

Siméo

NOTICE D'UTILISATION



Délicook

MULTICUISEUR
DK400

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.

Lisez attentivement cette notice et 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



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- La cuve ne peut être confiée au lave-vaisselle.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 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.
- 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.
- 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 jamais placer d'ingrédients emballés dans le bol. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage (aluminium, film alimentaire...) susceptible de les protéger.
- 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 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 de services agréés.
- S'assurer que la cuve est bien sèche avant de la placer dans Délicook
- 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.
- Toujours s'assurer que le bol et la cavité intérieure de l'appareil sont bien secs avant de le placer dans l'appareil.
- Ne jamais remplir le bol au-delà du niveau max.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- . 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.
- . Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet
- . Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

1/ Dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.

2/ Dans les fermes,

3/ Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

4/ Dans les environnements de type chambres d'hôtes.

• Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- 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 jamais obstruer les ouïes d'aération et veiller à périodiquement les débarrasser des résidus éventuels qui auraient pu s'y introduire.
- 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.
- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
- Avant toute manipulation d'accessoires
- Avant toute manipulation d'aliments
- Avant tout nettoyage
- En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
- En cas de non-utilisation prolongée

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais raccorder d'accessoires de démarrage différé (ex. : minuterie) entre la prise électrique et le cordon d'alimentation de l'appareil.

DÉCOUVERTE DES MODES DE CUISSON

Délicook DK400 dispose de 29 modes de cuisson pour répondre à toutes vos attentes. Pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix, appuyez sur le bouton **Menu** autant de fois que nécessaire.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT
Mijoter	Varié*	90-100 °C	60 min
	Légumes		30 min
	Poisson		90 min
	Viande		2 h
Vapeur	Varié*	115-120 °C	20 min
	Légumes		10 min
	Poisson		15 min
	Viande		40 min
Gril	Varié*	150-155 °C	15 min
	Légumes		10 min
	Poisson		15 min
	Viande		40 min
Rissoler	Varié*	125 °C	25 min
	Légumes		15 min
	Poisson		30 min
	Viande		45 min
Réchauffer		80 °C	25 min
Perso		De 40 à 160 °C	40 min
Four chaud		160 °C	15 min

*Varié : lorsque différents types d'aliments (viande, poisson, légumes, féculents...) sont utilisés

INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
5 min	10 min > 12 h	✓	✓
5 min	5 min > 60 min	✓	✓
1 min	5 min > 60 min	✓	✓
5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓
5 min	60 min	✓	✓
5 min	5 min > 12 h	✓	✓
1 min	5 min > 1 h	✗	✗

DÉCOUVERTE DES MODES DE CUISSON (SUITE)

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT
	Soupe	90 °C	60 min
	Risotto	90 °C	50 min
	Sauces	80 °C	60 min
	Gâteau	120 °C	55 min
	Yaourt	40 °C	6 h
	Bouillir	118-120 °C	8 min
	Slow Cook	1 ^{ère} heure – 95 °C	5 h
		2 ^e heure – 90 °C	
		3 ^e heure – 80 °C	
		4 ^e heure – 70 °C	
		5 ^e heure – 60 °C	
	Riz et pâtes	135 °C	55 min
	Wok	110-130 °C	40 min
	Pain	1 ^{ère} heure – 35 °C	5 h
		H. suivantes 110 °C	

INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
5 min	10 min > 8 h	✓	✓
5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓
10 min	1 h > 3 h	✓	✓
5 min	5 min > 2 h	✓	✓
5 min	5 min > 12 h	✗	✗
1 min	2 min > 20 min	✓	✓
30 min	30 min > 12 h	✓	✓
5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓
5 min	20 min > 12 h	✓	✓
5 min	1 h > 5 h 05	✓	✓

MIJOTER

Un bœuf bourguignon, une blanquette, un navarin d'agneau qui mijote, quoi de mieux pour un repas de famille en hiver ?

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez une fois sur la touche Menu : le mode Mijoter est sélectionné.



Il est possible de personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction de la nature des aliments de votre recette.

VARIÉ / LÉGUMES / POISSON / VIANDE

- . Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons et .
- . Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- . L'écran décompte le temps de cuisson restant, basé sur la durée préalablement programmée.
- . Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h et l'écran affichera la durée de maintien au chaud écoulée.

Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons et réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long)



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Mijoter	Varié*	90-100 °C	60 min	5 min	10 min > 12 h	✓	✓
	Légumes		30 min				
	Poisson		90 min				
	Viande		2 h				

VAPEUR

La cuisson vapeur est l’alliée de la cuisine légère et des vitamines préservées. Vous trouverez un guide de durées de cuisson à la vapeur en fin de notice.

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d’alimentation.
- Versez 1 L à 1,5 L d’eau dans la cuve de Délicook.
- Placez le plateau vapeur et disposez-y les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez deux fois sur la touche **Menu** : le mode **Vapeur** est sélectionné.



Il est possible de personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction de la nature des aliments de votre recette.

VARIÉ / LÉGUMES / POISSON / VIANDE

- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons \oplus et \ominus .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L’écran décompte le temps de cuisson restant, basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h et l’écran affichera la durée de maintien au chaud écoulée.

Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.

- A l'aide des boutons et réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

BON À SAVOIR

1 Vous pourrez réaliser une cuisson combinée avec par exemple un plat de viande cuisant dans la cuve et les légumes dans le plateau vapeur. Pour ce faire, suivez les indications de cuisson de la recette réalisée dans la cuve pour la durée et le mode de cuisson à utiliser et ajoutez les légumes en temps voulu.

2 Les aliments contenant de la bêta-carotène comme les carottes, les patates douces ou le curry par exemple peuvent tacher le plateau vapeur. Ces dernières ne gênent en rien l'utilisation du plateau mais sont difficiles à faire partir. Pour limiter ces tâches, il est possible de déposer une feuille de papier sulfurisé percée de trous sur le fond du plateau vapeur ; ou de tapisser ce dernier avec des feuilles de salade entières et bien propres !

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Vapeur	Varié*	115-120 °C	20 min	5 min	5 min > 60 min	✓	✓
	Légumes		10 min				
	Poisson		15 min				
	Viande		40 min				

GRIL

En mode Gril, vous pourrez faire revenir légumes, viande, fruits de mer... les goûts se concentrent et les arômes sont sublimés.

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.

- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez trois fois sur la touche **Menu** : le mode **Gril** est sélectionné.



Il est possible de personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction de la nature des aliments de votre recette.

VARIÉ / LÉGUMES / POISSON / VIANDE

- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant, basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h et l'écran affichera la durée de maintien au chaud écoulée.

Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud / Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons et réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Gril	Varié*	150-155 °C	15 min	1 min	5 min > 60 min	✓	✓
	Légumes		10 min				
	Poisson		15 min				
	V viande		40 min				

RISSOLER

Le mode rissoler permet de dorer les aliments avec une chaleur plus douce que le mode Gril, il est adapté aux aliments plus fragiles ou aux plus petites quantités. Les sucs vont caraméliser et les arômes se développer pour des plats goûteux et savoureux.

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle. Appuyez quatre fois sur la touche **Menu** : le mode **Rissoler** est sélectionné.



Il est possible de personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction de la nature des aliments de votre recette.

VARIÉ / LÉGUMES / POISSON / VIANDE

- . Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons \oplus et \ominus
- . Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- . L'écran décompte le temps de cuisson restant, basé sur la durée préalablement programmée.
- . Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h et l'écran affichera la durée de maintien au chaud écoulée.

Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud / Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons \oplus et \ominus réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Rissoler	Varié*	125 °C	25 min	5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓
	Légumes		15 min				
	Poisson		30 min				
	Viande		45 min				

RÉCHAUFFER

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

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez cinq fois sur la touche **Menu** : le mode **Réchauffer** est sélectionné.
- Ajustez la durée de réchauffage en utilisant les boutons et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons et réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Réchauffer		80 °C	25 min	5 min	60 min	✓	✓

PERSO

C'est vous le pilote ! Programmez la durée de fonctionnement et la température de votre appareil, pour une recette qui vous ressemble.

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez six fois sur la touche **Menu** : le mode **Perso** est sélectionné.
- Ajustez d'abord la durée de cuisson en utilisant les boutons et .
- Puis appuyez sur le bouton **Température** et déterminez la température de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton **température** ou sur les boutons et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons et réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Perso		De 40 à 160 °C	40 min	5 min	5 min > 12 h	✓	✓

FOUR CHAUD

Cuire une belle pièce de viande ou de poisson qui soit dorée et moelleuse, c'est toujours aussi facile avec Délicook !

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez sept fois sur la touche **Menu** : le mode **Four chaud** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook s'arrête.
- Vous pouvez stopper la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Cette fonction ne propose pas de départ différé ni de maintien au chaud.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Four chaud		160 °C	15 min	1 min	5 min > 1 h	✗	✗

SOUPE

Préparée rapidement, facilement et quasiment sans surveillance, vous vous régalez d'une bonne soupe de légumes maison : le plein de vitamines !

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez huit fois sur la touche **Menu** : le mode **Soupe** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud / Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez mixer directement la soupe dans la cuve de Délicook mais uniquement en utilisant un pied mixeur plastique. Les accessoires en métal endommagent la cuve.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Soupe		90 °C	60 min	5 min	10 min > 8 h	✓	✓

RISOTTO

Risotto et riz au lait n'auront plus de secrets pour vous grâce à Délicook ! Plat de fête ou dessert au goût d'enfance seront parfaitement réussis

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez huit fois sur la touche **Menu** : le mode **Soupe** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud / Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Pour un risotto réussi choisissez le bon riz : de l'Arborio ou du Carnaroli uniquement. Tous deux riches en amidon ce qui les rends résistants à la cuisson et confère onctuosité et richesse au risotto. Ils s'utilisent aussi pour le riz au lait, tout comme du riz rond spécial dessert.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Risotto		90 °C	50 min	5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓

SAUCES

Plats en sauce, ou une bonne sauce béchamel pour un gratin, une béarnaise pour accompagner une viande rouge ou pourquoi pas un beurre blanc pour sublimer votre filet de poisson ? Et même une savoureuse crème anglaise... très facilement avec Délicook !

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez neuf fois sur la touche **Menu** : le mode **Sauces** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud / Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Vous pouvez ouvrir le couvercle de Délicook à tout moment pour remuer ou laisser évaporer du liquide (pour réduire une sauce par exemple).

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Sauces		80 °C	60 min	10 min	1 h > 3 h	✓	✓

GÂTEAUX

Parce que la cuisine c'est souvent simple comme un gâteau, Délicook dispose d'une fonction toute programmée pour vos cakes et gâteaux. Une chaleur douce pour des gâteaux moelleux, mais aussi des clafoutis, du pain d'épices ou un cake salé pour l'apéro !

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez dix fois sur la touche **Menu** : le mode **Gâteaux** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



N'hésitez pas à préparer vos pâtes à gâteaux directement dans la cuve de Délicook ! Veillez toutefois à n'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone afin de ne pas endommager le revêtement de la cuve.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Gâteau		120 °C	55 min	5 min	5 min > 2 h	✓	✓

YAOURTS

**Rien de plus simple ni de plus économique que de réaliser ses yaourts maison !
Nature, aux fruits, avec des copeaux de chocolat... laissez parler la gourmandise**

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Préparez les yaourts en suivant votre recette.
- Remplissez les pots de yaourt et remettez les couvercles en place.
- Disposez les pots de yaourt dans la cuve de Délicook, ajoutez environ 3 cm d'eau.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez onze fois sur la touche **Menu** : le mode **Yaourts** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook s'arrête.
- Vous pouvez stopper la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Cette fonction ne propose pas de départ différé ni de maintien au chaud.



Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les yaourts 10 à 12h au réfrigérateur avant de les consommer ; la texture sera plus fondante et le goût meilleur.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Yaourt		40 °C	6 h	5 min	5 min > 12 h	×	×

BOUILLIR

La fonction bouillir vous permettra de blanchir des légumes, cuire du riz ou des pâtes de manière traditionnelle, monter rapidement vos préparations en température, cuire des œufs à la coque, mollets ou durs...

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.

- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez douze fois sur la touche **Menu** : le mode **Bouillir** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long)
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Le temps programmé est décompté dès le lancement du programme et non à compter de l'ébullition, pour des cuissons à durée fixe (pâtes, œufs durs, ...) veillez à allonger le temps de cuisson souhaité de 5 à 10 minutes environ selon le volume d'eau contenu dans la cuve de Délicook.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Bouillir		118-120 °C	8 min	1 min	2 min > 20 min	✓	✓

SLOW COOKER

Le mode **Slow Cooker** est idéal pour cuisiner à température douce et pour de longues durées vos plats mijotés : bœuf bourguignon, daubes, blanquettes, pot-au-feu... les aliments gardent tous leurs goûts et sont fondants et moelleux,

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez treize fois sur la touche **Menu** : le mode **Slow Cooker** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Le mode Slow cooker utilise des températures différentes au cours de la cuisson. Si vous allongez la durée de cuisson, le cycle de température recommencera du début une fois le premier cycle terminé.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Slow Cook		1 ^{ère} heure – 95 °C	5 h	30 min	30 min > 12 h	✓	✓
		2 ^e heure – 90 °C					
		3 ^e heure – 80 °C					
		4 ^e heure – 70 °C					
		5 ^e heure – 60 °C					

RIZ ET PÂTES

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

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation.
- Mesurez le riz en utilisant le gobelet mesureur fourni avec votre appareil, une mesure de riz cru donnera environ deux mesures de riz cuit.
- Lavez le riz pour en éliminer les impuretés, plus vous laverez le riz et plus vous éliminerez aussi l'amidon qu'il contient; si vous souhaitez un riz collant (dit aussi riz gluant), ne le lavez pas, car c'est grâce à l'amidon que le riz acquière cette texture. Au contraire si vous souhaitez un riz très aéré, lavez le riz consciencieusement.
- Ajoutez l'eau en respectant une proportion de 1 pour 1 : un volume de riz = 1 volume d'eau, puis fermez le couvercle.
- Appuyez quatorze fois sur la touche **Menu** : le mode **Riz et pâtes** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.
- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).

- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Le type de riz influencera aussi le résultat de cuisson. Le riz long grain (basmati, thaï, jasmin, ...) restera ferme. Le riz à grains moyen restera ferme à chaud mais collera une fois refroidi. Enfin de riz rond avec ses grains larges et riches en amidon sera moelleux, fondant mais aura vite tendance à coller.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Riz et pâtes		135 °C	55 min	5 min	5 min > 1 h 30	✓	✓

WOK

Cette cuisson de type wok avec une chaleur vive est l'alliée des recettes du monde, des légumes justes croquants, des viandes sautées, mais encore moelleuses. Faites voyager votre cuisine !

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez quinze fois sur la touche **Menu** : le mode **Wok** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson
- Appuyez sur **Timer**

- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).



Pour ces cuissons rapides il sera préférable de cuisiner couvercle ouvert et de remuer très fréquemment les aliments pour que ces derniers cuisent uniformément.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Wok		110-130 °C	40 min	5 min	20 min > 12 h	✓	✓

PAIN

Dans Délicook, vous pourrez faire lever et cuire vos pains et vos brioches. Réalisez votre pâte à pain à la main ou au robot ; vous pourrez aussi utiliser des préparations du commerce.

- Assurez-vous que la cuve soit propre, sèche (intérieur et extérieur) et bien positionnée.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient en place.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Placez les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez seize fois sur la touche **Menu** : le mode **Pain** est sélectionné.
- Ajustez la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant basé sur la durée préalablement programmée.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** (70 °C environ) pour 12 h, et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.



Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Stop** (appui long).

Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Effectuez les réglages comme indiqué ci-dessus : mode de cuisson, type de plat et durée de cuisson.

- Appuyez sur **Timer**.
- A l'aide des boutons  et  réglez dans combien de temps Délicook doit se mettre en route (mini 10 min / maxi 24 h).
- Appuyez sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps restant avant la mise en route de Délicook.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/stop** (appui long).



La première heure du programme est destinée à faire lever la pâte, il est déconseillé d'ouvrir le couvercle durant cette phase. Si vous souhaitez faire lever la pâte uniquement, pour réaliser des baguettes cuites au four, ou une brioche tressée par exemple, programmez Délicook pour 1h uniquement, la pâte sera parfaitement levée et vous pourrez poursuivre sa cuisson au four.

PROGRAMME	TYPE DE PLAT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	INCRÉMENT	PLAGE DE TEMPS DE CUISSON	DÉPART DIFFÉRÉ 24 H	MAINTIEN AU CHAUD 12 H
Pain		1 ^{re} heure – 35 °C H. suivantes 110 °C	5 h	5 min	1 h > 5 h 05	✓	✓

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 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.
- Nous recommandons de nettoyer la valve vapeur et le couvercle intérieur après chaque utilisation, pour faciliter le nettoyage ces deux pièces sont amovibles et la valve vapeur se démonte totalement. Ne jamais placer ces deux éléments au lave-vaisselle.

GUIDE DE CUISSON VAPEUR

Les durées mentionnées ci-dessous sont données à titre indicatif et valent pour 400 g d'aliments environ.

Avant toute cuisson à la vapeur, versez au minimum 1,5 L d'eau dans la cuve de Délicook.

LÉGUMES

A		
Ail en gousses	18 min	
Artichauts	30 min	
Asperges	20 à 25 min	
Aubergines	30 à 40 min	
B		
Brocolis en bouquets	10 à 15 min	
C		
Carottes en bâtonnets	10 à 12 min	
Carottes entières	15 à 20 min	
Céleri branche en bâtonnets	15 à 18 min	
Céleri rave en quartier	12 à 15 min	
Champignons	5 à 10 min	
Chou rouge émincé	10 à 15 min	
Chou vert en lanières	15 à 20 min	
Chou-fleur en bouquets	15 à 20 min	
Choucroute crue	1 h 15	
Choux de Bruxelles	12 à 18 min	
Concombre en bâtonnets	8 à 10 min	
Courgettes en bâtonnets	10 à 12 min	
Cresson	12 à 15 min	
Crosnes	10 à 15 min	
E		
Endives émincées	8 à 10 min	
Endives entières	25 à 35 min	
Épinards	12 à 15 min	
F		
Fenouil en quartiers	12 à 15 min	
Fenouils entiers	25 à 30 min	
Fèves épluchées	10 à 12 min	
H		
Haricots verts	15 min	
L		
Laitue (cœur)	15 à 20 min	
M		
Maïs frais en épis	20 à 25 min	
N		
Navets en bâtonnets	10 à 12 min	
Navets entiers	20 min	
O		
Oignons nouveaux	12 min	
Oseille	10 min	

P	
Petits pois	15 min
Poireaux	15 à 25 min
Pois mange-tout	10 min
Poivrons	15 à 25 min
Pommes de terre	20 à 30 min
Potiron en quartiers	15 à 20 min

S	
Salsifis en bâtonnets	15 à 20 min
Soja (pousses)	5 min
T	
Tomates	10 à 15 min 2 min pour les peler
Topinambours	25 min

POISSON ET FRUITS DE MER

C	
Coquilles St-Jacques fraîches	5 à 8 min
Crevettes fraîches	5 à 8 min

F	
Filets de poisson fins surgelés	20 à 25 min
Filets de poissons épais frais	10 à 15 min
Filets de poissons fins frais	5 à 10 min

ŒUFS

Œufs mollets (x6)	8 à 10 min
Œufs durs (x6)	12 à 15 min

GUIDE DU DÉPANNAGE

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil ne chauffe pas	Défaut de connexion électrique	Vérifiez le branchement de la prise au secteur et à l'appareil
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil chauffe	L'écran LCD ne fonctionne pas	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé

Le voyant de mise sous tension est éclairé, mais l'appareil ne chauffe pas	Panne de la résistance	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E1	Le capteur supérieur de température est déconnecté	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E2	Court circuit du capteur supérieur de température	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E3	Court circuit du capteur inférieur de température	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E4	Le capteur inférieur de température est déconnecté	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Temps de cuisson trop long	Déformation de la surface de cuisson	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Déformation de la cuve	
	Un élément est présent entre le fond de la cuve et la surface de cuisson	
	Panne du panneau de commande	
	Panne fusible	
Passage en mode maintien au chaud intempestif	Panne du panneau de commande	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Panne de la résistance de sole	

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-après.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 860 W

Tension d'utilisation : 220 V ~ 50 Hz

Volume : 5 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 :

- 1/ Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- 2 / 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.
- 3/ Avant de mettre l'appareil au rebut, retirez la batterie et amenez la dans un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics (déchetterie, chez votre revendeur ou dans les conteneurs disposés à cet effet dans les magasins).

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.



Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Fabriqué en RPC.

ELECTROPEM — Avenue du 8e régiment de Hussards 68 132 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

Simeó
www.simeo.tm.fr