

TABLE DES MATIÈRES

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	22
INSTRUCTIONS DE MONTAGE	22
FONCTIONNEMENT.....	22
REMARQUE.....	22
RÉCIPIENT.....	23
MODE STAND-BY / MODE ACTIF DE VOTRE MULTICUISEUR (MULTI COOKER).....	23
DIRECTIVES DE CUISSON	24
CUISSON LENTE	24
FOUR / CUISSON (OVEN / BAKE).....	25
RISSOLÉ / SAUTÉ (BROWN / SAUTÉ)	25
VAPEUR (STEAM)	25
RICE (RIZ)	25
CUISSON AVEC LA FONCTION LENTE (LOW)	26
CUISSON AVEC LA FONCTION MOYENNE (MEDIUM)	26
CUISSON AVEC LA FONCTION HAUT (HIGH)	27
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)	27
CUISSON AVEC FONCTION FOUR / CUISSON (OVEN /BAKE) ..	28
CUISSON AVEC FONCTION RISSOLÉ / SAUTÉ (BROWN/SAUTÉ)	29
CUISSON AVEC FONCTION VAPEUR (STEAM).....	30
CUISSON AVEC FONCTION RIZ (RICE)	32
CHANGEMENT DE FONCTION EN COURS DE TRAITEMENT.....	34
RÉGLER LA MINUTERIE AVEC LA FONCTION DE CUISSON DÉJÀ COMMENCÉE.....	34
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	35
DÉPANNAGE	35
RECETTE.....	36

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

N'utilisez qu'une prise d'alimentation de 120 volts - 60 Hz

NOTICE

L'appareil dispose d'une prise polarisée (une fiche est plus longue que l'autre).

Par mesure de sécurité, cette prise ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que d'une seule façon. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la prise murale, inverser la prise. Si cela ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long.

Ne pas utiliser de rallonge.

IMPORTANT PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours observer des précautions de sécurité :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

2. CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. NE PAS L'UTILISER EN EXTÉRIEUR.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser des poignées ou des boutons. Des précautions extrêmes doivent être utilisées lorsque vous manipulez le récipient s'il est chaud. Utilisez toujours des gants à four ou des supports de récipient.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le récipient, le cordon ou la prise de le multicuiseur lent dans de l'eau ou un autre liquide. Si le récipient tombe dans un liquide, débranchez le cordon de la prise immédiatement. NE PAS toucher le liquide.
- Pour éviter une blessure accidentelle, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Débranchez le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une façon quelconque ou s'il n'est pas utilisé correctement.
Retournez l'appareil au SAV De'Longhi le plus proche (voir la garantie pour les détails) pour une examen, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.
- Si la prise chauffe, contactez un électricien qualifié.
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par De'Longhi car ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit où le cordon où le récipient pourraient entrer en contact avec de l'eau pendant leur utilisation.
- Ne pas placer sur ou près d'un chauffage au gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé

- Des précautions extrêmes doivent être utilisées lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou des liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil autrement que dans le but prévu.
- Afin d'éviter la possibilité que le multi cooker (multicuiseur) lent soit accidentellement retiré de la zone de travail, ce qui pourrait résulter en des dommages pour l'appareil ou des blessures personnelles, ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou de la surface de travail.
- Afin d'éviter tout dommage au cordon et un risque d'incendie ou d'électrocution, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris un four.
- Ne pas utiliser des détergents abrasifs/agressifs/acides, des éponges en métal ou de la laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- Évitez les changements de températures soudain, comme ajouter des aliments réfrigérés dans un récipient chauffé, ou verser de l'eau froide sur un couvercle chaud.
- Le couvercle est fait de verre et est par conséquent fragile. Le manipuler avec précautions.
- Attention : afin de réduire le risque de choc électrique, cuisinez uniquement dans le récipient fourni, ne pas utiliser d'autres récipients en métal.
- Attention : un récipient chaud peut endommager les surfaces de travail ou les tables, lorsque vous retirez le récipient de le multi cooker (multicuiseur) lent, ne le placez pas directement sur une surface non protégée. Toujours poser le récipient chaud sur un dessous de plat ou un support, ou une surface résistante à la chaleur.
- Si l'appareil est utilisé sur une surface de travail faite de matériaux en surface solide (p. ex. Silestone®, Corian®, etc.), suivez attentivement les indications du fabricant et/ou du fournisseur de la surface de travail.
- Pour débrancher, appuyez sur le bouton On/off (marche/arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Cet appareil est destiné à une utilisation sur surface de travail uniquement.
- AVERTISSEMENT : Les aliments déversés peuvent

causer des brûlures sérieuses. Maintenir l'appareil et le cordon à distance des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir, ne pas utiliser de prise en-dessous du comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge électrique.

25. Le produit est conforme aux normes de sécurité UL et CSA.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Après avoir retiré l'appareil de son emballage, vérifiez que toutes les pièces sont intactes.

Le couvercle est fait de verre et est par conséquent fragile. S'il est visiblement ébréché, entaillé ou rayé, il doit être remplacé. En utilisant, nettoyant ou déplaçant l'appareil, évitez de frapper ou de heurter le couvercle. Ne versez pas de liquide froid sur le verre tandis que l'appareil est chaud.

AVERTISSEMENT : Les accessoires de cuisson de cet appareil ne conviennent pas à la conservation de nourriture. Évitez de laisser pendant un temps prolongé des substances acides telles que du jus de citron / orange, de la tomate ou du vinaigre sur la surface des accessoires. Si ces substances restent pendant un certain temps sur les surfaces, elles peuvent endommager et détériorer les revêtements anti-adhésives.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V ~ 60 Hz

Puissance absorbée : 1350 W

Dimensions globales : LxPxH 17,7x12,5x11 po. (45x32x28 cm)

Poids (y compris les accessoires) : 13 lb (6 kg)

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A SÉLECTEUR DE FONCTION
- B BOUTON KEEP WARM (POUR MAINTENIR AU CHAUD)
- C SÉLECTEUR TIME/TEMPERATURE (TEMPS/TEMPÉRATURE)
- D BOUTON START/STOP (MARCHE/ARRÊT)
- E LUMIÈRE ROUGE
- F LUMIÈRE ROUGE KEEP WARM (POUR MAINTENIR AU CHAUD)
- G BOUTON SET TIME/TEMPERATURE (TEMPS/TEMPÉRATURE)
- H DISPLAY (ÉCRAN)
- I RÉCIPIENT
- L LID
- M CONTENEUR VAPEUR

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Pour utiliser votre multicuiseur (Multi Cooker) :

1. Déballiez soigneusement le multicuiseur (Multi Cooker).
2. Rincez la casserole (I), le couvercle en verre (L) et la grille (M) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez complètement.
3. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures de la base du multicuiseur (Multi Cooker) avec un chiffon doux et humide.
4. Placez le récipient dans la base de l'appareil.
5. Placez le couvercle sur le dessus du récipient.
6. Branchez le cordon électrique. Votre multicuiseur (Multi Cooker) est maintenant prêt à être utilisé.

FONCTIONNEMENT

Votre multicuiseur (Multi Cooker) De'Longhi cuit les aliments automatiquement une fois que vous définissez la durée et le mode de cuisson désirée. Une fois le temps expiré, l'appareil passe automatiquement au réglage Keep Warm (Maintien au chaud) (pour certaines fonctions uniquement, vérifiez les conseils de cuisson) et le témoin Keep Warm (Maintien au chaud s'allume).

Lorsque la durée et le mode de cuisson sont réglés, l'appareil exécute ces fonctions jusqu'à ce que la durée de cuisson expire ou que l'appareil soit éteint manuellement.

La visualisation de la température par défaut est °F. Il est possible de modifier la visualisation de la température en °C comme suit:

- En mode actif des fonctions OVEN/BAKE ou BROWN/SAUTE', maintenez le bouton Temp/Set enfoncé pendant 5 secondes: la visualisation changera de °F à °C.
- Une fois la visualisation modifiée, le contrôle émet le signal sonore de confirmation.
- En répétant la même opération, la visualisation changera à nouveau de °C à °F.

REMARQUE

- Le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) recommande que lorsque l'on cuit des aliments contenant de la viande dans un mode auto-cuiseur lent, la viande atteigne 140 °F (60 °C) pendant 2 heures. Ceci garantit que la viande atteigne des températures pendant la quantité de temps correcte.
- Ceci est un multicuiseur (Multi Cooker) à grande contenance et il est recommandé de cuire avec au moins 1 qt (1 l) de nourriture dans le récipient.
- Évitez de cuire des aliments surgelés. Utilisez des ingrédients frais à la température de la pièce uniquement.

RÉCIPIENT

Votre multicuiseur (Multi Cooker) De'Longhi est fourni avec un récipient en aluminium de 6-qt (5,7 l) avec revêtement anti-adhésif (I).

Le récipient compatible avec un lave-vaisselle peut également servir de plat sur une table à manger.

Il peut être difficile de verser si le récipient est plein ou presque plein, aussi il est recommandé d'utiliser une louche pour vider le contenu du récipient.

AVERTISSEMENT : Le récipient fourni avec votre multi cooker (multicuiseur) ne convient pas pour les plaques de cuisson ou les fours à micro-ondes.

Utilisez le récipient pour cuire uniquement dans le multi cooker (multicuiseur).

MODE STAND-BY / MODE ACTIF DE VOTRE MULTICUISEUR (MULTI COOKER)

Une fois que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, l'écran est allumé sur h00:00m / 000 pendant 20 secondes. Passé ce délai, le rétroéclairage de l'écran est réduit. Ceci est défini comme mode Stand-by (de veille).

En tournant le sélecteur de fonction (A), ou en appuyant sur n'importe quel bouton, ou en tournant le sélecteur Time/Temperature (Temps/Température), l'écran affichera par défaut la fonction sélectionnée. Ceci est défini comme le mode actif.

Si aucune action n'est entreprise dans les 20 secondes, le rétro-éclairage de l'écran diminue, revenant au mode Stand-by (veille).

Cette condition est valable à tout moment si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes en mode actif.

A digital display within a rounded rectangular frame. The top line shows 'h' followed by '00:00' and 'm'. The bottom line shows '000'.

En mode Stand-by (veille), si vous appuyez une fois sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la commande passe en mode actif.

Si le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) est appuyé à nouveau, la fonction actuellement sélectionnée démarre.

DIRECTIVES DE CUISSON

MODE AUTO-CUISEUR LENT					
CONFIGURATION	DESCRIPTION	RECETTE	TEMPÉRATURE DE LA FONCTION	MINUTERIE	MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)
FAIBLE (LOW)	Idéal pour les recettes à cuisson lente ou les morceaux de viande moins tendre qui requièrent des temps de cuisson plus longs pour développer une toute leur saveur.	Puddings à base d'œufs cuits Bœuf rôti Pains de bœuf Côtelettes de bœuf Morceaux de poulet/dinde Assaisonnement/farce Haricots/lentilles séchées Porc rôti Soupes avec des morceaux de viande moins tendre Ragoût de poulet	175°F (80 °C)	La durée par défaut est de h10:00m Réglable de 15 minutes à 24h, par créneaux de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
MOYEN (MEDIUM)	Mode approprié pour la plupart des recettes lorsque l'on dispose de temps pour les cuissons longues et lentes. Il s'agit d'un réglage idéal pour lancer la cuisson avant d'aller travailler le matin et servir à dîner le soir.	Pommes de terre au four Rôti de palerons de bœuf Côtelettes de bœuf Côtes de porc Ragoût aux pommes de terre Puddings Gâteaux de riz Œufs cuits Poires pochées Côtelettes de porc	185° (85 °C)	La durée par défaut est de h08:00m. Réglable de 15 minutes à 16h, par créneaux de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
HAUT (HIGH)	Essayez d'utiliser ce réglage lorsqu'un temps de cuisson plus court est désiré ou pour des recettes qui sont habituellement cuites au four ou rôti.	Soupe au bouillon Morceaux de poulet/dinde Viandes rôties Pommes de terre à la vapeur Ragoût au riz Boulettes	200 °F (93 °C)	La durée par défaut est de h04:00m Réglable de 15 minutes à 8h, par créneaux de 15 minutes	Réglé automatiquement à la fin du temps de cuisson, durée maximale de 12 h
MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)	NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR CUIRE DES ALIMENTS Ce réglage est destiné à réchauffer ou à maintenir au chaud un plat cuit uniquement	Tous les aliments cuits. Réchauffement de dîners, soupes, etc. Utiliser pour conserver les plats au chaud pendant les divertissements.	150°F (65 °C)	La durée par défaut est de h00:15m Réglable de 15 minutes à 12h, par créneaux de 15 minutes	-

CUISSON LENTE

La cuisson lente est parfaite pour les aliments qui requièrent une ébullition longue et lente, tels que les soupes, les bouillons, les ragoûts et les haricots secs. La cuisson lente est également idéale pour des types de viandes spécifiques telles que les rôtis de bœuf, les côtelettes, les épaules de porc et les jarrets d'agneau.

Les réglages moyen et lent sont généralement utilisés pour les recettes qui durent plus longtemps.

Lorsque vous commencez un plat plus tard dans la journée, sélectionnez le réglage Haut pour être sûr que les aliments sont cuits, chauds et prêts lorsque vous désirez les savourer.

MODE MULTICUISSON					
CONFIGURATION	DESCRIPTION	RECETTES	TEMPÉRATURE DE LA FONCTION	MINUTERIE	MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)
FOUR/CUISSON (OVEN / BAKE)	Essayez d'utiliser ce paramètre pour des recettes en général cuites.	Idéal pour les gâteaux et les pains. Également idéal pour rôtir les viandes, telles que le rôti de bœuf ou le poulet rôti.	De 300 °F à 400 °F, par créneaux de 25 °F	La durée par défaut est de h00:30m Ajustable de 5 minutes à 6h, par créneaux de 5 minutes	-
RISSOLÉ / SAUTÉ (BROWN / SAUTE')	Utilisez Rissolé/sauté comme vous le feriez avec une poêle sauté sur la cuisinière. Idéal pour la cuisson de la viande ou pour frire. Il utilise des températures élevées pour faire cuire le rissolé extérieur / sauté rapidement, en conservant la saveur et le jus à l'intérieur	Idéal pour la cuisson de la viande : Côtes de bœuf, rôti, osso buco et plats au poulet. Utilisez sauté pour créer des plats tels que les sautés et les aliments pour petit-déjeuner tels que les saucisses et les œufs brouillés.	De 400 °F à 450 °F, avec créneaux de 25 °F	La durée par défaut est de h00:01m Réglable de 1 minute à 1h, par créneaux de 1 minute	-
VAPEUR (STEAM)	Les méthodes les plus saines de cuisson d'une variété de poissons et de légumes	Légumes en général, crevettes, poulet, filets de poisson	Température par défaut de 212 °F (100 °C)	Le temps par défaut est de 30 minutes Réglable de 1 minute à 1h, par créneaux de 1 minute	-
RIZ (RICE)	Ajouter dans le récipient la quantité désirée de riz et d'eau. Page de référence 33 pour la carte de cuisson du riz.	Riz blanc à grain long et moyen, riz brun et riz noir	Température par défaut de 212 °F (100 °C)	Sélection automatique basée sur la quantité de riz et d'eau	Réglage automatique en fin de cuisson, 12h par défaut

FOUR/CUISSON (OVEN / BAKE)

Idéal pour les recettes généralement cuites. Aliments braisés, rôtis et pommes de terre.

Pour réchauffer les aliments, utilisez le four / cuire au four à 350 °F et remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient réchauffés. Puis passez à la fonction Maintien au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.

RISSOLÉ / SAUTÉ (BROWN / SAUTE')

Utilisez Brown/Sauté comme vous le feriez pour une poêle ou sautière sur la cuisinière pour une grande variété de recettes. Préparez un plat à poêlée rapidement sauté ou une nourriture brune dans la casserole comme première étape dans de nombreux plats favoris de la famille braisée.

VAPEUR (STEAM)

La cuisson à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson les plus saines. Aucun beurre ou ni huile n'est requis et moins de nutriments sont perdus dans le processus de cuisson à la vapeur. Un litre d'eau est utilisé pour la cuisson à la vapeur de base, suffisamment pour cuire la plupart des aliments.

La grille de cuisson à la vapeur doit être placée en position haute pour lever la nourriture au-dessus de l'eau.

RIZ (RICE)

La manière la plus simple de faire cuire du riz est de placer le riz dans une marmite et d'ajouter une quantité d'eau appropriée. Les temps de cuisson varient en fonction de la quantité de riz et de liquide de cuisson. Le contrôle électronique s'éteint automatiquement une fois que l'eau s'évapore complètement et que le riz est correctement cuit.

CUISSON AVEC LA FONCTION LENTE (LOW)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) avec les ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode veille, tournez le bouton de sélection de fonction (A) pour sélectionner la fonction LENTE (LOW).

L'écran inférieur est éteint, le bouton Set Time/Tempreature (Temps/Température) (G) est désactivé.

L'écran supérieur par défaut est h10:00m clignotant, ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de time/temperature (temps/température) (C)

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le cadran augmentera le temps par créneaux de 15 minutes, pour une durée maximale de h24:00m.

En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le cadran diminuera le temps par créneaux de 15 minutes, jusqu'à h00:15m.

Lors du réglage de la minuterie en tournant le sélecteur de Temps/Température (C), l'affichage cessera de clignoter.

Si aucune sélection n'est effectuée pendant 1 seconde, l'affichage recommence à clignoter.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée est lancée, l'écran supérieur cesse de clignoter, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, le temps de cuisson commence.

Si le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode Stand-by (veille).



h 12:45 m

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

Le voyant rouge autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (E) s'allume, l'écran passe en mode veille.

Une fois la durée définie écoulée, la commande arrête la fonction, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran affiche « Fin » en clignotant pendant 5 minutes.



E nd

Tandis que « Fin » clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

La commande passe en mode Stand-by (veille)

Si aucune autre mesure n'est prise après 5 minutes de « Fin » clignotant, la commande passe automatiquement à la fonction maintien au chaud (Keep Warm).

Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allume, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, les points commencent à clignoter.

Une fois que le temps de la fonction maintien au chaud (Keep Warm) est écoulée, le contrôle s'éteint et passe en mode veille.

CUISSON AVEC LA FONCTION MOYEN (MEDIUM)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) avec les ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode Stand-by(veille), tournez le bouton de sélection de fonction (A) pour sélectionner la fonction MOYEN (MEDIUM).

L'écran inférieur est éteint, le bouton Set Time/Tempreature (Temps/Température) (G) est désactivé.

L'écran supérieur par défaut est h08:00m clignotant, ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de Time/temperature (temps/température) (C)

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le cadran augmentera le temps par créneaux de 15 minutes, pour une durée maximale de h16:00m.

En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le cadran diminuera le temps par créneaux de 15 minutes, jusqu'à h00:15m.

Lors du réglage de la minuterie en tournant le sélecteur de Time/Température (Temps/Température) (C), l'affichage cessera de clignoter.

Si aucune sélection n'est effectuée pendant 1 seconde, l'affichage recommence à clignoter.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée est lancée, l'écran supérieur cesse de clignoter, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, le temps de cuisson commence.

Si le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode Stand-by (veille).



h 02:15 m

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant

sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

Le voyant rouge autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (E) s'allume, l'écran passe en mode Stand-by (veille).

Une fois la durée définie écoulée, la commande arrête la fonction, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran affiche « Fin » en clignotant pendant 5 minutes.



Tandis que « Fin » clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

La commande passe en mode veille.

Si aucune autre mesure n'est prise après 5 minutes de « Fin » clignotant, la commande passe automatiquement à la fonction maintien au chaud (Keep Warm).

Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) allumera, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop s'allumera, les points commenceront à clignoter.

Une fois que le temps de la fonction maintien au chaud (Keep Warm) est écoulée, le contrôle s'éteint et passe en mode veille.

CUISSON AVEC LA FONCTION HAUT (HIGH)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) avec les ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

Depuis le mode stand-by (veille), tournez le bouton de sélection de fonction (A) pour sélectionner la fonction HIGH (HAUT).

L'écran inférieur est éteint, le bouton Set Time/Temperature (Temps/Température) (G) est désactivé.

L'écran supérieur par défaut clignote sur h04:00m, ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le cadran augmentera la durée par créneaux de 15 minutes, pour une durée maximale de h08:00m.

En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le cadran diminuera le temps par créneaux de 15 minutes, jusqu'à h00:15m.

Lors du réglage de la minuterie en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C), l'affichage cessera de clignoter.

Si aucune sélection n'est effectuée pendant 1 seconde, l'affichage recommence à clignoter.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction

de cuisson sélectionnée est lancée, l'écran supérieur cesse de clignoter, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, le temps de cuisson commence.

Si le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode Stand-by (veille).



Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

Le voyant rouge autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (E) s'éteint, l'écran passe en mode Stand-by (veille).

Une fois la durée définie écoulée, la commande arrête la fonction, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran affiche « Fin » en clignotant pendant 5 minutes.



Tandis que « Fin » clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

La commande passe en mode Stand-by (veille).

Si aucune autre mesure n'est prise après 5 minutes de « Fin » clignotant, la commande passe automatiquement à la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).

Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allume, et le voyant rouge (E) autour du bouton Start/stop (Marche/arrêt) s'allume.

Une fois que le temps de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) est écoulée, le contrôle s'éteint et passe en mode Stand-by (veille).

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Sélection automatiquement de la fonction Maintien au chaud (Keep Warm)

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) est automatiquement activée à la fin de la cuisson de certaines fonctions (VOIR LES CONSEILS DE CUISSON).

Une fois que la minuterie de la fonction est écoulée et que le message « Fin » clignote pendant 5 minutes, la commande s'allume automatiquement la fonction Maintien au chaud (Keep Warm) le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) et le témoin rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allument, et l'écran affichera un compte à rebours de h00:00m à h12:00m, avec des créneaux de 1 minute.



Si aucune action n'est effectuée, au bout de 12 heures, la commande s'arrête et passe en mode Stand-by (veille). Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) et le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint.

Sélection manuelle de la fonction Maintien au chaud (Keep Warm)

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) peut également être activée manuellement en appuyant sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud) (B).

En mode Stand-by ou en mode actif (mais pas pendant une fonction de cuisson déjà démarrée), vous pouvez activer la fonction en appuyant sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud) (B).

Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allumera, l'affichage passera en mode actif et affichera h00:15m.

En appuyant de nouveau sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud) (B), la fonction sera désactivée : le contrôle passera en mode Stand-by (veille) et le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allumera.

Il est également possible de désactiver la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) (si celle-ci n'est pas déjà démarrée) en tournant le sélecteur de fonction (A) : Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'éteint et la commande passe en mode actif, affichant la condition par défaut de chaque fonction pendant 20 secondes. Passé ce délai, le rétroéclairage de l'écran est réduit en mode Stand-by (veille).

Lorsque la fonction Maintien au chaud (Keep Warm) est sélectionnée, vous pouvez régler le temps de Keep Warm (maintien au chaud) de h00:15m à h12:00m, avec des créneaux de 15 minutes en tournant le cadran Time/Temperature (Temps/Température) (C). Si le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D) n'est pas appuyé pendant 20 secondes, la commande passe en mode Stand-by (veille).

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) commence et le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume.



Une fois que la durée établie s'est écoulée, la commande s'éteint et passe en mode Stand-by (veille). Le voyant rouge Keep Warm

(Maintien au chaud) (F) et le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteindra.

Dans les deux cas ci-dessus (Manuel ou Automatique), il est possible d'arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) et du voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allume, l'affichage passe en mode Stand-by (veille).

CUISSON AVEC FONCTION OVEN/BAKE (FOUR / CUISSON)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) avec les ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

En mode veille, tournez le sélecteur de fonctions (A) pour sélectionner la fonction OVEN/BAKE (FOUR / CUISSON).

L'écran supérieur affichera par défaut h00:30m clignotant, puis ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le cadran augmentera le temps par créneaux de 5 minutes, pour une durée maximale de h06:00m.

En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le cadran diminuera le temps par créneaux de 5 minutes, jusqu'à h00:05m.

Lors du réglage de la minuterie en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C), l'affichage cessera de clignoter.

En appuyant sur le bouton de réglage Time/Temperature (Temps/Température) (G), l'écran supérieur cessera de clignoter et l'écran inférieur affichera par défaut une température de 350 °F.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le cadran augmentera la température, par créneaux de 25 °F, pour un maximum de 400 °F.

En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le cadran diminuera par créneaux de 25 °F, jusqu'à 300 °F.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume.

L'écran inférieur est maintenant éteint et l'écran supérieur affiche alternativement les messages « PRE » et « HEAT » (« CHAUFFAGE »).



Une fois que le récipient atteint la température cible, l'écran su-

périeur indique l'heure sélectionnée et l'écran inférieur indique la température sélectionnée. La minuterie commence maintenant le compte à rebours.



h 0 1:35 m
350°F

Il est possible de modifier les réglages de l'heure et de la température à tout moment pendant le fonctionnement du cuiseur, en appuyant sur le bouton Set Time/Temperature (Temps/Température) (G) et en tournant le cadran Time/Temperature (Temps/Température) (C) comme décrit précédemment.

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D). Le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran passe en mode veille.

Une fois le temps de la fonction écoulée, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint et l'écran affiche « End » en clignotant pendant 5 minutes, après quoi le contrôle s'éteint et passe en mode Stand-by (veille).



End

Tandis que « Fin » clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

CUISSON AVEC FONCTION RISSOLÉ/SAUTÉ (BROWN/SAUTÉ)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) avec les ingrédients.
4. Remplacez le couvercle.

En mode Stand-by (veille), tournez le sélecteur de fonctions (A) pour sélectionner la fonction RISSOLÉ/SAUTÉ (BROWN/SAUTÉ).

L'écran supérieur affichera par défaut h00:01m clignotant, puis ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le sélecteur augmentera la durée par créneaux de 1 minute, pour une durée maximale de h01:00m.

En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le sélecteur diminuera le temps par créneaux de 15 minutes, jusqu'à h00:01m.

Lors du réglage de la minuterie en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C), l'affichage cessera de clignoter.

En appuyant sur le bouton de Set Time/Temperature (Réglage du Temps/Température) (G), l'écran supérieur arrête de clignoter et l'écran inférieur indique le réglage de température clignotant à 400°F. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le sélecteur augmentera la température, par créneaux de 25°F, pour une température maximale de 450°F.

En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le sélecteur diminuera par créneaux de 25°F, jusqu'à 400°F.

Lors du réglage de la température en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C), l'affichage cessera de clignoter.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume.

L'écran inférieur est maintenant éteint et l'écran supérieur affiche alternativement les messages « PRE » et « HEAT » (« CHAUFFAGE »).



PRE



HEAT

Une fois que le récipient atteint la température cible, l'écran supérieur indique l'heure sélectionnée et l'écran inférieur indique la température sélectionnée.

La minuterie commence maintenant le compte à rebours pour le temps de cuisson.



h 00:38 m
400°F

Il est possible de modifier les réglages de l'heure et de la température à tout moment pendant la fonction, en appuyant sur le bouton de réglage Time/Temperature (Temps/Température) (G) et en tournant le sélecteur Temps/Température (C) comme décrit précédemment.

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D). Le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) s'éteint, l'écran passe par défaut en mode Stand-by (veille).

Une fois le temps de la fonction écoulée, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint et l'écran affiche « End » en clignotant pendant 5 minutes, après quoi le contrôle s'éteint et passe en mode Stand-by (veille).

Lorsque « Fin » clignote, vous pouvez réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

CUISSON AVEC FONCTION VAPEUR (STEAM)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Placez la grille à vapeur (M) dans le récipient (I).
4. Remplissez la casserole d'eau (environ 1Qté maximum).
5. Placez la nourriture sur la grille à vapeur.
4. Remplacez le couvercle.

AVERTISSEMENT : Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de la fonction Vapeur (Steam). La vapeur générée à l'intérieur du récipient s'écoule à travers un évent de vapeur situé sur le couvercle et entourant le couvercle, ce qui peut provoquer de graves brûlures.

Depuis le mode veille, tournez le sélecteur de sélection de fonction (A) pour sélectionner la fonction Vapeur (Steam).

L'écran inférieur est éteint, le bouton de Set Time/Temperature (Temps/Température)(Réglage Temps/température) (G) est désactivé car une température par défaut est utilisée pour la fonction Vapeur (Steam).

L'écran supérieur affichera par défaut h00:30m clignotant, puis ajustez le temps de cuisson en tournant le sélecteur de Time/Temperature (Temps/Température) (C).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le sélecteur augmentera le temps par créneaux de 1 minute, pour une durée maximale de h01:00m.

En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le sélecteur diminuera le temps par créneaux de 1 minute, jusqu'à h00:01m.

La température pour cette fonction est automatiquement activée en mode Vapeur (Steam), et non affichée.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, l'écran supérieur affiche alternativement le message PRÉ et HEAT (CHAUFFAGE), de manière cyclique.



Une fois que l'appareil atteint l'eau bouillante (environ 212 °F / 100 °C), l'écran supérieur indique l'heure sélectionnée. La minuterie commence maintenant le compte à rebours.

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D). Le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteindra, l'écran passera en mode veille.

Une fois le temps de la fonction écoulée, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint et l'écran affiche « End » (Fin) en clignotant pendant 5 minutes, après quoi le contrôle s'éteint et passe en mode Stand-by (veille).

Lorsque « End » (Fin) clignote, vous pouvez réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

La fonction Steam (vapeur) intègre également le contrôle de sécurité. Une fois que l'appareil détecte que l'eau à l'intérieur du récipient est complètement évaporée, le courant s'éteint immédiatement.

La minuterie de l'écran supérieure s'arrête et conserve la valeur de temps affichée.

Le symbole d'avertissement de triangle est affiché fixe et le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) clignote.

L'écran inférieur affichera alternativement le message « Fill » (Remplir) et « H2O ».



Vous pouvez remplir le récipient avec de l'eau et redémarrer le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

Une fois que vous avez appuyé sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), le symbole d'avertissement du triangle s'éteint, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume, le message « Fill » (Remplir) et « H2O » est désactivé et le compte à rebours recommence.

Après avoir appuyé sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) (D) :

- si le contrôle détecte que le récipient a été rempli, le contrôle continuera à exécuter la fonction.
- si le contrôle détecte que le récipient n'a pas été rempli, le contrôle reviendra au message d'avertissement, et éteindra l'alimentation.

Si vous n'appuyez pas sur le bouton Start/stop (Marche/arrêt) (D) pendant le mode d'avertissement, après 1 heure, le contrôle s'éteint en mode Stand-by (veille).

Conseils pour la vapeur

La cuisson à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson les plus saines. Aucun beurre ou ni huile n'est requis et moins de nutriments sont perdus dans le processus de cuisson à la vapeur.

Un quart (4C) d'eau est utilisé pour la cuisson de base à la vapeur. Remplissez le récipient pendant la cuisson pour des recettes de temps prolongé.

TABEAU RÉCAPITULATIF DES CONSEILS DE CUISSON EN COURS

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON
Asperges	1 pound moyenne	coupé	4 – 7 minutes
Brocolis	1 bouquet (environ 16 to 20 oz. - 450 à 560 grammes)	Morceaux de 2-inch (5 cm)	7 – 10 minutes
Carottes, petites	1 pound	entier	10 – 12 minutes
Choufleur	1 pound	morceaux	12 – 15 minutes
Fenouils	1 pound	quartiers	20 – 25 minutes
Pommes de terre nouvelles	1 pound	en quartier/coupée en deux	15 – 20 minutes
Courge, été/courgette	1 pound	tranches de ½-inch (10 cm)	5 – 8 minutes
Crevettes	1 pound (grande) (environ 21-25)	épluchées et déveinées	4 – 5 minutes
Poisson à nageoires (saumon, espadon, etc.)	1 pound	Couper en portion	8 – 12 minutes

CUISSON AVEC FONCTION RIZ (RICE)

1. Placez l'appareil sur une surface de travail propre et sèche.
2. Retirez le couvercle en verre (L).
3. Remplissez le récipient (I) de riz et d'eau.
4. Remplacez le couvercle.

AVERTISSEMENT : Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de la fonction Riz. La vapeur générée à l'intérieur du récipient s'écoule à travers un évent de vapeur situé sur le couvercle et entourant le couvercle, ce qui peut provoquer de graves brûlures.

Depuis le mode veille, tournez le sélecteur de sélection de fonction (A) pour sélectionner la fonction RIZ.

L'écran inférieur est éteint, le bouton de Réglage du Time/Température (Temps/Température) (G) est désactivé car une température par défaut est utilisée pour la fonction Rice (Riz).

L'écran supérieur par défaut est h00:00m.

La température pour cette fonction est automatiquement réglée sur le mode de fonction Riz, et non affichée.

En appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D), la fonction de cuisson sélectionnée démarre, le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allume et l'écran affiche un décompte de l'heure à partir de h00:00m jusqu'à ce que le riz soit bien cuit et l'eau à l'intérieur du récipient se soit entièrement évaporée.

A digital display showing the time 00:20m. The 'h' is small and positioned to the left of the first two zeros. The 'm' is small and positioned to the right of the last zero.

Il est possible d'interrompre la fonction à tout moment en appuyant sur le bouton Start/stop (Marche/arrêt) (D). Le voyant rouge (E) situé autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran passe en mode Stand-by (veille).

Une fois que l'appareil détecte que l'eau à l'intérieur du récipient est entièrement évaporée, le riz est correctement cuit, la commande arrête la fonction, le bouton rouge (E) Start/Stop (Marche/arrêt) s'éteint, l'écran clignote en affichant « End » (Fin).

A digital display showing the time 00:24m and the word 'End'. The 'h' is small and positioned to the left of the first two zeros. The 'm' is small and positioned to the right of the last zero. The word 'End' is displayed below the time.

Tandis que « End » (Fin) clignote, vous pouvez réinitialiser la commande en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

La commande passe en mode Stand-by (veille).

Si aucune action n'est effectuée au bout de 5 minutes de cligno-

tement, la commande bascule automatiquement sur la fonction Maintien au chaud (Keep Warm).

Le voyant rouge Keep Warm (Maintien au chaud) (F) s'allumera, le voyant rouge (E) autour du bouton Start/Stop (Marche/arrêt) s'allumera, la minuterie redémarrera à partir de h00:00m.

Une fois que le temps de la fonction Maintien au chaud (Keep Warm) est écoulée, la commande s'éteint et passe en mode Stand-by (veille).

IMPORTANT : Évitez de passer trop de temps en mode de Maintien au chaud (Keep Warm), car le riz risque de trop cuire. Nous vous recommandons de ne pas laisser le riz dans le cuiseur pendant plus d'une heure en mode keep warm (maintien au chaud).

Conseils pour la cuisson du riz

La manière la plus simple de faire cuire du riz est de placer le riz dans une marmite et d'ajouter une quantité d'eau appropriée.

REMARQUES :

- Les temps de cuisson varient en fonction de la quantité de riz, du type de riz et du liquide de cuisson.
- Pour les grains et le riz de spécialité, utilisez le tableau fourni à la page 15.
- Tous les grains/riz et l'eau/liquide sont mesurés dans une tasse à mesurer standard. Ajoutez du sel en fonction de votre goût.
- 1 tasse de riz non cuit donne 2 à 3 portions.
- Rincez le riz standard avec beaucoup d'eau courante avant la cuisson. Cela éliminera l'excès d'amidon pour un meilleur résultat final, avec moins de mousse générée pendant la cuisson, réduisant ainsi les débordements. Cela réduira également le film d'amidon sur le fond du récipient une fois le riz cuit. Le riz aromatisé et le riz enrichi ne doivent pas être rincés pour éviter l'élimination des épices aromatiques ou des nutriments.
- La quantité d'eau peut varier légèrement en fonction du type de riz et de la marque.
- Ajustez la quantité d'eau en fonction de vos goûts si nécessaire : augmentez l'eau pour obtenir plus de riz cuit, diminuez l'eau pour obtenir moins de riz cuit.
- Le riz complet et noir nécessite généralement des temps de cuisson plus longs que le riz blanc.
- Le riz étuvé est un procédé qui fournit plus de nutriments que le riz blanc, tout en réduisant le temps nécessaire à la préparation finale. Cela permet donc d'utiliser moins d'eau.
- Vous ne devez pas préparer ces quantités en quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau.
- Le multicuiseur utilisera moins d'eau que la préparation traditionnelle à base de riz. Veuillez consulter les recommandations du tableau ci-dessous pour certains types courants de riz.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES CONSEILS DE CUISSON EN COURS

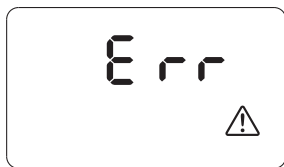
TYPE DE RIZ	QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU
Riz blanc à grain long	1 TASSE	1 $\frac{3}{4}$ TASSE
	2 TASSE	3 TASSE
	3 TASSE	4 $\frac{1}{4}$ TASSE
	4 TASSE	6 TASSE
Riz blanc à grain moyen	1 TASSE	1 $\frac{1}{2}$ TASSE
	2 TASSE	2 $\frac{1}{2}$ TASSE
	3 TASSE	3 $\frac{1}{2}$ TASSE
Riz complet	1 TASSE	2 $\frac{1}{4}$ TASSE
	2 TASSE	3 TASSE
Riz espagnol jaune (Amarillo arroz)	1 TASSE	2 TASSE
	2 TASSE	3 $\frac{1}{4}$ TASSE
	3 TASSE	4 $\frac{1}{2}$ TASSE
Arborio	1 TASSE	1 $\frac{3}{4}$ TASSE
	2 TASSE	3 TASSE
	3 TASSE	4 TASSE
Riz complet entier à long grain	1 TASSE	2 $\frac{1}{4}$ TASSE
	2 TASSE	3 TASSE
	3 TASSE	4 $\frac{1}{2}$ TASSE
Riz blanc à grain moyen enrichi	1 TASSE	1 $\frac{3}{4}$ TASSE
	2 TASSE	3 TASSE
	3 TASSE	4 $\frac{1}{4}$ TASSE

CHANGEMENT DE FONCTION EN COURS DE TRAITEMENT

Pendant chaque fonction de cuisson déjà en cours, vous pouvez tourner le sélecteur de fonctions (A) en modifiant la fonction de cuisson.

Ce changement variera en fonction de la fonction en cours d'exécution.

- Changement parmi les fonctions LENT/MOYEN/HAUT du mode Cuiseur Lent :
L'écran continuera le compte à rebours du temps précédemment sélectionné, si le temps maximum de la fonction nouvellement sélectionnée n'est pas dépassé et change le réglage de la température pour la nouvelle fonction sélectionnée.
- Passer des fonctions LENT/MOYEN/HAUT du mode Cuiseur lent à d'autres fonctions du mode Multicuiseur (Multi Cooker) :
La commande arrête immédiatement toute fonction de cuisson et l'affichage indique « Err » et le symbole d'avertissement.



Vous pouvez réinitialiser le mode d'erreur en appuyant une seule fois sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) (D).

En appuyant sur le bouton Strat/Stop (Marche/arrêt), vous activez la nouvelle fonction sélectionnée.

Si aucune mesure n'est prise, après 20 secondes, l'écran cessera de clignoter et passera en mode veille.

- En modifiant de fonction CUISSON/RÔTI/VAPEUR/RIZ du mode Multicuiseur (Multi Cooker) :
La commande arrêtera immédiatement toute fonction de cuisson et l'affichage indique « Err » et le symbole d'avertissement.



Vous pouvez réinitialiser le mode d'erreur en appuyant sur le bouton Strat/Stop (Marche/arrêt) (D).

Une pression supplémentaire sur le bouton Start/Stop (Marche/arrêt) lance la fonction sélectionnée.

Si aucune mesure n'est prise, après 20 secondes, l'écran cessera de clignoter et passera en mode Stand-by (veille).

RÉGLER LA MINUTERIE AVEC LA FONCTION DE CUISSON DÉJÀ COMMENCÉE

Pendant chaque fonction de cuisson déjà démarrée, vous pouvez régler la minuterie en appuyant sur le bouton de Set Time/Température (Réglage Temps/Température) (G) et en tournant le sélecteur Time/Température (Temps/Température) (C).

Lors du mouvement du sélecteur de Time/Température (Temps/Température)(C), l'affichage commence à clignoter pour indiquer l'heure en cours.

Si vous ne sélectionnez plus le sélecteur de Time/Température (Temps/Température) (C), après 3 secondes, l'affichage cessera de clignoter, confirmant la valeur.

En sélectionnant la le sélecteur de Time/Température (Temps/Température) (C), l'écran affichera un ajustement de la valeur de temps en fonction de la fonction en cours.

Voir ci-dessous des exemples comment la commande sélectionne les différentes valeurs de temps :

Pour les fonctions Cuiseur lent (Slow cooker) et Maintien au chaud (Keep Warm)

En tournant le sélecteur de Time/Température (Temps/Température), l'affichage indique la valeur multiple de 15 minutes la plus proche.

- 01:34 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 01:45
- 01:34 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 01:30
- 03:54 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 04:00
- 03:54 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 03:45
- 02:16 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 02:30
- 02:16 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 02:15

Si aucune autre étape du sélecteur Time /Température (Temps/Température) ne se déplace, (C), après 3 secondes, l'affichage cesse de clignoter pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour les fonctions de cuisson

En tournant le sélecteur Time /Température (Temps/Température) (C), l'affichage indique la valeur multiple de 5 minutes la plus proche.

- 01:34 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 01:35
- 01:34 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 01:30

- 03:52 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 03:55
- 03:52 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 03:50
- 02:16 > Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur
> l'écran affiche 02:20
- 02:16 > Tourner le sélecteur dans le sens antihoraire
> l'écran affiche 02:15

S'il n'y a aucune autre étape du sélecteur Time /Temperature (Temps/Température), (C), après 3 secondes, l'affichage cesse de clignoter pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour les fonctions Brown (Rissolé), sauté et Steam (vapeur)

Une autre sélection du sélecteur de Time /Temperature (Temps/Température) (C), dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, augmentera ou diminuera la valeur temporelle de 1 minute.

Si vous ne sélectionnez plus le sélecteur de temps/température (C), après 3 secondes, l'affichage cessera de clignoter, confirmant la nouvelle valeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Voici quelques conseils pour vous assurer que votre auto-cuiseur lent vous procure des années de service.

Le récipient et le couvercle vont au lave-vaisselle, mais De'Longhi recommande de laver la marmite à la main pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

- Débranchez votre Multicuisineur (Multi Cooker) et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs/agressifs qui peuvent endommager le récipient ou l'extérieur de l'appareil.
- Placer le récipient et le couvercle dans le lave-vaisselle ou laver avec de l'eau chaude savonneuse.
- Si des aliments collent à la surface, remplissez le récipient avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- S'il est nécessaire de décaper, utilisez un agent nettoyant non abrasif ou un détergent liquide avec un tampon ou une brosse en nylon.
- Essuyez les surfaces intérieures du récipient avec un tampon doux.

DÉPANNAGE

Détection du récipient

La commande électronique est capable de détecter si le récipient a été correctement installé dans le Multi Cooker (multicuisineur).

Ceci est une caractéristique de sécurité importante qui garantit que votre appareil fonctionne correctement.

Une fois que l'appareil est connecté à l'alimentation ou pendant un processus de cuisson, si le récipient n'a pas été correctement ajouté dans l'appareil (ou est retiré de l'appareil), la commande arrêtera immédiatement toute fonction de cuisson et l'écran affichera par défaut le message ci-dessous :



Une fois que le récipient est correctement installé dans l'appareil, le symbole d'avertissement s'éteint immédiatement et l'écran affiche par défaut :

- mode stand-by (veille) si aucune fonction de cuisson n'était en cours
- la fonction en cours si une fonction de cuisson était en cours

REMARQUE : Veuillez noter que ce message d'erreur peut s'afficher si la commande électronique détecte d'autres types de dysfonctionnement.

Si votre récipient est déjà installé dans l'appareil et que l'erreur est affichée, vérifiez que le récipient est correctement et entièrement installé dans la base du multicuisineur, en ajustant sa position en bougeant.

Si le récipient a été correctement installé et qu'un message d'erreur est toujours affiché, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez le service clientèle De'Longhi pour obtenir de l'aide.

Le Multicuisineur (Multi Cooker) n'est pas allumé ou l'écran LCD est éteint	Vérifiez que la prise de courant est correctement insérée dans la prise murale Insérez la prise de courant dans une prise murale différente Vérifiez le disjoncteur Si la solution ci-dessus ne résout pas le problème, l'appareil peut avoir subi un dysfonctionnement. Débranchez l'appareil de la prise et contactez le service SAV De'Longhi pour une assistance.
--	--

RECETTES

Entrecôte à la crème de raifort

Pour 4 personnes

Prép. : 15 mn

Cuisson : 3 heures, 10 mn

Durée totale : 3 heures, 25 mn

Ingrédients :

2 lbs d'entrecôtes

¾ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 tasse de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

2 oignons Vidalia, tranchés

1 lb de petites pommes de terre rouges

1 ½ tasse de carottes tranchées

2 gousses d'ail hachées

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à soupe d'eau froide

1 cuillère à soupe de persil frais haché

1/3 tasse de crème aigre

2 cuillères à soupe de raifort

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Préparation :

Assaisonner les entrecôtes courtes avec ½ cuillère à café de sel et ¼ de cuillère à café de poivre. Tournez le sélecteur de fonction sur Brown/Sauté (Rissolé/Sauté). Réglez la minuterie sur 5 minutes et préchauffez le Multicuisineur (Multi Cooker). Réglez la température sur 400°F(200 °C). Ajouter les entrecôtes et l'huile et cuire en retournant de temps en temps jusqu'à ce que les entrecôtes soient dorées, pendant environ 5 minutes. Ajouter le bouillon, la sauce Worcestershire, les oignons, les pommes de terre, les carottes et l'ail.

Tournez le sélecteur de fonction sur High (Haut) et réglez la minuterie sur 3 heures. Au cours des 15 dernières minutes de cuisson, fouetter ensemble la farine et l'eau dans un petit bol jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le mélange de farine aux entrecôtes courtes. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe et que la viande et les légumes soient tendres. Incorporer le persil.

Pendant ce temps, pour obtenir la crème au raifort, mélanger la crème aigre, le raifort et la moutarde dans un petit bol. Servir avec les entrecôtes et les légumes.

Tacos au poulet effiloché

Pour 6 personnes (rendement : 6 tasses)

Prép. : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Durée totale : 55 mn

Ingrédients :

1 ¾ lbs de cuisses de poulet désossées sans peau

½ cuillère à café de sel

2 cuillères à café d'huile d'olive

1 lb de tomates, décortiquées, rincées et coupées en quartiers

1 oignon, tranché

1 pot de sauce verte (16 oz)

2 piments jalapeño, hachés finement

2 gousses d'ail hachées

1 boîte de haricots noirs rincés et égouttés (15 oz)

¼ tasse de coriandre fraîche hachée

6 tortillas, chauffées

Crème aigre, coriandre fraîche hachée, oignon rouge en dés pour servir (facultatif)

Préparation :

Saupoudrer le poulet avec le sel. Tournez le sélecteur de fonction sur Brown/Sauté (Rissolé/Sauté). Réglez la minuterie sur 5 minutes et préchauffez le Multicuisineur (Multi Cooker). Réglez la température sur 175 °C. Ajouter le poulet et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 5 minutes. Ajouter les tomates, les oignons, la sauce, les jalapeños et l'ail. Tournez le sélecteur de fonction sur four/cuisson. Couvrir et cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre à la fourchette, environ 30 minutes.

Transférer le poulet sur une planche à découper. Avec deux fourchettes, déchiqueter le poulet en petits morceaux. Incorporer le poulet et la coriandre dans le Multicuisineur (Multi Cooker) ; chauffer à travers.

Servir avec les tortillas réchauffées. Garnir de crème aigre, de coriandre et d'oignon rouge si vous le voulez.

Bœuf bourguignon

Pour 4 personnes (6 tasses)

Prép. : 15 mn

Cuisson : 3h 18 min

Durée totale : 3h 22 min

Ingrédients :

6 tranches de bacon hachées

1 ½ lbs paleron de bœuf désossé, coupé en morceaux de 5 cm

1 oignon haché

2 gousses d'ail émincées

3 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 bouillon de bœuf (14,5 oz)
¾ tasse de vin rouge sec
1 (10-oz) paquet de champignons cremini, coupés en deux
2 tasses d'oignons perlés blancs surgelés (de un paquet de 14.4-oz)
1 cuillère à soupe de thym frais haché ou ½ cuillère à café de thym séché
¾ cuillère à café de sel

Préparation :

Tournez le sélecteur de fonction sur Brown/Sauté (Rissolé/Sauté). Réglez la minuterie sur 5 minutes et préchauffez le Multicuisineur (Multi Cooker). Réglez la température sur 350 °F. Ajouter le bacon et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 5 minutes. Transférer sur des serviettes en papier pour les égoutter ; mettre de côté.

Ajouter le bœuf au jus de cuisson dans le multicuisineur et cuire en tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 8 minutes. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent, environ 5 minutes. Incorporer la farine et cuire 1 minute. Incorporer la pâte de tomates et mélanger jusqu'à homogénéiser. Ajouter le bouillon, le vin, les champignons, les oignons perlés, le thym, le sel et le bacon réservé ; faire mijoter.

Réglez le sélecteur de fonction sur Haut dans la fonction de cuisson lente. Réglez la minuterie pendant 3 heures. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres.

Haricots rouges et riz

Pour 8 personnes (10 tasses)

Prép. : 15 mn + temps de trempage

Cuisson : 5 heures

Durée totale : 5 heures 15 mn

Ingédients :

1 lb de haricots rouges séchés
12 oz andouille, coupé en tranche de ¾-inch (5 cm)
3 côtes de céleri hachées
1 oignon haché
1 poivron vert haché
1 cuillère à soupe de poudre de chili
1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à café de cumin moulu
¾ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre de Cayenne
4 tasses de bouillon de poulet
4 tasses de riz cuit chaud

Mettre les haricots et suffisamment d'eau pour couvrir jusqu'à ébullition dans une grande casserole. Faire bouillir 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer 1 heure ; égoutter. Alternativement, faites tremper les haricots pendant la nuit dans une

grande casserole d'eau ; égoutter.

Placer les haricots, les saucisses, le céleri, l'oignon, le poivron, la poudre de chili, la cassonade, le cumin, le sel et le poivre de Cayenne. Ajouter le bouillon et remuer pour bien mélanger.

Tournez le sélecteur de fonction sur Medium (Moyen) sur la fonction Slow Cooker (Cuisineur lent). Réglez la minuterie pendant 5 heures. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Servir avec le riz.

Gâteau aux pommes et à la crème aigre

Prép. : 15 mn

Cuisson : 3 heures

Durée totale : 3 heures 15 mn

Pour 8 personnes

Ingédients :

2 tasses de farine
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de cannelle moulue
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de piment de la Jamaïque
¾ tasse de sucre
½ tasse de crème fraîche
⅓ tasse d'huile de canola
2 gros œufs
1 cuillère à café d'extraît de vanille
1 pomme Granny Smith hachée
¾ tasse de noix hachées

Préparation :

Mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude, le sel et le piment de la Jamaïque dans un grand bol. Fouetter ensemble le sucre, la crème aigre, l'huile, les œufs et la vanille dans un bol moyen. Incorporer la pomme et les noix. Ajouter le mélange de crème aigre au mélange de farine ; remuer jusqu'à ce que le mélange de farine soit humidifié.

Vaporiser un moule à pain de 4 x 8 pouces avec un spray antiadhésif. Grattez la pâte dans la casserole. Pulvériser une feuille de papier avec un spray antiadhésif ; bien couvrir le plat de cuisson, le côté enduit vers le bas, de papier d'aluminium.

Versez 2 tasses d'eau chaude dans le Multicuisineur (Multi Cooker). Placez le plat de cuisson dans le Multicuisineur (Multi Cooker). Réglez le sélecteur de fonction sur High (Haut) dans le réglage du Slow cooker. Réglez la minuterie pendant 3 heures. Couvrir et cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Retirer le plat de cuisson du Multicuisineur (Multi Cooker) et laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Retirez le pain de la