

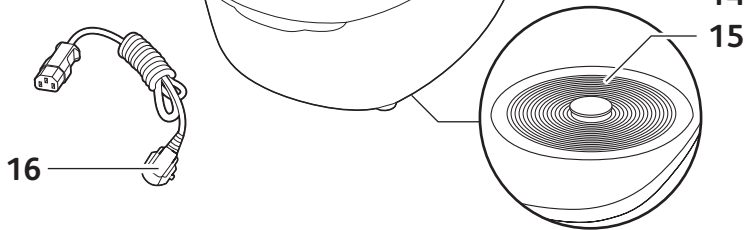
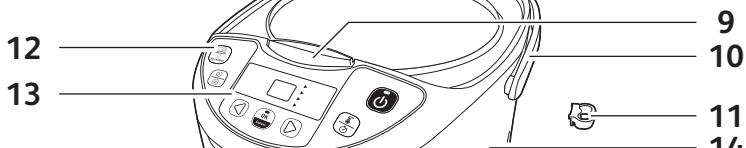
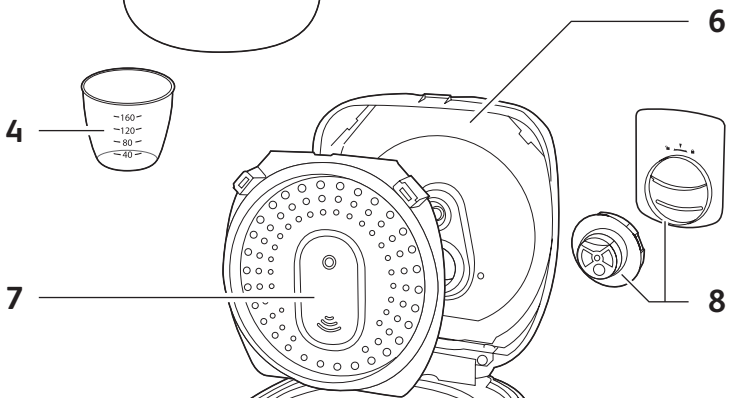
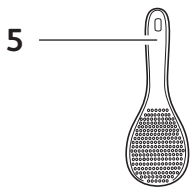
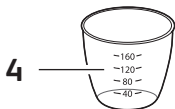
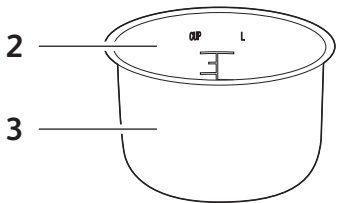
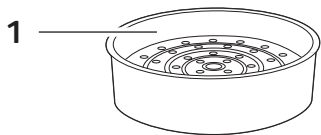
Moulinex®

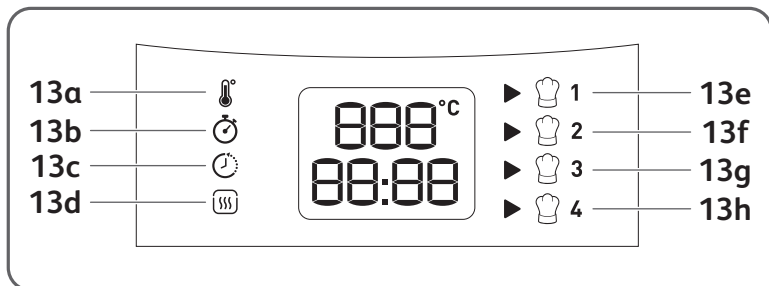
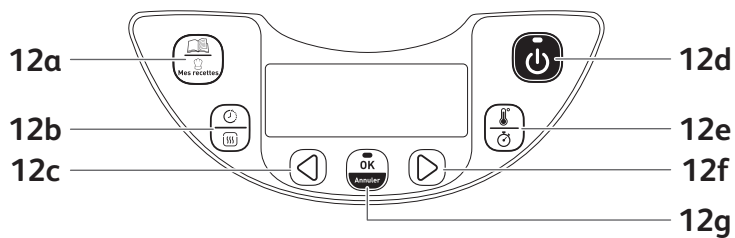
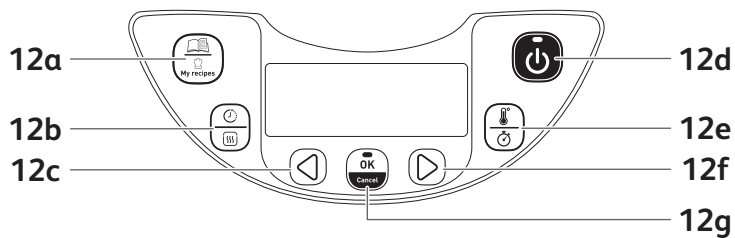
FR



MULTICUISEUR 5L 25 Programmes

MK708E10



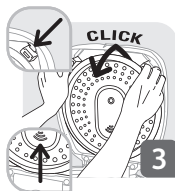




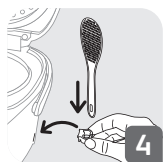
1



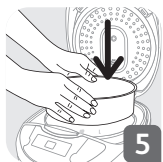
2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



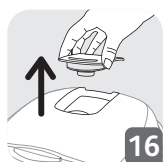
13



14



15



16



17



18



19

- 1 Panier vapeur
- 2 Graduations d'eau et de riz
- 3 Cuve céramique amovible
- 4 Verre doseur
- 5 Cuillère à riz
- 6 Couvercle
- 7 Pare-vapeur interne amovible
- 8 Micro soupape de pression
- 9 Bouton d'ouverture du couvercle
- 10 Poignée
- 11 Support de cuillère à riz
- 12 Panneau de contrôle
 - a Touche « MENU/MES RECETTES »
 - b Touche « DÉPART DIFFÉRÉ/ MAINTIEN AU CHAUD »
 - c Touche « < »
 - d Touche « DÉMARRER/ STOP »
 - e Touche « DURÉE/ TEMPÉRATURE »
 - f Touche « > »
- g Touche « OK/ANNULER » (OK/CANCEL)
- 13 Indicateurs lumineux
 - a Indicateur TEMPÉRATURE
 - b Indicateur DURÉE
 - c Indicateur DÉPART DIFFÉRÉ
 - d Indicateur MAINTIEN AU CHAUD
 - e Indicateur Mes Recettes 1 (DIY 1)
 - f Indicateur Mes Recettes 2 (DIY 2)
 - g Indicateur Mes Recettes 3 (DIY 3)
 - h Indicateur Mes Recettes 4 (DIY 4)
- 14 Boîtier
- 15 Élément chauffant
- 16 Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez 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 et respectez scrupuleusement la méthode d'utilisation.

Nettoyer l'appareil

- Enlevez la cuve en céramique (Image 2), le pare-vapeur et la soupape de pression (Images 3a et 3b).
- Nettoyez la cuve, la soupape et le pare-vapeur avec une éponge et du liquide vaisselle.

- Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Installez le pare-vapeur dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Puis poussez le pare-vapeur 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 de la base de l'appareil.
- Insérez le support de cuillère sur la base de l'appareil (Image 4).

L'APPAREIL

- Ce multicuiseur comporte 25 programmes de cuisson : Four, Wok/Sauté, Soupe, Mijoter, Cuisson douce, Vapeur, Riz, Riz Sushi, Risotto, Porridge, Ravioles, Pâtes, Pâte Levée, Bébé, Stériliser, Omelette, Dessert, Yaourt, Confiture et Réchauffer. Le multicuiseur comporte également les fonctions minuteur réglable et départ différé.
- Quand le cordon d'alimentation est branché dans une prise électrique et dans la prise d'alimentation de la base de l'appareil, l'appareil bip longuement et tous les indicateurs lumineux du panneau de contrôle s'allument un instant. Puis l'écran affiche « -- » et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil est maintenant dans le mode veille et vous pouvez choisir les fonctions désirées.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au Chaud qui peut rester active jusqu'à 24 h (selon le programme sélectionné).
- 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.
- Fonction de la touche Démarrer/Stop. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour stopper la cuisson, mais laissez l'appareil allumé pour une cuisson additionnelle ou pour un maintien au chaud. Maintenez la touche appuyée pour éteindre complètement l'appareil quand la cuisson est terminée.

Mesure des ingrédients - capacité maximale de la cuve


- 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.
- Comme la tension varie d'une région à l'autre, il peut y avoir de légères projections d'eau et de riz, c'est un phénomène normal.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve.

N'ajoutez jamais de l'eau ou des ingrédients au-dessus de la graduation la plus haute.

Pour la cuisson du riz

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz.
- Mettez le riz rincé dans la cuve, puis remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation d'eau correspondante (les graduations sont en verre).
- La quantité d'eau peut être adaptée en fonction de vos préférences.

Pour la cuisson vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée et elle doit toujours être inférieure au fond du panier vapeur. Ne dépassez pas la marque «  » dans la cuve.
- Au-delà de ce niveau, l'eau risque de déborder pendant l'utilisation.
- Placez le panier vapeur sur la cuve (Image 5).
- Mettez les ingrédients dans le panier.

POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieure 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 6).
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement (Image 7).
- Vérifiez que le pare-vapeur est correctement positionné.
- Refermez le couvercle (il doit se fermer avec un déclic).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation de la base de l'appareil, puis branchez son autre extrémité dans une prise électrique.
- N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué toutes les étapes précédentes.

Ne mettez jamais la main sur l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car il y a un danger de brûlure (Image 11).

- Vous pouvez désactiver les bips sonores en appuyant longuement sur la touche « Menu ». Tous les bips sonores sont désactivés à l'exception des bips de début et de fin de cuisson. Pour réactiver les bips sonores, appuyez à nouveau longuement sur la touche « Menu ».

Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « OK/ANNULER » et choisissez à nouveau le menu désiré.

- Le tableau des durées de cuisson fournit des informations pour chaque fonction (durée, maintien au chaud automatique, départ différé, position du couvercle...)

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.

N'utilisez jamais les fonctions Maintien au Chaud ou Réchauffer pour décongeler des aliments.

Programmes			Durée de Cuisson			Départ Différé		Température		Position du Couverture		Maintenance au Chaud Auto
	Automatique	Manuel	Par défaut	Plage	Incrément	Plage	Incrément	Par défaut	Plage (°C)	Fermé	Ouvert	
1	Four	1										
2	Wok/Sauté	1										
3	Soupes	1										
4	Mijoter	Ragoût/ Haricots										
5	Cuisson douce	1										
6	Vapeur	1										
7	Riz	1										
8	Ris Sushi	1										
9	Risotto/Pilaf	1										
10	Porridge	1										
11	Ravioles	Bouillir/ Ravioles										
12	Pâtes	1										
13	Pâtes levées	1										
14	Menu Bébé	1										• 1 h max
15	Stérilisateur	1										
16	Omelette	1										
17	Desserts	1										
18	Yaourts	1										
19	Confitures	1										
20	Réchauffer	1										
21	Maintien au Chaud	1										
22-25	Mes Recettes	4	30 min	1 min - 9 h	1 min				40-100			
				1 min - 2 h					110-160			

1 – FONCTION FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 1 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Four ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

2 – FONCTION WOK/SAUTE

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

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 2 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Wok/sauté ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.

- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Il est important de s'assurer que le pare-vapeur interne est parfaitement sec et qu'il ne reste pas d'eau dans le joint pour éviter le risque de projection ou d'explosion d'huile chaude quand le couvercle est fermé.
- Utilisez 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile au maximum.

3 – FONCTION SOUPES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 3 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Soupes ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bip et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bip 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

4 – FONCTION MIJOTER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 4 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Mijoter ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bip et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

5 – FONCTION CUISSON DOUCE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 5 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Cuisson Douce ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

6 – FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 6 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Vapeur ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.


- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

Remarque : le niveau d'eau indiqué dans la cuve permet de cuire à la vapeur pendant 1 heure au maximum. Si vous avez besoin de cuire plus longtemps, il faut mettre plus d'eau dans la cuve.

7 – FONCTION RIZ

- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni (Image 9). Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation « CUP » correspondante de la cuve (Image 10).
- Fermez le couvercle.

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

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 7 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Riz ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipé et l'écran affiche .
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

8 – FONCTION RIZ SUSHI

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 8 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Riz Sushi ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipé et l'écran affiche **AUTO**.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

9 – FONCTION RISOTTO/PILAF

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 9 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Risotto/Pilaf ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipé et l'écran affiche **AUTO**.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

- Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson de différents types de riz. Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que les riz « cuisson facile » qui ont tendance à donner du riz plus collant et qui peuvent adhérer au fond. Avec les autres types de riz, par exemple le riz sauvage ou le riz complet, les quantités d'eau doivent être modifiées.
- Pour cuire 1 verre de riz blanc (soit 1 grande portion ou 2 petites portions), utilisez 1 verre doseur de riz blanc, puis ajoutez 1,5 verre doseur d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond pendant la cuisson de 1 verre de riz.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve (Image 8). Selon le type de riz, il peut être nécessaire de modifier les quantités d'eau.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ


Mesure de riz en verres	Poids du riz	Mesure d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de parts
2	300 g	Graduation 2 verres	2-4 personnes
4	600 g	Graduation 4 verres	4-8 personnes
6	900 g	Graduation 6 verres	6-12 personnes
8	1200 g	Graduation 8 verres	8-16 personnes
10	1500 g	Graduation 10 verres	10-20 personnes

10 – FONCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 10 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Porridge ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bip et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Une fois le porridge cuit, il doit être consommé dans l'heure.


11 – FONCTION RAVIOLES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 11 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Ravioles ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche  pendant la phase de chauffe de l'eau. Le couvercle doit rester fermé pendant cette phase.
- Quand l'eau bout, le multicuiseur bipé cinq fois pour vous indiquer de mettre les raviolis. Ouvrez le couvercle et mettez les raviolis dans la cuve.
- Laissez le couvercle ouvert et appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson des raviolis. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Raviolis.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des raviolis.

12 – FONCTION PÂTES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 12 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.

- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Pâtes ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bippe et l'écran affiche  pendant la phase de chauffe de l'eau. Le couvercle doit rester fermé pendant cette phase.
- Quand l'eau bout, le multicuiseur bippe cinq fois pour vous indiquer de mettre les pâtes. Ouvrez le couvercle et mettez les pâtes dans la cuve.
- Laissez le couvercle ouvert et appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson des pâtes. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bippe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bippe trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Pâtes.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.

13 – FONCTION PÂTES LEVEES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 13 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Pâtes levées ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bippe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bippe trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Pâtes levées.

14 – FONCTION MENU BEBE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 14 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Menu bébé ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bippe et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- 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.

15 – FONCTION STÉRILISATEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 15 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Stérilisateur ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Stérilisateur.
- Les biberons et les récipients pour bébé doivent être préalablement remplis d'eau avant d'être allongés dans la cuve pour éviter la formation de bulles d'air pouvant altérer la stérilisation.

16 – FONCTION OMELETTE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 16 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Omelette ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

17 – FONCTION DESSERTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 17 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Desserts ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Desserts.

18 – FONCTION YAOURTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 18 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Yaourts ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Yaourts.
- **Les récipients en verre à feu peuvent être utilisés dans le multicuiseur pour préparer des yaourts.**

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 varier 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 une ou deux cuillères à soupe 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 ensemencher 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 non 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 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.

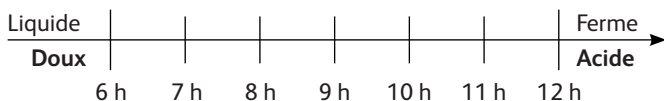
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé l'ensemencement. Après cinq ensemencements, le yaourt utilisé n'a plus assez de ferments actifs et le yaourt obtenu risque de manquer de fermeté. Vous devez alors recommencer avec 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.

19 – FONCTION CONFITURES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 19 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Confitures ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Confitures.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson de la confiture.

20 – FONCTION RÉCHAUFFER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 20 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode « Réchauffer ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».


Si la fonction « Réchauffer » est utilisée plusieurs fois avec trop ou pas assez de riz, le riz brûlera au fond.

Réchauffer du riz froid peut produire une odeur de brûler.

N'utilisez jamais la fonction Réchauffer pour décongeler des aliments.

FONCTION MES RECETTES

La fonction Mes Recettes a été conçue pour mémoriser vos choix de cuisson préférés.

- Appuyez 2 fois sur la touche « Mes Recettes » pour entrer dans le menu correspondant. L'indicateur  1s'allume en rouge. Il est possible de modifier le programme personnalisé de 1 à 4 en appuyant sur la touche « < » ou « > ».
- L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et la température par défaut. Toutes les deux peuvent être modifiées dans les programmes personnalisés.
- Pour modifier les paramètres par défaut, appuyez sur la touche « Durée/ Température ».
- La première pression vous permet de modifier la température de cuisson qui clignote, l'indicateur de la température est allumé. Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier la température de cuisson. Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Durée/Température » pour valider.

- Ensuite, vous pouvez modifier la durée de cuisson qui clignote, l'indicateur de la durée est allumé. Réglez la durée de cuisson avec la touche « < » ou « > ». Appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bip et l'écran affiche la durée restante. L'indicateur de programme personnalisé s'allume.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bip 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. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.

Quand la température est inférieure à 70 °C, la fonction Maintien au Chaud n'est pas disponible.

Quand la température est supérieure à 70 °C, la fonction Maintien au Chaud est disponible.

- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Le Départ Différé est disponible uniquement si la température réglée est supérieure à 90 °C.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Maintien au chaud manuel

Pour démarrer le maintien au chaud manuel, appuyez 2 fois sur la touche « Maintien au Chaud ». L'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume, le multicuiseur bip et l'écran affiche la durée de maintien au chaud.

Maintien au chaud automatique

L'appareil active automatiquement la fonction Maintien au Chaud à la fin de la cuisson (à l'exception de certains programmes). Le multicuiseur bip trois fois et il entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud.

Pour annuler le cycle de maintien au chaud automatique, appuyez sur la touche « Maintien au Chaud » pendant 5 s d'affilée, l'appareil émet un bip long. L'indicateur Maintien au Chaud clignote 3 fois et s'éteint. Pour reprendre le processus de maintien au chaud, appuyez à nouveau sur la touche « Maintien au Chaud » pendant 5 s d'affilée, l'appareil émet un bip long. L'indicateur Maintien au Chaud clignote 3 fois et s'éteint.

FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

- La durée de la fonction Départ Différé correspond à la fin de la cuisson.
- Pour utiliser la fonction Départ Différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson (à l'exclusion de certains programmes). Puis appuyez sur la touche « Départ Différé », le multicuiseur bippe, l'indicateur « Départ Différé » s'allume et la durée clignote.
- La durée par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée.
- Appuyez sur la touche « > » pour augmenter la durée. Appuyez sur la touche « OK » pour valider. Le multicuiseur bippe et l'indicateur « Départ Différé » reste allumé. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument et le décompte de la durée démarre.
- Quand le minuteur atteint le début de la cuisson, l'indicateur « Départ Différé » s'éteint et l'indicateur « Durée » s'allume. Le multicuiseur bippe trois fois, les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument et l'écran affiche la durée de cuisson restante.

QUAND LA CUISSON EST TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle (Image 1).
- Utilisez une manique ou un gant de four pour retirer la cuve de cuisson et le panier vapeur (Image 12).
- Servez les aliments avec la cuillère en plastique fournie avec votre appareil.
- Les aliments sont maintenus chauds jusqu'à 24 h.
- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- 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.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson pour garantir l'efficacité de la cuisson.

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, vérifiez toujours que le multicuiseur est débranché et qu'il a complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (Image 13).

Cuve, panier vapeur (Image 14)

- Nettoyez la cuve et le panier vapeur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. 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.
- La cuve et le panier vapeur peuvent également être lavés dans un lave-vaisselle.

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 en plastique fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve (Image 15).
- 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 du multicuiseur et n'est pas dangereux pour votre santé. Il est parfaitement sûr de continuer de l'utiliser.

Nettoyage de la micro soupape de pression

- Pour nettoyer la micro soupape de pression, retirez-la du couvercle (Image 16) et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture « open » (Images 17a et 17b). Après l'avoir nettoyée, séchez-la, puis alignez les deux triangles de ses deux parties et tournez dans le sens de fermeture « close », puis réassemblez-la dans le couvercle de l'appareil (Images 18a et 18b).

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil (Image 19), l'intérieur du couvercle (Image 14) 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.	Il n'est pas branché.	Branchez l'appareil. Si les voyants ne s'allument toujours pas et que l'appareil ne chauffe pas, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Un voyant est éteint, mais l'appareil chauffe.	Le voyant est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Il y a des fuites de vapeur anormales pendant l'utilisation.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est bien assemblée (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 pare-vapeur est incorrectement positionné.	Retirez le pare-vapeur et réinsérez-le dans la position correcte, puis redémarrez la cuisson.
Le riz est insuffisamment cuit ou prend trop de temps pour cuire.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité d'eau appropriée.

Description du problème	Causes	Solutions
Le riz est insuffisamment cuit ou prend trop de temps pour cuire.	Le mijotage est insuffisant.	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).		
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur du circuit 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 du circuit inférieur.	

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