

Caractéristiques techniques

Puissance	980 W
Tension d'utilisation	220V - 240 V ~ 50 Hz
Longueur du cordon d'alimentation	180 cm
Volume	4 L

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- 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, vous devez vous renseigner 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 qui doivent être recyclées

Siméo

ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 – Internet : www.simeo.tm.fr – Email : info@simeo.tm.fr

► N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

Siméo

Notice d'utilisation



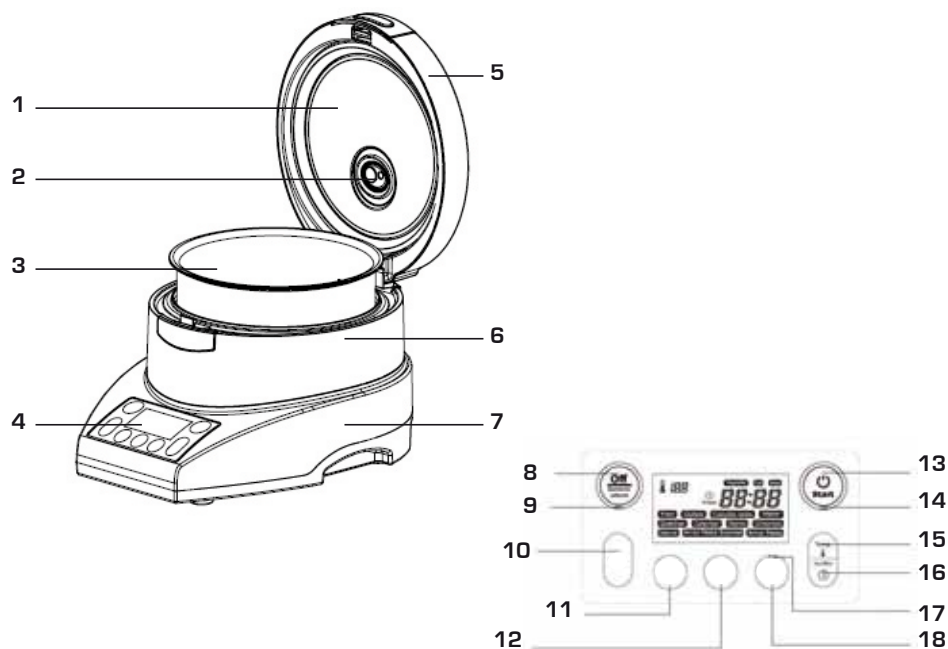
Délicook évolution QC 345

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que votre appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez dans le livre ci-joint de nombreuses recettes qui vous permettront de découvrir toutes les possibilités de votre Délicook.

Descriptif technique



1	Plaque maintien au chaud	10	Menu
2	Valve vapeur	11	Cuisson spécifique
3	Cuve	12	Temps de cuisson
4	Panneau de commande	13	Start
5	Couvercle	14	Voyant de mise en route
6	Corps de l'appareil	15	Sélection température
7	Socle	16	Hr/Min
8	Arrêt / Maintien au chaud	17	Voyant minuterie
9	Voyant maintien au chaud	18	Minuterie

Recommandations de sécurité générales

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.

- 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'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.

- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.

- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.

- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.

- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil

soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.

- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).

- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Recommandations de sécurité particulières

- 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'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Le récipient peut être confié au lave-vaisselle.

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.

- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.

- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Dérouler le cordon dans sa totalité afin d'éviter tout risque de surchauffe.

- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.

- Ne rien poser sur l'appareil (ex. : torchons de cuisine...)

- Ne jamais couvrir la valve vapeur située sur le couvercle de l'appareil.
- L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.
- De la vapeur va s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.
- L'appareil n'est pas sous pression, vous pourrez donc à loisir ouvrir le couvercle lors de la cuisson ou cuisiner couvercle ouvert si vous le souhaitez. L'utilisation couvercle ouvert est toutefois déconseillée pour la cuisson à la vapeur, qui s'en trouverait fortement allongée.
- La cuve devient chaude lorsque vous utilisez l'appareil, utilisez des gants ou des maniques pour manipuler la cuve.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cuve. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage (aluminium, film alimentaire...) susceptible de les protéger.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la cuve, son endommagement n'est pas couvert par la garantie. Toujours utiliser les accessoires fournis ou des ustensiles de cuisine en bois.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables tels papier, carton, film plastique...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...)
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support souple (nappe, toile cirée...)
- Ne pas placer l'appareil au contact direct d'une surface fragile (table en verre, en bois...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où l'appareil est utilisé.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit débranché si vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas intercaler d'objet, de carton, papier aluminium... entre la cuve et la surface de chauffe.

- Ne pas utiliser l'appareil sans sa cuve.
- Ne pas utiliser la cuve sans qu'elle soit placée dans l'appareil, ne pas la placer sur des plaques de cuisson, dans un four ou au four à micro-ondes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec la cuve fournie ou avec une cuve que vous vous serez procurée auprès d'un de nos centres services agréés.
- S'assurer que la cuve est bien sèche avant de la placer dans Délicook.
- Ne jamais remplir la cuve au-delà du niveau max.

Découverte du panneau de commande

Start

Il permet de valider votre choix de mode de cuisson

Voyant de mise en route

Lorsque vous branchez l'appareil, le voyant clignote indiquant que Délicook est en veille.

Après avoir appuyé sur le bouton Start, le voyant reste fixe; indiquant que la cuisson est en cours selon votre réglage.

Sélection température

Permet de choisir la température de cuisson en mode four (non actif pour les autres modes de cuisson). Températures de cuisson proposées : 40° | 60° | 80° | 100° | 120° | 150° | 180°

HR/Min

Permet de régler l'heure : pour régler l'horloge de Délicook, pour ajuster la programmation, pour définir les temps de cuisson dans certains modes de cuisson.

Minuterie

Permet de régler l'heure et de programmer le départ différé de Délicook (24 h maximum)

Voyant Minuterie

Il s'éclaire lorsque vous avez programmé le départ différé de Délicook

Temps de cuisson

Permet de régler le temps de cuisson dans les modes Gril, Mijoter, Slow cooker, Vapeur, Gratiner, Réchauffer, Four, Bouillir.

Cuisson spécifique

Dans les modes de cuisson Grill et Vapeur, vous pourrez programmer le type d'aliments pour mieux adapter la chauffe de Délicook. Vous choisirez entre poisson, viande ou légumes.

Dans les modes de cuisson Four, Gâteau et Riz et pâtes, vous pourrez programmer l'ajout d'une cuisson sur le dessus, pour des gâteaux colorés et des plats gratinés.

Menu

Permet de sélectionner le mode de cuisson de votre choix. Les modes de cuisson défilent selon l'ordre ci-après :

Gril - Mijoter - Slow cooker - Vapeur - Gratiner - Réchauffer - Riz et pâtes express - Riz et pâtes - Four - Gâteau - Bouillir - Maintien au chaud - Gril - Mijoter

Arrêt/Maintien au chaud

Appuyer sur ce bouton mettra en route le maintien au chaud de votre plat. Un second appui arrête l'appareil.

Voyant Maintien au chaud

Éclairé, il indique que Délicook maintient votre préparation au chaud.

Réglage de l'horloge

Afin d'utiliser convenablement la minuterie, il convient de régler l'heure de votre Délicook.

- Brancher l'appareil, l'écran s'éclaire.
- Appuyer 2 secondes sur le bouton Minuterie, les heures clignotent.
- Ajuster l'heure en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton Hr/Min
- Appuyer à nouveau sur le bouton Minuterie afin de valider l'heure et passer au réglage des minutes, les minutes clignotent.
- Ajuster les minutes en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton Hr/Min.
- Appuyer sur Arrêt/Maintien au chaud pour confirmer l'heure. Sans action de votre part l'heure réglée sera automatiquement enregistrée après 10 secondes.

Note : Veillez à réaliser cette opération appareil branché.

Sécurité coupe secteur

Votre appareil dispose d'une sécurité coupe secteur : 2 heures de mémorisation de votre réglage hors tension.

Mode de cuisson

Délicook dispose de 12 modes de cuisson pour répondre à toutes vos attentes

GRIL

En mode Gril, vous pourrez faire revenir légumes, viande, fruits de mer...

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Gril, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode gril est programmé d'office pour une durée de cuisson de 42 min.
- Appuyez sur la touche Cuisson spécifique pour sélectionner le type d'aliment : poisson, viande ou légumes.
- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Il

vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.

- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

Conseil : Vous obtiendrez de meilleurs résultats en grillant de petites quantités à la fois.

Ne pas utiliser plus de 1 verre doseur d'huile en mode Gril.

MIJOTER

Un bœuf bourguignon, une blanquette, un navarin d'agneau qui mijote. Quoi de mieux pour un dimanche midi d'automne ou d'hiver ?

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Mijoter, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Mijoter est programmé d'office pour une durée de cuisson de 1 h.

- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Une pression vous donne accès aux heures et une seconde au réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 20 min à 4 h.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.

- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

SLOW COOKER

Découvrez la cuisson lente à basse température, elle rend les aliments tendres et savoureux tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Slow cooker, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Slow cooker est programmé d'office pour une durée de cuisson de 5 h.

- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Une pression vous donne accès aux heures et une seconde au réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 10 h.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.

- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

VAPEUR

La cuisson vapeur est l'alliée de la cuisine légère et des vitamines préservées.

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Vapeur, l'écran apparaîtra ainsi :



- Placez le plateau vapeur dans la cuve de Délicook et ajoutez 2 à 3 mesures d'eau, puis placez vos aliments sur le plateau vapeur et refermez le couvercle.

- Le mode vapeur est programmé d'office pour une durée de cuisson de 20 min.

- Appuyez sur la touche Cuisson spécifique pour sélectionner le type d'aliment : poisson, viande ou légumes.

- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Pour la cuisson des légumes, vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 42 min.

- Pour la cuisson du poisson, vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 30 min.

- Pour la cuisson du poisson, vous pourrez régler la durée de cuisson de 15 min à 2 h.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.

- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

GRATINER

Quoi de plus appétissant qu'un gâteau bien blond ou un gratin tout doré ?

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Gratin, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Gratiner est programmé d'office pour une durée de cuisson de 10 min.

- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 10 à 30 min.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.

- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

RÉCHAUFFER

Délicook vous permet également de réchauffer en douceur un plat déjà prêt, ou un plat du commerce.

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Réchauffer, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Réchauffer est programmé d'office pour une durée de réchauffage de 25 min.

- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de réchauffage de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous

pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.

- Vous pourrez régler la durée de réchauffage de 8 à 25 min.
- Appuyez sur Start pour démarrer le réchauffage.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

GÂTEAU

Parce que la cuisine c'est souvent simple comme un gâteau, Délicook dispose d'une fonction toute programmée pour vos cakes et gâteaux

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Gâteau, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Gâteau est programmé d'office pour une durée de cuisson de 45 min à 180 °C.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

FOUR

Délicook c'est aussi un four où vous pourrez cuisiner poulets, rôtis, gratins, clafoutis...

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Four, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Four est programmé d'office pour une durée de cuisson de 45 min à 180 °C.
- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Une pression vous donne accès aux heures et une seconde au réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.
- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 20 min à 2 h.
- Appuyez sur la touche Temp pour régler la température de cuisson selon les plages proposées : 40° | 60° | 80° | 100° | 120° | 150° | 180°
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

BOUILLIR

Alliée des soupes, la fonction Bouillir vous permettra aussi de blanchir des légumes, monter rapidement vos préparations en température, cuire des œufs à la coque, mollets ou durs...

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Bouillir, l'écran apparaîtra ainsi :



- Le mode Bouillir est programmé d'office pour une durée de cuisson de 10 min. Ce délai court à compter de l'ébullition.
- Appuyez sur la touche Temps de Cuisson pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche Hr/Min.
- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 30 min, le décompte commencera à compter de l'ébullition.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

RIZ ET PÂTES

Cuisinez riz, pâtes et céréales en un tournemain avec Délicook !

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Riz et Pâtes.
- Versez le riz, les pâtes ou les céréales dans la cuve de Délicook au moyen du verre mesureur, comptez 1 mesure par personne.
- Complétez d'eau ou de bouillon jusqu'à atteindre la marque sur la cuve correspondant au nombre de verres mesureurs.
- Ex : 6 verres mesureur de riz > eau jusqu'à la marque 6 dans la cuve de Délicook.
- Appuyez sur Start, la cuisson démarre.
- Délicook n'indiquera pas tout de suite le temps de cuisson, celui-ci étant fonction de la quantité et du type de riz/pâtes/céréales ainsi que de la quantité d'eau employée.
- La durée de cuisson apparaîtra pour les 15 dernières minutes de cuisson (la durée de cuisson sera comprise entre 40 et 50 minutes).
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

YAOURTS

Laissez-vous tenter par des yaourts faits maison.

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Yaourt.
- Placez le plateau vapeur dans la cuve de Délicook et ajoutez 2 à 3 mesures d'eau.
- Placez ensuite vos pots de yaourts en verre fermés par leur couvercle sur le plateau vapeur et refermez le couvercle du Délicook.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt/Maintien au chaud.

MAINTIEN AU CHAUD

Le mode Maintien au chaud se met automatiquement en route en fin de cuisson. L'écran apparaît ainsi :



- Vous pourrez aussi basculer l'appareil en mode Maintien au Chaud en appuyant à tout moment sur le bouton Arrêt/Maintien au chaud.
- Le voyant Maintien au chaud s'éclaire alors.
- Sur l'écran s'affichera la durée de maintien au chaud, exprimée en heures.
- Un second appui sur cette touche arrête totalement l'appareil.
- Le mode Maintien au chaud se coupe automatiquement après 24 heures.

Départ différé

Vous pouvez régler pour la quasi-totalité des fonctions un départ différé programmable jusqu'à 24 heures. Attention toutefois à ne pas placer dans Délicook de denrées trop fragiles (poisson frais, œufs...) qui ne supporteraient pas d'être trop longtemps hors de l'environnement de votre réfrigérateur.

Pour programmer le départ différé de Délicook, procédez comme suit :

- Sélectionnez la fonction de votre choix parmi la liste ci-après en appuyant sur la touche Menu.
- Appuyez sur la touche Timer, l'indication des heures clignote.
- Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche Hr/Min.
- Appuyez alors sur la touche Timer, l'indication des minutes clignote.
- Ajustez si nécessaire les minutes pour compléter l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche Hr/Min.
- Après 5 secondes d'inactivité Délicook enregistre cette programmation.
- Selon la fonction sélectionnée, et le temps de cuisson programmé, Délicook se mettra tout seul en route à la bonne heure pour que votre plat soit prêt à l'heure indiquée.
- Une fois la cuisson terminée, Délicook passe automatiquement en mode maintien au chaud, votre plat reste à la bonne température, sans attacher ni sur cuisson.

Attention : Pour que la programmation fonctionne convenablement, il est impératif que l'heure de Délicook soit réglée de manière exacte. Vous trouverez des indications au paragraphe "Réglage de l'horloge" de cette notice.

Fonctions pour lesquelles le départ différé est possible :

- Mijoter
- Slow cooker
- Vapeur
- Réchauffer
- Gâteau
- Bouillir
- Riz & pâtes

Nettoyage

- Les opérations de nettoyage doivent être réalisées appareil débranché et totalement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus et de limiter les développements bactériens.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- La cuve de Délicook se lave à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs pour nettoyer le corps extérieur de Délicook.
- Ne pas plonger le corps de Délicook dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas placer le corps de Délicook au lave-vaisselle, seule la cuve peut être confiée au lave-vaisselle.
- Nous recommandons de nettoyer la valve vapeur après chaque utilisation, procédez comme suit :

1 - Ôtez la valve de son logement



2 - Dévissez et ouvrez le couvercle



3 - Nettoyez la valve à l'eau tiède et savonneuse puis séchez-la bien

4 - Revissez les deux parties de la valve et remettez cette dernière en place

5 - Ne pas confier la valve au lave-vaisselle

Remplacement de la pile

Délicook utilise une pile bouton de type CR2477 pour indiquer l'heure en permanence et permettre la programmation. Lorsque l'écran commence à diminuer d'intensité, il est temps de remplacer la pile.

Pour ce faire, fermez le couvercle de Délicook puis retournez le produit. Situé à côté du pied avant droit, vous trouverez le couvercle d'un logement qui renferme la pile.

Ouvrez le couvercle en le tournant vers la gauche, ôtez la pile vide et remplacez-la.



Remplacez le couvercle en le tournant vers la droite, retournez Délicook; il est désormais prêt pour 2 nouvelles années (environ) de fonctionnement!



Veillez à confier la pile usagée à la déchetterie de votre commune ou à une borne prévue à cet effet pour son recyclage.

Récapitulatif des temps de cuisson

Mode de cuisson	Temps préprogrammé	Temps mini	Temps maxi
Gâteau	45 min	45 min	45 min
Four	45 min	20 min	2 heures
Bouillir	10 min	5 min	30 min
Gril	42 min	5 min	59 min
Mijoter	1 heure	20 min	4 heures
Slow cooker	5 heures	5 heures	10 heures
Vapeur/Légumes	20 min	5 min	42 min
Vapeur/Poisson	20 min	5 min	30 min
Vapeur/Viande	30 min	15 min	2 heures
Gratiner	10 min	5 min	30 min
Réchauffer	25 min	8 min	25 min

