

FR

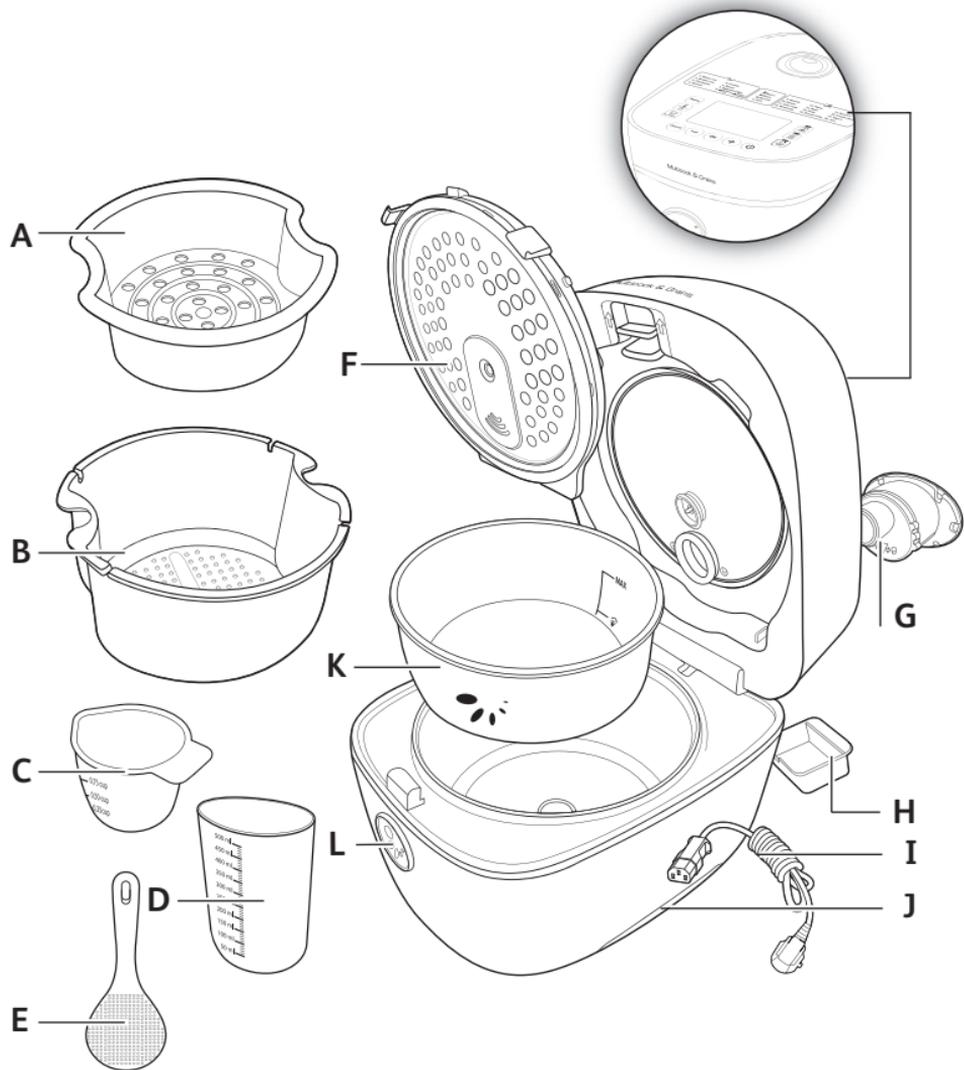
NL

DE

EL



Multicook & Grains



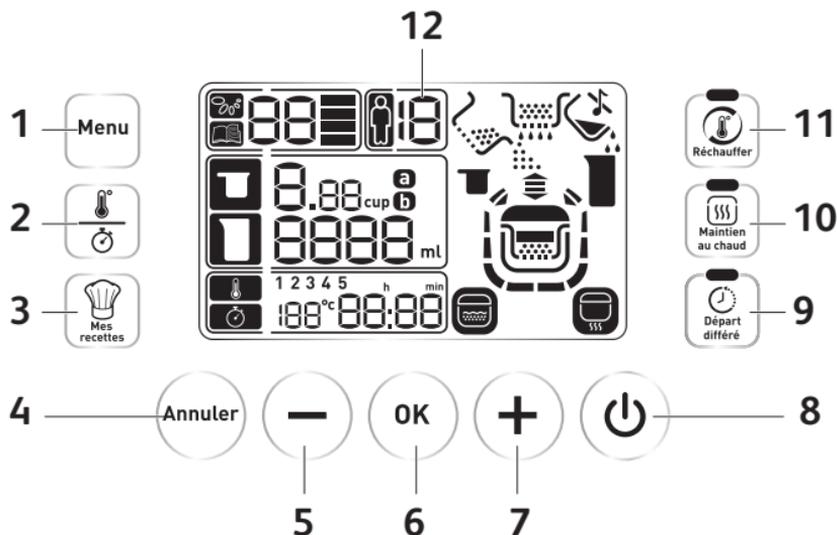
A - Panier vapeur
 B - Panier de trempage
 C - Tasse à mesurer
 D - Tasse à mesurer l'eau
 E - Spatule
 F - Couverture intérieure

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

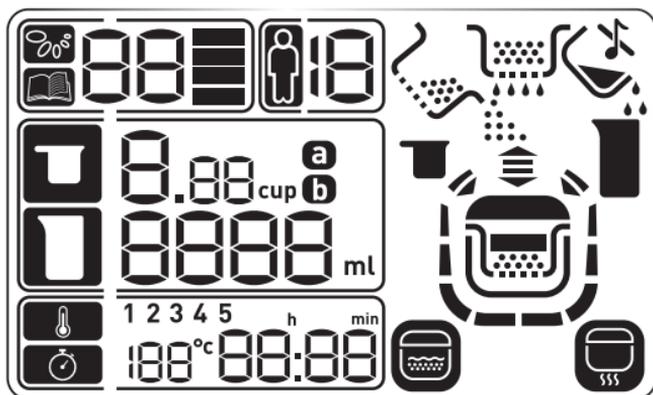
LISTE DES MENUS

1. Riz blanc	5. Lentilles	 Nutri+  Rapide  Normal  Tendre	9. Risotto	13. Pâtes	17. Dessert
2. Riz brun	6. Haricots		10. Vapeur	14. Four	18. Fromage frais
3. Pois chiches	7. Menu bébé		11. Mijoté	15. Soupe	19. Yaourt
4. Quinoa	8.  Riz brun +  Lentilles vertes		12. Wok/Sauté	16. Pâte levée	20. Confiture

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Bouton Menu | 7. Bouton “+” |
| 2. Bouton Température / Temps | 8. Bouton Marche / Arrêt |
| 3. Bouton Mes Recettes | 9. Bouton Départ différé |
| 4. Bouton Annuler | 10. Bouton Maintien au chaud |
| 5. Bouton “-” | 11. Bouton Réchauffer |
| 6. Bouton OK | 12. Ecran LCD |



MENU NUTRITION

	Menu Nutrition
	Numéro de programme
	Texture
	Nombre de personne
	Nombre de tasses de graines
	Quantité d'eau

	Mode Trempage
	Mode cuisson
	Mode cuisson automatique

MENU MULTICUISSON

	Menu Multicuisson
	Numéro de programme
	Paramétrage temps
	Paramétrage température
	Mode cuisson
	Mode cuisson automatique

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et documents imprimés.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé à l'avant de l'appareil.

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

Nettoyage de l'appareil :

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

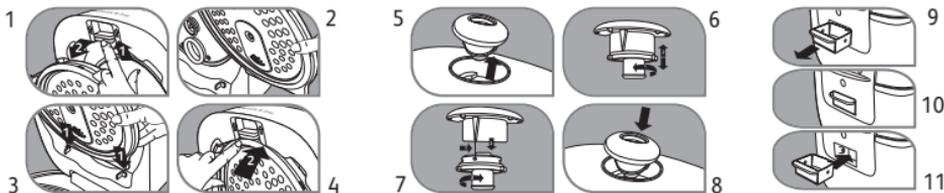
Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle intérieur avec une éponge.

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

Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Remettez le couvercle intérieur en position, en alignant

les rainures (fig 3) et en appuyant doucement pour le remettre en place (fig 4). Reliez le câble amovible à la

prise située à la base de l'appareil.



RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

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

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

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

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

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

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

Les touches sont activées seulement lorsque le couvercle est fermé.

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

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

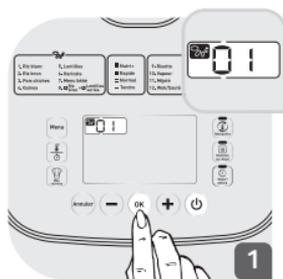
• Pour annuler un réglage en cours, appuyez sur la touche "Annuler".

MENU NUTRITION

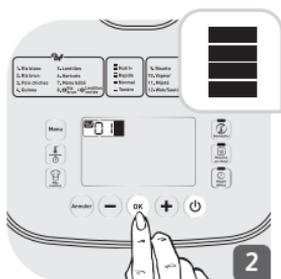
Les modes "Menu Nutrition" sont des modes de cuisson automatiques. L'appareil vous indique les différentes étapes pour réaliser vos cuissons. Pour connaître les différentes textures disponibles et le nombre de personnes (mini/maxi) vous pouvez vous reporter au tableau ci-dessous.

N° de programme	Programmes	Texture	Automatique	Manuel	Temps de trempage approximatif	Temps de cuisson approximatif	Nombre de personnes (mini/maxi)
1	Riz blanc	Nutri +	1			40 – 50 min	2 – 12
		Rapide	1			20 – 30 min	
		Normal	1			30 – 40 min	
		Tendre	1			40 – 50 min	
2	Riz brun	Nutri +	1			1 h – 1 h 10 min	2 – 12
		Rapide	1			40 – 50 min	
		Normal	1			50 min – 1 h	
		Tendre	1			50 min – 1 h	
3	Pois chiche	Nutri +	1		1h 40 min	50 min – 1 h	2 – 6
4	Quinoa	Nutri +	1			2 h 20 min – 2 h 30 min	2 – 8
		Rapide	1			20 – 30 min	
		Normal	1			30 – 40 min	
5	Lentilles	Nutri +	1			50 min – 1 h	2 – 10
		Rapide	1			40 - 50 min	
		Tendre	1			1 h – 1 h10 min	
6	Haricots	Nutri +	1		50 min	1 h 30 min – 1 h 40 min	2 – 6
		Normal	1		50 min	2 h 15 min - 2 h 30 min	
7	Menu bébé	1 (4-6 mois)	1			20 – 30 min	2
		2 (7-9 mois)	1			1 h – 1 h 10 min	
		3 (10-12 mois)	1			50 min – 1 h	
		4 (13-14 mois)	1			40 – 50 min	
8	Riz brun + Lentilles vertes	Nutri +	1			1 h 20 min – 1 h 30 min	2 – 8
TOTAL MODE NUTRITION			22				

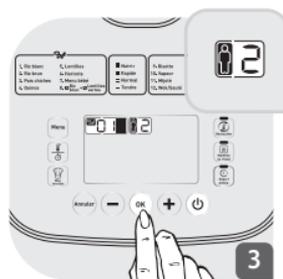
Riz blanc (01) / Riz brun (02) / Quinoa (04) / Lentilles (05)



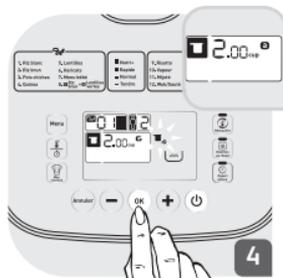
Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Choisir la texture désirée en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Le picto  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



Le picto  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Une fois que vous avez versé l'eau dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur le picto OK.



Le picto  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.



L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos ,  et  apparaissent à l'écran.

et  apparaissent à l'écran.

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

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

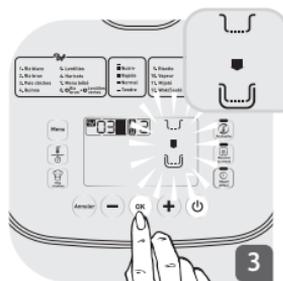
Note: La quantité d'eau pour la cuisson du riz peut être adaptée selon votre goût: ajouter un peu plus d'eau pour du riz plus collant et un peu moins d'eau pour riz plus ferme.



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.

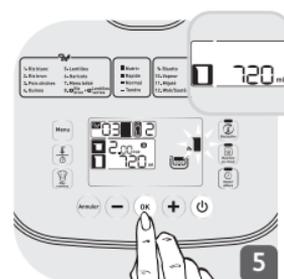


L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le picto  clignote à l'écran.

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



Le picto  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.

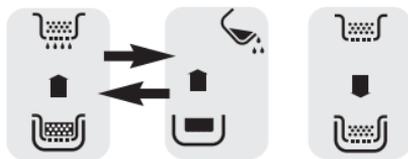


Le picto  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson. L'appareil entre en trempage automatique : les pictos ,  et  apparaissent à l'écran.

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



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



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



Le picto  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement.

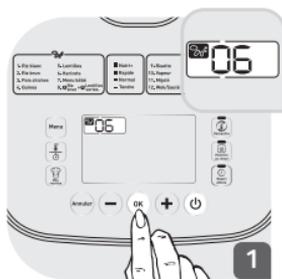
Appuyer sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos  et  apparaissent à l'écran.

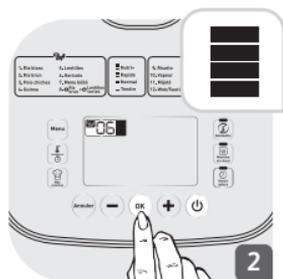
Le picto  disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée.

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

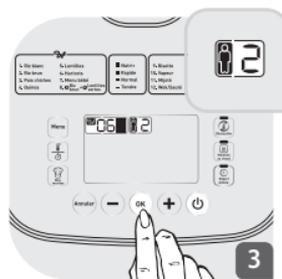
Haricots (06)



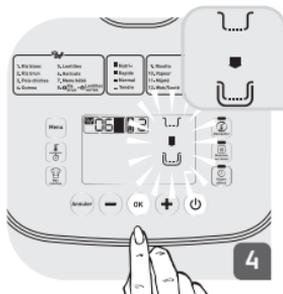
Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches  et . Valider en appuyant sur .



Choisir la texture désirée en appuyant sur les touches  et . Valider en appuyant sur .

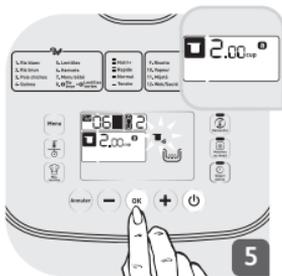


Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches  et . Valider en appuyant sur .

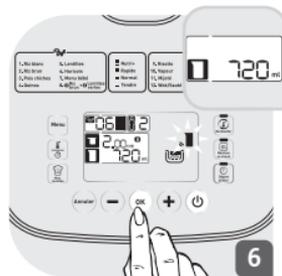


L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le picto ☺ clignote à l'écran.

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



Le picto ☺ clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur **OK**.



Le picto ☺ clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur **OK**.

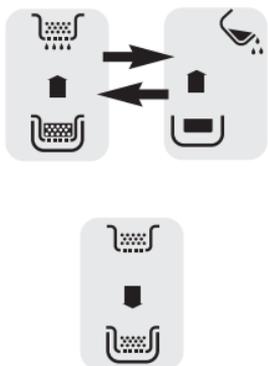


L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en trempage

automatique : les pictos **PU:0**, ☺ et ☺ apparaissent à l'écran.

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



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

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

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



Le picto  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé

clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos ,  et  apparaissent à l'écran.

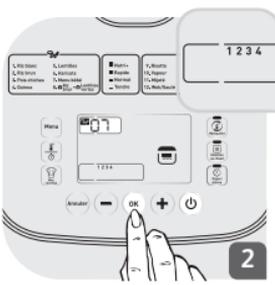
Le picto  disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de

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

Menu bébé (07)

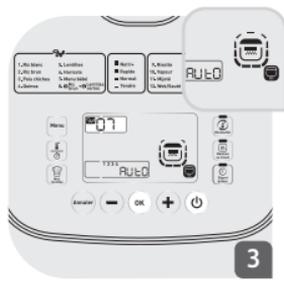


Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .



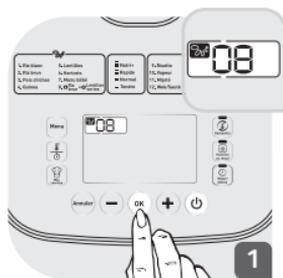
Choisir le numéro correspondant à l'âge de votre bébé en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .

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

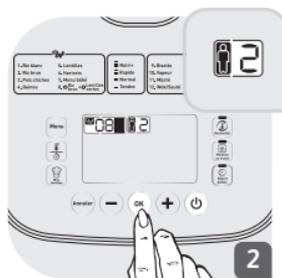


L'appareil entre en cuisson automatique : le numéro choisi, les pictos ,  et  apparaissent à l'écran.

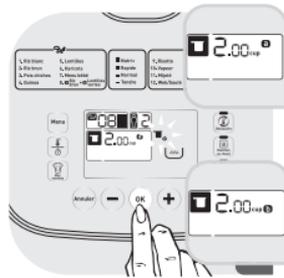
Le picto , disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne plusieurs fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



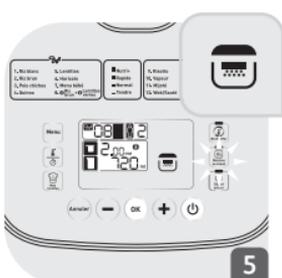
L'appareil indique :

a) la quantité de riz brun (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé votre riz brun dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.

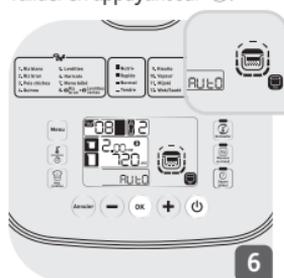
b) la quantité de lentilles vertes (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos lentilles vertes dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



Le picto  clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



Le picto  apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche OK pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.



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

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos ,  et  apparaissent à l'écran.

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

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

MENU MULTICUISSON



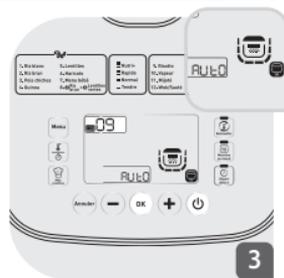
N° programme	Programmes	Automatique	Manuel	Température (°C)		Temps de cuisson		Départ différé
				Par défaut	Température ajustable	Par défaut	Temps ajustable	
9	Ric blanc Pilaf / Risotto	1		Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	*
10	Vapeur	1		Automatique	Automatique	30 min	5 min – 3 h	*
11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



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



Le picto  apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche +. Le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche OK pour lancer votre cuisson immédiatement.



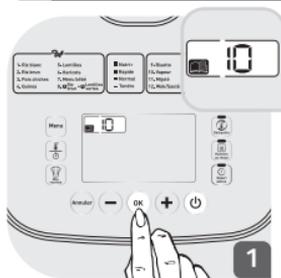
L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos RUE-D,  et  apparaissent à l'écran.

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

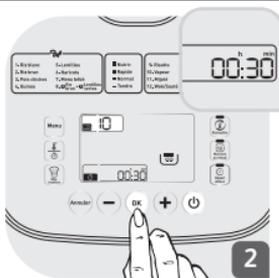
Vapeur (10) / Mijoté (11) / Wok-Sauté (12) / Four (14) / Soupes (15) /

Pâtes levées (16) / Desserts (17) / Fromage frais (18) / Yaourt (19) /

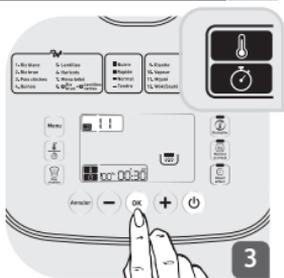
Confiture (20)



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.



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

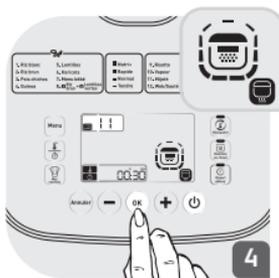


Pour certaines fonctions, vous pouvez ajuster la température (voir tableau) avant le temps de cuisson. Appuyez sur la touche  et réglez la température désirée en appuyant sur les touches - et +.

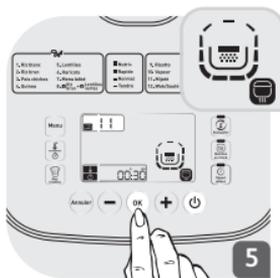
Valider en appuyant sur OK. Ensuite procédez au réglage du temps comme expliqué précédemment.

Le picto  apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche. Le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyez sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement.

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



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



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

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

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

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Le lait

Quel lait utiliser ?

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

- **Lait stérilisé longue durée :** Le lait entier UHT donne du yogourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yogourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé :** ce lait donne du yogourt plus crémeux, avec une fine couche

à la surface.

- **Lait cru (lait de ferme) :** ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est également recommandé de le laisser bouillir longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yogourt préparée avec du lait cru n'est pas recommandée.

- **Lait en poudre :** ce type de lait donne du yogourt très 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 non-pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la couche à la surface.

Agent de fermentation Pour le yogourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yogourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible : ainsi, votre yogourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.

- Un **agent de fermentation lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.

- Un de vos **yogourts préparés récemment** – ce doit être un yogourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé la culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yogourt usagé

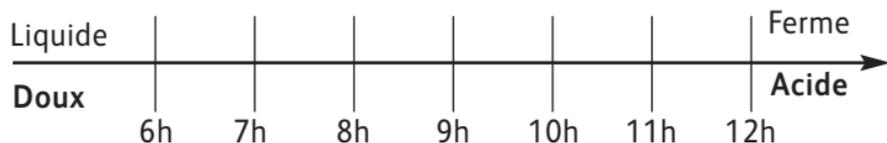
perd ses agents de fermentation actifs et le yogourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yogourt acheté en magasin ou un agent de fermentation lyophilisé.

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

températures trop élevées.

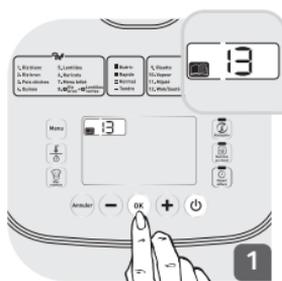
Durée de fermentation

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



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

Pâtes (13)



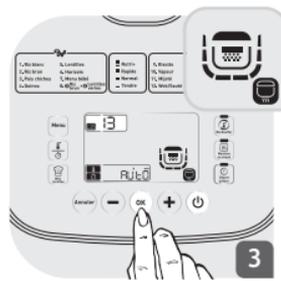
1 Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches \ominus et \oplus . Valider en appuyant sur \odot .

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



2 Vous avez la possibilité de changer le temps de cuisson de vos pâtes. Appuyer sur la touche $\frac{1}{10}$.

Ensuite appuyez sur les touches \ominus et \oplus pour régler votre temps de cuisson. Fermer le couvercle. Valider en appuyant sur \odot . Vous entrez alors dans l'étape 1.



3 Etape 1 : ébullition de l'eau
Les pictos AUE , E et C apparaissent à l'écran.

Quand la température d'ébullition est atteinte, l'appareil sonne 2 fois toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez le couvercle et ajoutiez les pâtes. Vous pouvez passer à la seconde étape.

4 Etape 2 : cuisson des pâtes
Ouvrez le couvercle et ajoutez les pâtes dans la cuve.

Une fois que vous avez versé vos pâtes dans la cuve appuyez sur \odot pour commencer la phase de cuisson.

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

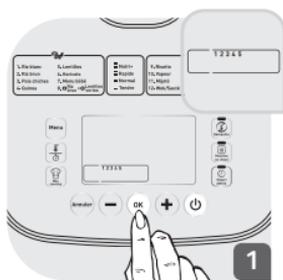
L'appareil entre en mode cuisson. Les pictos E et C apparaissent à l'écran. Le temps de cuisson s'affiche

à l'écran et commence à décompter.

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

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

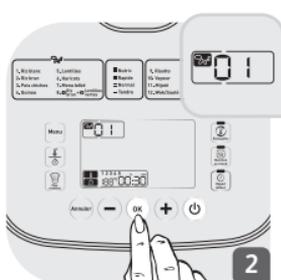
MES RECETTES



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

Appuyez sur la touche .

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



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

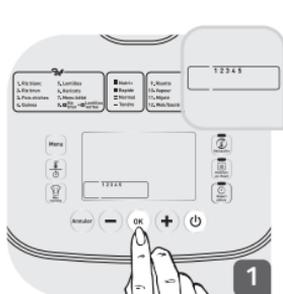
Choix d'un menu existant

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

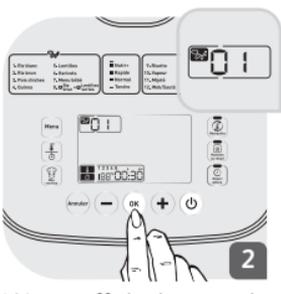
pouvez changer le temps et la température (quand disponible, se référer au tableau) en appuyant sur  et les régler en appuyant

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

Choix de vos propres paramètres



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



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

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

Note : vous pouvez changer le numéro de "Mes Recettes" en appuyant sur les touches - et .

Cette fonction est prévue pour uniquement réchauffer des aliments cuits.

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Ne jamais utiliser la fonction réchauffer pour décongeler des aliments.

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

MAINTIEN AU CHAUD

- Vous pouvez sélectionner la fonction Maintien au chaud manuellement.

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

L'appareil émet un long bip qui indique le début du maintien au chaud et le voyant  s'allume.

Le temps de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

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

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

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

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

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

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

FONCTION DEPART DIFFERE

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

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

Le temps programmé inclut le temps de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Cuve, panier vapeur, panier de trempage et couvercle intérieur

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

Entretien de la cuve

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

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

Nettoyage de la valve pression

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

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Aidez nous à protéger l'environnement !

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

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

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

FR 2 - 21

NL 22 - 41

DE 42 - 61

EL 62 - 81

Ref. NC00133670 - 11/2016

www.moulinex.com