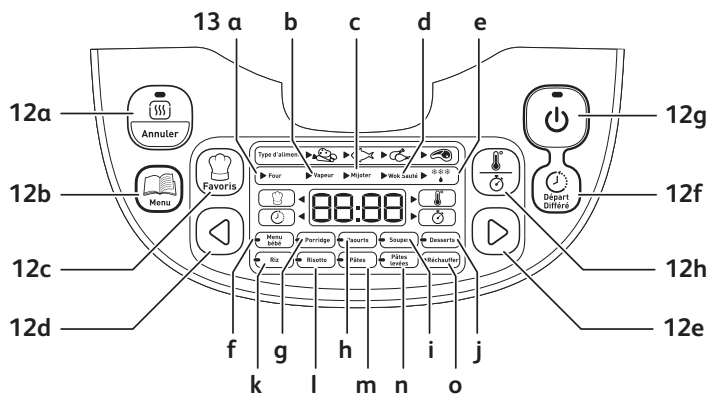


PANNEAU DE CONTRÔLE



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Couvercle | g | Touche « Démarrer » |
| 2 | Couvercle intérieur | h | Touche « Température/Temps de cuisson » |
| 3 | Cuve amovible | | |
| 4 | Bouton d'ouverture du couvercle | 13 | Indicateurs de fonction |
| 5 | Poignée | a | Fonction Four |
| 6 | Cuillère à riz | b | Fonction Vapeur |
| 7 | Cuillère à soupe | c | Fonction Mijoter |
| 8 | Verre doseur | d | Fonction Wok Sauté |
| 9 | Panier vapeur | e | Fonction Décongélation |
| 10 | Cordon d'alimentation | f | Fonction Menu Bébé |
| 11 | Micro soupape de pression | g | Fonction Porridge |
| 12 | Panneau de contrôle | h | Fonction Yaourts |
| | a Touche « Maintien au Chaud/Annuler » | i | Fonction Soupes |
| | b Touche « Menu » | j | Fonction Desserts |
| | c Touche « Favoris » | k | Fonction Riz |
| | d Touche « < » | l | Fonction Risotto |
| | e Touche « > » | m | Fonction Pâtes |
| | f Touche « Départ différé » | n | Fonction Pâtes Levées |
| | | o | Fonction Réchauffer |
| | | 14 | Élément chauffant |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'appareil

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

Lisez la notice d'utilisation attentivement et respectez scrupuleusement le mode d'utilisation.

Nettoyer l'appareil

- Enlevez la cuve (Image 2), le couvercle intérieur et la soupape de pression (Images 3a et 3b).
- Nettoyez la cuve, la soupape et le couvercle intérieur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.

- Remettez tous les éléments dans leur position d'origine. Installez le couvercle intérieur dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Puis poussez le couvercle intérieur derrière les 2 ergots et enfoncez-le sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le cordon d'alimentation détachable dans la prise à la base de l'appareil.

POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Essayez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide ou résidu étranger sous la cuve et sur l'élément chauffant (Image 5).
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement (Image 4).
- Vérifiez que le couvercle intérieur est correctement positionné.
- Refermez le couvercle (il doit se fermer avec un clic).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise à la base de l'appareil, puis branchez-le sur une prise électrique. L'appareil émet un long bip et tous les indicateurs du panneau de commande s'allument brièvement. Puis l'écran affiche « ---- » et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil est maintenant en le mode veille et vous pouvez choisir les fonctions désirées.
- Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché ou après la cuisson. Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en intérieur.

Ne mettez jamais la main sur l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car il y a un risque de brûlure (Image 10).

Ne bouchez pas l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson.

Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné après le début de la cuisson parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » et choisissez à nouveau le menu désiré.

Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.

Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.

La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser la marque la plus haute de la paroi interne de la cuve (Image 7).

Pour éteindre votre appareil, appuyez sur la touche « Démarrer/Stop » pendant 5 s.

N'utilisez jamais l'appareil pour frire.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

FR

Programmes	Auto	Ma-nuel	Type d'aliment	Durée par défaut	Durée de Cuisson		Départ Différé		Temp (°C)	par défaut	Position du couvercle		Maintien au Chaud
					Plage	Réglage	Plage	Réglage	Temp (°C)	Plage (°C)	Fermé	Ouvert	
Four	4	2	Légumes	35 min	5 min - 4 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	140 °C	140/160 °C	•	•	
			Poisson	20 min					160 °C				
			Volaille	40 min					160 °C				
			Viande	50 min					160 °C				
Wok Sauté	4	2	Légumes	12 min	5 min - 1 h 30	1 par 1 min	-	Non	160 °C	140/160 °C	•	•	
			Poisson	10 min									
			Volaille	15 min									
			Viande	20 min									
Dégélation	4		Légumes	50 min	10 min - 4 h	5 par 5 min	-	-	70 °C	-	•		
			Poisson	1 h 50									
			Volaille	85 min									
			Viande	3 h									
Mijoter	4	3	Légumes	60 min	20 min - 9 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	100 °C	80/100/120 °C	•		•
			Poisson	25 min									
			Volaille	1 h 30									
			Viande	2 h									
Vapeur	4		Légumes	35 min	5 min - 3 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	100 °C	-	•		•
			Poisson	25 min									
			Volaille	45 min									
			Viande	55 min									
Riz	1		-	Automatique	Automatique	-		Automatique	-	•		•	
Risotto	1		-	Automatique	Automatique	-		Automatique	-	•		•	
Pâtes levées	1		-	1 h	10 min - 6 h	5 par 5 min		40 °C	-	•		•	
Porridge	1		-	25 min	5 min - 2 h	5 par 5 min		100 °C	-	•		•	
Menu Bébé	1		-	45 min	5 min - 2 h	5 par 5 min		100 °C	-	•			1 h max
Yaourts	1		-	8 h	1 h - 12 h	15 par 15 min		40 °C	-	•			
Desserts		3	-	45 min	5 min - 2 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	160 °C	100-130-160 °C	•			
Soupes	1		-	45 min	10 min - 4 h	10 par 10 min		100 °C	-	•		•	
Pâtes	1		-	10 min	3 min - 3 h	1 par 1 min	Durée de cuisson - 24 h	100 °C	-	•	•		
Réchauffer		1	-	25 min	5 min - 1 h		Durée de cuisson - 24 h	100 °C	-	•		•	
Maintien au chaud		1	-	-	-		Durée de cuisson - 24 h	75 °C	-	•		•	
Favori 1 Favori 2 Favori 3		3	-	30 min	5 min - 9 h		Durée de cuisson - 24 h	100 °C	40/50.... 150/160 °C	•	•		
Favori 1 + Favori 2													
Programmes	28	15											
Total programmes	43												

La fonction Maintien au Chaud est disponible dans les programmes favoris uniquement si le programme de base utilisé le permet. Par exemple, si vous utilisez le programme Yaourts pour un programme favori, la fonction Maintien au Chaud ne sera pas activée à la fin de la cuisson.

TOUCHE MENU

- Dans le mode veille, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner successivement les fonctions suivantes : Four → Vapeur → Mijoter → Wok Sauté → Décongélation → Menu Bébé → Porridge → Yaourts → Soupes → Desserts → Riz → Risotto → Pâtes → Pâtes Levées → Réchauffer.
- L'écran affiche la durée de cuisson par défaut pour chaque fonction (sauf pour les fonctions Riz et Risotto). Le voyant de la touche « Démarrer » clignote et le voyant de la fonction sélectionnée s'allume.

Remarque :

Appuyez sur la touche « Menu » pendant 5 s pour annuler la fonction d'indication sonore si nécessaire.

Pour la réactiver, appuyez une deuxième fois sur la touche « Menu ».

FONCTION FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Four ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Four », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante. L'appareil sonne quand il a atteint la température réglée.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.

- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Vapeur », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée et elle doit toujours être inférieure au panier vapeur. Au-delà de ce niveau (2,5 L max.), l'eau risque de déborder pendant la cuisson. Pour information, la marque de 2 tasses dans la cuve correspond à 1 litre d'eau environ.
- La durée de cuisson à la vapeur est d'environ 1 h 30 pour 2 L d'eau et de 45 minutes pour 1 L d'eau.
- Placez le panier vapeur sur la cuve.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

FONCTION MIJOTER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Mijoter ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Mijoter », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

FONCTION WOK SAUTÉ

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Wok Sauté ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Wok Sauté », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

Remarque : Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments. Utiliser uniquement de l'huile pourrait provoquer une panne ou un danger.

Remarque : N'utilisez pas le panier vapeur pour cuire avec cette fonction, car elle risque de le faire fondre.

FONCTION DECONGELATION

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Décongélation ». L'écran affiche la durée de décongélation par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de décongélation.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode « Décongélation », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la décongélation, l'appareil bipé trois fois.

Remarque :

Pour optimiser la décongélation, mettez vos ingrédients dans le panier vapeur.

À la fin de la décongélation, vous devez cuire vos aliments. Consultez le chapitre concernant le mode de cuisson désiré.

- Cette fonction permet de préparer des aliments pour bébé en cuisant les aliments avec une petite quantité d'eau pour obtenir une texture appropriée aux jeunes enfants.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Menu Bébé ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Menu Bébé », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction Maintien au Chaud n'est disponible que pendant 1 heure.

Remarque : Une fois cuits, les aliments pour bébé doivent être consommés dans l'heure.

FUNCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Porridge ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Porridge », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

FUNCTION YAOURTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Yaourts ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 08:00 » et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Yaourts », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.

Il n'y a pas de fonction Maintien au Chaud à la fin de la cuisson.

Cette fonction permet de préparer des yaourts dans des pots en verre à feu.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel lait utiliser ?

Toutes nos recettes utilisent du lait de vache (sauf indication contraire). Vous pouvez utiliser du lait végétal (par exemple du lait de soja) ou du lait de brebis ou de chèvre, mais, dans ce cas, la texture du yaourt peut différer selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue conservation et tous les laits indiqués ci-après conviennent pour votre appareil :

- **Lait stérilisé longue conservation** : Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Vous pouvez aussi utiliser du lait demi-écrémé et lui ajouter un ou deux pots de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yaourt plus crémeux avec une fine peau à sa surface.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli. 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 l'utiliser dans votre appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser du yaourt à base de lait cru pour ensemercer d'autres yaourts.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Respectez toujours les instructions du fabricant sur l'emballage.

Choisissez un lait entier, UHT longue conservation de préférence.

Si vous utilisez du lait cru (frais) ou du lait pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la peau.

Le ferment

Pour le yaourt

Le ferment peut être au choix :

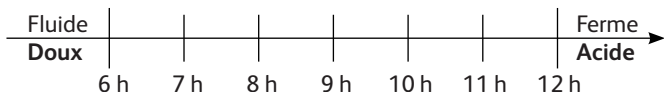
- Un **yaourt nature** acheté dans le commerce et dont la date d'expiration est la plus lointaine possible, ainsi il contiendra plus de ferment actif et cela donnera un yaourt plus ferme.
- Un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la période d'activation indiquée dans son mode d'emploi. Vous pouvez trouver des ferments dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – il doit être nature et récemment préparé. Ce procédé est appelé l'ensemencement. Après cinq ensemencements, le yaourt utilisé n'a plus assez de ferments actifs et le yaourt obtenu risque de manquer de fermeté. Vous devez alors recommencer avec du ferment lyophilisé ou un yaourt acheté dans le commerce.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi jusqu'à la température ambiante avant de l'ensemencer.

Une chaleur trop élevée peut détruire les propriétés de votre ferment.

Durée d'incubation

- Selon les ingrédients utilisés et le résultat recherché, l'incubation du yaourt dure entre 6 et 12 heures.



- Une fois la préparation du yaourt terminée, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et consommez-le dans les 7 jours au maximum en le conservant au réfrigérateur.

FONCTION SOUPES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Soupes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Soupes », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

FONCTION DESSERTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Desserts ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Desserts », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

FONCTION RIZ

- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni (Image 8). Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation de la cuve correspondant aux nombres de verres (Image 9).
- Fermez le couvercle.

Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.

Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz ». L'écran affiche « ̄̄̄̄ » et le voyant « Démarrer » clignote, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Riz », le voyant « Démarrer » s'allume et « -- » clignote à l'écran.

- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

FONCTION RISOTTO

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Risotto ». L'écran affiche « ̄̄̄̄ » et le voyant « Démarrer » clignote, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Risotto », le voyant « Démarrer » s'allume et « -- » clignote à l'écran.

- À la fin de la cuisson, l'appareil bippe trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

CONSEILS POUR UNE CUISSON OPTIMALE DU RIZ (fonctions Riz et Risotto)

- Les graduations de la paroi interne de la cuve correspondent à des verres, elles permettent de mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- Le verre doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et non la quantité d'eau. 1 graduation du verre doseur correspond à 150 g de riz environ.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou accroître la quantité d'eau selon le type de riz et leurs préférences gustatives.
- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Placez uniformément le riz rincé sur toute la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau approprié (les graduations indiquent le volume en verres).
- Quand le riz est prêt, le voyant « Maintien au Chaud » s'allume, mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait et des grains bien séparés.

Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson du riz :

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

La durée et la température sont automatiquement réglées pour la cuisson du riz.

Il y a 7 étapes :

Préchauffage => Absorption de l'eau => Montée rapide de la température
=> Maintien en ébullition => Évaporation de l'eau => Braisage du riz =>
Maintien au chaud.

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

FONCTION PÂTES

- Pour la cuisson des pâtes, il est important d'attendre que l'eau ait atteint la bonne température avant de mettre les pâtes dedans.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pâtes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson des pâtes.
- Fermez le couvercle avant d'appuyer sur la touche « Démarrer » pour atteindre la température d'ébullition. L'appareil entre dans le mode de cuisson « Pâtes », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée réglée.
- L'appareil sonne quand l'eau a atteint la bonne température. Mettez les pâtes dans l'eau, laissez le couvercle ouvert et appuyez à nouveau sur la touche « Démarrer » pour démarrer la cuisson. Tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche « Démarrer », la durée de cuisson ne démarre pas et l'appareil maintient l'eau à bonne température. **Le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.**
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.

Remarque : La fonction Maintien au Chaud n'est pas disponible avec cette fonction

FONCTION PÂTES LEVÉES

- Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 40 °C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pâtes Levées ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Pâtes Levées », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

Conseils de préparation de la pâte :

- Préparez la pâte séparément, mettez-la dans la cuve, fermez le couvercle et choisissez la fonction « Pâtes Levées ».
- Une fois votre pâte prête, cuisez-la à 160 °C pendant 20 à 23 minutes avec la fonction « Four ». Puis retournez-la et cuisez-la environ 23 minutes supplémentaires (selon la quantité d'ingrédients).

FONCTION RÉCHAUFFER

- Cette fonction est conçue uniquement pour réchauffer les aliments cuits.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Réchauffer ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Réchauffer », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

ATTENTION

- N'utilisez jamais la fonction Réchauffer pour décongeler des aliments.
- Le volume d'aliments froids ne doit pas dépasser la moitié de la capacité de l'appareil. S'il y a trop d'aliments, ils ne seront pas chauffés à cœur. S'il y a trop peu d'aliments ou si la fonction Réchauffer est réutilisée plusieurs fois, les aliments vont brûler et une croûte se formera au fond.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, sinon il risque de devenir pâteux.
- Ne réchauffez pas les aliments froids stockés pendant longtemps pour éviter les odeurs.
- Pour réchauffer du riz, il est recommandé d'ajouter un peu d'eau et de le mélanger avant de commencer.

- **Pendant le réchauffage, il est recommandé de mélanger les aliments de temps en temps.**

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

Cette touche comporte 2 fonctions différentes : Maintien au Chaud et Annuler.

1. Fonction Maintien au Chaud :

1.1 Maintien au chaud manuel :

Vous pouvez appuyer manuellement sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler », le voyant « Maintien au Chaud/Annuler » s'allume et l'appareil entre dans le mode Maintien au Chaud.

1.2 Maintien au chaud automatique :

L'appareil entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud à la fin de la cuisson (à l'exception de certains menus). L'appareil bippe trois fois et il entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

Si vous voulez annuler à l'avance la fonction Maintien au Chaud automatique après la fin de la cuisson, appuyez 5 s sur la touche « Maintien au Chaud » avant de démarrer le programme de cuisson.

Si vous souhaitez rétablir cette fonction automatique, appuyez à nouveau 5 s sur la touche « Maintien au Chaud ».

2. Fonction Annuler :

- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour annuler toutes les données de réglage et retourner dans le mode veille.

Recommandation : afin de préserver la saveur des aliments, ne les gardez pas plus de 12 h.

FONCTION FAVORIS

- La fonction « Favoris » vous permet de mémoriser vos programmes de cuisson préférés.
- Dans le mode veille, appuyez sur la touche « Favoris » pour sélectionner cette fonction, l'appareil entre dans le mode de réglage de la fonction « Favoris », l'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote.
- Vous pouvez mémoriser 3 programmes favoris : d1, d2 et d3. Appuyez une fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d1 et le régler. Appuyez deux fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d2 et le régler.

Appuyez trois fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d3 et le régler. Vous pouvez aussi utiliser une combinaison de d1 et d2. Appuyez quatre fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d1d2 et le régler.

- Il y a 2 possibilités de réglage de la fonction Favoris :
 - Si vous voulez utiliser une température et une durée de cuisson fixes pour votre programme, appuyez sur « Température/Temps de cuisson » pour définir vos réglages.
 - Si vous voulez utiliser un menu comme base de votre programme, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner le programme de cuisson désiré. Une fois le menu choisi, vous pouvez le modifier avec la touche « Température/Temps de cuisson ».
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipera trois fois. Si le menu choisi permet la fonction Maintien au Chaud, l'appareil entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

Remarque :

- Certains programmes de cuisson sont entièrement automatiques, la température et/ou la durée de cuisson ne sont alors pas réglables.
- L'appareil mémorise vos derniers réglages de température et de durée de cuisson de la fonction Favoris pour votre prochaine utilisation.
- Pour protéger l'appareil, il y a une limite de réglage de température/durée de la fonction Favoris :
Entre 40 et 100 °C, la durée de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 9 h.
Entre 105 et 160 °C, la durée de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 2 h.

FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

- L'heure de Départ Différé correspond à l'heure de fin de cuisson.
- Pour utiliser la fonction Départ Différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Puis, appuyez sur la touche « Départ différé » et choisissez le délai de la fonction départ différé. Le délai par défaut du départ différé varie selon la durée de cuisson réglée. La plage de réglage du délai va de la durée de cuisson jusqu'à 24 h. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse le délai du départ différé.
- Une fois le délai du départ différé réglé, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures que vous avez choisi.

FONCTION MINUTEUR

- Pour utiliser la fonction Temps de cuisson, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » et réglez le temps de cuisson. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse le réglage du temps de cuisson.
- Une fois le temps de cuisson réglé, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé.
- Pour afficher l'heure de cuisson après l'activation du temps, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson ».
- Vous pouvez modifier la durée de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur la touche « Température/Temps de cuisson ». Après avoir réglé la durée de cuisson et sans action de votre part pendant 5 s, l'appareil reprend la cuisson restante avec le nouveau réglage.

FONCTION TEMPÉRATURE

- Pour utiliser la fonction Température, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour régler la température. La température de cuisson par défaut dépend du programme de cuisson choisi. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse la température.
- Une fois la température réglée, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé.
- Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson en appuyant sur la touche « Température/Temps de cuisson ». Après avoir réglé la température et sans action de votre part pendant 5 s, l'appareil poursuit la cuisson avec le nouveau réglage.

À LA FIN DE LA CUISSON

- Ouvrez le couvercle (Image 1).
- Portez des gants pour manipuler la cuve de cuisson et le panier vapeur (Image 11).
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

- L'appareil possède une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, l'appareil mémorise le statut de cuisson juste avant la coupure de courant et la reprend si le courant est rétabli dans les 2 s. Si la coupure de courant dure plus de 2 s, l'appareil annule la cuisson précédente et retourne dans le mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez toujours l'appareil et attendez toujours qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (Image 12).
- La cuve, le couvercle intérieur le verre doseur, les cuillères à riz et à soupe peuvent aller au lave-vaisselle (Image 13).

Cuve, panier vapeur

- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un certain temps avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

Prendre soin de la cuve

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Remettez toujours la cuve en place dans l'appareil.
- Utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve (Image 14).
- Pour 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 après un certain nombre d'utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour votre santé. L'appareil reste parfaitement sûr et vous pouvez continuer de l'utiliser.

Nettoyage de la micro soupape de pression

- Pour nettoyer la micro soupape de pression, retirez-la du couvercle (Image 15) et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture « open » (Images 16a et 16b). Après l'avoir nettoyée, séchez-la, réassemblez ses deux parties ensemble, tournez-la dans le sens de fermeture « close », puis réassemblez-la dans le couvercle de l'appareil (Images 17a et 17b).

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil (Image 18), l'intérieur du couvercle et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela peut endommager le capteur thermique.

DÉPANNAGE

Description du problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché dans l'appareil et dans une prise secteur.
Voyant éteint, mais l'appareil chauffe.	Problème de connexion du voyant ou voyant endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.

Description du problème	Causes	Solutions
Il y a des fuites de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
	Le couvercle intérieur est incorrectement positionné.	Retirez le couvercle intérieur et réinsérez-le dans la position correcte, puis redémarrez la cuisson.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau des quantités d'eau.

Description du problème	Causes	Solutions
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	La cuisson est insuffisante.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
La fonction Maintien au Chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste dans le mode de cuisson).	La fonction Maintien au Chaud a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. Consultez le chapitre de la fonction Maintien au Chaud.	
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur supérieur.	Éteignez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur inférieur.	
E3	Cuve manquante ou vide.	Mettez la cuve dans l'appareil, puis débranchez-le, rebranchez-le et redémarrez le programme.

Remarque : Si la cuve est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange dans un centre de réparation agréé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Participez à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient un certain nombre de matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➡ Déposez-le dans un point de collecte local des déchets.

FR p. 1 – 21

NL p. 22 – 41

DE p. 42 – 62

EN p. 63 – 81