



Continental Edison

ROBOT MULTIFONCTION



REFERENCES :CEMC900W (MPR50078A)
CEMC900B (MPR50078A)

Manuel d'utilisation

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le multicuiseur et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le multicuiseur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus s'ils sont sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne

doivent pas être réalisés par des enfants.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :

- cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;

- fermes ;

- utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; chambres d'hôte.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

- Avant de brancher le multicuiseur, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.
- Ne branchez le multicuiseur que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le multicuiseur est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas le multicuiseur et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant.
- N'exposez pas le multicuiseur à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas le multicuiseur directement aux rayons du soleil.
- Placez le multicuiseur sur une surface stable, horizontale et plane.
- Placez toujours la cuve dans le multicuiseur avant de brancher l'appareil sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez le multicuiseur.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements

à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du multicuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du multicuiseur pour éviter tout contact avec la vapeur.

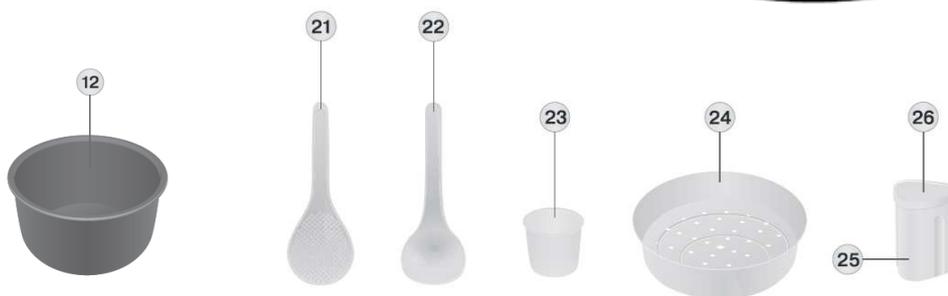
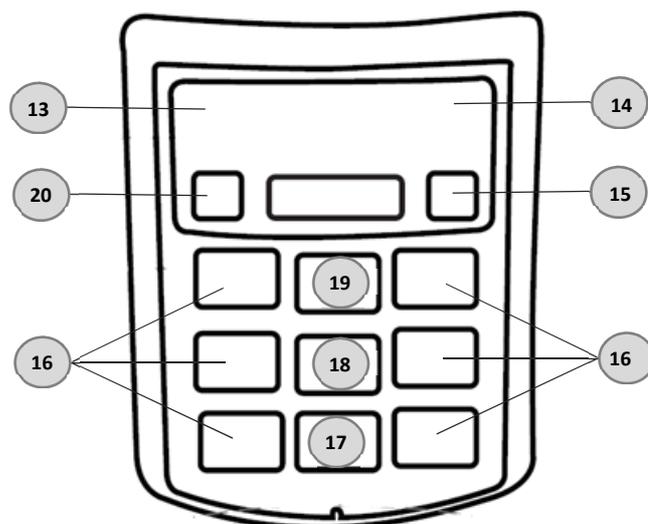
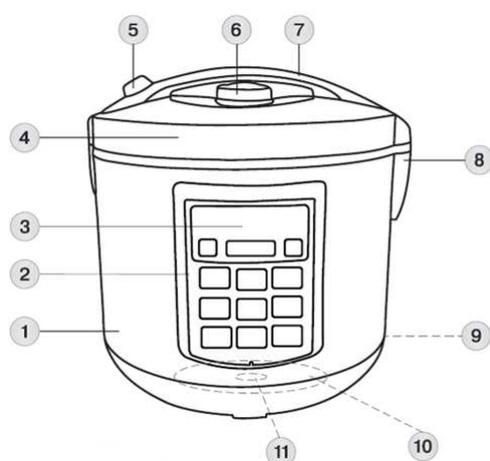
- Pendant et après la cuisson, la cuve et le cuiseur vapeur peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le multicuiseur en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Otez les coquilles et carapaces avant la cuisson.

- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les événements à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le multicuiseur à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir le multicuiseur avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez toujours le multicuiseur après utilisation. Ne nettoyez pas le multicuiseur au lave-vaisselle.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Débranchez toujours le multicuiseur en cas de longue période sans utilisation.
- Si le multicuiseur est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité de ce mode d'emploi, le fabricant décline toutes responsabilités concernant les dégâts occasionnés.

Table des matières

PRODUIT ET ACCESSOIRES.....	5
1. BANDEAU DE CONTRÔLE.....	6
a. Programmes de cuisson	6
b. Bouton « MULTICHEF »	6
c. Bouton «MAINTIEN AU CHAUD /ARRET».....	6
d. Bouton « DEPART DIFFERE »	7
2. UTILISATION DU MULTICUISEUR.....	7
a. Cuisson à la vapeur.....	8
b. Mijoter.....	8
c. Yaourts.....	8
d. Pâtisserie	9
e. Risotto	9
f. Porridge.....	9
g. Cuisson du riz.....	9
h. Préparation de la soupe	10
i. Préparation de la gelée	10
j. Réchauffer	10
k. Faire bouillir.....	10
l. Rôtir	10
3. NETTOYAGE	12
4. STOCKAGE.....	12
5. CARATERISTIQUES TECHNIQUES	12
6. MISE AU REBUT	12

PRODUIT ET ACCESSOIRES



DESCRIPTION

1. Corps de l'appareil
2. Bandeau de contrôle
3. Ecran
4. Couvercle
5. Bouton de déverrouillage du couvercle
6. Sortie vapeur
7. Poignée du cuiseur
8. Récupérateur condensation
9. Prise secteur
10. Résistance chauffante
11. Capteur de température
12. Cuve

BANDEAU DE CONTRÔLE

13. Indicateur « CUISSON »
14. Indicateur « MAINTIEN AU CHAUD »
15. Bouton de sélection « - »
16. Boutons programmes de cuisson
17. Bouton « MULTI CHEF »
18. Bouton « DEPART DIFFERE »
19. Bouton « MAINTIEN AU CHAUD / ARRET »
20. Bouton de sélection « + »

ACCESSOIRES

21. Spatule (1 pc)
22. Louche (1 pc)
23. Pot gradué (1 pc)
24. Panier vapeur (1 pc)
25. Pots de yaourt (6 pcs)
26. Couvercles pots de yaourts (6 pcs)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

-Sortez tous les accessoires de la cuve. Retirez l'emballage plastique entre la cuve et l'élément chauffant.

-Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation. En ce qui concerne les instructions de nettoyage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice (3. NETTOYAGE)

-Laissez un espace libre de 20 cm entre le multicuiseur et le mur ou tout élément mobilier.

-Laissez un espace libre de 30-40 cm au-dessus du multicuiseur.

-Veillez à ne pas placer le multicuiseur près d'objets qui pourraient être endommagés par de la vapeur à haute température.

1. BANDEAU DE CONTRÔLE

a. Programmes de cuisson

Pour sélectionner un programme de cuisson, appuyez une fois ou deux fois sur le bouton approprié (16). Le temps par défaut s'affiche sur l'écran (3).

Exemple : Appuyez une fois sur le bouton «RIZ / SOUPE» pour sélectionner le programme de cuisson « RIZ », l'indicateur s'allumera en vert. Appuyez deux fois sur le bouton « RIZ / SOUPE » pour sélectionner le programme de cuisson « SOUPE », l'indicateur s'allumera en rouge.

Modifiez le temps de cuisson du programme grâce aux boutons « - » (15) ou «+» (20).

Sélectionnez le bouton « DEPART DIFFERE » (18) afin de programmer une cuisson ultérieure.

Le multicuiseur passe en mode de fonctionnement 10 secondes après avoir sélectionné tous les paramètres, l'indicateur « CUISSON » (13) s'allume.

Pour réinitialiser les paramètres du programme ou annuler la cuisson, appuyer sur le bouton

« ARRET »(19), le symbole « 8888 » s'affiche sur l'écran.

Note :

Ne jamais laisser l'appareil branché sur le secteur sans surveillance.

b. Bouton « MULTICHEF »

Le programme « MULTICHEF » (17) permet à l'utilisateur de déterminer la température ainsi que la durée de cuisson.

-Appuyez sur le bouton « MULTICHEF »

-La température par défaut s'affiche (100°C)

-Avec les boutons « + » ou « - », sélectionnez la température désirée entre 30°C et 150°C.

-Appuyez une nouvelle fois sur le bouton « MULTICHEF » afin de déterminer le temps de cuisson.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (30 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 minutes et 10 heures.

IMPORTANT! Si vous n'appuyez pas une seconde fois sur le bouton « MULTICHEF » après avoir défini la température, le multicuiseur se mettra en mode de fonctionnement après 10 secondes avec un temps de cuisson de 30 minutes.

c. Bouton «MAINTIEN AU CHAUD

/ARRET»

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe automatiquement sur le mode « Maintien au chaud », et l'indicateur (14) s'allumera.

Ce mode est actif pendant 24 heures.

Le mode « Maintien au chaud » n'est pas disponible pour les programmes « YAOURT » et « MULTICHEF » dans le cas où la température sélectionnée est inférieure à 75°C.

Arrêt/annuler un programme de cuisson

Utilisez ce bouton (19) afin de réinitialiser le programme avant le début de cuisson.

Appuyez sur ce bouton afin d'annuler le maintien au chaud automatique du plat après la cuisson.

Pour activer la fonction « Maintien au chaud », appuyer une fois sur le bouton (19).

Pour passer en mode veille, et désactiver le mode « Maintien au chaud », appuyer deux fois sur le bouton.

Note:

N'utilisez pas la fonction « Maintien au chaud » afin de réchauffer des aliments froids.

Pour éviter toutes brûlures, et l'altération des aliments, désactiver la fonction « Maintien au chaud » pour les programmes « YAOURT » et « PATISSERIE »

d. Bouton « DEPART DIFFERE »

Il est possible de déterminer l'heure de fin de cuisson d'un programme grâce à ce bouton. Le départ différé se détermine en heures, et n'est pas disponible pour les programmes « PATISSERIE », « ROTIR », « YAOURT ».

-Appuyez sur le bouton « DEPART DIFFERE » (18) et déterminer le nombre d'heures nécessaires pour atteindre l'heure de fin de cuisson désirée grâce aux boutons (15) «-» et (20) «+».

L'appareil se mettra en marche 10 secondes après que tous les paramètres aient été renseignés. L'indicateur du bouton s'allumera, et le compte à rebours du temps de fin de cuisson s'affichera à l'écran.

Exemple : Si vous sélectionnez un départ différé d'1 heure et que le programme dure 55 minutes, la cuisson se déclenchera 5 minutes après que tous les paramètres soient déterminés.

2. UTILISATION DU MULTICUISEUR

Veillez à ce que les produits et liquides ne dépassent pas la graduation 10 et qu'ils soient

supérieurs à la graduation « 4 ». La graduation maximale pour le porridge et le risotto est de « 8 ».

1. Mettez les ingrédients dans la cuve (Voir livre de recettes).

2. Vérifiez que la surface extérieure de la cuve soit propre et sèche. Insérez la cuve dans l'emplacement prévu à cet effet. La cuve doit être placée en contact avec l'élément chauffant.

Notes:

Ne pas mixer, couper les ingrédients à l'intérieur de la cuve, cela risque d'endommager le revêtement antiadhésif de celui-ci.

Vérifiez qu'aucuns éléments étrangers, poussière ou moisissure ne soient présents dans l'appareil ou sur la cuve.

Séchez le fond de la cuve avant utilisation.

Vérifiez qu'aucun élément ne bloque le capteur de température situé au niveau de l'élément chauffant.

3. Si vous effectuez une cuisson vapeur, vérifiez que l'eau ajoutée dans la cuve ne soit pas à un niveau élevé, afin que l'eau bouillante n'atteigne pas le bas du panier. Ajoutez ensuite le panier dans l'appareil

4. Fermez le couvercle jusqu'au clic.

5. Reliez le câble au connecteur, et insérez la fiche dans la prise secteur.

6. Sélectionnez le programme désiré (voir section « Programmes de cuisson »).

8. Sélectionnez le temps de cuisson, le départ différé si souhaité, sinon passez cette étape (voir section « Bouton Départ Différé »).

9. L'appareil se met en marche automatiquement après 10 secondes. L'indicateur « Cuisson » s'allume.

10. Remuez votre préparation grâce à la spatule et la louche fournies. N'utilisez pas d'objets métalliques afin de ne pas

endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

11. Si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton « ARRET ».

Note :

Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson, il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Assurez-vous que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

12. A la fin de la cuisson, le robot passe en mode « MAINTIEN AU CHAUD » automatiquement pour certains programmes.

Note:

Il n'est pas conseillé de laisser les plats cuisinés pendant une longue période dans l'appareil, même si celui peut le maintenir au chaud pendant 24 heures, cela risque d'altérer les aliments.

a. Cuisson à la vapeur

-Mesurez quelques tasses d'eau avec le pot gradué.

-Versez l'eau dans la cuve.

-Placez le panier vapeur dans la cuve.

-Mettez les aliments dans le panier vapeur.

-Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.

-Appuyez une fois sur le bouton «VAPEUR/MIJOTER», afin de sélectionner le programme de cuisson à la vapeur. L'indicateur s'allume en vert.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (30 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 30 minutes et 2 heures 30 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

Note :

Lorsque vous retirez les aliments cuits à la vapeur du panier vapeur, utilisez les maniques en silicone ou un torchon car la plaque et le panier vapeur sont très chauds.

b. Mijoter

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez deux fois sur le bouton «VAPEUR/MIJOTER», afin de sélectionner le programme de cuisson « MIJOTER ». L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (1 heure et 10 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 30 minutes et 2 heures 30 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

c. Yaourts

-Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans les pots de yaourt fournis.

-Refermez les couvercles.

-Placez les récipients dans la cuve. Assurez-vous que les récipients soient bien fermés.

-Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié des pots soient immergés dans l'eau.

-Appuyez une fois sur le bouton «YAOURT/PATISSERIE», afin de sélectionner le programme de préparation de yaourts. L'indicateur s'allume en vert.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (8 heures). A l'aide des boutons « + » ou « - », vous pouvez définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 6 heures et 12 heures.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée le robot passe en mode veille automatiquement.

d. Pâtisserie

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez deux fois sur le bouton «YAOURT/PATISSERIE», afin de sélectionner le programme de cuisson « PATISSERIE». L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (45 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 40 minutes et 2 heures.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

e. Risotto

-Mélangez tous les ingrédients. Pour la cuisson du risotto, compter une proportion de 1 verre de riz pour trois verres d'eau.

-Appuyez une fois sur le bouton «RISOTTO/PORRIDGE», afin de sélectionner le programme de cuisson «RISOTTO». L'indicateur s'allume en vert.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (55 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 1 heures 10 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume

f. Porridge

-Mélangez tous les ingrédients. Pour la cuisson du porridge, la proportion est de 1 verre d'avoine pour trois verres d'eau / lait.

-Appuyez deux fois sur le bouton «RISOTTO/PORRIDGE», afin de sélectionner le programme de cuisson « PORRIDGE». L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (55 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 1 heures 10 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

g. Cuisson du riz

-Dosez la quantité de riz souhaité à l'aide du pot gradué fournit. (1 pot = 160g de riz environ / Minimum = 3 pots)

-Lavez le riz abondamment à l'eau claire.

-Placez le riz lavé dans la cuve.

-Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de pots de riz utilisés. Étalez ensuite uniformément le riz (graduation CUP à l'intérieur de la cuve).

-Appuyez une fois sur le bouton «RIZ/SOUBE», afin de sélectionner le programme de cuisson « RIZ». L'indicateur s'allume en vert.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson. Tant que le multicuiseur

détecte de l'eau dans la préparation, la cuisson continue.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

h. Préparation de la soupe

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez deux fois sur le bouton «RIZ/SOUBE», afin de sélectionner le programme de cuisson de préparation de soupe. L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (1 heure). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 heure et 4 heures

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

i. Préparation de la gelée

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez une fois sur le bouton «GELEE / PATES», afin de sélectionner le programme de cuisson de préparation de la gelée. L'indicateur s'allume en vert.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (4 heures). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 4 heures et 8 heures.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

j. Réchauffer

-Grâce aux programmes « Réchauffer », réchauffer un plat de riz ou d'autres aliments.

-Pour réchauffer, répartissez de façon uniforme les aliments dans la cuve.

-Versez de l'eau afin que cela ne sèche trop.

-Appuyez deux fois sur le bouton «GELEE / RECHAUFFER» afin de sélectionner le programme de cuisson de réchauffage. L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (20 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 15 minutes et 40 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

k. Faire bouillir

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez une fois sur le bouton «BOUILLIR / ROTIR», afin de sélectionner le programme de cuisson « BOUILLIR ». L'indicateur s'allume en vert.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (1 heure et 10 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 10 minutes et 2 heures.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

l. Rôtir

-Mettez les ingrédients dans la cuve.

-Appuyez une fois sur le bouton «BOUILLIR / ROTIR», afin de sélectionner le programme de cuisson de « ROTIR ». L'indicateur s'allume en rouge.

-Le temps de cuisson s'affiche par défaut sur l'écran (20 minutes). A l'aide des boutons « + » ou « - », définir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 minutes et 45 minutes.

-Après 10 secondes, la cuisson démarre.

-Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement. Le voyant de maintien au chaud (14) s'allume.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps de cuisson (en hrs)	Température de cuisson par défaut	Réglage température de cuisson	Départ différé	Maintien au chaud
Cuisson vapeur	30 min	Oui : de 30min à 2h30	100°C	Non	Oui	Oui
Mijoter	1 h 10 min	Oui : de 30min à 2h30	100°C	Non	Oui	Oui
Yaourts	8 h	Oui : de 6h à 12h	40°C	Non	Non	Non
Pâtisserie	45 min	Oui : de 40min à 2h	140°C	Non	Non	Oui
Risotto	55 min	Oui : de 20min à 1h10	100°C	Non	Oui	Oui
Porridge	55 min	Oui : de 20min à 1h10	100°C	Non	Oui	Oui
Riz	-	Non	110°C	Non	Oui	Oui
Soupe	1 h	Oui : de 1h à 4h	100°C	Non	Oui	Oui
Gelée	4 h	Oui : de 4h à 8h	100°C	Non	Oui	Oui
Réchauffer	20 min	Oui : de 15 min à 40min	100°C	Non	Oui	Oui
Bouillir	1 h 10 min	Oui : de 10min à 2h	100°C	Non	Oui	Oui
Rôtir	20 min	Oui : de 5min à 45min	150°C	Non	Non	Oui
Multi chef	30 min	Oui : de 5min à 10h	100°C	Oui : de 30°C à 150°C	Oui	Oui*

*La fonction « Maintien au chaud » se déclenche lorsque la température programmée est supérieure à 75°C.

Note :

Ne pas ouvrir le couvercle tant que le programme de cuisson « Pâtisserie » n'est pas complètement terminé.

Voir le livre de recettes fourni avec l'appareil.

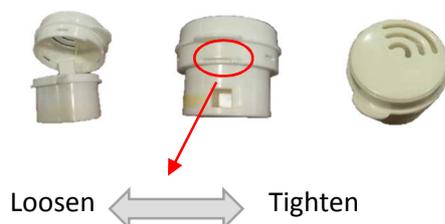
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des quantités et des particularités des ingrédients.

3. NETTOYAGE

- Ouvrez le couvercle (4) en appuyant sur le bouton (5) et enlever la cuve (12).
- Enlever la soupape de vapeur (6)
- Lavez toutes les parties amovibles à l'eau tiède avec un détergent neutre: soupape de vapeur (6), cuve (12), spatule (21), louche (22), pot gradué (23), panier vapeur (24), pots de yaourt (25) et couvercles (26). Rincez-les ensuite sous l'eau.
- Stérilisez les pots (25) et les couvercles (26) avec de l'eau bouillante avant de réaliser des yaourts.

IMPORTANT !

- Séchez bien tous les éléments
- Nettoyez le corps de l'unité avec un chiffon humide, puis séchez le bien.
- Remontez la soupape de vapeur qui est en deux parties (6) en faisant tourner la partie inférieure de la soupape dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit fixée (poste «Tighten»).



4. STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et le nettoyer.

-Gardez l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec

5. CARATERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240V ~ 50Hz
Puissance	900W
Capacité de la cuve	5 L

6. MISE AU REBUT



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Distribué par Cdiscount 120-126, Quai de Bacalan CS 1158433 33067 Bordeaux CEDEX

Importé par Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX

www.continentaledison.fr

Informations sur la signification du marquage de conformité CE

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2006/95/CE (Basse Tension), 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Directive sur la réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE)



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr