



Manuel de l'utilisateur



Lisez ces instructions d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

*Elles vous indiqueront comment en tirer le meilleur parti
et comment l'utiliser en toute sécurité.*

Conservez ces instructions avec l'appareil.

Sommaire

| | | |
|-------|---|----|
| I. | Consignes importantes de sécurité..... | 4 |
| II. | Description du produit..... | 10 |
| III. | Installation..... | 12 |
| IV. | Fonctionnement..... | 14 |
| V. | Table des programmes..... | 23 |
| | <i>RISSOLER</i> | 23 |
| | <i>RÔTIR</i> | 24 |
| | <i>VIANDE</i> | 25 |
| | <i>POISSON</i> | 26 |
| | <i>RATATOUILLE</i> | 27 |
| | <i>VAPEUR</i> | 28 |
| | <i>RIZ</i> | 29 |
| | <i>RISOTTO</i> | 30 |
| | <i>PILAF</i> | 31 |
| | <i>PÂTES</i> | 32 |
| | <i>CÉRÉALES</i> | 33 |
| | <i>MIJOTER</i> | 34 |
| | <i>CONFIRE</i> | 35 |
| | <i>FRIRE</i> | 36 |
| | <i>WOK</i> | 37 |
| | <i>SOUPE</i> | 38 |
| | <i>BOUILLIR</i> | 39 |
| | <i>RÉCHAUFFER</i> | 40 |
| | <i>GÂTEAU</i> | 41 |
| | <i>COMPOTE</i> | 42 |
| | <i>YAOURT</i> | 43 |
| | <i>DÉCONGELATION</i> | 44 |
| | <i>SAUCE</i> | 45 |
| | <i>CONFITURE</i> | 46 |
| | <i>LEVAGE DE PÂTE</i> | 47 |
| | <i>PAIN - BRIOCHE</i> | 48 |
| | <i>BAIN-MARIE</i> | 49 |
| | <i>VIN CHAUD</i> | 50 |
| | <i>STÉRILISATION</i> | 51 |
| | <i>MANUEL</i> | 52 |
| VI. | Usage sûr de la fonction <i>FRIRE</i> | 53 |
| VII. | Entretien, nettoyage et stockage..... | 56 |
| VIII. | Messages d'erreur..... | 57 |
| IX. | Consignes pour le recyclage et l'environnement..... | 58 |

I. Consignes importantes de sécurité

Lisez et comprenez toutes les consignes et recommandations suivantes.

Au préalable :

1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents.

2. Avant d'utiliser l'appareil, référez-vous à la plaque signalétique afin de vérifier que la prise secteur délivre une tension adaptée et peut supporter la puissance demandée par le produit.

3. **Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le.** Lavez les accessoires en contact avec les aliments ou l'huile à l'aide d'une éponge humide et de produit vaisselle, puis faites sécher. Nettoyez le corps du produit à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide, puis faites sécher.

4. **Ne plongez jamais le produit et le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.**

5. Si le produit ou le câble d'alimentation est mouillé ou endommagé, ou bien si le produit montre des signes de dysfonctionnement, cessez de l'utiliser, débranchez-le et contactez le service après-vente.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

7. Ne laissez pas les emballages plastiques à la portée des enfants, risque de suffocation.

8. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.

Bien installer l'appareil :

9. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas placer à proximité de matériaux inflammables (rideau, papier, etc.).

10. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.

11. Tenez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, d'une humidité ou d'une chaleur excessive, du gel ou des arêtes tranchantes qui pourraient l'abîmer.

12. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec une surface chaude.

13. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

14. Placez l'appareil de sorte que la vapeur qu'il dégage ne puisse pas endommager des éléments de votre intérieur (éléments muraux, meubles muraux, etc.).

15. Prévoyez la place nécessaire pour ouvrir le couvercle en toute sécurité.

Restrictions d'utilisation :

16. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- *des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;*
- *des fermes ;*
- *l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;*
- *des environnements du type chambres d'hôtes.*

17. **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.** Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement.

19. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

20. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, et ne pas l'utiliser comme un jouet.

21. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

22. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Précautions importantes :

23. **Il existe un risque de blessures en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.**

24. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



Manipulez l'appareil et la cuve grâce aux poignées prévues à cet effet. Utilisez des maniques pour ne pas vous brûler.

25. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient du liquide ou des ingrédients chauds. Si vous devez déplacer la cuve de cuisson alors qu'elle contient des aliments brûlants, soyez extrêmement précautionneux.

26. Éteignez toujours l'appareil avant de retirer la cuve de cuisson.

27. **ATTENTION : risque de brûlures et de projection de vapeur ou d'huile lors de l'ouverture du couvercle.** Ouvrez-le délicatement et soyez prudents.

28. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation. Idem pour le couvercle.

29. Avertissement : éviter tout déversement sur le connecteur.

30. Veillez à ce que l'appareil soit mis hors tension avant de monter ou de retirer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles pendant le fonctionnement.

31. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures. N'utilisez que les accessoires fournis.

32. **ATTENTION** : Afin de vous protéger contre les chocs électriques, cuisinez uniquement dans le panier à revêtement antiadhésif inclus.

33. Ne démontez pas l'appareil.

34. Ne versez jamais d'eau dans de l'huile chaude.

35. Ne placez l'appareil ni à l'intérieur ni à proximité d'un réchaud à gaz ou électrique chaud, d'un four chaud, ou d'un micro-onde en fonctionnement.

36. N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu, et tel que décrit dans cette notice.

37. Si vous utilisez une rallonge, prenez les précautions nécessaires et utilisez un modèle dont le câble supportera le courant et la puissance requis par l'appareil.

38. Le câble doit être disposé de sorte qu'il ne puisse pendre du plan de travail d'où il pourrait être tiré par un enfant ou pourrait faire trébucher quelqu'un.

Après utilisation :

39. Dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le laissez sans surveillance, débranchez l'appareil.

40. Avant de réaliser l'entretien, le nettoyage ou le stockage, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse.

41. Ne versez jamais de l'eau froide sur le revêtement anti adhésif tandis qu'il est toujours chaud.

42. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments (accessoires, couvercle, cuve) avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge, puis faites sécher avant usage.

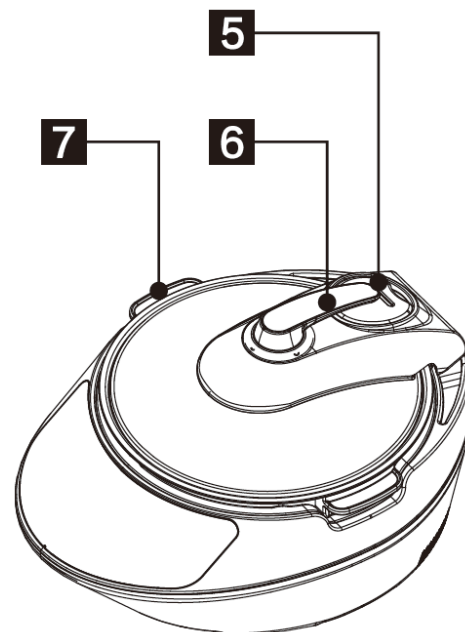
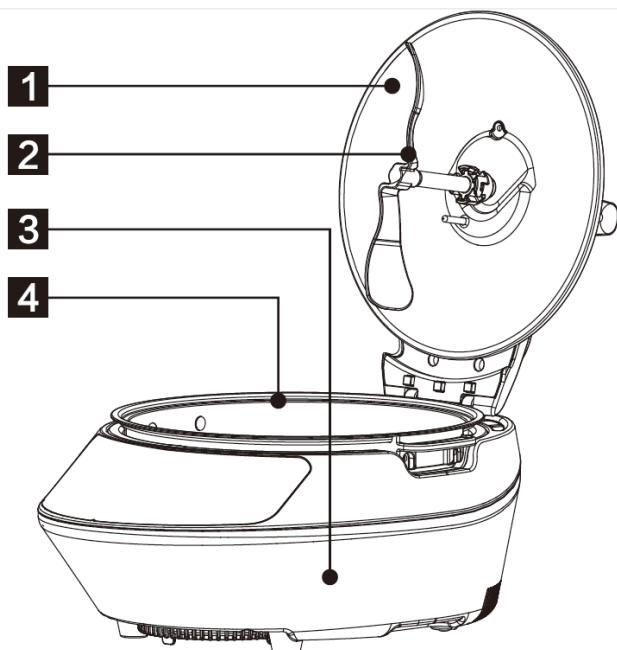
43. Ne placez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, ni au lave-vaisselle.

44. Ne stockez pas d'objets au-dessus de l'appareil, il pourrait être détérioré.

45. **AVERTISSEMENT** : Afin de réduire le risque de choc électrique ou d'incendie, ne tentez pas de démonter l'appareil. L'appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par votre service après-vente ou un technicien qualifié agréé.

II. Description du produit

Présentation du produit



- 1 Couverture en verre
- 2 Pale de mélange amovible
- 3 Corps de l'appareil
- 4 Cuve amovible
- 5 Clapet vapeur
- 6 Poignée d'ouverture de l'appareil
- 7 Poignée de la cuve

Accessoires fournis :

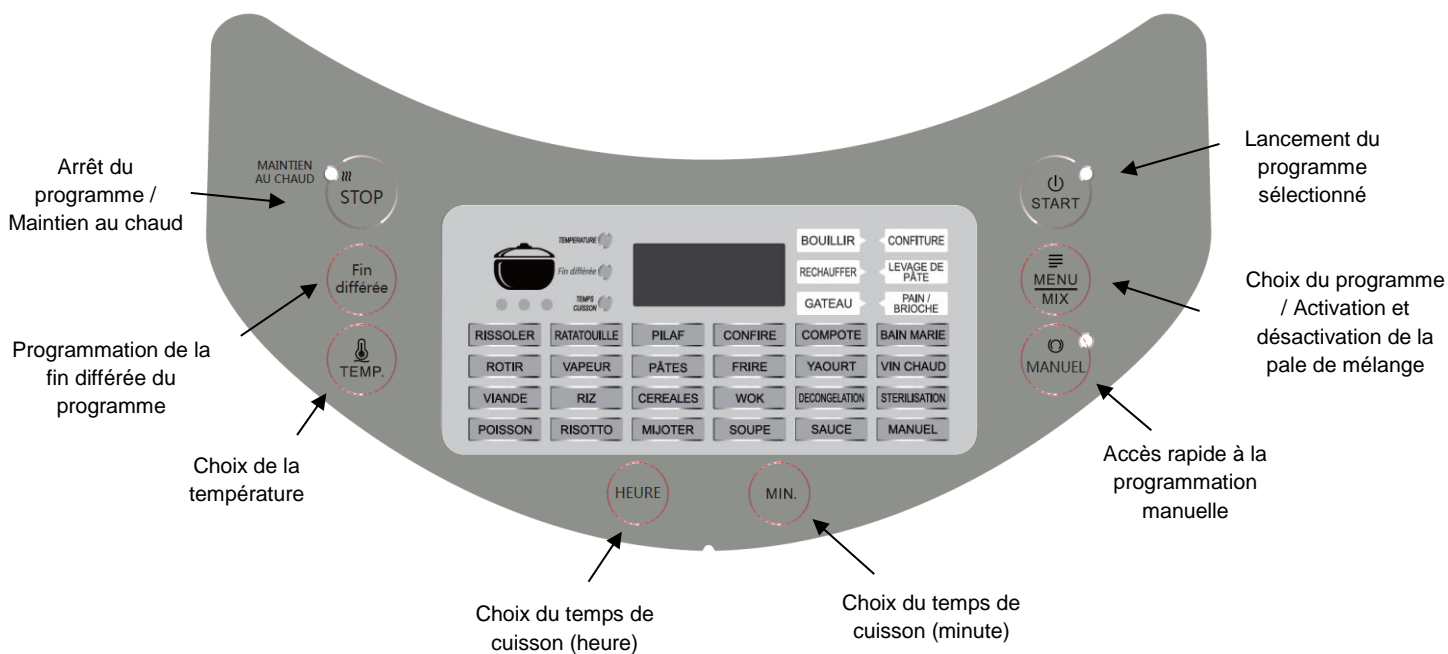
Verre doseur
Cuillère à riz
Plateau vapeur en plastique
Mini louche
Spatule orange
Réservoir de condensation

Vendus en option 1:

6 pots à yaourt
1 panier à frire et sa
poignée

Vendus en option 2:

Cuve supplémentaire



Informations techniques

- Alimentation : 220-240V AC ; 50-60Hz
- Puissance : 1600-1900W
- Capacité : 5 Litres
- Poids : 5 kg environ
- Numéro de modèle : EG-50C01

Matériaux de l'appareil :

- Intérieur : revêtement céramique
- Couvercle : verre trempé
- Corps de l'appareil : plastique PP

Disponibilité des pièces détachées : NC

III. Installation

Avant la première utilisation

Retirez délicatement l'appareil et ses accessoires de l'emballage. Procédez à un nettoyage de la cuve, du couvercle en verre et des accessoires. Utilisez une éponge humide et du liquide vaisselle. Faites sécher.



Attention à ne pas mettre d'eau dans l'appareil.

Installation de l'appareil

Assemblez l'appareil et posez-le sur une table ou un plan de travail stable.

Vérifiez :



- Que le réservoir de condensation est vide et bien en place,
- Que le clapet-vapeur est bien en place,
- Que la cuve est bien en place.

ATTENTION : De la vapeur et de l'air chaud seront émis lors du fonctionnement ! Tenez-en compte lors de l'installation en positionnant l'appareil dans un endroit dégagé et éloigné d'objets craignant la chaleur et l'humidité.

Une fois bien installé, branchez l'appareil à une prise de courant.

Pour utiliser le plateau vapeur : positionnez-le bien au centre de la cuve.

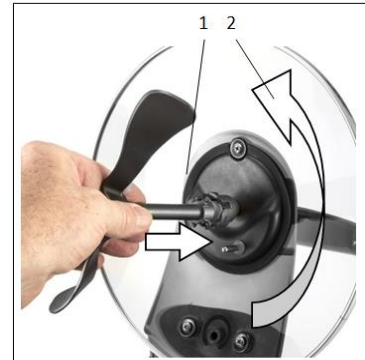
NOTE : la poignée du couvercle ne sert pas à verrouiller l'appareil. Elle permet de faciliter l'ouverture du couvercle. Selon que vous êtes droitier ou gaucher, vous pouvez positionner la poignée d'un côté ou de l'autre de l'appareil pour faciliter l'ouverture du couvercle.

Installation de la pale de mélange

Pour fixer la pale :

(1) Enfoncez le haut de la pale dans l'emplacement prévu à l'intérieur du couvercle tout en maintenant fermement le dessus du couvercle avec votre autre main.

(2) Tournez la pale vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) tout en la maintenant fermement enfoncée dans le couvercle, de façon à la bloquer en position dans les encoches. *Voir ci-contre*



Pour retirer la pale : exercez une forte pression sur la pale de mélange vers le couvercle pour l'enfoncer vers l'intérieur du couvercle, tout en maintenant fermement le dessus du couvercle avec votre autre main. Tournez simultanément la pale vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour la libérer des encoches.

Astuce : Si en fixant ou retirant la pale, vous entraînez avec vous la rotation de l'axe sur lequel la pale est fixée, sans arriver à la positionner ou à la dégager, c'est que vous n'enfoncez pas suffisamment la pale vers l'intérieur du couvercle. Enfoncez davantage la pale vers l'intérieur du couvercle et tournez la pale simultanément.

Lorsque la pale est activée dans l'appareil, les 3 petits points lumineux situés sous le symbole de la cuve sur le panel clignotent.



NOTE : Lorsque la pale est désactivée, ces 3 voyants lumineux sont allumés mais fixes. Ils ne clignotent pas.

Certains programmes ne nécessitent pas d'installer la pale de mélange. (Voir tableau des programmes)

IV. Fonctionnement

Fonctionnement général

1. Préparez vos ingrédients à l'avance, à disposition, proche de l'appareil.
2. Mettez dans la cuve : de l'eau ou de l'huile ou autre selon votre recette. Ajoutez l'accessoire et la pale si besoin. Fermez le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton **MENU/MIX** jusqu'à ce que le programme voulu soit en surbrillance.
4. Pour chaque programme enregistré, une durée de cuisson et une température de cuisson sont définies par défaut. Sur la plupart des programmes, ces paramètres sont modifiables pour s'adapter aux quantités d'ingrédients. Si vous souhaitez modifier les paramètres par défaut des programmes :
 - a. Appuyez sur les boutons **HEURE MIN** pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que la durée voulue soit affichée (*heures et minutes*). Le réglage se fait par palier de 1, 5, 10 ou 30 minutes selon le programme sélectionné.
 - b. Appuyez sur le bouton **TEMP** pour régler la température jusqu'à ce que la température voulue soit affichée (*degrés Celsius*).

NOTE : *certains programmes ne permettent pas de modifier la température, dans ce cas, le bouton TEMP n'a aucun effet et la température ne s'affiche pas (Programmes Yaourt, Décongélation et Stérilisation).*

NOTE : *vous pouvez utiliser les boutons **HEURE MIN** et **TEMP** dans l'ordre de votre choix.*

5. Lorsque les réglages sont terminés, appuyez sur le bouton START et le programme démarre. Cela est visible grâce au « : » de la minuterie qui clignote :



NOTE : *l'écran affiche alors la durée totale de cuisson. À zéro le programme sera achevé.*

NOTE : *une fois lancé, les paramètres de température et de temps d'un programme ne sont plus modifiables. Si vous devez modifier ces réglages, appuyez sur **STOP** et renouvelez la saisie du programme et de paramètres de cuisson voulus.*

6. Certains programmes comprennent une phase de préchauffage pour que la cuve atteigne la température idéale. Lors de cette phase, le symbole « : » de la minuterie reste fixe tant que la phase de préchauffage n'est pas terminée. Le programme et la minuterie ne démarrent qu'après la fin de la phase de préchauffage, indiqués par le « : » de la minuterie qui clignote.

Il est donc normal que sur ces programmes, la minuterie ne s'enclenche qu'au bout de quelques minutes, après le préchauffage. Attendez la fin de la phase de préchauffage avant d'insérer vos aliments dans la cuve.

NOTE : de même, la pale de mélange ne s'enclenche qu'une fois la phase de préchauffage terminée sur les programmes Pale AUTO.

NOTE : le préchauffage est programmé pour les programmes « Rôtir », « Viande », « Poisson », « Ratatouille », « Vapeur », « Risotto », « Pilaf », « Pâtes », « Céréales », « Frire », « Wok », « Bouillir », « Gâteau », « Levage de pâte », « Stérilisation », « Manuel ».

7. **Après le préchauffage, l'appareil émet 5 bips sonores.**
8. Ouvrez le couvercle, versez les ingrédients et refermez le couvercle.
9. Le programme démarre automatiquement.
10. Si le programme n'est pas un programme Pale AUTO, appuyez sur le bouton **MENU/MIX** pour activer ou désactiver la rotation de la pale si vous le souhaitez.
11. Lorsque le programme est terminé, l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud, pour une durée maximum de 24h, sauf pour les programmes : Confire, Yaourt, Décongélation, Levage de pâte, Vin chaud. L'écran affiche alors le temps depuis lequel l'appareil est en mode maintien au chaud.

Astuces :

- Les boutons de réglage (**TEMP**, **HEURE MIN**) peuvent être utilisés avec des appuis brefs et répétés ou bien par des appuis prolongés pour parcourir les plages de réglages plus rapidement.
- Appuyez sur le bouton **STOP** pour annuler tout réglage ou pour arrêter un programme en cours.
- Appuyez sur le bouton **MENU/MIX** en cours de fonctionnement pour activer ou désactiver la rotation de la pale. La pale est activable à tout moment d'un programme qui l'autorise (*voir Tableau des programmes*). Lorsque la pale fonctionne, les 3 petits points sur l'écran clignotent :



Température

Pour changer la température d'un programme lorsque le mode de cuisson le permet, appuyez sur le bouton **TEMP** jusqu'à ce que la température voulue soit affichée (*degrés Celsius*).

Lorsque l'un des programmes est en marche, un appui simple sur le bouton **TEMP** affiche la température de la cuisson en cours (pendant 5 secondes, après l'écran affiche à nouveau le minuteur).

Cette fonction ne marche pas pour le mode « Yaourt », « Décongélation » et « Stérilisation », car les températures de ces modes ne sont pas ajustables.

Temps de cuisson

Pour changer la durée d'un programme lorsque le mode de cuisson le permet, appuyez sur le bouton **HEURE et/ou MIN**. Un appui sur **START** permet de valider la sélection. Lorsque l'un des programmes est en marche, la minuterie démarre une fois la phase de préchauffage terminée.

Activation de la pale de mélange

- Pour certains programmes, la pale de mélange tourne automatiquement dès le début du programme (Pale AUTO, voir Tableau des programmes). La pale peut être stoppée à tout moment en appuyant sur le bouton **MENU/MIX**.
- Sur d'autres programmes, elle ne s'enclenche pas automatiquement mais peut être activée/stoppée en appuyant sur le bouton **MENU/MIX** (voir Tableau des programmes).
- Sur d'autres programmes, la pale n'est pas activable (voir Tableau des programmes).

Important : si le programme comprend une phase de préchauffage, l'activation de la pale ne se fait qu'après la fin de la phase de préchauffage (indiquée par 4 bips sonores).

NOTE : lorsque vous utilisez la pale, prenez garde à ouvrir le couvercle délicatement pour éviter toute projection.

NOTE : Sur certains programmes, la pale n'est pas du tout activable (voir Tableau des programmes).

Après chaque utilisation, videz le réservoir à condensation qui se situe à l'arrière de l'appareil et débranchez l'appareil.

Programmes à plusieurs phases

Les programmes Pain/Brioche et Confire comportent plusieurs phases automatiques qui peuvent être modifiées (temps de cuisson et température).

- Programme Pain / Brioche :

Ce programme comporte deux phases : une première pour le levage de la pâte (90 minutes à 40°C) et une seconde pour la cuisson du pain ou de la brioche (60 minutes à 140°C).

Le programme est automatique, mais si besoin et selon les recettes, vous pouvez choisir de modifier la durée et/ou la température de chaque phase (voir le tableau des programmes).

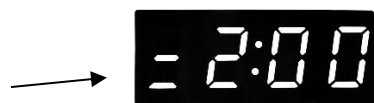
Pour sélectionner la phase à régler, sélectionnez le programme **Pain/Brioche** à l'aide du bouton **MENU/MIX**. À gauche de la minuterie sur l'écran, un tiret lumineux apparaît pour indiquer qu'il s'agit de la première phase :



Pour régler la température, appuyez sur **TEMP** jusqu'à ce que la température voulue soit affichée.

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **HEURE** et **MIN** jusqu'à ce les temps voulus soient affichés.

Pour modifier les paramètres de la seconde phase, appuyez encore une fois sur le bouton **TEMP** puis sur le bouton **MENU**, deux tirets apparaîtront sur l'écran pour indiquer que les paramètres de la seconde phase sont maintenant affichés :



Pour régler la température et le temps de cuisson, répétez les mêmes étapes expliquées dans la première phase.

Un appui sur **START** permet de valider les réglages et de lancer le programme.

- Programme Confire :

Ce programme comporte trois phases : une première d'une durée de 1 heure à 95°C, une seconde d'une durée de 2 heures à 80°C et une troisième phase d'une durée de 3 heures à 65°C.

Le programme est automatique, mais si besoin et selon les recettes, vous pouvez choisir d'en modifier la durée et/ou la température (voir le tableau des programmes).

Pour sélectionner la phase à régler, sélectionnez le programme **Confire** à l'aide du bouton **MENU/MIX**. À gauche de l'écran, un tiret lumineux apparait pour indiquer qu'il s'agit de la première phase :



Pour régler la température, appuyez sur **TEMP** jusqu'à ce que la température voulue soit affichée.

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **HEURE** et **MIN** jusqu'à ce les temps voulus soient affichés.

Pour modifier les paramètres de la seconde phase, appuyez encore une fois sur le bouton **TEMP** puis sur le bouton **MENU**, deux tirets apparaîtront sur l'écran pour indiquer que les paramètres de la seconde phase sont maintenant affichés :



Pour régler la température et le temps de cuisson, répétez les mêmes étapes expliquées dans la première phase.

Pour modifier les paramètres de la 3ème phase, appuyez encore une fois sur le bouton **TEMP** puis sur le bouton **MENU**, 3 tirets apparaîtront sur l'écran pour indiquer que les paramètres de la 3ème phase sont maintenant affichés:



Pour régler la température et le temps de cuisson, répétez les mêmes étapes expliquées dans la première phase.

Un appui sur **START** permet de valider les réglages et de lancer le programme.

- Programme Vapeur

Lors de l'utilisation du programme Vapeur, remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau MIN et lancez le programme. Attendez les 5 bips sonores indiquant la fin de la phase de préchauffage. Ouvrez alors le couvercle et installez le plateau vapeur dans la cuve. Il est également possible de rajouter le panier à frire sans sa poignée (accessoire en option) sur le plateau vapeur ce qui permet de l'utiliser comme un panier vapeur et d'augmenter la quantité d'aliments à cuire.

- Programme Frire

Disposez l'huile spéciale friture dans la cuve, en veillant à ne pas dépasser le niveau max. Laissez le couvercle fermé.

Sélectionnez le programme **Frire** à l'aide du bouton **MENU/MIX**, et modifiez la température à **180°C** en appuyant sur le bouton **TEMP**.

Attendez les 5 bips sonores indiquant la fin du pré-chauffage.

Après les bips sonores, ouvrez le couvercle et plongez le panier à frire (accessoire en option) contenant les aliments à frire dans le bain d'huile.

Voir la partie VI. Usage sûr de la fonction FRIRE pour les consignes complètes d'utilisation.

Si vous n'avez pas le panier à frire en option, vous pouvez plonger directement les aliments dans le bain d'huile et les en sortir à l'aide d'une écumoire, ou utiliser un autre panier à frire à condition que le couvercle puisse fermer !

Bien stopper le programme une fois la cuisson terminée.

Maintien au chaud

Lorsqu'un programme de cuisson s'achève, l'appareil passe automatiquement en mode « maintien au chaud », pendant une durée maximum de 24 heures.

Lorsque que l'appareil est en mode « Maintien au chaud », l'indicateur lumineux sur le côté du bouton **STOP** s'allume en orange.

NOTE : Même s'il est possible d'utiliser le mode « maintien au chaud » pendant une durée de 24h consécutives, nous ne vous recommandons pas de le faire pour des raisons de consommations d'énergie et de conservation de la nourriture.

Les seuls programmes sur lesquels le maintien au chaud ne s'enclenche pas automatiquement sont Confire, Yaourt, Décongélation, Levage de pâte, Vin chaud. Pour forcer le maintien au chaud, maintenez le bouton **STOP** appuyé pendant 2 secondes. L'indicateur lumineux « Maintien au chaud » s'allume en orange.

Lorsque le maintien au chaud est enclenché, l'écran affiche alors le temps pendant lequel le mode « maintien au chaud » est actif et non pas un compte à rebours.

Ex : lorsque le maintien au chaud s'enclenche, l'appareil affiche d'abord 0:00, puis 0:01 après 1 minute, puis 0:15 au bout de 15 minutes de maintien au chaud.

Pour stopper le maintien au chaud, appuyez sur la touche **STOP**.

Fin de programme différée

Il est possible de programmer l'appareil de sorte que le programme se termine après un délai précis. Il suffit d'indiquer à l'appareil dans combien de temps vous souhaitez que le programme **s'achève**.

Par exemple : si vous démarrez un programme à 8h du matin avec une fin de programme différée réglée sur 11h, le programme se **terminera** à 8h + 11h, c'est-à-dire à 19h. Le programme s'enclenchera donc automatiquement de façon à se terminer dans le délai défini.

Comment faire ?

- Après avoir choisi le programme et éventuellement modifié le temps et la température, et avant de valider le programme, appuyez sur le bouton **Fin Différée**.
- Avec les touches **HEURE MIN**, indiquez dans combien de temps vous souhaitez que le programme **se termine**.
- Appuyez ensuite sur **START** pour valider la fin différée du programme.

*NOTE : après avoir appuyé sur le bouton **Fin Différée**, il n'est plus possible d'ajuster la durée ou la température du programme. Si besoin, appuyez sur le bouton **STOP** pour annuler la saisie et recommencez.*

NOTE : la durée de la fin différée ne peut pas être inférieure à la durée du programme.

NOTE : le réglage se fait par palier de 10 minutes ou 1 heure.

Programme manuel

Ce programme est entièrement manuel et totalement paramétrable. Il dispose d'un bouton dédié sur le côté droit du panneau de commande pour y accéder facilement.

Vous pouvez régler la température (de 35°C à 180°C) et le temps de cuisson (de 5 min à 8 heures) à votre guise.

Le programme manuel comprend une phase de préchauffage. Attendez la fin de la phase de préchauffage avant d'insérer vos aliments dans la cuve.

Lorsque le programme se termine, l'appareil passe automatiquement en mode « maintien au chaud » pour une durée maximum de 24 heures.

V. Table des programmes

| RISSOLER | | | | | |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
| 30 min (modifiable de 10 min à 1 heure) 140°C (modifiable de 110°C à 180°C) | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Lasagne à la bolognaise P51 Ballotines de poulet farcies aux épinards et ricotta P65 Noix de Saint-Jacques à la crème safranée P67 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour faire rissoler les oignons, ail, légumes avant de lancer une cuisson mijotée.*
- *Idéal pour saisir la viande, le poisson.*
- Mettez un peu de matière grasse dans la cuve (beurre, huile) et laissez-la chauffer un peu.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve (oignons, ail à rissoler, légumes, viande, ou encore poisson).
- Pour une cuisson plus saisie (de la viande notamment), laissez le couvercle ouvert.
- Si besoin d'un mélange en continu des aliments, installez la **pale de mélange** et appuyer sur MENU/MIX pour l'activer.
- Stoppez le programme dès obtention de la cuisson souhaitée.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

RÔTIR

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|
| 30 min (modifiable de 20 min à 2h30) 170°C (modifiable de 150°C à 190°C) | Aucun | Oui | Pale non activable | Oui | Travers marinés et frites de légumes P17 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour les cuissons rôties de viandes, de poissons ou même de fruits.*
- Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage pour mettre dans la cuve les aliments à rôtir.
- Fermez le couvercle et attendez la fin du programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

VIANDE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|
| 15 min (modifiable de 4 min à 40 min) 160°C (modifiable de 150°C à 180°C) | Aucun | Oui | Pale non activable | Oui | Filet mignon aux pruneaux et polenta P21 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour la cuisson de la viande.*
- Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage pour mettre dans la cuve la viande ou les morceaux de viande à cuire.
- Fermez le couvercle et attendez la fin du programme.
- Selon la recette ou la cuisson souhaitée, il est aussi possible d'utiliser ce programme avec le couvercle ouvert pour une cuisson plus saisie de la viande.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

POISSON

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| 15 min (modifiable de 5 min à 40 min) 100°C (modifiable de 100°C à 150°C) | Aucun | Oui | Pale non activable | Oui | Daurade grillée et ratatouille P63 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour la cuisson du poisson.*
- Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage pour mettre dans la cuve le poisson, entier, en filets ou en morceaux, accompagnés d'un peu de matière grasse (huile).
- Fermez le couvercle et attendez la fin du programme.
- Selon la recette ou la cuisson souhaitée, il est aussi possible d'utiliser ce programme avec le couvercle ouvert.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

RATATOUILLE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|
| 45 min (modifiable de 20 min à 1 heure) 110° C (modifiable de 90°C à 130°C) | Optionnel: Pale de mélange | Oui | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Daurade grillée et ratatouille P63 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson de la ratatouille. Peut aussi être utilisé pour la cuisson de piperades et autres mijotés de légumes.
- **Installez la pale de mélange sur le couvercle de l'Autocuisto.**
- Faites dorer les oignons en utilisant d'abord le programme **RISSOLER** pendant 5 à 10 minutes (vous pouvez aussi utiliser la phase de préchauffage du programme RATATOUILLE pour les faire dorer).
- Lancez le programme **RATATOUILLE**.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage pour mettre dans la cuve les légumes.
- La **pale de mélange** démarre alors automatiquement.
- Fermez le couvercle et attendez la fin du programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.

- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

VAPEUR

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|---|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|
| 20 min (modifiable de 5 min à 1 heure) 110°C (modifiable de 90°C à 130°C) | Plateau vapeur Panier à frire sans poignée à poser sur le plateau vapeur (en option) | Oui | Pale non activable | Oui | Bouchées vapeur asiatiques aux légumes P37 Tartinade caviar aubergine et pain P61 Ballotines de poulet farcis aux épinards et ricotta P65 |

Utilisation du programme :

- Pour les cuissons vapeur.
- Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau MIN et lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Ouvrez alors le couvercle et installez le **plateau vapeur** dans la cuve.
- Il est également possible de rajouter le panier à frire sans sa poignée (accessoire en option) sur le plateau vapeur ce qui permet de l'utiliser comme un panier vapeur et d'augmenter la quantité d'aliments à cuire.
- Fermez le couvercle et attendez la fin du programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

RIZ

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 30 min (modifiable de 1 min à 1 heure) 130 °C (modifiable de 110°C à 150°C) | Aucun | Non | Pale non activable | Oui | Riz Blanc P47 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson du riz simple façon cuiseur à riz, ou pour la cuisson du riz à l'eau façon créole.
- Versez 2 verres de riz dans une passoire et **rincez le riz à l'eau claire pour en retirer l'amidon (important pour prévenir les débordements)**.
- Mettez dans la cuve les **2 volumes de riz égouttés et ajoutez 3 volumes d'eau**, du sel, un cube de bouillon ou un peu d'huile ou de beurre si vous le souhaitez, voire d'autres aromates (ail en poudre, estragon, etc).
- Sélectionnez le programme **RIZ** à l'aide du bouton **MENU/MIX** et modifiez la durée à **12 min** avant de lancer le programme.
- Au bout de 12 min, l'appareil passe automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en mode **MAINTIEN AU CHAUD** s'affiche alors à l'écran (d'abord 0:00, puis 0:01, puis 0:15 au bout de 15 minutes de maintien au chaud).
- Laissez le riz gonfler encore en mode **MAINTIEN AU CHAUD** pendant environ **10 minutes**.
- Si vous variez les quantités, respectez toujours la proportion de riz et d'eau (1 volume ½ d'eau pour 1 volume de riz, sauf pour le riz complet).
- Si, vous utilisez plus d'eau que le ratio 1 volume ½ d'eau pour 1 volume de riz, cela peut provoquer un débordement. Dans ce cas, ouvrez le couvercle de l'Autocuisto pour stopper le débordement et laissez un peu réduire couvercle ouvert. Si besoin, relancez le programme RIZ en baissant la température à 110°C.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les quantités de riz à cuire (moins longtemps pour moins de 2 verres de riz, plus longtemps pour plus de 2 verres de riz).
- **Tous les riz n'ont pas le même temps de cuisson. Fiez-vous aux temps de cuisson indiqués sur les emballages pour une cuisson plus précise adaptée à la variété. Rincez bien le riz avant cuisson.**
- Ci-dessous des indications sur les temps de cuisson moyens à appliquer selon la variété des riz, pour 2 verres de riz :
 - Riz blanc thaï : 12 minutes + 10 minutes de maintien au chaud
 - Riz de Camargue : 12 minutes + 10 minutes de maintien au chaud
 - Riz basmati : 12 minutes + 10 minutes de maintien au chaud
 - Riz complet : pour ce riz en particulier, versez 10 verres doseurs d'eau pour 2 verres doseurs de riz complet dans l'Autocuisto (5 volumes d'eau pour 1 volume de riz) et lancez le programme RIZ. Une fois l'eau à ébullition, ajoutez le riz complet. Laissez cuire jusqu'à la fin des 30 min du programme. Si la cuisson est terminée avant, stoppez le programme.

RISOTTO

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| 30 min (modifiable de 10 min à 1 heure) 96 °C (modifiable de 76°C à 116°C) | Pale de mélange | Oui | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Risotto à la tomate P41 Risotto aux gambas P43 Riz au lait P27 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson des risottos, blésottos.
- Installez la **pale de mélange** sur le couvercle.
- Si vous utilisez des oignons ou des légumes, mettez-les dans la cuve avec de l'huile ou du beurre et lancez le programme.
- Ils vont rissoler pendant la phase de pré-chauffage. Vous pouvez aussi les faire rissoler en utilisant le programme RISSOLER avant de lancer le programme **RISOTTO**.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez le riz spécial risotto (riz Arborio) dans la cuve.
- La **pale de mélange** se met alors en action automatiquement.
- Laissez le riz rissoler quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajoutez ensuite le vin blanc (entre 50 et 200ml selon les goûts) et laissez réduire.
- Ajoutez ensuite du bouillon et laissez réduire jusqu'à la fin de la cuisson. Comptez entre 650ml et 800ml de liquide au total (eau + vin blanc) pour 2 gobelets doseurs de riz (260g environ).
- Ajouter en fin de programme la crème fraîche ou le mascarpone et mélangez.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les quantités de riz à cuire et la cuisson souhaitée.
- Pour la cuisson d'1 gobelet doseur de riz, lancez le programme RISOTTO sans modification.
- Pour la cuisson de 2 gobelets doseurs de riz, modifiez la durée du programme à **40 minutes au lieu de 30 minutes avant de lancer le programme**.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

PILAF

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| 30 min (modifiable de 10 min à 1 heure) 135 °C (modifiable de 115°C à 155°C) | Pale de mélange | Oui | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Riz pilaf petits pois au poulet P49 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson du riz façon Pilaf.
- Installez la **pale de mélange** sur le couvercle.
- Si vous utilisez des oignons ou des légumes, mettez-les dans la cuve avec de l'huile ou du beurre et lancez le programme.
- Ils vont rissoler pendant la phase de pré-chauffage. Vous pouvez aussi les faire rissoler en utilisant le programme RISSOLER avant de lancer le programme PILAF.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez le riz dans la cuve.
- La **pale de mélange** se met alors en action automatiquement.
- Laissez le riz rissoler jusqu'à ce qu'il devienne translucide et légèrement brun.
- Ajoutez ensuite le bouillon (800ml pour 250g de riz) et laissez réduire.
- A la fin du programme, vérifiez la cuisson du riz.
- Si vous préférez un riz plus croustillant, relancez le programme PILAF pendant une dizaine de minutes (la durée de la cuisson dépend de la quantité de riz et des ingrédients ajoutés au riz).
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les quantités de riz à cuire et la cuisson souhaitée.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

PÂTES

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--------------------------------------|
| 8 min (modifiable de 1 min à 20 min) 100 °C (modifiable de 80°C à 120°C) | Optionnel: Pale de mélange | Oui | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Fusilini au saumon et courgettes P45 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson des pâtes façon *One Pot Pasta*.
- Installez la **pale de mélange** sur le couvercle.
- Ajoutez l'eau (430ml d'eau pour 320g de pâtes) dans la cuve et lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les pâtes dans la cuve, ainsi que les autres ingrédients selon la recette (poulet, légumes, etc).
- Appuyez sur la touche **MENU/MIX** pour activer la **pale de mélange**.
- Attendez la fin du programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les ingrédients et la cuisson souhaitée.

- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

CÉRÉALES

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|
| 20 min (modifiable de 10 min à 40 min) 120°C (modifiable de 100°C à 140°C) | Optionnel: Pale de mélange | Oui | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Salade de quinoa façon taboulé P59 |

Utilisation du programme :

- Pour la cuisson du quinoa, millet, boulgour, semoule de blé, mais aussi des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges, ...)
- Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau MAX et lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les céréales à cuire dans la cuve, et si souhaité les autres ingrédients tels que les aromates (ail, oignons, estragon, etc) ou autres ingrédients selon la recette (poulet, légumes, etc).
- Attendez la fin de la cuisson.
- Si souhaité, installez la **pale de mélange** sur le couvercle pour un mélange en continu. Dans ce cas, appuyez sur le bouton **MENU/MIX** pour activer la **pale de mélange**.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les quantités de céréales à cuire.
- Surveillez les débordements. Si un débordement d'eau menace, ouvrez le couvercle et poursuivez la cuisson couvercle ouvert, ou stoppez le programme et relancez-le à une température de cuisson plus basse (100°C).
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

MIJOTER

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|---|
| 120 min (modifiable de 30 min à 8 heures) 95°C (modifiable de 75°C à 115°C) | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Bœuf bourguignon P15 Filet mignon aux pruneaux et polenta P21 Brochettes de volaille sauce saté P69 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour les cuissons lentes et mijotées (de viandes, de poissons, de légumes : ex : bœuf bourguignon, blanquette de veau, poulet basquaise, etc).*
- Faites rissoler en amont la viande et/ou les oignons et les légumes en utilisant le programme **RISSOLER**.
- Mettez ensuite les ingrédients à mijoter dans la cuve, accompagnés d'un peu de matière grasse, huile ou beurre, et de liquides (eau, bouillon de légumes ou de volaille, vin, coulis de tomates ou purée de tomates), selon la recette.
- Si souhaité, installez la **pale de mélange** sur le couvercle pour un mélange en continu pendant toute la cuisson. Dans ce cas, appuyez sur le bouton **MENU/MIX** pour activer la **pale de mélange**.
- Lancez le programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

CONFIRE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| <p>Durée totale du programme : 6 heures</p> <p><u>Phase 1 :</u> 1 heure (modifiable de 30 min à 1 heure) 95°C – Température non modifiable</p> <p><u>Phase 2:</u> 2 heures (modifiable de 30 min à 2 heures) 80°C – Température non modifiable</p> <p><u>Phase 3 :</u> 3 heures (modifiable de 30 min à 3 heures) 65°C (modifiable de 50°C à 115°C)</p> | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Non | Confit de canard du Sud-Ouest P19 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour les cuissons extra longues confites (le programme dure en tout 6 heures)*
- Mettez les ingrédients à confire dans la cuve.
- Lancez le programme.
- Si souhaité, installez la **pale de mélange** sur le couvercle pour un mélange en continu pendant toute la cuisson. Dans ce cas, appuyez sur le bouton **MENU/MIX** pour activer la **pale de mélange**.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez raccourcir le temps de cuisson et/ou la température de chaque phase du programme selon vos recettes.

FRIRE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|----------------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|
| 20 min (modifiable de 10 min à 50 min) 160 °C (modifiable de 140°C à 180°C) | Panier à frire (en option) | Oui | Pale non activable | Oui | Travers mariné et frites de légumes P17 Beignets aux pommes de mamie P31 |

Utilisation du programme :

- *Idéal pour frire les aliments dans un bain d'huile, ou simplement dans un fond d'huile.*

Pour les fritures dans un bain d'huile :

- Disposez l'huile spéciale friture dans la cuve, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX..
- Laissez le couvercle fermé.
- Sélectionnez le programme **FRIRE** à l'aide du bouton **MENU/MIX**, et modifiez la température à **180°C** en appuyant sur le bouton **TEMP**. Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin du pré-chauffage.
- Après les bips sonores, ouvrez le couvercle et plongez le panier à frire (accessoire en option) contenant les aliments à frire dans le bain d'huile. Retirez-en la poignée et refermez le couvercle.
- Vous pouvez aussi plonger les aliments directement dans le bain d'huile et les en sortir avec une écumoire.
- Une fois les aliments frits, raccrochez la poignée et égouttez le panier à frire en l'accrochant au rebord de la cuve.
- **Stoppez bien le programme une fois la cuisson terminée.**
- Voir la partie VI. Usage sûr de la fonction FRIRE pour les consignes complètes d'utilisation du programme FRIRE.

Pour les fritures dans fond d'huile :

- Versez un fond d'huile spéciale friture dans la cuve, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX.
- Laissez le couvercle fermé.
- Lancez le programme **FRIRE**.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin du pré-chauffage.
- Après les bips sonores, ouvrez le couvercle et ajoutez dans la cuve les aliments à frire.
- Retournez les aliments à mi-cuisson pour les faire frire sur chaque face.
- **Stoppez bien le programme une fois la cuisson terminée, et attendez que l'huile ait refroidi avant de la stocker dans un récipient propre pour la prochaine utilisation.**
- Voir la partie VI. Usage sûr de la fonction FRIRE pour les consignes complètes d'utilisation du programme FRIRE.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la recette.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

WOK

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|
| 20 min (modifiable de 15 min à 1 heure) 170 °C (modifiable de 150°C à 190°C) | Pale de mélange | Oui | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | |

Utilisation du programme :

- *Pour la cuisson de légumes.*
- Installez la **pale de mélange** sur le couvercle et lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les légumes tranchés dans la cuve avec de la matière grasse. Refermez le couvercle.
- La **pale de mélange** se met alors automatiquement en marche.
- Stoppez le programme à l'obtention de la cuisson désirée.

- Pour une cuisson plus saisie des légumes, il est possible de ne pas installer la pale de mélange et de réaliser toute la cuisson couvercle ouvert, sans la pale, en mélangeant régulièrement avec la spatule.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la recette.

- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

SOUPE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|
| 1 heure (modifiable de 20 min à 2 heures) 98 °C (modifiable de 78°C à 118°C) | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Soupe à l'oignon P13 |

Utilisation du programme :

- Pour le mijotage des soupes.
- Idéal pour réaliser des soupes de légumes, des bouillons de viandes et légumes, des potages non mixés comme la soupe au pistou, les soupes chinoises, la minestrone, etc.
- Disposez les ingrédients à cuire (légumes coupés en morceaux, morceaux de viande, selon la recette) et recouvrez d'eau.
- Lancez le programme **SOUPE**.
- Vous pouvez si vous le souhaitez installer la **pale de mélange** sur le couvercle et l'activer en appuyant sur **MENU/MIX** pour un mélange permanent des ingrédients de votre soupe pendant toute la cuisson.
- Pour une soupe mixée, mixez après cuisson avec un blender ou un pied mixeur en prenant garde à ne pas abîmer le revêtement de la cuve.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la recette.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

BOUILLIR

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| 10 min (modifiable de 5 min à 2 heures) 110 °C (modifiable de 100°C à 130°C) | Optionnel: Pale de mélange | Oui | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Filet mignon aux pruneaux et polenta P21 Soupe au pistou provençale P23 |

Utilisation du programme :

- Pour faire cuire à l'eau des pâtes, des légumes.
- Pour la réalisation de polenta.

- Ajoutez de l'eau dans la cuve et lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les ingrédients à faire bouillir.
- Vous pouvez, si vous le souhaitez, installer la **pale de mélange** sur le couvercle et l'activer en appuyant sur **MENU/MIX** pour un mélange permanent des ingrédients pendant toute la cuisson.
- Stoppez le programme à l'obtention de la cuisson désirée.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la recette.
- Surveillez les débordements. Si un débordement menace, ouvrez le couvercle et poursuivez la cuisson couvercle ouvert. Ou stoppez le programme et relancez-le à une température plus basse (100°C au lieu de 120°C).

- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

RÉCHAUFFER

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| 20 min (modifiable de 10 min à 1 heure) 85 °C (modifiable de 65°C à 105°C) | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Filet mignon aux pruneaux et polenta P21 |

Utilisation du programme :

- Pour réchauffer toutes vos préparations déjà cuites.
- Ajoutez dans la cuve la préparation à réchauffer et lancez le programme.
- Selon la préparation, vous pouvez choisir d'installer la **pale de mélange** sur le couvercle et l'activer en appuyant sur **MENU/MIX** pour un mélange permanent des ingrédients pendant toute la cuisson.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon les ingrédients à réchauffer.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

GÂTEAU

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|
| 40 min (modifiable de 20 min à 2 heures) 160°C (modifiable de 140°C à 180°C) | | Oui | Pale non activable | Oui | Moelleux au chocolat P31 Gâteaux de Majorque aux amandes P53 |

Utilisation du programme :

- Pour cuire des gâteaux comme dans un four.
- Idéal pour les recettes de gâteaux à la poêle.
- Lancez le programme **GÂTEAU**.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, versez la pâte à gâteau dans la cuve. Refermez le couvercle.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la recette.
- Si nécessaire et selon la recette, pour un gâteau doré des 2 cotés, il est possible de retourner le gâteau à mi-cuisson. Refermez ensuite le couvercle.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.
- Selon la taille du gâteau, s'il n'est pas assez cuit, relancez un programme gâteau pendant une dizaine de minutes et surveillez la cuisson.
- Idéal pour les recettes de gâteau à la poêle : faites par exemple revenir des fruits dans du beurre et du sucre en utilisant le programme COMPOTE, puis versez par-dessus une pâte à gâteau classique ou au yaourt et lancez le programme GATEAU. Saupoudrez de sucre glace et servez.

COMPOTE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| 45 min (modifiable de 20 min à 3h) 97°C (modifiable de 77°C à 117°C) | Pale de mélange | Non | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Yaourt nature sur compote P71 |

Utilisation du programme :

- Pour réaliser des compotes de fruits.
- Installez la **pale de mélange**. Elle s'enclenchera automatiquement. Si besoin, vous pouvez la stopper en appuyant sur le bouton **MENU/MIX**.
- Mettez les ingrédients dans la cuve (fruits coupés en morceaux, sucre et épices si vous le souhaitez).
- Lancez le programme.
- Stoppez le programme à l'obtention de la cuisson souhaitée.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche **STOP**.

YAOURT

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|----------------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 8 heures (<i>modifiable de 4 heures à 12 heures</i>) 39°C - Température non modifiable | Pots à yaourts (en option) | Non | Pale non activable | Non | Yaourt nature sur compote P71 |

Utilisation du programme :

- *Pour réaliser des yaourts maison comme dans une yaourtière.*
- Disposez les pots de yaourts contenant du lait entier mélangé à du yaourt entier dans la cuve de l'Autocuisto. Fermez le couvercle.
- Vous pouvez utiliser les pots de yaourts vendus en option, ou vos propres pots.
- Lancez le programme **YAOURT**.
- Une fois le programme terminé, mettez les pots de yaourt au réfrigérateur pendant 12h avant de les déguster.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier la durée du programme selon vos recettes. La température n'est pas modifiable. Selon la taille des pots de yaourts, il peut être nécessaire d'augmenter la durée du programme à 10 ou 12h.
- Ajoutez selon les goûts, du sucre, des arômes (fraise, vanille, citron) au lait entier pour obtenir des yaourts aromatisés.
- Il est possible aussi d'utiliser de la présure, à ajouter au lait entier avant de lancer le programme.
- Ajoutez un lit de compote ou de confiture au fond des pots pour des yaourts maison sur lits de fruits.

DÉCONGELATION

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|
| 30 min (<i>modifiable de 15 min à 1 heure</i>) 35°C - Température non modifiable | | Non | Pale non activable | Non | Ballotines de poulet farcis aux épinards et ricotta P65 |

Utilisation du programme :

- *Pour décongeler doucement des produits congelés sans les cuire.*
- Disposez dans la cuve de l'Autocuisto les aliments à décongeler (viande, poisson, légumes, etc).
- Lancez le programme.
- Retournez les aliments à la moitié du programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier la durée du programme selon l'aliment à décongeler. La température n'est pas modifiable.

SAUCE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| 1 heure (modifiable de 10 min à 3 heures) 80°C (modifiable de 70°C à 120°C) | Pale de mélange | Non | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Cheesecake newyorkais sauce caramel P55 Ananas rôti à la vanille et fruits passion P73 Lasagne à la bolognaise P51 |

Utilisation du programme :

- Pour réaliser des sauces et des crèmes (sauce béchamel, sauce au poivre, sauce hollandaise, sauce au vin).
- Installez la **pale de mélange**. Elle s'enclenchera automatiquement. Si besoin, vous pouvez la stopper en appuyant sur le bouton **MENU/MIX**.
- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Lancez le programme.
- Stoppez le programme à l'obtention de la cuisson souhaitée.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche **STOP**.

CONFITURE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|---|-------------------------------|--|
| 1 heure (modifiable de 30 min à 4 heures) 108 °C (modifiable de 88°C à 128°C) | Pale de mélange | Non | Activation automatique de la pale (Pale AUTO) | Oui | Brioche maison et sa confiture de fraise P25 |

Utilisation du programme :

- Pour réaliser des confitures de fruits.
- Installez la **pale de mélange**. Elle s'enclenchera automatiquement. Si besoin, vous pouvez la stopper en appuyant sur le bouton **MENU/MIX**.
- Mettez les ingrédients dans la cuve (fruits coupés en morceaux et sucre).
- Lancez le programme.
- Stoppez le programme à l'obtention de la cuisson souhaitée.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon vos recettes.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

LEVAGE DE PÂTE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1 heure 30 (modifiable de 30 min à 3 heures) 40 °C (modifiable de 35°C à 45°C) | Aucun | Oui | Pale non activable | Non | |

Utilisation du programme :

- Pour faire lever vos pâtes levées (pâtes à pain, à brioche, à pizza).
- Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, installez votre pâte dans la cuve de l'Autocuisto pour la faire lever.
- Fermez le couvercle ou couvrez la cuve avec un chiffon humide.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température du programme selon la durée de levage souhaitée.
- Pour la levée de pâte à pain et à pizza, utilisez le programme en AUTO.
- Pour la levée de pâte à brioche, modifiez la température à 35°C avant de lancer le programme.

PAIN - BRIOCHE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|
| Durée totale du programme : 2h30 Phase 1 : Levage de la pâte 1h30 (modifiable de 30 min à 2h30) 40°C (modifiable de 35°C à 45°C) Phase 2 : Cuisson 1 heure (modifiable de 30 min à 2 heures) 140 °C (modifiable de 120°C à 160°C) | Aucun | Non | Pale non activable | Oui | Recette de Pain dans la recette « Tartinade caviar aubergine et pain » P61 Brioche maison et sa confiture de fraise P25 |

Utilisation du programme :

- Pour faire lever puis cuire vos pâtes à pain et à brioche.
- Installez votre pâte dans la cuve de l'Autocuisto pour la faire lever. Fermez le couvercle ou couvrez la cuve avec un chiffon humide.
- Lancez le programme.
- L'appareil entame alors une **première phase de levage de la pâte de 1h30**.
- **Au bip sonore**, l'appareil entame la phase de cuisson de la pâte d'une durée de 1h. Si vous avez couvert avec un linge humide, retirez le linge et fermez le couvercle.
- Vous pouvez laisser la pâte dans la cuve pour enchaîner directement la phase de levage avec la phase de cuisson. Ou vous pouvez dégazer brièvement la pâte puis la replacer dans la cuve pour cuisson.
- **Au bout de 15 à 20 minutes de cuisson**, retournez le pain ou la brioche pour qu'il/elle dore bien sur l'autre face. Refermez le couvercle.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température de **chaque phase du programme** selon la recette.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.
- Pour cuire un pain ou une brioche sans phase de levage, réduisez la phase de levage du programme PAIN au minimum (30 mn) ou lancez un programme MANUEL à 140°C pendant 1h, et retournez le pain ou la brioche au bout d'environ 20 minutes de cuisson.

BAIN-MARIE

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 30 min (modifiable de 10 min à 1 heure) 95 °C (modifiable de 75°C à 115°C) | | Non | Pale non activable | Oui | Moelleux au chocolat P29 |

Utilisation du programme :

- Pour toutes les cuissons au Bain-Marie.
- Mettez de l'eau dans la cuve de l'Autocuisto jusqu'au niveau MIN.
- Disposez l'ingrédient à chauffer au Bain-Marie dans un récipient et placez le récipient dans la cuve de l'Autocuisto.
- Lancez le programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température de cuisson selon la recette et l'ingrédient.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

VIN CHAUD

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|
| 30 min (modifiable de 5 min à 1 heure) 70 °C (modifiable de 50°C à 90°C) | Optionnel: Pale de mélange | Non | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Non | Vin chaud d'Alsace P33 |

Utilisation du programme :

- Pour la réalisation de vins chauds.
- Mettez tous les ingrédients dans la cuve de l'Autocuisto et lancez le programme.
- Vous pouvez si vous le souhaitez installer la **pale de mélange** sur le couvercle et l'activer en appuyant sur **MENU/MIX** pour un mélange permanent des ingrédients pendant toute la cuisson.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier le temps et/ou la température de cuisson selon la recette.

STÉRILISATION

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de préchauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|---|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 10 min (modifiable de 1 min à 30 min) 105°C - Température non modifiable | Aucun | Oui | Pale non activable | Oui | |

Utilisation du programme :

- Pour stériliser vos bocaux et pots (pour yaourts, confitures, etc).
- Mettez de l'eau dans la cuve de l'Autocuisto.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les ustensiles à stériliser dans la cuve.
- Lancez le programme.
- Avant de lancer le programme, vous pouvez modifier la durée du programme selon vos recettes. La température n'est pas modifiable.
- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

MANUEL

| Réglages de base du programme | Accessoire à utiliser | Phase de pré-chauffage | Activation de la pale de mélange | Maintien au chaud automatique | Recettes correspondantes |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|---|
| 5 min (modifiable de 5 min à 8 heures) 120°C (modifiable de 35°C à 180°C) | Optionnel: Pale de mélange | Oui | Activation possible de la pale en appuyant sur MENU/MIX | Oui | Petits farcis niçois P11 Cheesecake newyorkais sauce caramel P55 |

Utilisation du programme :

- Pour réaliser toutes vos recettes en paramétrant vous-même le temps de cuisson et la température.
- Appuyez sur la touche **MANUEL**.
- Sélectionnez le temps de cuisson et la température souhaitée.
- Installez si besoin la **pale de mélange** et activez-la en appuyant sur la touche **MENU/MIX**.
- Lancez le programme.
- Attendez les **5 bips sonores** indiquant la fin de la phase de préchauffage.
- Après les bips sonores, ajoutez les ingrédients dans la cuve.
- Stoppez la cuisson à l'obtention du résultat souhaité.

- **5 bips sonores** indiquent la fin du programme. L'appareil passe alors automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD**. Le temps depuis lequel l'appareil est passé en MAINTIEN AU CHAUD s'affiche alors à l'écran. Sans action de votre part, l'appareil va maintenir au chaud la préparation pendant 24h. Stoppez le maintien au chaud en appuyant sur la touche STOP.

VI. Usage sûr de la fonction FRIRE

L'usage d'huile bouillante pour réaliser une cuisson par friture présente un risque accru d'accident grave (brûlure, incendie). Afin de protéger votre santé et votre sécurité, veuillez suivre rigoureusement ces instructions et conseils en plus des consignes du paragraphe « I. Consignes importantes de sécurité ».

Installer la friteuse correctement :

Choisissez un lieu stable, sûr et à l'abri de projection d'eau. Ne laissez pas les enfants s'en approcher. Ne la placez pas sous une hotte. Surveillez constamment.

Versez l'huile dans la cuve sans dépasser le niveau MAX indiqué dans la cuve.

Le couvercle doit être installé et fermé. Faites préchauffer l'huile avec le panier à frire. Ne faites pas chauffer sans huile. N'utilisez, dans l'huile chaude, que des ustensiles en métal.

Utiliser la bonne huile :

Utilisez toujours de l'huile adaptée à la friture, en quantité limitée par le niveau MAX indiqué dans la cuve (y compris lorsque le panier contient des aliments, y compris avec de l'huile initialement sous forme solide). Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué.

Filtrez l'huile avant réutilisation, ne l'utilisez pas plus de fois que recommandé par les instructions propres à l'huile dont vous disposez. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue, des risques d'inflammation.

Ne mélangez pas différentes huiles et matières grasses, surveillez le vieillissement du bain de friture, renouvelez-le comme indiqué dans la notice et surtout après une longue période sans utilisation.

Plus l'huile est usée ou chargée de débris, moins il faut la faire chauffer pour qu'elle bout. C'est-à-dire que la température de chauffe doit être plus basse. Chauffer trop fort une huile usée cause une plus forte ébullition, de la fumée, des projections voire une inflammation.

Bien préparer les aliments à frire

Séchez impérativement les aliments avant de les frire. Il doit y avoir le moins d'eau possible lors de la mise en friture. Utilisez un torchon ou de l'essuie-tout.

Si vous faites frire des aliments surgelés, ne remplissez le panier qu'aux $\frac{3}{4}$.

Les aliments congelés refroidissent fortement l'huile, procédez par petites quantités. Séchez en enlevant la glace avant la cuisson, en grattant les aliments, ou en les secouant dans une passoire. Ensuite, plongez doucement le panier et son contenu dans la friture, car il risque de se produire un bouillonnement ou des projections brûlantes.

Certains aliments humides doivent être panés (filets de poissons, viandes etc.).

Il est préférable de faire décongeler les aliments avant de les frire.

Utilisation du programme Frire:

Une fois l'huile dans la cuve (sans dépasser le niveau max), fermez le couvercle. Sélectionnez le programme **Frire** à l'aide du bouton **MENU/MIX**, et modifiez la température à **180°C** en appuyant sur le bouton **TEMP**.

Attendez le bip sonore indiquant la fin du pré-chauffage.

Après le bip sonore, ouvrez le couvercle et plongez le panier à frire (accessoire en option) contenant les aliments à frire dans le bain d'huile.

Si vous n'avez pas le panier à frire en option, vous pouvez plonger directement les aliments dans le bain d'huile et les en sortir à l'aide d'une écumoire, ou utiliser un autre panier à frire à condition que le couvercle puisse fermer.

Pendant la cuisson

Attention aux projections brûlantes : ne descendez pas brusquement le panier dans l'huile bouillante et veillez à bien sécher les aliments que vous plongez dans l'huile.

En fin de cuisson, fixez la poignée sur le panier et égouttez les aliments en accrochant le panier au bord de la cuve. Puis, déposez le panier sur un papier absorbant.

Laissez refroidir longtemps avant de déplacer l'appareil.

Comme toute friture dans laquelle la nourriture a une grande teneur en eau, votre friteuse peut dégager de la vapeur quand le couvercle est ouvert. Ouvrez complètement le couvercle d'un mouvement rapide ce qui empêchera les gouttelettes d'eau (condensation) de tomber dans l'huile, et donc les projections.

Égouttez à chaud. Toute friture doit être suivie d'un égouttage soigné, toujours fait à chaud.

En cas de feu

Ne tentez **JAMAIS** d'éteindre des flammes avec de l'eau car cela risque de provoquer une explosion d'huile enflammée dans toute la pièce.

S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, **étouffez le feu** en rabattant le couvercle ou en utilisant un linge épais (*serpillère, par exemple*) pour étouffer les flammes. Ensuite seulement, laissez refroidir en aérant.

Si nécessaire, contactez les Sapeurs-Pompiers : 18 (FR) ou 112 (FR et BE).

En cas de brûlure grave

- Eloignez la victime de la source de chaleur.
- Surtout n'appliquez rien sur la brûlure.
- Contactez immédiatement les services d'urgence (SAMU : 15 ou 112; Sapeurs-Pompiers : 18 ou 112).

En cas de gravité moindre

- Eloignez la victime de la source de chaleur.
- Placez la zone brûlée sous l'eau à 15°C, à 15 cm du jet, pendant 15 minutes ; sauf en cas de brûlures étendues car il y a un risque d'hypothermie.
- Enlevez les bijoux avant que la peau ne commence à gonfler.
- Désinfectez la plaie. N'utilisez surtout pas d'antiseptique agressif, ni alcool, ni colorant comme de l'éosine. Recouvrez d'une compresse stérile ou d'un linge propre. N'utilisez jamais de coton hydrophile qui colle à la plaie.
- Si possible, soulagez la douleur en donnant un antalgique.
- N'appliquez pas de corps gras sur la brûlure (beurre, huile).
- En cas de brûlure à travers un vêtement, retirez-le tout autour de la zone touchée, sauf si celui-ci colle à la peau (tissu synthétique).
- Consultez un médecin pour faire un diagnostic.

En cas de brûlure superficielle

- Après avoir longuement refroidi la zone brûlée, appliquez une crème recommandée pour traiter les brûlures en demandant conseil à un pharmacien.
- Consultez un médecin pour faire un diagnostic.

VII. Entretien, nettoyage et stockage



Attention : **après cuisson la température est élevée**. Attendez un peu que l'appareil refroidisse. Munissez-vous de maniques ou d'un chiffon épais.

Important : rincez à l'eau chaude les accessoires immédiatement après usage. Le nettoyage est ainsi beaucoup plus aisé. Vous pouvez passer rapidement l'éponge avec un peu de liquide vaisselle pour dégraisser si besoin. Idem pour la face intérieure du couvercle.

Pour nettoyer les accessoires :

(1) Exercez une pression sur la pale de mélange vers l'intérieur du couvercle tout en maintenant fermement le couvercle sur le dessus avec votre autre main et (2) tournez simultanément la pale vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour la libérer des encoches. *Voir ci-contre.*

Nettoyez la pale à l'eau chaude savonneuse.

Retirez le clapet-vapeur à l'arrière de l'appareil et nettoyez-le avec un chiffon sec.



Retirez et videz le réservoir de condensation situé à l'arrière de l'appareil.

Pour nettoyer l'appareil :

Retirez la cuve et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Faites sécher.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon sec. **Ne le passez jamais sous l'eau.**

S'il y a eu débordement et que des liquides ou aliments sont passés sous la cuve, débranchez l'appareil, attendez qu'il ait refroidi, et nettoyez-les avec un chiffon humide.

Stockez l'appareil dans un endroit tempéré et sec. Ne stockez rien au dessus du couvercle car le verre pourrait casser sous le poids.

Pour l'huile :

Reportez-vous aux consignes fournies par votre marque d'huile.

VIII. Messages d'erreur

| Problème détecté | Cause | Solution |
|--|--|---|
| L'écran affiche E0 | Il manque la cuve sur l'appareil. | Installez la cuve sur l'appareil. |
| La pale ne fonctionne pas, même en appuyant sur MENU/MIX | 1/ Le programme a une phase de préchauffage. La pale ne démarre qu'après la fin de la phase de préchauffage de l'appareil (indiquée par 5 bips sonores). 2/ La pale est mal installée | Attendre la fin de la phase de préchauffage. Vérifiez que la pale est bien installée (voir paragraphe Installation). |

IX. Consignes pour le recyclage et l'environnement



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Procédez à son recyclage.

La Directive Européenne 2012/19/UE sur les déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés 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.

Veillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veuillez respecter les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez demander conseil à votre centre de gestion des déchets.

Séparez les emballages pour les recycler :

- Le carton, le papier, le polystyrène de calage se recyclent.
- Les sacs plastiques doivent être jetés aux ordures ménagères.



AUTO
Cuisto



The logo features the word 'AUTO' in a simple, uppercase, sans-serif font. Below it, the word 'Cuisto' is written in a stylized, cursive script. A small, black-and-white icon of a chef's hat is placed above the final 'o' of 'Cuisto'. A thin, curved underline is positioned beneath the word 'Cuisto'.