : 85 min

Frozen Meat : 3h

Note: There is no keep warm function for this program.
For a better defrost, place your ingredients in the steam basket and cut your ingredients into small pieces.
At the end of the defrosting process, you must cook your food immediately.
Refer to your desired cooking function for specific instructions.

REHEAT FUNCTION

This function is intended for the reheating of pre-cooked food only.

- Press the “Menu” key to select the function “Reheat”. The screen displays the default cooking time and the “Start” light flashes red.
- Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press “Temperature/Timer” again to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Stir” key and the “Stir” light comes on. Press it again and the stir function turns off. If no action is taken before cooking starts, the stirring function automatically turns off.
- Press the “Start” key. The multicooker begins the “Reheat” cooking program and the “Start” light comes on. The screen displays the remaining cook time.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times and begins the keep warm program, the “Keep Warm” indicator comes on and the screen displays the time for which the keep warm function has been active.

CAUTION

- **Never use the reheat function to defrost food.**
- **Cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s total volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or if you try to reheat too little food at one time can lead to burnt food and a hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **To avoid unpleasant smells, do not reheat long-stored cold food.**
- **To reheat rice, it is recommended that you add a little water and stir the rice before starting.**
- **During reheating, it is recommended that you stir the food from time to time.**

Press the “Manual mode” key to select the Manual mode function under the standby status. The multicooker first enters the “Manual mode” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the “Start” light flashes red.

You can save up to 4 “Manual mode” programs.

- 2 possibilities for the setting:
 - If you want to have a stable temperature and time for your program, press the “Temperature/Timer” key and the “Stir” key to define your settings.
 - If you want to use the menu as the basis for your program, press the menu key to select your desired cooking program. After you select your menu, you can modify its setting thanks to the “Temperature/Time” key.
- At the end of the cooking process, the multicooker “beeps” three times.

Note

- There is no keep warm function for this program.
- In the “Manual mode” function (only the first setting) you can activate or stop the stir function at any time by pressing the stir button and watching for the “Stir” light that comes on and off to show the stirring status.
- The multicooker memorizes the last temperature and cooking time in the “Manual mode” settings for your next use.
- After you select the Manual mode number to cancel, if you press the “<” and “>” keys together, the settings automatically go back to the default settings (the first setting) for the selected mode.
- If DIY1+ DIY2 is selected and the LED tube shows “d1 d2”, that means first start with DIY1 and then start DIY2 immediately after.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions for this key: “Keep Warm” and “Cancel”.

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

You can press the “Keep Warm/Cancel” key manually, the “Keep Warm/Cancel” light turns on, and the multicooker enters into its “keep warm” status.

1.2 Automatic keep warm:

The multicooker enters its “keep warm” status automatically at the end of the cooking process (certain menus are excluded). The buzzer rings three times and then the multicooker automatically enters into its “keep warm” status. The “Keep Warm” indicator turns on and the screen starts to count the time.

Recommendation: In order to preserve the taste of your food, the keep warm function should not exceed 12 hours.

In case you need to pre-cancel the automatic keep warm function when the cooking time is finished: long press “Keep Warm” for 5 sec before you start the cooking program.

If you want to put back the automatic keep warm function, press “Keep Warm” again during the 5 sec long hold.

2. Cancel function:

- Press the “Keep Warm/Cancel” key to cancel all settings data and go back to the standby status.

DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, first choose a cooking program and cooking time. Then, press the key “Delayed start” and choose the preset time. The default preset time changes depending on the selected cooking time. The presets range from the cooking time up to 24 hours. Each press of the “<” and “>” keys can increase or decrease the delayed start time.
- Once you’ve chosen the required preset time, press the “Start” key to enter the cooking status, the “Start” indicator remains on and the screen displays the number of hours you’ve chosen.

Note:

There is no delayed start function available for the Sauté, Bread Rising, Yogurt, Cheese, Auto Rinse and Keep Warm functions.

TIMER FUNCTION

- To use the timer function, first choose a cooking program and the cooking time. Then, press the key “Temperature/Timer” and set the cooking time. Each press of the “<” and “>” keys increases or decreases the cooking time.
- Once you’ve chosen the required cooking time, press the “Start” key to enter the cooking status and the “Start” indicator remains on.
- You can see the cooking time after you begin the delayed start if you press the “Temperature/Timer” key.
- You can modify the cooking time during the cooking process by pressing the “Temperature/Timer” key. After you’ve selected the chosen cooking time and if there is no action during the first 5 seconds, the multicooker resumes the rest of cooking with the new setting.

TEMPERATURE FUNCTION

- To use the temperature function, first choose a cooking program and the cooking time. Then, press the key “Temperature/Timer” and choose the temperature. The default cooking temperature changes depending on the selected cooking program. Each press of the “<” and “>” keys increases or decreases the temperature.
- When you have chosen the required temperature, press the “Start” key to enter the cooking status and the “Start” indicator remains on.
- You can modify the temperature during the cooking process by pressing the “Temperature/Timer” key. After selecting the chosen temperature and if there is no action during the first 5 seconds, the multicooker resumes the cooking process with the new setting.

STIRRING FUNCTION

- To use the stirring function, first choose a cooking program and cooking time. Then, press the key “Stir” to activate or deactivate the paddle.
- When you have chosen the stirring mode, press the “Start” key to enter the cooking status and the “Start” indicator remains on.
- You can see that the stirring function is on when it lights up.

AUTO RINSE FUNCTION

- Use the automatic auto rinse function to perform a prewash of the bowl.
- To use the auto rinse function, assemble the rinsing tool with the bottom connector and the support ring – fig.15.
- Put it in the bowl and add 600mL of water – fig.16.
- Press the “Auto Rinse” key.
- The default auto rinse time is 10 minutes. Press the “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the rinsing time.

UPON COOKING COMPLETION

- Open the lid – fig.1.
- A glove must be used when you handle the cooking bowl and steam tray – fig.13.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keep warm time.
- Press the “Keep Warm/Cancel” key to finish the keep warm status.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly advised that you clean the appliance after each use with a sponge.
- The bowl, the inner lid, the cup, the rice and soup spoons, the paddle and the rinsing tools are all dishwasher safe.

Bowl, steam basket

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

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

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

Cleaning the micro pressure valve

- When you clean the micro-pressure valve, remove it from the lid – fig.17 and open it by rotating it in the direction “open” – fig.18a and 18b. After cleaning it, wipe it dry and connect the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back on the lid of the multicooker – fig.20a and 20b.

Cleaning and care for the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker – fig.22, 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 because it can damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Control panel lights are off and there is no heat.	The appliance is not plugged in.	Check the plug is correctly fitted in the outlet and the power supply is switched on.
Control panel lights are off and there is still heat.	There's a problem with the connection of the indicator lamp or the indicator lamp is damaged.	Send the appliance to an authorized service center for repair.
Steam is leaking during use.	Lid is not properly closed.	Open and close the lid again.
	The micro pressure valve is not well positioned or incomplete.	Stop the cooking process (unplug the product) and check that the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	The lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send the appliance to an authorized service center for repair.
Rice is half cooked or is cooking in overtime mode.	There is too much or not enough water compared to the quantity of rice.	Refer to the table guidelines for the appropriate water quantity.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice is half cooked or is cooking in overtime mode.	It is not sufficiently simmered.	Send the appliance to an authorized service center for repair.
The automatic keep warm function fails (the product stays in cook mode, or there is no heat).	The keep warm function has been cancelled by the user during the set up phase. Refer to the "Keep Warm" section.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit is the problem.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit is the problem.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, send your appliance to an authorized service center for repair.
E3	There is a high temperature detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, send your appliance to an authorized service center for repair.

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Help protect the environment!

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

DESCRIPTION

- 1 Panier de cuisson à la vapeur
- 2 Graduation pour mesurer l'eau et le riz
- 3 Cuve amovible
- 4 Verre doseur
- 5 Cuillère à riz
- 6 Cuillère à soupe
- 7 Couvercle
- 8 Couvercle intérieur amovible
- 9 Microsoupape de pression
- 10 Bouton d'ouverture du couvercle
- 11 Poignée
- 12 Raccord inférieur
- 13 Anneau de support
- 14 Agitateur
- 15 Outil de rinçage
- 16 Panneau de contrôle
 - a Touche « Maintien au chaud/Annulation »
 - b Touche « Menu »
 - c Touche « Autorinçage »
 - d Touche « Mode manuel »
 - e Touche « < »
 - f Touche « Démarrage »
 - g Touche « Démarrage différé »
 - h Touche « Agitation »
 - i Touche « Température/Minuterie »
 - j Touche « > »
- 17 Témoins de fonction
 - a Fonction « Four »
 - b Fonction « Soupe »
 - c Fonction « Vapeur »
 - d Fonction « Mijoteuse »
 - e Fonction « Sauté »
 - f Fonction « Confiture »
 - g Fonction « Gruau »
 - h Fonction « Yaourt/Fromage »
 - i Fonction « Levée »
 - j Fonction « Gâteau »
 - k Fonction « Riz »
 - l Fonction « Pilaf/Risotto »
 - m Fonction « Pâtes »
 - n Fonction « Décongélation »
 - o Fonction « Réchauffage »
- 18 Câble d'alimentation
- 19 Boîtier

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire et suivre les consignes d'utilisation. Conservez-les dans un lieu sûr.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou ont reçu des consignes quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils appréhendent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient fait l'objet de surveillance ou d'instructions relatives à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les indications nécessaires ou les surveille pendant l'utilisation.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Étant donné que cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, il n'est pas destiné aux applications suivantes, qui ne sont pas couvertes par la garantie :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels
 - dans les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - dans les gîtes touristiques et établissements du même type
- Si votre appareil est doté d'un câble d'alimentation amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial ou élément fourni par un centre de réparation agréé.
- Si votre appareil est doté d'un câble d'alimentation fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout risque.

- L'appareil ne doit pas être plongé dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide et du détergent liquide pour vaisselle afin de nettoyer les accessoires et les pièces qui entrent en contact avec les aliments. Rincez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Utilisez un chiffon pour sécher les accessoires et les pièces qui sont en contact avec les aliments.
- Si le symbole  apparaît sur l'appareil, sachez que ce symbole signifie « Mise en garde : les surfaces peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation ».
- Mise en garde : la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après son utilisation.
- Mise en garde : le mauvais usage de l'appareil entraîne un risque de blessure.
- Mise en garde : si votre appareil est doté d'un câble d'alimentation amovible, ne versez pas de liquide sur le raccord.
- Débranchez toujours l'appareil :
 - immédiatement après utilisation
 - lors de son déplacement
 - avant tout nettoyage ou entretien
 - s'il ne fonctionne pas correctement
- Les brûlures peuvent se produire en touchant la surface chaude de l'appareil, de l'eau chaude, de la vapeur ou des aliments.
- Pendant la cuisson, l'appareil émet de la chaleur

et de la vapeur. Gardez le visage et les mains à l'écart.

FR

- L'appareil de cuisson devra être mis en place de façon stable, avec les poignées (si elles existent) disposées afin d'éviter tout déversement de liquides chauds.
- Ne mettez pas le visage ni les mains à proximité de la sortie de vapeur. Ne bloquez pas la sortie de vapeur.
- Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez vous adresser à notre équipe du service à la clientèle ou consulter notre site web.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 mètres.
- Afin d'assurer votre sécurité, cet appareil est conforme aux règlements et directives de sécurité qui étaient en vigueur au moment de sa fabrication (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, Règlements concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, Environnement, etc.).
- Vérifiez que la tension de l'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Étant donné les diverses normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui de son achat, il faut le faire vérifier par un centre de réparation agréé.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - l'appareil ou le câble est endommagé
 - l'appareil a fait une chute, présente des dégâts visibles ou ne fonctionne pas correctement
 - En cas de survenue des situations ci-dessus, l'appareil doit être envoyé à un centre de réparation agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.

- Ne laissez pas le cordon électrique pendre.
- Branchez toujours l'appareil à une prise mise à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous acceptez la responsabilité de le faire, utilisez uniquement une rallonge en bon état, une prise avec une mise à la terre adaptée à la puissance nominale de l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.

UTILISATION

- Utilisez un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, placé à l'écart des éclaboussures d'eau.
- Ne permettez pas que la base de l'appareil entre en contact avec l'eau.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque la cuve est vide ou absente.
- Le bouton activant la fonction de cuisson doit pouvoir fonctionner librement. Il ne faut ni le bloquer, ni l'empêcher de passer automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- N'enlevez pas la cuve quand l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil directement sur une surface chaude, ou sur toute autre source de chaleur ou de flamme, car cela pourrait entraîner une défaillance ou un risque.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Assurez-vous qu'aucun aliment ou liquide n'est inséré entre la cuve et la plaque chauffante.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud, car cela pourrait causer des dégâts graves.
- Ne placez ni des aliments ni de l'eau dans l'appareil jusqu'à ce que la cuve soit mise en place.
- Observez les niveaux indiqués dans les recettes.
- Si jamais une partie quelconque de votre appareil prend feu, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Pour étouffer les flammes, utilisez un linge à vaisselle humide.
- Toute intervention doit exclusivement être réalisée par un centre de réparation et avec des pièces de rechange originales.

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant plusieurs années. Cependant, lorsque vous décidez de le remplacer, rappelez-vous de penser à la façon dont vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement.
- Avant de jeter votre appareil, vous devez enlever la pile du minuteur et la mettre au rebut dans un centre municipal local de collecte de déchets (selon le modèle).



La protection de l'environnement est primordiale !

- ① Votre appareil contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➡ Déposez-le dans un centre de collecte municipal des déchets recyclables.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant du bouton d'ouverture sur le boîtier – fig.1.
Lisez le mode d'emploi et suivez les procédures d'utilisation à la lettre.

Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – fig.2, le couvercle intérieur – fig.3 et la soupape de pression – fig.4 et 5 .
- Nettoyez la cuve, la soupape et le couvercle intérieur avec de l'eau tiède, du savon et une éponge.
- À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle.
- Essuyez-les bien.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Montez le couvercle intérieur à l'emplacement prévu à cet effet dans le couvercle supérieur de l'appareil. Les ergots du couvercle intérieur doivent venir s'insérer dans les 2 rainures prévues à cet effet. Reliez le câble amovible à la prise située derrière la base de l'appareil.

POUR L'APPAREIL ET POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement les surfaces extérieures de l'appareil (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur la résistance – fig.6.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig.7.
- Assemblez le raccord inférieur, l'anneau de support et l'agitateur – fig.8. Placez le tout dans la cuve – fig.9.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est bien monté.
- Refermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
- Reliez le câble d'alimentation à la prise de la base du multicuiseur, puis branchez-le à une prise de courant. L'appareil émet alors un long signal sonore et tous les témoins du panneau de commande s'allument brièvement. Puis l'écran indique «----» et tous les témoins s'éteignent. L'appareil est maintenant en mode veille et vous pouvez choisir les fonctions du menu souhaitées.
- Ne touchez pas la résistance lorsque l'appareil est branché ni après la cuisson. N'essayez pas de porter l'appareil lorsqu'il est en marche ou juste après la cuisson.

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur seulement.

Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant tout le processus de cuisson, car vous risqueriez de vous brûler – fig.12.

Pour changer de menu de cuisson une fois la cuisson commencée, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION » et choisissez le menu souhaité.

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

Le contenu total (eau + ingrédients) de la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum sur la paroi intérieure – fig. 11.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Programmes	Type d'aliment	Temps de cuisson			Agitateur	Démarrage différé		Température		Position du couvercle		Maintien au chaud
		Temps de cuisson par défaut	Échelle	Incréments (min)		Étendue	Incréments (min)	Par défaut	Échelle (°C)	Fermé	Ouvert	
Four	Légumes	35 min	5 min à 4 h	5	Facultatif	Temps de cuisson - 24 h	5	140 °C	140/ 150 / 160 °C	•	•	
	Poisson	20 min						160 °C				
	Volaille	40 min						160 °C				
	Viande	50 min						160 °C				
Soupe	Légumes	40 min	10 min à 4 h	5	Facultatif	Temps de cuisson - 24h	5	100 °C	-	•	•	
	Poisson	45 min										
	Volaille	50 min										
	Viande	60 min										
Vapeur	Légumes	35 min	5 min à 3 h	5	Non	Temps de cuisson - 24h	5	100 °C	-	•	•	
	Poisson	25 min										
	Volaille	45 min										
	Viande	55 min										
Mijoteuse	Légumes	60 min	20 min à 9 h	5	Normalement monté sur l'appareil	Temps de cuisson - 24h	5	100 °C	80/ 100 / 120°C	•	•	
	Poisson	25 min										
	Volaille	1 h 30										
	Viande	2 h										
Sauté	Légumes	12 min	5 min à 1 h 30	1	Normalement monté sur l'appareil	-	Non	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•	•	
	Poisson	10 min										
	Volaille	15 min										
	Viande	20 min										
Confiture	-	1 h	5 min à 2 h	5	Normalement monté sur l'appareil	Temps de cuisson - 24 h	5	100 °C	90/ 100 / 110 °C	•	•	
Gruau	-	8 h	5 min à 2 h	5	Normalement monté sur l'appareil		5	100 °C	-	•	•	
Yaourt (P1)	-	8 h	1 h - 12 h	15	Facultatif	-	Non	40 °C	-	•	-	
Fromage (P2)	-	45 min	30 min à 4 h	5	Non	-	Non	80 °C	-	•	-	
Levée	-	1 h	10 min à 6 h	5	Non	-	Non	40 °C	40 / 30 °C	•	-	
Gâteau	-	45 min	5 min à 2 h	5	Facultatif	Temps de cuisson - 24h	5	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•	•	
Riz	-	Automatique	Automatique	-	Non		5	Automatique	-	•	•	
Pilaf/Risotto	-	Automatique	Automatique	-	Facultatif	Temps de cuisson - 24h	5	Automatique	-	•	•	
Pâtes	-	20 min	3 min à 3 h	1	Facultatif		5	100 °C	-	•	•	
Décongélation	-	1 h 30	10 min à 4 h	5	Non	-	Non	70 °C	-	•	-	
Réchauffer	-	25 min	5 min à 1 h	5	Facultatif	Temps de cuisson - 24h	5	100 °C	80 / 100°C	•	•	
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30 min	5 min à 9 h	5	Facultatif		5	100°C	40/ 50... 150 / 160°C	•	•	•
Maintien au chaud	-	-	-	-	Non	-	Non	75 °C	-	•	•	
Autorinçage	-	10 min	1 min à 20 min	1	Normalement monté sur l'appareil	-	Non	100 °C	-	•	•	

TOUCHE « MENU »

- En mode veille, la touche « Menu » permet de parcourir les différentes fonctions : Four → Soupe → Vapeur → Mijoteuse → Sauté → Confiture → Gruau → Yaourt/Fromage → Levée → Gâteau → Riz → Pilaf/Risotto → Pâtes → Décongélation → Réchauffage
- La durée de cuisson par défaut de chaque fonction s'affiche à l'écran (sauf pour Riz, Pilaf/Risotto et Yaourt/Fromage). Si les fonctions suivantes sont disponibles pour le programme sélectionné, les voyants « Maintien au chaud » et « Agitation » clignotent. Le voyant de la touche « Démarrage » clignote et le bouton de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en continu.

Remarque :

Si nécessaire, vous pouvez appuyer longuement sur la touche « Menu » pour annuler le signal sonore (jusqu'à ce que vous entendiez un long signal sonore). Si vous voulez activer un nouveau signal sonore, appuyez sur la touche « Menu » une deuxième fois.

FONCTION « FOUR »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Four ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et les témoins « Démarrage » et « Agitation » clignotent en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » et « > » : légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. S'il ne se passe rien avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » s'éteint.
- Appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Four » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

FONCTION « SOUPE »

FR

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Soupe ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et les témoins « Démarrage » et « Agitation » clignotent en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » et « > » : légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. S'il ne se passe rien avant le début de la cuisson, l'écran s'éteint.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Soupe » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

FONCTION « VAPEUR »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Vapeur ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » et « > » : légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Vapeur » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- Utilisez une quantité d'eau adéquate; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier de cuisson à la vapeur. Au-delà de ce niveau (2,5 L max.), la préparation risquerait de déborder en cours de cuisson.

Veillez noter qu'à l'intérieur de la cuve, le trait de 4 tasses équivaut à 1 L d'eau.

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

FONCTION « MIJOTEUSE »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Mijoteuse ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » et « > » : légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez sur la touche « Agitation » pour désactiver la fonction « Agitation ». Appuyez sur la touche de nouveau pour l'activer. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » reste automatiquement allumée.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Mijoteuse » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

FONCTION « SAUTÉ »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Sauté ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches « < » et « > » : légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».

- Le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez sur la touche « Agitation » pour désactiver la fonction « Agitation ». Appuyez sur la touche de nouveau pour l'activer. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » reste automatiquement allumée.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Sauté » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

Remarque :

- **N'utilisez pas le panier de cuisson à la vapeur lorsque vous faites cuire des aliments à l'aide de cette fonction, car cela pourrait provoquer la fonte du panier de cuisson à la vapeur.**

FONCTION « CONFITURE »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Confiture ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez sur la touche « Agitation » pour désactiver la fonction « Agitation ». Appuyez sur la touche de nouveau pour l'activer. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » reste automatiquement allumée.
- Appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Confiture » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

FONCTION « GRUAU »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Gruau ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez sur la touche « Agitation » pour désactiver la fonction « Agitation ». Appuyez sur la touche de nouveau pour l'activer. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » reste automatiquement allumée.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Gruau » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

FONCTION « YAOURT »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Yaourt/Fromage ». L'écran affiche P1 pour le programme « Yaourt », ensuite la durée de cuisson par défaut « 08:00 », et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » reste automatiquement éteinte. Dans le cadre de cette fonction, si l'agitateur est activé, il n'agit que pendant les 15 dernières minutes du temps de cuisson afin de produire du yaourt mélangé.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Yaourt » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Le lait

Quel lait utiliser ?

Sauf mention contraire, toutes nos recettes sont à base de lait de vache. Vous pouvez également utiliser des laits végétaux, tels que le lait de soja ou bien d'autres laits d'origine animale, y compris le lait de brebis ou de chèvre, mais veuillez noter que dans ces cas, la fermeté du yaourt peut varier selon le type de lait utilisé. Le lait cru, les laits longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent pour l'appareil :

- **Lait stérilisé longue durée** : le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter un ou deux pots de lait en poudre pour uniformiser sa consistance.
 - **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
 - **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yaourt préparé avec du lait cru n'est pas recommandée.
 - **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux.
- 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 pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la peau.

Agent de fermentation

Pour le yaourt, l'agent de fermentation peut être :

- Un **yaourt naturel** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible : ainsi, votre yaourt 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 **yaourts récemment préparés**. Celui-ci doit être naturel et récemment préparé. Ce procédé est appelé culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yaourt usagé perd ses agents de fermentation actifs et le yaourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yaourt 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.

Si la chaleur est trop élevée, vous pouvez détruire les propriétés de votre agent de fermentation.

Durée de fermentation

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



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

FONCTION « FROMAGE »

Cette fonction sert à préparer du fromage à pâte molle. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez du lait entier et du fromage à pâte molle refroidi.

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Yaourt/Fromage ». L'écran affiche « P1 » pour le programme « Yaourt ». Appuyez sur « < » ou « > » pour passer à « P2 » pour la fonction « fromage à la crème ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut de « 0:45 » et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Fromage » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

FONCTION « LEVÉE »

Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 30°C ou 40°C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.

FR

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Levée ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut de « 01:00 » et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Levée » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

Conseils pour la préparation de la pâte (levée) :

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

FONCTION « GÂTEAU »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Gâteau ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Gâteau » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

FONCTION « RIZ »

- À l'aide du verre doseur, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve – fig.10. Puis remplissez la cuve d'eau froide jusqu'au niveau du nombre de verres correspondant, imprimé sur la paroi intérieure – fig.11.
- Refermez le couvercle.

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

À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Riz ». L'écran affiche « 11:00 », la touche « Démarrage » clignote en rouge, et vous pouvez maintenant appuyer « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Riz », le voyant « Démarrage » s'allume et l'écran clignote « 11:00 ». La durée et la température de cuisson sont automatiquement fixées par l'appareil, selon la quantité d'ingrédients.

- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

FONCTION « PILAF/RISOTTO »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Pilaf/Risotto ». L'écran affiche « 11:00 », et la touche « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Pilaf/Risotto », le voyant « Démarrage » s'allume et l'écran clignote « 11:00 ».
- La durée et la température de cuisson sont automatiquement fixées par l'appareil, selon la quantité d'ingrédients.

- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CUISSON DU RIZ (Fonctions « Riz » et « Pilaf/Risotto »)

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz à l'aide du verre doseur, puis rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Répartissez le riz rincé de manière homogène sur toute la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau adéquat (les traits indiquent le volume en nombre de verres).
- Le riz est prêt lorsque le témoin de « Maintien au chaud » s'allume; remuez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le multicuiseur afin d'obtenir une consistance idéale tout en évitant que les grains ne collent.

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

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 verres			
Nombre de verres	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
2	300 g	2 verres	3 pers. – 4 pers.
4	600 g	4 verres	5 pers. – 6 pers.
6	900 g	6 verres	8 pers. – 10 pers.
8	1200 g	8 verres	13 pers. – 14 pers.
10	1500 g	10 verres	16 pers. – 18 pers.

Pour la cuisson du riz, la durée et la température sont fixées automatiquement.

La durée de cuisson dépend de la quantité et du type de riz.

FONCTION « PÂTES »

Pour cuire des pâtes, il est important d'attendre que l'eau arrive d'abord à la bonne température avant d'ajouter les pâtes.

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Pâtes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Pâtes » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- Le multicuiseur sonne quand l'eau est à la bonne température. Mettez vos pâtes dans l'eau et appuyez « Démarrage » de nouveau pour continuer sur le même mode de cuisson. Si rien ne se passe, le multicuiseur gardera l'eau au point d'ébullition jusqu'à ce que vous appuyiez « Démarrage ». Le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

FONCTION « DÉCONGÉLATION »

- A l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Décongélation ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut de « 01:30 » et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur lance le programme de cuisson « Décongélation » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- Une fois la durée écoulée, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Recommandations :

Les durées de cuisson sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités utilisées et des goûts individuels, ainsi que du voltage.

Légumes congelés : 50 min

Poisson congelé : 1 h 50

Volaille congelée : 85 min

Viande congelée : 3 h

Remarque : ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.

Pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation, placez vos ingrédients dans le panier de cuisson à la vapeur et coupez vos ingrédients en petits morceaux.

À la fin de la procédure de décongélation, vous devez faire cuire vos aliments immédiatement. Reportez-vous aux consignes détaillées du mode de cuisson que vous aurez choisi.

FONCTION « RÉCHAUFFAGE »

Cette fonction est exclusivement destinée au réchauffage des aliments précuits.

- A l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Réchauffer ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.
- Appuyez sur « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de cuisson à l'aide des touches « < » et « > ». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur « Température/Minuterie » puis réglez la température à l'aide des touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Agitation » et le voyant « Agitation » s'allume. Appuyez dessus de nouveau et le voyant « Agitation » s'éteint. Si rien ne se passe avant le début de la cuisson, la fonction « Agitation » s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche « Démarrage ». Le multicuiseur entame le programme de cuisson « Réchauffage » et le voyant « Démarrage » s'allume. L'écran affiche la durée de cuisson restante.
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores et entame le programme de maintien au chaud. Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran affiche la durée d'activation de la fonction « Maintien au chaud ».

MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais la fonction « Réchauffage » pour décongeler les aliments.
- Le volume des aliments froids ne doit pas dépasser la moitié du volume total du cuiseur. Si l'appareil est trop rempli, les aliments risquent d'être insuffisamment cuits. L'usage répété de la fonction « Réchauffage » ou le fait de tenter de réchauffer trop peu de nourriture à la fois peut entraîner la formation d'aliments brûlés et une couche dure au fond.
- Il est conseillé de ne pas réchauffer du gruau épais : il risquerait de devenir pâteux.
- Pour éviter les odeurs désagréables, ne réchauffez pas les aliments froids entreposés depuis longtemps.
- Afin de réchauffer le riz, il est conseillé d'ajouter un peu d'eau et d'agiter le riz avant de lancer le programme.
- Pendant que le réchauffage est en cours, il est conseillé d'agiter les aliments de temps en temps.

FONCTION « MODE MANUEL »

En mode veille, appuyez sur la touche « Mode manuel ». Le multicuiseur accède d'abord au réglage « Mode manuel » ; l'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin « Démarrage » clignote en rouge.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 4 programmes « Mode manuel ».

- Il existe 2 possibilités de réglage :
 - Si vous voulez fixer une température et une durée stables pour votre programme, appuyez sur la touche « Température/Minuterie » et la touche « Agitation » pour choisir vos réglages.
 - Si vous voulez utiliser le menu comme base pour votre programme, choisissez le programme de cuisson souhaité à l'aide de la touche « Menu ». Une fois le menu choisi, vous pouvez modifier ses réglages en appuyant sur la touche « Température/Minuterie ».
- À la fin du processus de cuisson, le multicuiseur produit trois signaux sonores.

Remarque :

- Ce programme ne comprend pas de fonction de maintien au chaud.
- Dans le cadre de la fonction « Mode manuel » (uniquement le premier réglage), vous pouvez activer ou désactiver la fonction « Agitation » à tout moment en appuyant sur la touche « Agitation » dont la lumière clignote pour en indiquer le statut.

- Le multicuiseur mémorise les derniers réglages « Mode manuel » de température et de cuisson pour l'utilisation suivante.
- Après avoir sélectionné le chiffre du « Mode manuel » à annuler, si vous appuyer simultanément sur les touches « < » et « > », les réglages retournent automatiquement aux réglages par défaut (le premier réglage) pour le mode choisi.
- Si DIY1+ DIY2 est choisi et que le tube DEL affiche "d1 d2", cela signifie qu'il s'agit de commencer avec DIY1 puis de lancer DIY2 immédiatement.

FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION »

Cette touche a 2 fonctions différentes : « Maintien au chaud » et « Annulation ».

1. Fonction « Maintien au chaud » :

1.1 Maintien au chaud manuel

Vous pouvez appuyer manuellement sur la touche « Maintien au chaud/Annulation »; le témoin correspondant s'allume et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.

1.2 Maintien au chaud automatique

L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin de la cuisson (sauf dans certains menus). Le signal sonore retentit trois fois et l'appareil passe automatiquement au statut « Maintien au chaud ». Le voyant « Maintien au chaud » s'allume et l'écran commence un compte à rebours.

Recommandations : afin de conserver le goût de vos aliments, l'emploi de la fonction de maintien au chaud ne doit pas dépasser 12 heures.

Si vous avez besoin d'annuler à l'avance la fonction de maintien au chaud automatique après la fin de la cuisson, gardez la touche « Maintien au chaud » enfoncée pendant 5 secondes avant de lancer votre programme de cuisson.

Si vous voulez relancer la fonction de maintien au chaud automatique, appuyez sur la touche « Maintien au chaud » de nouveau en le gardant enfoncé » to « la gardant enfoncée pendant 5 secondes.

2. Fonction « Annulation » :

- Appuyez sur « Maintien au chaud/Annulation » afin d'annuler tous les réglages et de repasser en mode veille.

FONCTION « DÉMARRAGE DIFFÉRÉ »

- Pour utiliser la fonction de démarrage différé, vous devez d'abord choisir un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur « Démarrage différé » et choisissez l'heure de démarrage. L'heure par défaut dépend du temps de cuisson sélectionné. Le démarrage différé peut être programmé jusqu'à 24 h avant l'heure de cuisson. Utilisez les touches « < » et « > » respectivement pour augmenter ou diminuer le délai de départ différé.
- Une fois le délai réglé, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson; le témoin « Démarrage » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures choisi.

Remarque :

La fonction de démarrage différé n'est pas disponible pour les fonctions suivantes : « Sauté », « Levée », « Yaourt », « Fromage », « Autorinçage » et « Maintien au chaud ».

FONCTION « MINUTERIE »

- Pour utiliser la fonction de minuterie, vous devez d'abord choisir un programme et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur « Température/Minuterie » pour passer au réglage du temps de cuisson. Utilisez les touches « < » et « > » respectivement pour augmenter ou diminuer le délai de départ différé.
- Une fois la durée réglée, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson; le témoin « Démarrage » reste allumé.
- Pour vérifier la durée de cuisson, une fois l'appareil activé en mode de départ différé, appuyez sur « Température/Minuterie ».
- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment la durée de cuisson en cours de cuisson, en appuyant sur « Température/Minuterie ». Une fois la durée de cuisson réglée, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le multicuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle durée réglée.

FONCTION « TEMPÉRATURE »

- Pour utiliser la fonction de température, vous devez d'abord choisir un programme et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur « Température/Minuterie » pour passer au réglage de la température. La température de cuisson par défaut dépend du programme de cuisson choisi. Utilisez les touches « < » et « > » respectivement pour augmenter ou diminuer la température.

- Une fois la température réglée, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson; le témoin « Démarrage » reste allumé.
- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment la température en cours de cuisson, en appuyant sur « Température/Minuterie ». Une fois la température réglée, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le multicuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle température réglée.

FONCTION « AGITATION »

- Pour utiliser la fonction d'agitation, vous devez d'abord choisir un programme et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Agitation » pour activer ou désactiver l'agitateur.
- Une fois le mode d'agitation activé, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson; le témoin « Démarrage » reste allumé.
- Vous pouvez voir que la fonction « Agitation » est activée lorsque son voyant s'allume.

FONCTION « AUTORINÇAGE »

- Utilisez la fonction automatique « Autorinçage » pour effectuer un prélavage de la cuve.
- Pour utiliser la fonction « Autorinçage », montez l'outil de rinçage au raccord inférieur et à l'anneau de support – fig. 15.
- Placez-le dans la cuve et ajoutez 600 ml d'eau – fig.16.
- Appuyez sur la touche « Autorinçage ».
- La durée d'autorinçage par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur la touche « Température/Minuterie » pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez la durée de rinçage à l'aide des touches « < » et « > ».

UNE FOIS LA CUISSON COMPLÉTÉE

- Ouvrez le couvercle – fig.1.
- Protégez-vous les mains avec des gants pour manipuler la cuve et le panier de cuisson à la vapeur – fig.13.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur « Maintien au chaud/Annulation » pour annuler la fonction de maintien au chaud.
- Débranchez le câble de la prise secteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien, débranchez le multicuiseur et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation.
- La cuve, le couvercle intérieur, le verre, les cuillères à riz et à soupe, l'agitateur et les outils de rinçage sont tous lavables au lave-vaisselle.

Cuve, panier de cuisson à la vapeur

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer.
- Si des aliments collent au fond de la cuve, mettez de l'eau et laissez tremper un moment avant le lavage.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.

Entretien de la cuve

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

- Afin de maintenir la cuve en bon état, il est conseillé d'éviter de couper les aliments à l'intérieur.
- Remettez toujours la cuve en place dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois (pas en métal) afin de ne pas risquer d'abîmer la surface de la cuve – fig.14.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation, ou au bout d'une longue durée d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de l'eau et de la vapeur; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du multicuiseur et ne représente aucun danger pour votre santé. C'est tout à fait sécuritaire de continuer de s'en servir.

Nettoyage de la microsoupape de pression

- Pour nettoyer la microsoupape, sortez-la du couvercle – fig.17 et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture indiqué - fig.18a et 18b. Après le nettoyage, séchez la soupape, raccordez les deux pièces, tournez-les dans le sens de fermeture indiqué, puis remettez la soupape en place dans le multicuiseur – fig.20a et 20b.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Nettoyez les surfaces extérieures – fig.22, le câble et l'intérieur du couvercle avec un chiffon mouillé, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, car vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
Les lumières du panneau de contrôle sont éteintes et il n'y a pas de chaleur.	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Vérifiez que la fiche rentre correctement dans la prise de courant et que l'alimentation électrique est allumée.
Les lumières du panneau de contrôle sont éteintes et il y a encore de la chaleur.	Il y a un problème de connexion du témoin lumineux, ou un témoin endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
De la vapeur fuit pendant l'utilisation de l'appareil.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrez et fermez le couvercle de nouveau.
	La microsoupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la microsoupape sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le riz est mi-cuit ou cuit en mode de temps supplémentaire.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Veillez vous reporter aux lignes directrices du tableau quant à la quantité convenable d'eau à employer.

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
Le riz est mi-cuit ou cuit en mode de temps supplémentaire.	Il n'a pas suffisamment mijoté.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
La fonction de maintien au chaud automatique échoue (l'appareil reste en mode cuisson, ou il n'y a pas de chaleur).	Vous avez annulé la fonction de maintien au chaud au cours du réglage. Veuillez vous reporter à la Section « Maintien au chaud ».	
E0	Capteur du circuit supérieur ouvert, ou il y a court-circuit.	
E1	Capteur du circuit inférieur ouvert, ou il y a court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
E3	Une haute température a été détectée.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Aidez-nous à protéger l'environnement !

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

EN

p. 5 – 32

FR

p. 33 – 62