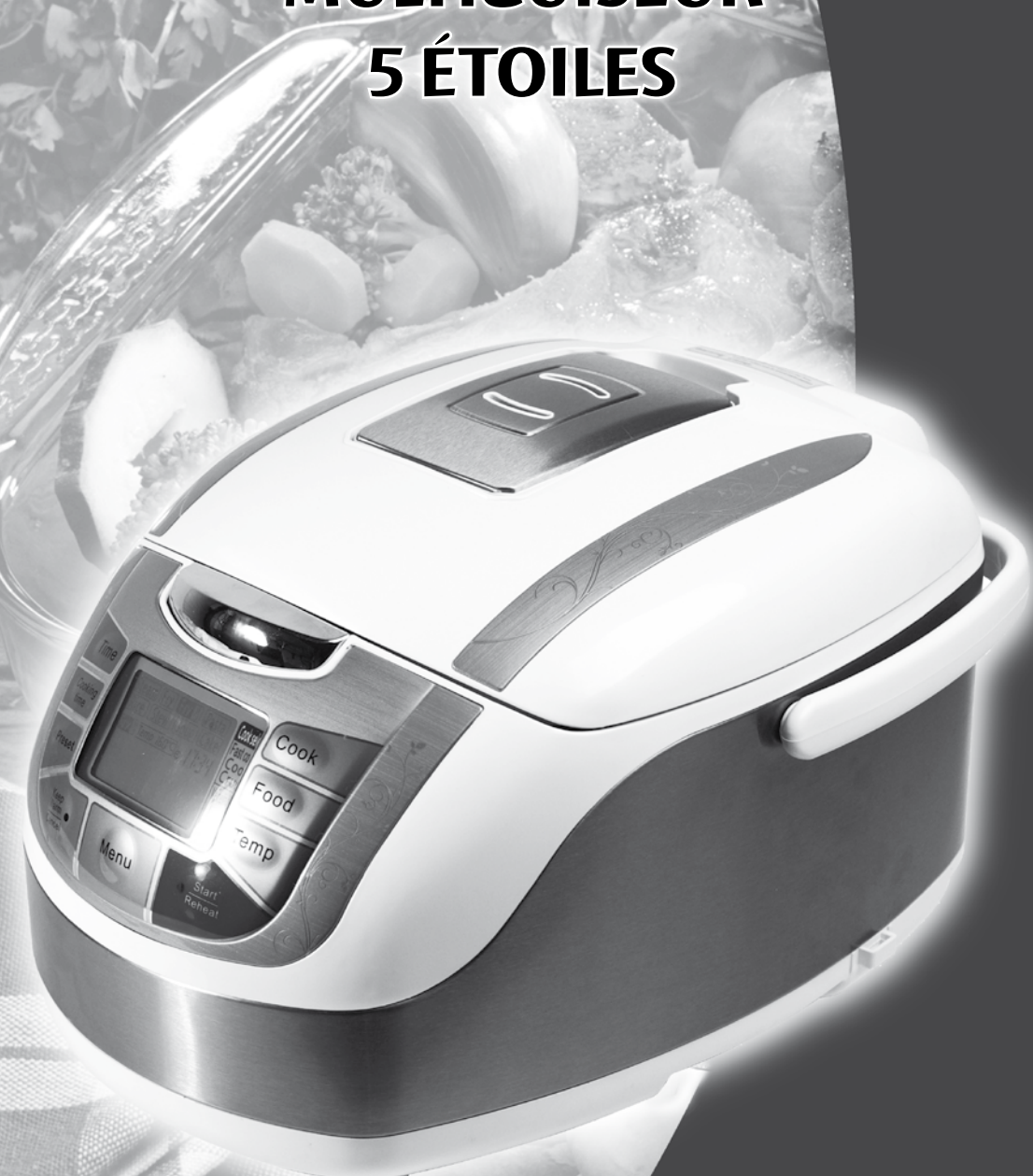


MULTICUISEUR 5 ÉTOILES



Manuel d'utilisation

Multicuisineur 5 étoiles

Vous avez choisi le meilleur multicuisineur du marché.

Merveille de technologie, alliée à une grande simplicité d'utilisation, vous allez découvrir ou redécouvrir toutes les vertus saines de la cuisine maison.

Débutant(e) ou expert(e) en petits plats, enfin le bonheur de préparer 1001 recettes sans contraintes.

Le “ **Multicuisineur 5 étoiles** ” est votre compagnon idéal pour ravir vos sens !

Grâce aux fonctions très intuitives du “ **Multicuisineur 5 étoiles** ”, vous êtes en mesure de varier les plaisirs.

Le panneau digital regroupe des fonctions claires qui sont source d'inspiration.

Un design élégant pour une place de choix dans votre cuisine. Il est, de plus, facilement transportable car muni d'une poignée ergonomique pour l'emmener partout avec vous.



Sommaire

Consignes de sécurité	pages 4 & 5
Description et spécifications	pages 6, 7, 8 & 9
Avant la première utilisation	page 10
Cuisson du riz	pages 11 & 12
Cuisson à la vapeur.....	page 13
Rôtissage	page 14
Poêlées 160 °C	page 15
Cuisson des pâtes	page 16
Cuisson mijotée.....	page 17
Cuisson des soupes	page 18
Gâteaux	page 19
Réglage de l'heure.....	page 20
Programmation différée	page 20
Nettoyage et entretien	pages 21 & 22
Dépannage.....	page 23

Consignes de sécurité

Des mesures de sécurité élémentaires, et notamment les suivantes, sont à observer lors de l'utilisation d'appareils électriques.

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation, regardez bien les photos avant d'utiliser votre " **Multicuiser 5 étoiles** " et conservez-les pour les consulter ultérieurement.

- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que le produit soit bien complet. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Ne laissez pas les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Suivez attentivement toutes les consignes de sécurité afin d'éviter de causer des dommages à votre appareil. Le fabricant ne saurait être tenu responsable du non-respect des instructions.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu. Il est uniquement destiné à un usage domestique, toute utilisation inadéquate pourrait entraîner des incidents graves, dégageant la responsabilité du fabricant.
- Assurez-vous que l'installation électrique à laquelle vous allez connecter cet appareil est à la bonne place, dans le cas contraire, les pièces de l'appareil peuvent brûler et tomber en panne.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, mais bien sur la fiche et jamais en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas de surfaces chaudes ni d'arêtes coupantes.
- Ne laissez jamais votre appareil branché sans surveillance ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation après avoir utilisé la machine et avant de la nettoyer.
- Tenez les enfants éloignés de cet appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de cet appareil.
- Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être en bon état. Les cordons d'alimentation et les fiches endommagés ou défectueux ne doivent pas être utilisés et doivent être réparés par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, et/ou de rallonges. Si ces éléments s'avèrent indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir installé le récipient intérieur dans le corps ou sans avoir rempli le récipient intérieur.
- Le récipient intérieur ne doit pas être utilisé sur une plaque de cuisson, sinon il peut se déformer.
- Ne mettez pas d'aliments ou d'eau à l'intérieur du corps de l'appareil sans présence du récipient en Aluminium.

- Veillez à poser l'appareil sur une surface plane hors de portée des enfants.
- Pour éviter tous dangers, ne bougez pas le récipient intérieur quand l'appareil est en fonction.
- Ne pas trop s'approcher de l'appareil lors de cuisson à la vapeur.
- Ne bloquez pas la sortie de la vapeur.
- N'utilisez pas l'appareil dans un milieu très chaud ou humide.
- Pour éviter l'endommagement ou la déformation du récipient intérieur, ne l'utilisez pas pour laver le riz avant cuisson.
- Ne pas utiliser le récipient intérieur si il est déformé.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que rien ne soit collé sur la plaque de chauffage et au-dessous du récipient intérieur, si c'est le cas : nettoyez-le avec une éponge non abrasive.
- Lorsque vous installez le récipient intérieur, vérifiez qu'il soit bien en place en le faisant tourner pour s'assurer du contact avec la plaque de cuisson.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, débranchez l'alimentation et attendre que le corps de l'appareil refroidisse.
- Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante pour le nettoyer : risque d'électrocution.
- Pour éviter que les aliments prennent une mauvaise odeur, nettoyez régulièrement le couvercle anti-débordement et la sortie vapeur.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser le cuiseur pour longtemps, débranchez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, arrêtez immédiatement le bouton d'alimentation. Débranchez ensuite la fiche de l'appareil et ne continuez pas à l'utiliser, mais portez l'appareil auprès d'un centre agréé. Ne tentez pas de remplacer les pièces de l'appareil avec des pièces qui ne sont pas d'origine.

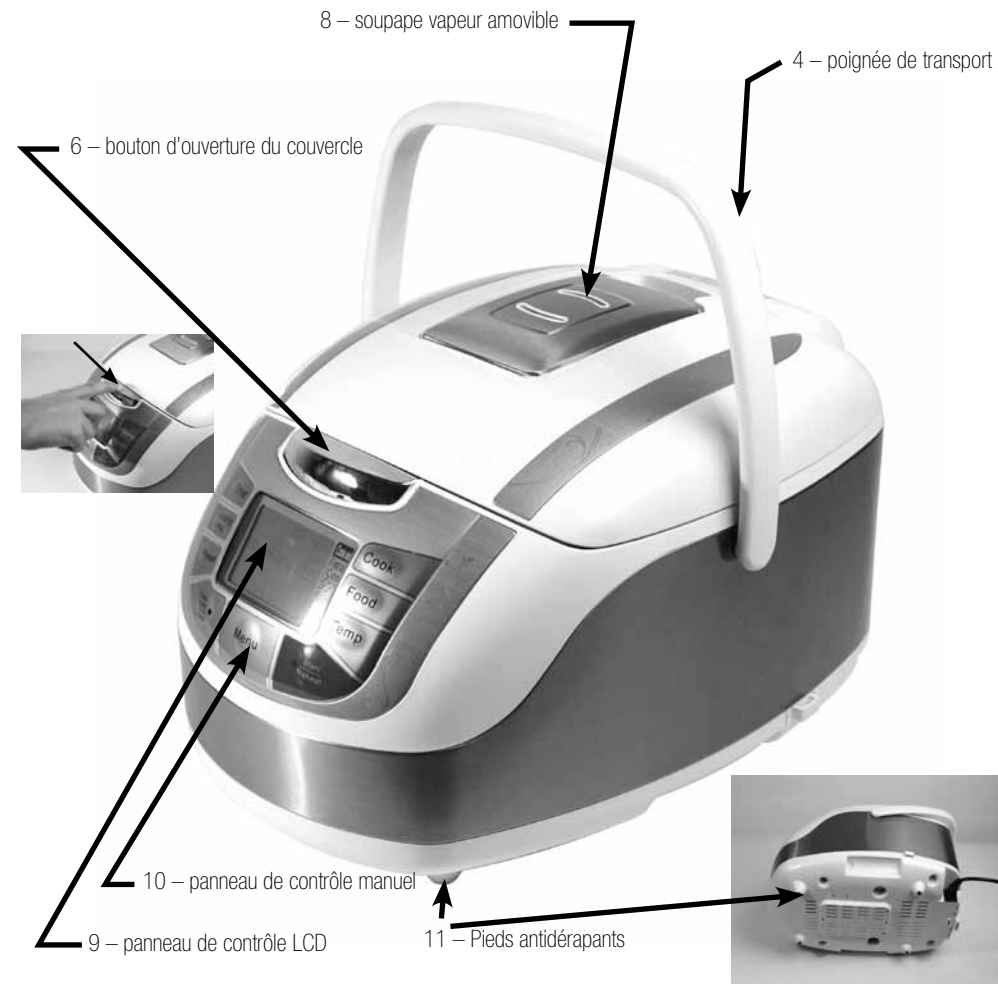
Risques d'électrocution

- N'utilisez pas le " **Multicuiser 5 étoiles** " en cas de dommage apparent, ou lorsqu'il a subi un choc.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, pour le nettoyer.
- Ne laissez pas le fil ou la fiche d'alimentation en contact avec l'eau ou à l'humidité.
- Nettoyez la surface de la machine uniquement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humectée.
- Ne touchez pas au fil, à la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Pour éviter toute surcharge de circuit, ne branchez pas plusieurs appareils électriques sur la même prise.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez la prise de courant immédiatement.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, faites-le vérifier aussitôt par un électricien qualifié.

Attention :

- Attention à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude émise par l'appareil lors de son utilisation.
- Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin d'éviter toute détérioration.

Description et spécifications



Raccordement au réseau électrique

- Votre " **Multicuisineur 5 étoiles** " doit être relié à la terre.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une alimentation 220-240V ~ 50/60Hz.
- Vérifiez que la tension indiquée sur le produit corresponde à votre tension d'alimentation.
- Puissance 720-860W

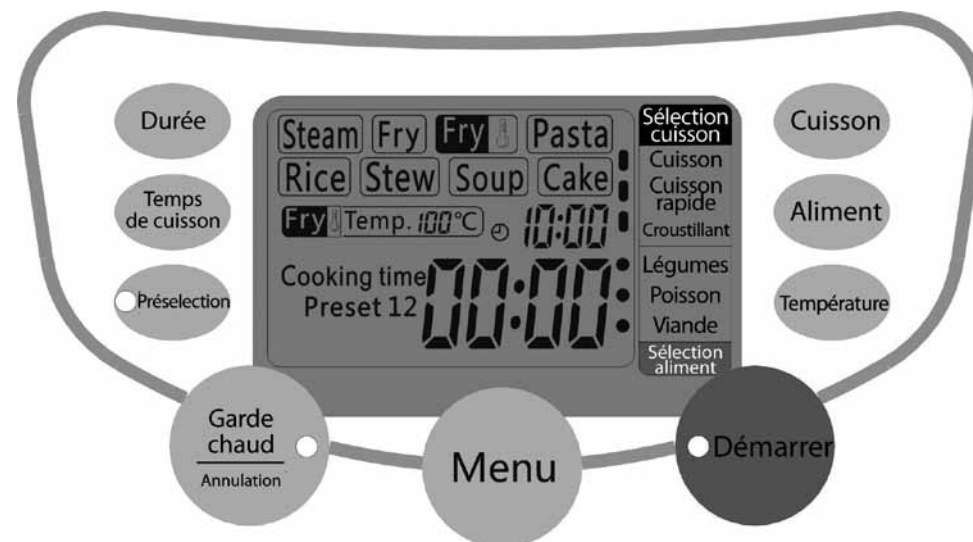
Accessoires



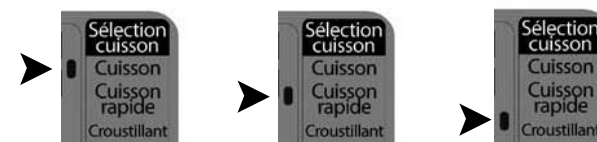
Spécifications techniques

- Voltage : 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Puissance : 720-860 W
- Capacité (cuisson du riz) : 1,8 Litres

Écran LCD



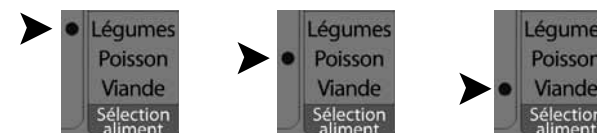
Sélection cuisson :



Sélection Garde chaud :



Sélection aliment :



Sélection Annulation :



Steam = Cuisson à la vapeur
Fry = Rôtissage
Fry = Poêlées 160°C
Pasta = Cuisson des pâtes
Rice = Cuisson du riz

Stew = Cuisson mijotée
Soup = Cuisson des soupes
Cake = Gâteaux
Cooking time = Temps de cuisson
Preset 12 = Préselection

Avant la 1^{ère} utilisation

Veillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil.

- Déballez bien l'appareil et vérifiez que ce dernier n'a subi aucun dommage pendant le transport, assurez-vous qu'aucun accessoire ou document fourni ne manque.
- Avant utilisation, lisez le manuel d'utilisation attentivement. Le « **Multicuisineur 5 étoiles** » n'est destiné qu'à l'usage domestique.

Important

- Avant de mettre le récipient (5) dans l'appareil, assurez-vous que rien ne soit collé en dessous ainsi que sur la plaque intérieure en aluminium (3), si c'est le cas, enlevez et nettoyez. Puis mettez en place le récipient (5) et assurez-vous de sa bonne mise en place en le faisant bouger de droite à gauche.
- N'introduisez pas le corps du « **Multicuisineur 5 étoiles** » dans l'eau.
- Ne mettez pas la partie intérieure de l'appareil en contact avec l'eau.

Bien utiliser le récipient intérieur (5)

- Pour éviter que le récipient intérieur ne soit endommagé utilisez uniquement des ustensiles en bois ou plastique, jamais en métal et ne coupez jamais d'aliments à l'intérieur.
- Ne versez jamais de vinaigre afin d'éviter que le récipient intérieur ne se tache.



Cuisson du riz

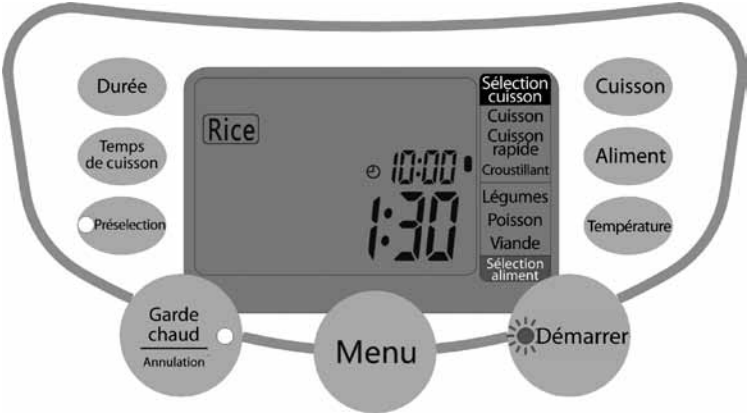
- Mettre de l'eau dans le récipient aluminium (5).
- La capacité maximum est de 10 verres doseurs (13) soit 160 cl. Un verre = 16 cl.
- La proportion de riz et d'eau est de 1 pour 1 (la proportion peut changer suivant votre goût).
- La quantité de riz ne doit pas être supérieure à la capacité maximale.
- Le niveau indiqué sous le mot cup (verre doseur) à l'intérieur du récipient correspond au niveau qu'atteindra le riz une fois cuit pour le nombre de verre doseur introduit au départ.



Conseil : Lire attentivement les caractéristiques du riz utilisé pour un résultat optimal.

- Placez vos aliments dans le récipient aluminium (5).
- Fermez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises, choisissez « RICE : RIZ ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure 30 min, un réglage entre 1 et 2 heures peut être fait. Appuyez sur le bouton « CUISSON », puis appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » la partie minute clignotera, le temps de cuisson augmente de 5 minutes à chaque pression sur le bouton DUREE.
- Pour le réglage de l'heure, suivez la même procédure quand la partie heure clignote, le temps de cuisson augmente d'une heure à chaque pression.
- Après avoir terminé les réglages appuyez sur le bouton « DEMARRER », la cuisson du riz démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- Le « **Multicuisineur 5 étoiles** » passera en mode de maintien au chaud quand la cuisson sera terminée. Les renseignements de cuisson page 12, sont à titre indicatif, le temps de cuisson varie en fonction du type de riz, de sa quantité ainsi que de la quantité d'eau.

Cuisson du riz



Temps de cuisson indicatif

Fonction Riz	Cuisson rapide	Cuisson standard
Temps de cuisson	Environ 45 minutes	Environ 55 minutes

Rappel :

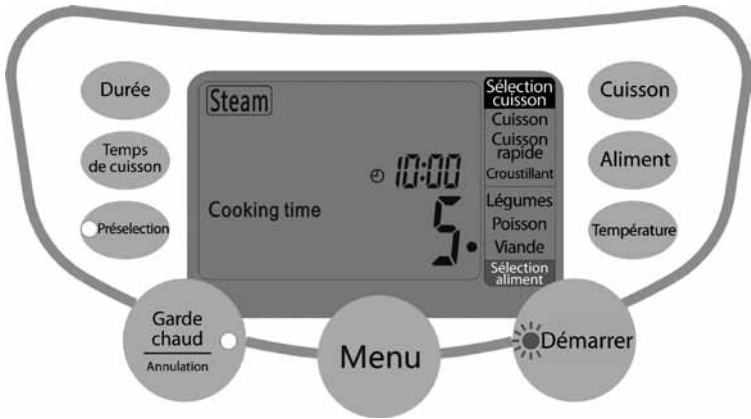
- 1 – Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur « ANNULATION ».
- 2 – Pour éviter que le riz ne se colle à la fin du temps de maintien au chaud de 30 minutes, mélangez le riz pour bien séparer les grains.

Cuisson à la vapeur

- Mettez de l'eau dans le récipient aluminium (5).
- Versez 2 à 3 verres doseur (13) selon le plat et la quantité à cuire.

ATTENTION : La quantité d'eau ne doit pas dépasser le niveau 6 du récipient intérieur (5).

- Insérez le panier vapeur (12) dans le récipient aluminium (5).
- Placez vos aliments dans le panier vapeur (12).
- Fermez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises, sélectionnez « STEAM : CUISSON À LA VAPEUR ».
- Grâce au bouton « ALIMENT », choisissez l'aliment à cuire, cela permettra d'ajuster la température de l'aliment à la cuisson.
- Le temps de cuisson par défaut est de 5 minutes, un réglage entre 5 et 50 minutes est possible. Appuyez sur le bouton « CUISSON », puis appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » la partie minute clignotera, le temps de cuisson augmente de 5 minutes à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir terminé les réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER », la cuisson vapeur démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- Le « Multicuisson 5 étoiles » passera en mode de maintien au chaud quand la cuisson sera terminée.

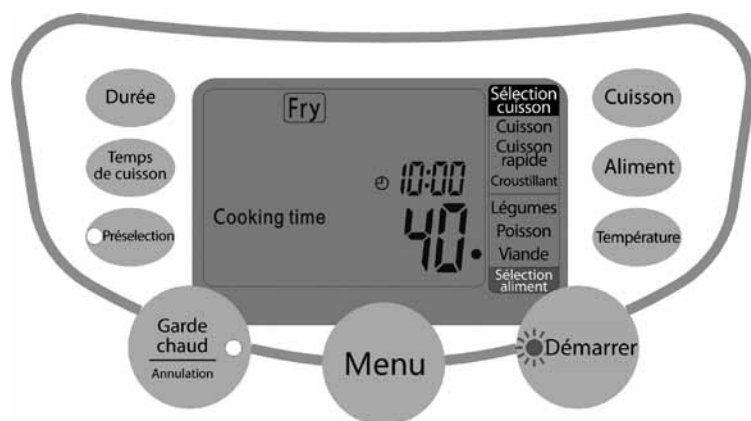


Rappel :

- 1 – Dès que l'eau bout, le minuteur se met automatiquement en marche.

Rôtissage

- Mettez un peu de matière grasse au fond du récipient (5) en fonction du plat que vous préparez.
- Placez vos aliments dans le récipient (5).
- Fermez Le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises, sélectionnez « FRY : RÔTISSAGE ».
- Grâce au bouton « ALIMENT », choisissez l'aliment à cuire, cela permettra d'ajuster la température de cuisson à l'aliment.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes, un réglage entre 5 et 60 minutes est possible. Appuyez sur le bouton « DUREE », la partie minute clignotera, réglez en appuyant sur le bouton « TEMPS DE CUISSON », le temps de cuisson augmente de 5 minutes à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir terminé les réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER », la fonction Rôtissage démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- Le « Multicouleur 5 étoiles » passera en mode de maintien au chaud quand la phase cuisson sera terminée.



Rappel :

1 - Le couvercle doit être tenu fermé lors de la fonction de rôtissage.



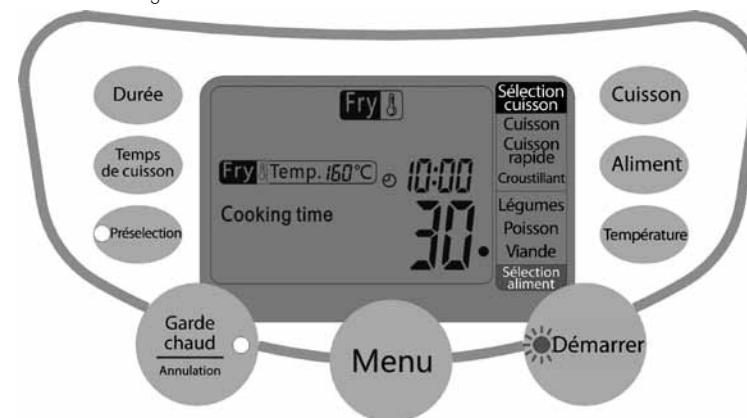
Poêlées 160 °C

- Versez suffisamment de matière grasse dans le récipient aluminium (5) selon le plat et la quantité à poêler.
- Placez vos aliments dans le récipient aluminium (5).
- Le couvercle doit être tenu ouvert lors de la fonction poêlées.
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises, sélectionnez « FRY ».
- Grâce au bouton « ALIMENT », choisissez l'aliment à cuire, cela permettra d'ajuster la température de cuisson à l'aliment.
- Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes, un réglage entre 5 et 60 minutes est possible.
- Appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON », la partie minute clignotera, réglez en appuyant sur le bouton « DUREE », le temps de cuisson augmente de 5 minutes à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- L'aliment par défaut est le légume, le changement se fait en appuyant sur le bouton « ALIMENT » (légumes, poisson ou viande).
- La température par défaut est de 160° C pour changer la température, appuyez sur le bouton « TEMPERATURE ». Vous pouvez choisir 60, 80, 100, 120, 140 ou 160° C.



Conseil : Pour une cuisson homogène des aliments, disposez-les de façon aérée dans le récipient.

- Après avoir terminé les réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER », la fonction Poêlées 160°C démarre et le voyant lumineux rouge s'allume.



ATTENTION : Le couvercle reste ouvert pendant ce type de cuisson.

Faites attention aux projections d'huile.

N'introduisez pas d'aliments gorgés d'eau dans de l'huile déjà chaude.

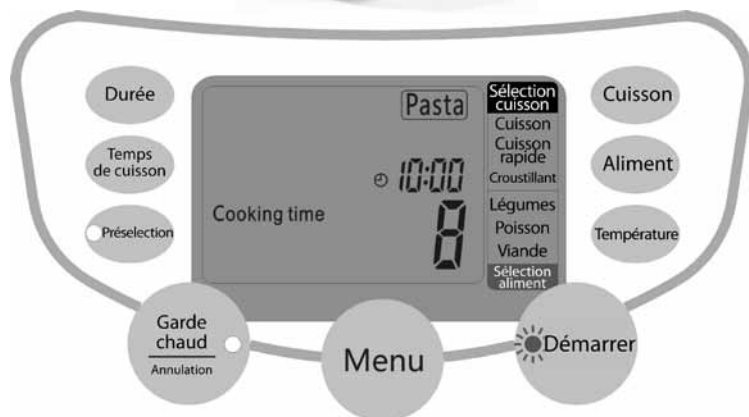
Conseil : Brasser les aliments lors de la cuisson pour obtenir un résultat optimal.

Cuisson des Pâtes

- Placez vos aliments dans le récipient aluminium (5) et ajoutez de l'eau.

ATTENTION : L'eau et les aliments ne doivent pas dépasser le niveau 10 du récipient aluminium (5).

- Vous devez garder le couvercle ouvert après avoir mis les pâtes dans le récipient intérieur (5).
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises et sélectionnez « PASTA : PÂTES ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 8 minutes, un réglage entre 8 et 20 minutes est possible.
- Appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON », la partie minute clignotera, puis pressez le bouton « DUREE ». Le temps de cuisson augmente d'une minute à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir terminé les réglages appuyez sur le bouton « DEMARRER », la fonction « Cuisson des pâtes » démarre et le témoin lumineux rouge clignote.
- Quand l'eau sera en ébullition, une alarme automatique retentira toutes les 30 secondes (5 fois) pour vous rappeler de mettre les pâtes dans le récipient et le témoin lumineux rouge s'allumera.
- Le « **Multicuiseur 5 étoiles** » passera en mode de maintien au chaud quand le cycle de cuisson des pâtes sera terminé.

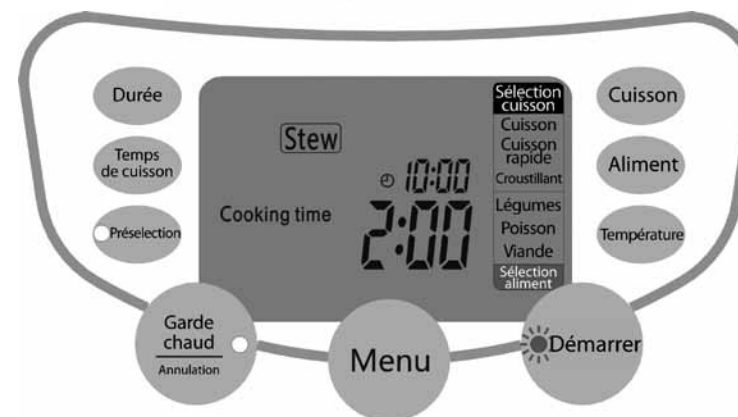


Cuisson mijotée

- Placez vos aliments dans le récipient aluminium (5).

ATTENTION : Ne pas dépasser le niveau 10 du récipient aluminium (5).

- Le couvercle doit être tenu fermé lors de la fonction cuisson mijotée.
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises et sélectionnez « STEW : CUISSON MIJOTÉE »
- Grâce au bouton « ALIMENT », choisissez l'aliment à cuire, cela permettra d'ajuster la température de cuisson à l'aliment.
- Le temps de cuisson par défaut est de 2 heures, un réglage entre 2 et 12 heures peut être fait.
- Appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON », la partie minute clignotera, réglez en appuyant sur le bouton « DUREE », le temps de cuisson augmente de 30 minutes à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Pour le réglage de l'heure, suivez la même procédure quand la partie heure clignote, le temps de cuisson augmente d'une heure à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir terminé les réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER », la fonction Cuisson mijotée démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- Le « **Multicuisson 5 étoiles** » passera en mode de maintien au chaud quand le cycle de cuisson lente sera terminé.

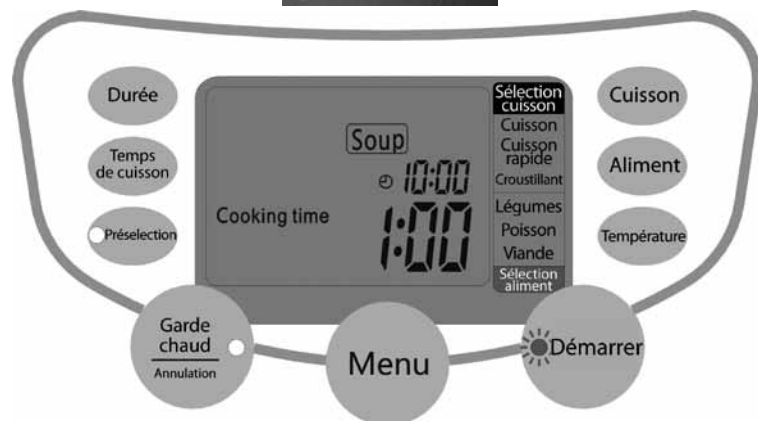


Cuisson des soupes

- Placez vos aliments dans le récipient aluminium (5) puis versez l'eau.

ATTENTION : L'eau et les aliments ne doivent pas dépasser le niveau 10 du récipient aluminium (5).

- Le couvercle doit être tenu fermé lors de la fonction " Cuisson des soupes ".
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises et sélectionnez « SOUP : SOUPE »
Grâce au bouton type de plat, choisissez l'aliment à cuire, cela permettra d'ajuster la température de cuisson à l'aliment.
- Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure, un réglage entre 1 et 4 heures peut être fait. Appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON », la partie minute clignotera, puis réglez en appuyant sur le bouton « DUREE », le temps de cuisson augmente de 10 minutes à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
Pour le réglage de l'heure, suivez la même procédure quand la partie heure clignote, le temps de cuisson augmente d'une heure à chaque pression sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir terminé les réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER », la fonction Cuisson des soupes démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- Le « Multicuiseur 5 étoiles » passera en mode de maintien au chaud quand le cycle de cuisson sera terminé.



Gâteaux

- Avant la cuisson, huilez ou graissez le récipient (5) pour éviter que le gâteau n'attache à celui-ci.
- Placez vos ingrédients dans le récipient aluminium (5).

ATTENTION : La pâte avant cuisson ne doit pas dépasser le niveau 6 du récipient aluminium (5).

- Fermez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises, et sélectionnez « CAKE : GÂTEAUX »

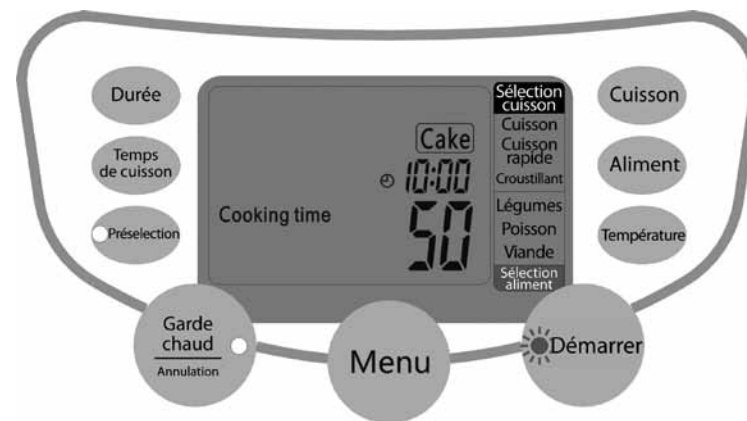
Idée de recette :

Mélangez 170 g de farine, 5 œufs, 150 g de sucre, 30 g de beurre fondu dans un récipient indépendant.

- Versez le mélange dans le récipient aluminium (5), faites tourner le récipient (5) pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante et fermez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton « MENU » et sélectionnez « CAKE : GÂTEAUX ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 50 minutes, un réglage de ce temps de cuisson peut être fait en appuyant sur le bouton.
- Lorsque vous appuyerez sur le bouton « DEMARRER » après avoir terminé les réglages, le cycle de cuisson « GÂTEAUX » démarre et le témoin lumineux rouge s'allume.
- N'ouvrez pas le couvercle durant la cuisson, sinon le gâteau ne sera pas gonflé, ouvrez-le après la fin de cuisson.

- **Conseil : N'oubliez pas qu'un gâteau peut gonfler à la cuisson, c'est pourquoi il est recommandé de maîtriser le poids des ingrédients utilisés.**

La pâte avant cuisson ne doit pas dépasser le niveau 6 du récipient aluminium (5).



Réglage de l'heure

- L'heure de cet appareil peut être réglée sur la base de 24 heures.
- Appuyez 3 secondes sur le bouton « PRESELECTION » pour commencer à régler l'heure.
- Lorsque le bouton « TEMPS DE CUISSON » sera pressé, la lumière indicatrice de l'écran LCD s'allumera. Commencez à régler les minutes en appuyant sur le bouton « DUREE », 1 minute sera rajoutée à chaque pression (intervalle de 00 à 59). Appuyez à nouveau sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » la partie heure clignotera, 1 heure sera ajoutée à chaque pression (intervalle 1 à 24)
- Après avoir terminé le réglage, appuyez sur la touche « ANNULATION » pour retourner au mode attente. Si vous ne pressez pas la touche, la nouvelle heure sera enregistrée automatiquement après 5 secondes.

Programmation différée

- Pour utiliser la fonction de programmation différée, vous devez au préalable régler l'heure.
- Vous pouvez régler 2 programmations différées sur votre « Multicuisson 5 étoiles » (preset 1 : programmation différée 1 et preset 2 : programmation différée 2). Vous pouvez régler l'heure de votre programmation différée comme vous le souhaitez. Lorsque vous appuierez la première fois sur le bouton « PRÉSÉLECTION », la 1ère programmation différée sera sélectionnée et à la deuxième pression la 2ème programmation différée sera sélectionnée.
- La programmation différée ne doit pas excéder 12 heures afin d'éviter que les aliments ne se gâtent. Nous vous déconseillons également de trop différer la programmation pour les produits fragiles tels que les œufs, le lait, les viandes. . .

NOTE : La programmation différée fonctionne pour la cuisson du riz, la cuisson mijotée, la cuisson à la vapeur et les soupes.

NOTE : La programmation différée ne fonctionne pas pour le rôtissage, les poêlées 160°C, la cuisson des pâtes et les gâteaux.

Réglage de la programmation différée

- Appuyez sur le bouton « MENU » et sélectionnez le mode de cuisson.
- Sélectionnez le type d'aliment (légumes, poisson ou viande) si votre fonction le permet.
- Ajustez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » et en appuyant sur le bouton « DUREE » pour régler les heures et les minutes de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « PRÉSÉLECTION ».
- **Programmez l'heure de fin de cuisson** (l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé) :
Pour modifier les minutes de fin de cuisson : appuyez sur le bouton « DUREE ».
Pour modifier les heures de fin de cuisson : appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » puis réglez les heures en appuyant sur le bouton « DUREE ».
- Après avoir effectué ces réglages, appuyez sur le bouton « DEMARRER » : le bouton « PRÉSÉLECTION » est allumé.

Nettoyage et entretien

Nettoyez le récipient intérieur (5), la plaque intérieure en aluminium (3), la soupape vapeur amovible (8), le couvercle anti-débordement (2), le verre doseur (13) à l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive.



- Pour retirer la soupape vapeur amovible (8), prenez d'une main la partie supérieure et de l'autre la partie inférieure, effectuez une rotation d'un quart de tour pour positionner le repère sur « OPEN ». Pour la remettre en place procédez à l'inverse pour vous positionner sur « CLOSE ».



- Pour retirer le couvercle anti-débordement (2), positionnez vos pouces pour pousser sur les ergots situés en bas du couvercle puis soulevez le couvercle pour le sortir. Pour le remettre en position procédez à l'inverse.

Attention :

Ne pas utiliser de grattoir ou de paille de fer, cela risque d'endommager votre appareil.



- Vous pouvez nettoyer au lave-vaisselle le récipient intérieur (5), le panier vapeur (12), ainsi que les accessoires cuillère (15), support cuillère (14) et le verre doseur (13).
- Si des aliments sont collés dans le récipient intérieur, faites ramollir les saletés en faisant tremper dans de l'eau chaude avant de commencer à le nettoyer.
- Séchez bien tous les éléments de l'appareil utilisés.

Nettoyage et entretien des autres pièces

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface du cuiseur, la plaque intérieure en aluminium, l'intérieur du couvercle et le cordon d'alimentation, ne faites jamais d'opérations pouvant endommager l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau directement pour nettoyer le « Multicuisineur 5 étoiles ».

Dépannage

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le riz ne cuit pas bien	
La quantité de riz est trop faible ou trop importante	Ajustez la quantité de riz et d'eau
	Cette quantité doit être dans les limites des valeurs maximum et minimum.
La proportion d'eau et de riz n'est pas bonne	Ajustez la quantité riz et d'eau
Le récipient (5) est penché	Faites tourner le récipient intérieur
	Contrôlez le capteur de la plaque de chauffage
Il y a des restes entre le récipient (5) et la plaque chauffante	Nettoyez les déchets
Le récipient (5) est déformé	Contactez le service agréé
Le panneau de contrôle est en panne	Contactez le service agréé
La commande principale de la température est en panne	Contactez le service agréé
Le riz cuit trop	Contactez le service agréé
Le récipient (5) est déformé	Contactez le service agréé
Le panneau de contrôle est en panne	Contactez le service agréé
La commande principale de température est en panne	Faites tourner le récipient intérieur
Le récipient (5) est penché	Contrôlez le capteur de la plaque de chauffage
Le jus de cuisson du riz déborde	
La quantité de jus est trop importante	Ajustez la quantité
Le couvercle anti débordement intérieur (2) n'est pas présent	Montrez le couvercle anti débordement intérieur
Ces messages apparaissent	
sur l'écran à cristaux liquide E1, E2, E3	
Le panneau de contrôle est en panne	Contactez le service agréé

Recyclage



ATTENTION : Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix. Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, renseignez-vous auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



Photos non contractuelles.



Imported by : EZ TRADING
1 quai du Point du Jour
92100 BOULOGNE BILLANCOURT – France

B342 237 302 RCS Nanterre