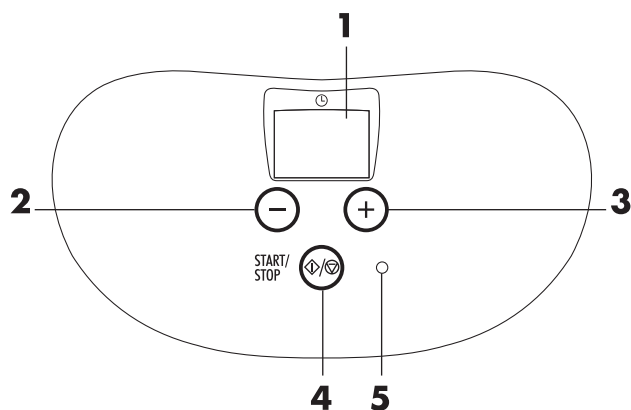


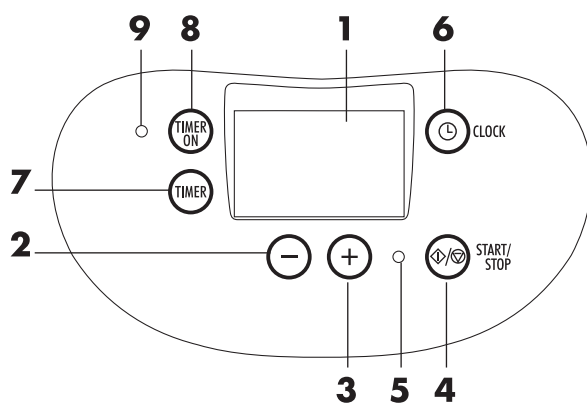
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>A</b> CORPS CUISEUR À PÂTES      | <b>L</b> ACCROCHAGE PANIER                 |
| <b>B</b> LOGEMENT ACCROCHAGE PANIER | <b>M</b> SUPPORT MÉLANGEUR                 |
| <b>C</b> LOGEMENT POIGNÉES CUVE     | <b>N</b> MÉLANGEUR                         |
| <b>D</b> TABLEAU DE COMMANDE        | <b>O</b> COUVERCLE FONCTIONNEL             |
| <b>E</b> CUVE AMOVIBLE              | <b>P</b> LOGEMENT CHAUFFE-SAUCE/SEPARATEUR |
| <b>F</b> POIGNÉES CUVE              | <b>Q</b> CHAUFFE-SAUCE                     |
| <b>G</b> PANIER                     | <b>R</b> SÉPARATEUR                        |
| <b>H</b> POIGNÉE PANIER             | <b>S</b> COUVERCLE ESTHÉTIQUE              |
| <b>I</b> LEVIER POIGNÉE             |  |

## DESCRIPTION TABLEAU DE COMMANDE MODÈLE BASE



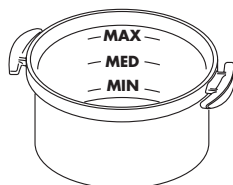
## DESCRIPTION TABLEAU DE COMMANDE AVEC MINUTERIE



## CONSIGNES IMPORTANTES

- Comme pour tous les appareils électriques, le but de cette notice est d'envisager le plus grand nombre de situations possibles. Il faut cependant toujours utiliser votre appareil avec prudence et bon sens, surtout en présence d'enfants.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez si la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant d'une intensité minimale de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace. Si la fiche de l'appareil est incompatible avec la prise de courant, demandez à un technicien spécialisé de remplacer celle-ci par une prise adéquate.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Toute autre utilisation est jugée impropre et par conséquent dangereuse.
- Évitez d'installer l'appareil près de sources de chaleur ou à l'extérieur.
- Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau. Celle-ci, en s'infiltrant, provoquerait des décharges électriques.
- En fonctionnant, l'appareil chauffe. **NE LE LAISSEZ PAS À LA PORTÉE DES ENFANTS.**
- L'eau chaude peut provoquer des brûlures graves. Évitez de déplacer votre cuiseur quand l'eau est chaude.
- Évitez de déplacer la cuve pendant le fonctionnement de l'appareil.
- NE dépassez JAMAIS le niveau MAX, pour ne pas faire déborder l'eau ni l'écume pendant la cuisson.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les poignées prévues. (Ne le soulevez pas par la poignée du panier !)
- Posez la cuve pleine d'eau seulement après l'avoir remplie jusqu'aux niveaux indiqués. Si elle est chauffée à vide, un dispositif de sécurité se déclenchera et l'arrêtera.
- Si la cuve amovible fuit, adressez-vous à un centre de service agréé par le fabricant.
- Avant d'utiliser votre cuiseur à pâtes pour la première fois, lavez soigneusement à l'eau chaude + liquide vaisselle la cuve amovible, le panier, le couvercle fonctionnel et les accessoires.
- Les matières et les accessoires destinés au contact avec les aliments sont conformes aux directives CEE.
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut produire de la fumée. Ce phénomène est normal et la fumée disparaîtra très vite. Aérez la pièce.
- N'introduisez aucun ustensile dans l'appareil. Les accessoires non indiqués par le fabricant pourraient être la cause d'incendies, de décharges électriques ou de blessures.
- Si vous remplissez la cuve au-dessus du niveau maximal indiqué, l'eau bouillante risquera de déborder et la cuisson ne pourra pas être garantie parfaite. Respectez toujours les doses et les volumes conseillés dans ce manuel.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Nous vous conseillons d'installer votre cuiseur à pâtes loin du bord du plan de travail et hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil comme une friteuse ni l'huile comme moyen de cuisson.
- Attention : n'utilisez pas l'appareil sur des surfaces inclinées. Avant de le mettre en marche, assurez-vous qu'il est posé sur une surface stable.
- Le couvercle esthétique ne doit absolument pas être utilisé pendant le fonctionnement du cuiseur à pâtes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail, il pourrait gêner l'utilisateur ou être tiré par les enfants. N'utilisez pas de rallonges.
- Si le cordon est détérioré, il devra être remplacé par le fabricant, son Service technique agréé ou une personne ayant une qualification similaire, ce afin d'éviter tout risque.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez exclusivement un H05VV-F de 3 x 1 mm<sup>2</sup> de section.
- Le cordon neuf doit être conforme aux normes en vigueur sur la sécurité et avoir le même diamètre que celui d'origine.
- La cuve amovible doit être introduite et retirée très soigneusement. Effectuez ces opérations quand l'eau et l'appareil sont froids. Une fois que la cuve est introduite dans son logement, assurez-vous qu'elle l'est complètement, autrement l'appareil risquerait de ne pas démarrer et vous pourriez avoir des difficultés avec l'introduction et le mouvement du panier de cuisson.

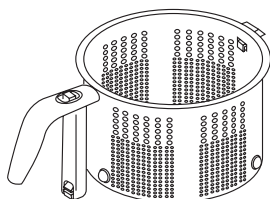
## ACCESSOIRES FOURNIS



### CUVE AMOVIBLE (E)

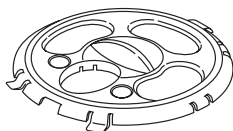
Pour faire fonctionner le cuiseur à pâtes, la cuve doit **TOUJOURS** être insérée. À l'intérieur de la cuve, les 3 niveaux d'eau indiqués : MIN - MED - MAX, correspondent à 1,5 l - 2,5 l - 3,5 l. Vous pouvez régler le niveau d'eau selon la quantité de pâtes à cuire. **Ne dépassez JAMAIS le niveau MAX, pour ne pas faire déborder l'eau ni l'écume pendant la cuisson.**

La cuve passe au lave-vaisselle.



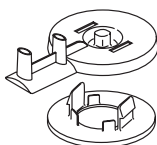
### PANIER (G)

Utilisez **TOUJOURS** le panier quand vous devez cuire des pâtes. Seuls font exception les gnocchi frais maison (pour plus de détails, consultez les indications page 28). Le panier passe au lave-vaisselle.



### COUVERCLE FONCTIONNEL (O)

Avec des spaghetti entiers, le couvercle est fondamental pour bien les faire descendre dans l'eau. Avec les autres formats de pâtes, vous pouvez l'utiliser pour maintenir le chauffe-sauce ou le séparateur dans le logement prévu (P). Le couvercle fonctionnel passe au lave-vaisselle.



### MÉLANGEUR (N) ET SUPPORT MÉLANGEUR (M)

Le mélangeur doit être utilisé pour toutes les cuissons de pâtes. Il est formé de deux pièces pour faciliter l'extraction et le nettoyage. Le mélangeur et le support passent au lave-vaisselle.



### SÉPARATEUR (R)

Le séparateur doit **TOUJOURS** être utilisé pour cuire des spaghetti cassés. Cet accessoire permet de mieux mélanger les pâtes (même les courtes) et d'éviter qu'elles ne collent. Il doit être inséré dans le logement prévu (P) sur le couvercle fonctionnel. Le séparateur passe au lave-vaisselle.



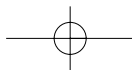
### CHAUFFE-SAUCE (Q)

Cet accessoire permet de maintenir la sauce au chaud pendant que les pâtes cuisent, en exploitant la vapeur de l'eau qui bout. Le chauffe-sauce doit être inséré dans le siège prévu (P) sur le couvercle fonctionnel. **Il ne convient pas pour réchauffer les sauces surgelées.** Le chauffe-sauce passe au lave-vaisselle.



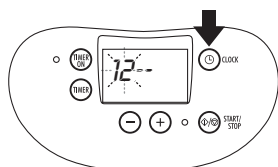
### COUVERCLE ESTHÉTIQUE (S)

**Le couvercle esthétique ne doit absolument pas être utilisé pendant le fonctionnement du cuiseur à pâtes.** Une fois que la cuisson est terminée, posez le couvercle sur le cuiseur pour empêcher la poussière de pénétrer à l'intérieur.

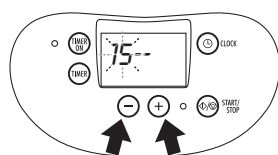


### MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE (SEULEMENT POUR LE MODÈLE AVEC MINUTERIE)

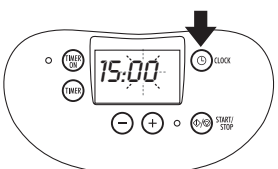
La première fois que l'appareil est branché sur le réseau électrique domestique ou juste après une coupure de courant, l'afficheur indique quatre tirets (- - : - -) et le temps de cuisson des pâtes (10) programmé automatiquement par la machine.



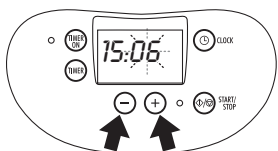
1. Appuyez sur la touche CLOCK (6).  
(les heures clignotent sur l'afficheur 1)



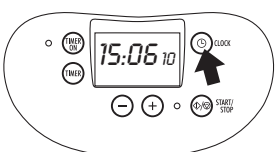
2. Réglez l'heure à l'aide des touches - (2) et + (3)  
(les heures clignotent sur l'afficheur 1)



3. Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK (6).  
(les minutes clignotent sur l'afficheur 1)

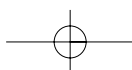


4. Réglez les minutes à l'aide des touches - (2) et + (3)  
(les minutes clignotent sur l'afficheur 1)



5. Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK (6).  
(l'afficheur 1 affiche l'heure programmée et, à droite, en plus petits caractères, les minutes de cuisson des pâtes)

- pour modifier l'heure programmée, appuyez sur la touche CLOCK (6) et procédez à une nouvelle programmation, en suivant la même marche (exécutez cette opération quand la machine ne travaille pas)
- La programmation de l'heure est nécessaire pour utiliser la fonction "départ retardé", elle ne l'est pas pour les cuissons immédiates.



## CUISSON DES PÂTES

### 1. CONSEILS PRATIQUES

- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez si la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Lors de la première utilisation de votre cuiseur à pâtes, lavez soigneusement à l'eau chaude + liquide vaisselle la cuve amovible, le panier, le couvercle fonctionnel et les autres accessoires.
- Ne mettez jamais la machine en marche sans eau dans la cuve. Si vous allumez votre cuiseur à pâtes sans eau, un dispositif de sécurité en arrêtera le fonctionnement ; dans ce cas, attendez qu'il refroidisse avant de le réutiliser.
- **L'eau doit être changée après chaque cuisson**; autrement, il risquerait de se former trop d'écume qui pourrait déborder.
- **Le couvercle esthétique ne doit absolument pas être utilisé pendant le fonctionnement du cuiseur à pâtes.**

### 2. CUISSON

- retirez le couvercle fonctionnel du panier en faisant levier avec les mains sur les ailettes (figure 1).
- tirez vers l'extérieur le levier situé en haut de la poignée du panier et sortez celui-ci en le soulevant (figure 2).
- extrayez la cuve du cuiseur à pâtes en la saisissant par les poignées (figure 3).
- remplissez la cuve d'eau froide ou chaude jusqu'à l'un des niveaux indiqués à l'intérieur (figure 4). **Ne dépassez JAMAIS le niveau MAX (fig. 5) pour ne pas faire déborder l'eau pendant la cuisson et ne mettez pas moins d'eau que le minimum prévu.**
- placez la cuve dans le cuiseur à pâtes en faisant coïncider les poignées (F) avec les logements prévus (C) (figures 5-6).
- ajoutez le sel : les doses sont standard (environ 10 grammes = 2 cuil. à c.) par litre d'eau (figure 7).
- insérez le panier dans la cuve en faisant coïncider le crochet avec le logement. Assurez-vous également que le mélangeur est correctement accroché au support. **Le panier doit rester relevé, au-dessus de l'eau (figure 8).**
- pâtes courtes : versez dans le panier la quantité désirée de pâtes (max. 500 g) (figure 9). Posez le couvercle fonctionnel sur le panier (fig. 10) en faisant pression sur les bords et vérifiez s'il est bien encastré. Insérez le chauffe-sauce ou le séparateur, selon le cas, dans le logement prévu (figure 11).
- spaghetti entiers (ou autres pâtes longues) : posez le couvercle fonctionnel sur le panier et versez les spaghetti en les répartissant de manière uniforme dans les trous disponibles (figure 12).
- si vous utilisez le chauffe-sauce (Q), répartissez les spaghetti dans les 3 trous libres.
- l'afficheur dispose d'un temps de cuisson (10 min) préprogrammé. Pour le modifier si le temps de cuisson indiqué sur l'emballage est différent, agissez sur les touches - (2) ou + (3). Appuyez sur la touche START/STOP (4) (figure 13) ; le cuiseur à pâtes commencera à marcher et le voyant correspondant s'allumera (5).
- dès que l'eau bout, le panier descend automatiquement et immerge toutes les pâtes. Le compte à rebours du temps de cuisson commence quand le panier est complètement descendu.
- vous pouvez à tout moment corriger le temps de cuisson indiqué sur l'afficheur en agissant sur les touches - (2) ou + (3).
- une minute avant la fin de la cuisson, l'appareil émettra un signal sonore pour avertir que la cuisson est presque terminée ; vous pouvez goûter les pâtes pour voir si elles sont à point.
- à la fin du temps de cuisson, le panier remonte automatiquement et l'appareil émet un signal sonore.
- si les pâtes sont encore dures, appuyez de nouveau sur la touche START/STOP (4) ; la machine cuira les pâtes encore une minute (temps pouvant être augmenté en appuyant sur la touche + (3)) et les égoutte-

ra automatiquement.

- pour interrompre la cuisson avant la fin programmée, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP (4); au bout de 30 secondes d'attente, le panier remontera automatiquement.
- vous pouvez à tout moment remonter manuellement le panier en tirant le curseur vers l'extérieur et en soulevant l'ensemble (figure 14).
- retirez le couvercle fonctionnel et versez les pâtes dans une terrine. Pour faciliter l'opération (surtout avec les spaghetti) vous pouvez décrocher le mélangeur de son support en pressant les deux ailettes (figures 15 et 16).
- **Si, une fois l'appareil démarré, vous devez ajouter de l'eau, procédez de la façon suivante :**
  1. appuyez sur la touche START/STOP (4) pour arrêter l'appareil ;
  2. ajoutez de l'eau en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX ;
  3. appuyez sur la touche START/STOP pour redémarrer l'appareil ;

### 3. AVERTISSEMENTS

- Il peut arriver qu'en branchant l'appareil, le mécanisme de mouvement automatique du panier vérifie le positionnement du panier même. Attendez que le curseur regagne sa position relevée avant d'effectuer une nouvelle cuisson.
- Ne touchez pas la cuve pendant la cuisson car elle atteint des températures élevées. Remontez-la TOUJOURS en la prenant par les poignées.  
Il est conseillé d'attendre que l'eau refroidisse avant de la jeter (figure 17).
- Ne sortez pas la cuve quand l'appareil est en marche.

### 4. CONSEILS UTILES POUR MIEUX UTILISER VOTRE CUISEUR À PÂTES

Les 3 niveaux indiqués à l'intérieur de la cuve (MIN - MED - MAX) correspondent à 1,5 - 2,5 - 3,5 litres d'eau.

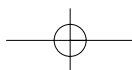
Réglez la quantité d'eau selon la quantité de pâtes désirée. Pour cuire une portion (jusqu'à 100 g) il suffit de remplir jusqu'au niveau minimum (l'eau bouillira plus vite). Jusqu'à 300 g, vous pouvez remplir jusqu'au niveau moyen et pour les grosses quantités (300-500 g) utilisez le niveau maximal. Il existe cependant des règles importantes à suivre pour certaines variétés de pâtes vendues dans le commerce :

**SPAGHETTI ENTIERS OU PÂTES LONGUES EN GÉNÉRAL:** pour une meilleure cuisson des pâtes longues en général, utilisez exclusivement les niveaux MED ou MAX. Si vous n'utilisez pas le chauffe-sauce, exploitez les quatre trous pour mieux répartir les spaghetti.

**SPAGHETTI CASSÉS:** pour les spaghetti cassés, n'utilisez JAMAIS le niveau MAX. Les niveaux MIN ou MED suffisent, même pour la quantité maximale (500 g). **Utilisez toujours le séparateur pour bien remuer les pâtes.**

**GNOCCHI MAISON:** pour ce type d'aliment très délicat, n'utilisez ni le panier ni les accessoires. La cuisson doit être exécutée selon la méthode classique : versez-les dans la cuve dès que l'eau bout et égouttez-les dans une passoire.

**PÂTES FRAÎCHES MAISON:** pour ce type de pâtes, utilisez toujours le niveau d'eau MAX et ajoutez un filet d'huile. Il est également conseillé de verser les pâtes manuellement une fois que l'eau bout et que le panier commence à descendre. Cela empêchera les pâtes de coller pendant la cuisson.



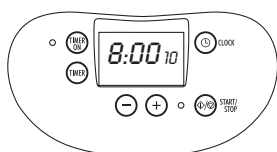
## PROGRAMMATION DE LA CUISSON AVEC MINUTERIE

### INTRODUCTION

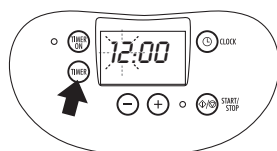
Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle vous désirez que vos pâtes soient cuites, automatiquement égouttées et prêtes à manger. Elle est très utile pour toutes les personnes qui souhaitent rentrer déjeuner ou dîner et trouver leur repas tout prêt.

### PROCÉDÉ ET RÉGLAGE DES COMMANDES

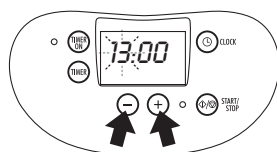
EXEMPLE : il est 8 heures du matin et vous voulez programmer votre cuiseur à pâtes pour manger des pâtes à 13 h 10. Préparez votre cuiseur à pâtes (avec l'eau, les pâtes et le sel) comme l'explique le chapitre CUISSON DES PÂTES paragraphe CUISSON page 27.



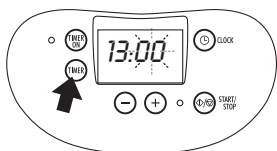
1. La première opération (si elle n'a pas déjà été faite) est de mettre l'horloge à l'heure (voir chapitre MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE page 26)



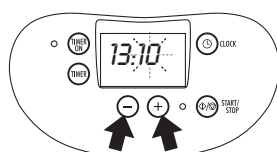
2. Appuyez sur la touche TIMER (7).  
(les heures clignotent sur l'afficheur 1)



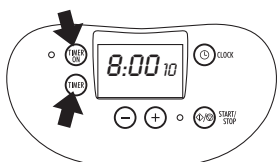
3. Réglez l'heure (de fin de cuisson, l'heure à laquelle les pâtes doivent être prêtes) à l'aide des touches - (2) et + (3)  
(les heures clignotent sur l'afficheur 1)



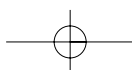
4. Appuyez sur la touche TIMER (7).  
(les minutes clignotent sur l'afficheur 1)

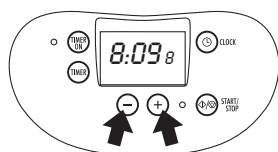


5. Réglez les minutes à l'aide des touches - (2) et + (3)  
(les minutes clignotent sur l'afficheur 1)



6. Appuyez sur la touche TIMER (7) ; l'heure revient, ainsi que les minutes de cuisson des pâtes. Appuyez sur la touche TIMER ON (8) pour entrer la programmation ; le voyant correspondant (9) de cuisson programmée s'allumera.





7. Au besoin, modifiez le temps de cuisson des pâtes à l'aide des touches - (2) et + (3).

### CONSIGNES IMPORTANTES

- le temps de cuisson des pâtes peut être modifié à tout moment sauf pendant que la machine fait bouillir l'eau. Si vous appuyez par erreur sur la touche - (2) ou + (3), l'afficheur (1) indiquera pendant quelques secondes le message "ERR" mais la commande continuera de marcher régulièrement. Attendez que le panier descende pour éventuellement modifier le temps de cuisson.
- si, pour une raison quelconque, vous voulez interrompre la programmation automatique de la cuisson avant que le cuiseur à pâtes n'ait commencé la phase de chauffage, il suffira d'appuyer sur la touche TIMER ON (8) ; le voyant correspondant (9) s'éteindra. Si, en revanche, le cuiseur à pâtes a déjà démarré et chauffe déjà l'eau (voyant 5 déjà allumé), vous devrez appuyer sur la touche START/STOP (4).
- si, pendant la programmation, une coupure de courant survient et dure plus de quelques secondes, la machine regagnera son état initial et perdra les programmations mémorisées.
- la minuterie pour la cuisson programmée est limitée à un arc de 24 heures à partir du moment où le voyant ON s'allume.
- la cuisson programmée fonctionne si le temps spécifié permet au cuiseur à pâtes de faire bouillir l'eau et de cuire les pâtes. Si le temps est trop court, dès la pression de la touche TIMER ON, le cuiseur à pâtes affichera le message "ERR". Dans ce cas, il suffira de reprogrammer la minuterie en donnant un temps plus long.
- **L'appareil peut tolérer max. 5 minutes de plus que le temps programmé.**
- une fois que la cuisson programmée est activée (voyant TIMER ON allumé) l'afficheur indique l'heure exacte. Pour afficher l'heure de la cuisson programmée, il suffit d'appuyer sur la touche TIMER : la programmation sera affichée pendant quelques secondes.



## NETTOYAGE

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil.

Évitez d'immerger votre cuiseur à pâtes dans l'eau et de le passer sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait provoquer des courts-circuits et des décharges électriques.

Après avoir laissé l'eau refroidir, videz la cuve (E) en la tenant par les poignées (F) pour la sortir. **Ne videz jamais votre cuiseur à pâtes en l'inclinant ou en le renversant.**

La cuve et tous les accessoires disponibles peuvent être lavés à l'eau chaude + liquide vaisselle ou passés au lave-vaisselle. Veillez à positionner la cuve (E) et le panier (G) de manière à ne pas rayer leur revêtement anti-adhésif. Quand vous nettoyez la cuve (E) et le panier (G), évitez les détergents abrasifs, les tampons métalliques et ustensiles pointus. Un chiffon doux humecté suffira. Il est conseillé de nettoyer le panier après chaque utilisation et de bien enlever les éventuels résidus de pâtes. Pour un nettoyage plus à fond, nous conseillons de décrocher le mélangeur de son support en pressant des doigts les languettes à l'intérieur du panier.

## ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, adressez-vous au Service Après-vente agréé par le Fabricant. Dans tous les cas, avant de faire appel à nos techniciens, vérifiez les points suivants:

PROBLÈME (mod. Base)	PROBLÈME (mod. avec Minuterie)	CAUSE/ SOLUTION
L'appareil ne marche pas	L'appareil ne marche pas	La fiche est mal enfoncée dans la prise. La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).
L'afficheur indique "E" ou "L" et émet un bip d'alarme	L'afficheur indique "H2O" ou "HI_t" et émet un bip d'alarme	appuyer sur la touche START/STOP (4) pour couper le signal sonore. assurez-vous qu'il y a de l'eau dans la cuve. laissez refroidir la machine pendant une demi-heure, ajoutez de l'eau et appuyez sur la touche START/STOP (4).
	L'afficheur indique "EPOS" et émet un bip d'alarme	La cuve est mal insérée. Assurez-vous que les poignées (F) sont bien encastrées dans leur logement (C).
L'afficheur indique "C" et émet un bip d'alarme	L'afficheur indique "Prob" et émet un bip d'alarme	appuyer sur la touche START/STOP (4) pour couper le signal sonore. la sonde de température est peut-être cassée. essayez de remettre la machine en marche.
L'afficheur indique "F" et émet un bip d'alarme	L'afficheur indique "FCO" et émet un bip d'alarme	appuyer sur la touche START/STOP (4) pour couper le signal sonore. le mécanisme de relevage est peut-être défectueux. essayez de remettre la machine en marche.
L'eau déborde de la cuve pendant la cuisson	L'eau déborde de la cuve pendant la cuisson	le niveau MAX admis a été dépassé. Vous avez utilisé l'eau de la cuisson précédente, pleine d'amidon. arrêtez la machine et essuyez soigneusement.