

# **Siméo**

NOTICE D'UTILISATION



# **Délicook**

MULTICUISEUR  
DK650

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 DK650



## 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.
- 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 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 rallongée.
- 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 céramique 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 hors de 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.
- 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 faire fonctionner l'appareil à vide.
- 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.

## RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour pouvoir utiliser le départ différé, il est indispensable de régler l'heure de votre Délicook.

- 1/ Branchez l'appareil, l'écran s'éclaire.
- 2/ Appuyez 2 secondes sur le bouton Minuterie, les heures clignotent.
- 3/ Ajustez l'heure en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton H/Min.



Un appui long sur le bouton permet de faire défiler plus rapidement les heures.

- 4/ Appuyez à nouveau sur le bouton Minuterie afin de valider l'heure et passer au réglage des minutes, les minutes clignotent.
- 5/ Ajustez les minutes en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton H/Min.



Un appui long sur le bouton permet de faire défiler plus rapidement les heures.

- 6/ Appuyez sur Off/Maintien au chaud pour confirmer l'heure. Sans action de votre part l'heure réglée sera automatiquement enregistrée après 10 secondes.



Veillez à brancher l'appareil avant de régler l'heure, sinon le réglage ne pourra être effectué.

## Remplacement de la pile

L'heure que vous venez de régler est alimentée par une pile bouton qui permet de mémoriser l'heure même si Délicook est débranché.

Si l'affichage du panneau de commande s'atténue ou si l'heure n'est plus mémorisée, il est temps de remplacer la pile.

Pour ce faire :

- 1/ Sortez la cuve et tous les accessoires.
- 2/ Retournez l'appareil.
- 3/ À gauche de l'ouïe d'aération située sous l'appareil se situe un cache rond, fermé par une vis.
- 4/ Dévissez la vis avec un tournevis cruciforme et conservez-la.
- 5/ Avec une pièce de monnaie ouvrez le cache et conservez-le.

- 6/ Remplacez la pile (CR2450) puis refermez le cache et revissez la vis.

- 7/ Votre appareil est prêt à être utilisé à nouveau.

## Veille et sécurité coupe-secteur

Votre Délicook reste en mode veille tant qu'il est branché, il est ainsi prêt à être utilisé. Ce mode est très économe en énergie ; pour quitter le mode veille, débranchez l'appareil.

Les réglages programmés dans Délicook sont mémorisés durant 2 h si l'alimentation électrique était coupée.

## DÉCOUVERTE DES MODES DE CUISSON

Votre Délicook dispose de 15 modes de cuisson, 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 | INCRÉMENT  | PLAGE DE TEMPS DE CUISSON | DÉPART DIFFÉRÉ 24 H | MAINTIEN AU CHAUD |
|----------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------|---------------------|-------------------|
| Riz et risotto |              | 140-150 °C                     | 30/45 min                   | —          | —                         | ✓                   | ✓                 |
| Pâtes          |              | 140-150 °C                     | 30/45 min                   | —          | —                         | ✓                   | ✓                 |
| Vapeur         | Légumes      | 85-100 °C                      | 20 min                      | 1 min      | 5 min > 42 min            | ✓                   | ✓                 |
|                | Poisson      |                                | 20 min                      |            | 5 min > 30 min            |                     |                   |
|                | Viande       |                                | 30 min                      |            | 15 min > 120 min          |                     |                   |
| Yaourt         |              | 40 °C                          | 8h                          | 10 min/1 h | 6 min > 12 h              | ✓                   | ✓                 |
| Bouillir       |              | 100 °C                         | 10 min                      | 1 min      | 5 min > 30 min            | ✓                   | ✓                 |
| Réchauffer     |              | 85-100 °C                      | 25 min                      | 1 min      | 8 min > 25 min            | ✓                   | ✓                 |
| Four           |              | 120-140 °C                     | 45 min                      | —          | —                         | ✓                   | ✓                 |
| Mijoter        |              | 85-100 °C                      | 1 h                         | 10 min/1 h | 20 min > 3 h 50           | ✓                   | ✓                 |
| Slow Cook      |              | 1 <sup>ère</sup> heure – 45 °C | 5 h                         | 10 min/1 h | 20 min > 12 h             | ✓                   | ✓                 |
|                |              | 2 <sup>e</sup> heure – 65 °C   |                             |            |                           |                     |                   |
|                |              | 3 <sup>e</sup> heure – 85 °C   |                             |            |                           |                     |                   |
|                |              | 4 <sup>e</sup> heure – 85 °C   |                             |            |                           |                     |                   |
| Perso          |              | 110-130 °C                     | 40 min                      | 5 min      | 20 min > 12 h             | ✗                   | ✓                 |
| Grill          | Légumes      | 115-120 °C                     | 20 min                      | 1 min      | 5 min > 60 min            | ✗                   | ✓                 |
|                | Poisson      |                                | 10 min                      |            |                           |                     |                   |
|                | Viande       |                                | 15 min                      |            |                           |                     |                   |

## LES CUISSONS SPÉCIFIQUES

Dans les modes de cuisson **Grill et Vapeur**, vous pourrez programmer le type d'aliments pour parfaitement adapter la chauffe de Délicook.

Vous choisirez entre légumes (vegetables), poisson (fish) ou viande (meat), en appuyant sur le bouton **Cuisson Spécifique** du panneau de commande.

Chaque cuisson est programmée avec une durée et des cycles de cuisson plus ou moins rapprochés afin d'obtenir un résultat parfaitement adapté aux aliments cuisinés.

## LE 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 du réfrigérateur.

Pour programmer le départ différé de Délicook :

- 1/ Sélectionnez le mode de cuisson adéquat (excepté mode Perso et mode Gril)
- 2/ Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, l'indication des heures clignote.
- 3/ Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche **H/Min**.
- 4/ Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, l'indication des minutes clignote.
- 5/ 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 **H/Min**.
- 6/ 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.
- 7/ Pour annuler appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)



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'heure" de cette notice.

## RIZ ET RISOTTO

**Cuisinez riz, risottos, riz au lait 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.
- 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 acquiert 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 une fois sur la touche **Menu** : le mode **Riz** est sélectionné.
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- Délicook gère automatiquement la durée de cuisson selon les quantités d'eau et de riz versées dans la cuve, le temps de cuisson varie entre 30 et 45 minutes environ.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** 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 / Off** (appui long).

**Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :**

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)



Le type de riz influence 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 le riz rond avec ses grains larges et riches en amidon sera moelleux, fondant mais aura vite tendance à coller.



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 |
|----------------|--------------|-------------|-----------------------------|-----------|---------------------------|---------------------|------------------------|
| Riz et risotto |              | 140-150 °C  | 30/45 min                   | —         | —                         | ✓                   | ✓                      |

## PÂTES

**Découvrez la cuisson des pâtes par absorption : les pâtes cuisent en absorbant la sauce et se gorgent de saveurs.**

**Une seule préparation à réaliser et à surveiller (à peine !)**

- 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.
- Mesurez les pâtes en utilisant le gobelet mesureur fourni avec votre appareil, une mesure de pâtes crues donnera environ deux mesures de pâtes cuites.
- Ajoutez l'eau en respectant une proportion de 1 pour 1 : un volume de pâtes = 1 volume d'eau, puis fermez le couvercle.
- Appuyez deux fois sur la touche **Menu** : le mode **Pâtes** est sélectionné.
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- Délicook gère automatiquement la durée de cuisson selon les quantités d'eau et de pâtes versées dans la cuve, le temps de cuisson varie entre 30 et 45 minutes environ.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** 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/Off** (appui long)

**Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :**

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.

- Pour annuler appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

| 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 |
|-----------|--------------|-------------|-----------------------------|-----------|---------------------------|---------------------|------------------------|
| Pâtes     |              | 140-150 °C  | 30/45 min                   | —         | —                         | ✓                   | ✓                      |

## 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 2 à 3 mesures d'eau dans la cuve de Délicook.
- Placez le plateau vapeur et disposez-y les ingrédients selon votre recette et fermez le couvercle.
- Appuyez trois fois sur la touche **Menu** : le mode **Vapeur** est sélectionné.
- Vous pouvez personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction des aliments de votre recette en appuyant sur le bouton **Cuisson Spécifique** qui permet de choisir entre :
  - LÉGUMES**
  - POISSON** : poisson et crustacés
  - VIANDE** : viandes blanches ou rouges, les abats, la charcuterie à cuire

- Appuyez sur le bouton temps de cuisson et réglez la durée de cuisson au moyen du bouton **H/Min**. Un appui long permet un défilement rapide.
- Pour basculer du réglage des heures à celui des minutes (**Cuisson Viande uniquement**), appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- Vous pouvez stopper la cuisson et le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)


**Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :**


- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.

- 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.
- Pour annuler appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

 Lors de cuisson à la vapeur il est préférable de ne pas ouvrir le couvercle, ce qui laisserait la vapeur s'échapper et augmenterait le temps de cuisson.

 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 taches, 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    | Légumes      | 85-100 °C   | 20 min                      | 1 min     | 5 min > 42 min            | ✓                   | ✓                      |
|           | Poisson      |             | 20 min                      |           | 5 min > 30 min            |                     |                        |
|           | Viande       |             | 30 min                      |           | 15 min > 120 min          |                     |                        |

## 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 quatre fois sur la touche **Menu** : le mode **Yaourts** est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de**

**Cuisson** : les heures clignotent.

- Réglez les heures en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Passez au réglage des minutes en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- 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/Off** (appui long).

**Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :**

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

 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       | 8h                          | 10 min/1 h | 6 min > 12 h              | ✓                   | ✓                      |

## BOUILLIR

Cette fonction 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 cinq fois sur la touche **Menu** : le mode Bouillir est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.



En mode **Bouillir** le temps programmé est le temps de cuisson à partir de l'ébullition.

Par exemple pour des œufs durs, vous programmerez 10 minutes de cuisson et le décompte commencera une fois l'ébullition atteinte.

- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- Une fois l'ébullition atteinte, 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** et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long).

### Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

| 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  |              | 100 °C      | 10 min                      | 1 min     | 5 min > 30 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 six fois sur la touche **Menu** : le mode Réchauffer est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- 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** et l'écran affiche la durée de maintien au chaud écoulée.
- Vous pouvez stopper la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long).

### Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

| 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 |              | 85-100 °C   | 25 min                      | 1 min     | 8 min > 25 min            | ✓                   | ✓                      |

## FOUR

Parce que la cuisine 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 ! Elle est aussi idéale pour cuire uniformément volailles, rôtis et gratins !

- 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** est sélectionné.
- Pour cette fonction, la durée de cuisson est fixe.
- Lancez la cuisson en appuyant sur **Start** (appui long).
- L'écran décompte le temps de cuisson restant.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud** 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 / Off** (appui long).

### Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (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 |
|-----------|--------------|-------------|-----------------------------|-----------|---------------------------|---------------------|------------------------|
| Four      |              | 120-140 °C  | 45 min                      | –         | –                         | ✓                   | ✓                      |

## 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 huit fois sur la touche **Menu** : le mode **Mijoter** est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les heures clignotent.
- Réglez les heures en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Passez au réglage des minutes en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- 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** 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/Off** (appui long).

### Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (appui long)

| 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   |              | 85-100 °C   | 1 h                         | 10 min/1 h | 20 min > 3 h 50           | ✓                   | ✓                      |

## 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 neuf fois sur la touche **Menu** : le mode **Slow Cooker** est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les heures clignotent.
- Réglez les heures en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Passez au réglage des minutes en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- 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** 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/Off** (appui long).

### Si souhaité, programmez le départ différé de Délicook :

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Minuterie**, 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 **H/Min**.
- 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.
- Pour annuler, appuyez sur le bouton **Maintien au chaud/Off** (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 <sup>re</sup> heure – 45 °C<br>2 <sup>e</sup> heure – 65 °C<br>3 <sup>e</sup> heure – 85 °C<br>4 <sup>e</sup> heure – 85 °C | 5 h                         | 10 min/1 h | 20 min > 12 h             | ✓                   | ✓                      |

## 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 dix fois sur la touche **Menu** : le mode **Perso** est sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les heures clignotent.
- Réglez les heures en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Passez au réglage des minutes en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Réglez la température en appuyant sur le bouton **Temp**.



Vous pourrez choisir parmi ces réglages de température : 40 °C | 60 °C | 80 °C | 100 °C | 120 °C | 150 °C | 180 °C

- 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** 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/Off** (appui long).



Cette fonction ne peut pas se programmer avec un départ différé.



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



Cette fonction ne peut pas se programmer avec un départ différé.



Vous pourrez 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     |              | 110-130 °C  | 40 min                      | 5 min     | 20 min > 12 h             | ✗                   | ✓                      |

| 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 |
|-----------|--------------|-------------|-----------------------------|-----------|---------------------------|---------------------|------------------------|
| Grill     | Légumes      | 115-120 °C  | 20 min                      | 1 min     | 5 min > 60 min            | ✗                   | ✓                      |
|           | Poisson      |             | 10 min                      |           |                           |                     |                        |
|           | Viande       |             | 15 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 onze fois sur la touche **Menu** : le mode **Gril** est sélectionné.
- Vous pouvez personnaliser la cuisson (durée et cycles de chauffe) en fonction des aliments de votre recette en appuyant sur le bouton **Cuisson Spécifique** qui permet de choisir entre :
  - LÉGUMES**
  - POISSON** : poisson et crustacés
  - VIANDE** : viandes blanches ou rouges, les abats, la charcuterie à cuire
- Vous pourrez ajuster la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les heures en appuyant sur le bouton **H/min**.
- Passez au réglage des minutes en appuyant sur le bouton **Temps de Cuisson** : les minutes clignotent.
- Réglez les minutes en appuyant sur le bouton **H/min**.
- 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** 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/Off** (appui long).

## 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 céramique 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. Ces deux éléments peuvent être lavés 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 3 mesures d'eau dans la cuve de Délicook et placez le plateau vapeur.

## POISSON ET FRUITS DE MER

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>C</b>                        |             |
| Coquilles St-Jacques fraîches   | 5 à 8 min   |
| Crevettes fraîches              | 5 à 8 min   |
| <b>F</b>                        |             |
| 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 |

## LÉGUMES

|                             |             |                       |                      |
|-----------------------------|-------------|-----------------------|----------------------|
| <b>A</b>                    |             | <b>F</b>              |                      |
| Ail en gousses              | 18 min      | Fenouil en quartiers  | 12 à 15 min          |
| Artichauts                  | 30 min      | Fenouils entiers      | 25 à 30 min          |
| Asperges                    | 20 à 25 min | Fèves épluchées       | 10 à 12 min          |
| Aubergines                  | 30 à 40 min | <b>H</b>              |                      |
| <b>B</b>                    |             | Haricots verts        | 15 min               |
| Brocolis en bouquets        | 10 à 15 min | <b>L</b>              |                      |
| <b>C</b>                    |             | Laitue (cœur)         | 15 à 20 min          |
| Carottes en bâtonnets       | 10 à 12 min | <b>M</b>              |                      |
| Carottes entières           | 15 à 20 min | Mais frais en épis    | 20 à 25 min          |
| Céleri branche en bâtonnets | 15 à 18 min | <b>N</b>              |                      |
| Céleri rave en quartier     | 12 à 15 min | Navets en bâtonnets   | 10 à 12 min          |
| Champignons                 | 5 à 10 min  | Navets entiers        | 20 min               |
| Chou rouge émincé           | 10 à 15 min | <b>O</b>              |                      |
| Chou vert en lanières       | 15 à 20 min | Oignons nouveaux      | 12 min               |
| Chou-fleur en bouquets      | 15 à 20 min | Oseille               | 10 min               |
| Choucroute crue             | 1 h 15      | <b>P</b>              |                      |
| Choux de Bruxelles          | 12 à 18 min | Petits pois           | 15 min               |
| Concombre en bâtonnets      | 8 à 10 min  | Poireaux              | 15 à 25 min          |
| Courgettes en bâtonnets     | 10 à 12 min | Pois mange-tout       | 10 min               |
| Cresson                     | 12 à 15 min | Poivrons              | 15 à 25 min          |
| Crosnes                     | 10 à 15 min | Pommes de terre       | 20 à 30 min          |
| <b>E</b>                    |             | Potiron en quartiers  | 15 à 20 min          |
| Endives émincées            | 8 à 10 min  | <b>S</b>              |                      |
| Endives entières            | 25 à 35 min | Salsifis en bâtonnets | 15 à 20 min          |
| Épinards                    | 12 à 15 min | Soja (pousses)        | 5 min                |
| <b>T</b>                    |             | Tomates               | 10 à 15 min          |
| Topinambours                | 25 min      |                       | 2 min pour les peler |

## 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 inférieur de température est déconnecté | Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé           |
| Code erreur E2  | Court circuit du capteur inférieur de température  | Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé           |
| Code erreur E3  | Court circuit du capteur supérieur de température  | Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé           |
| Code erreur E4  | Le capteur supérieur 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   |  |
| Passage en mode maintien au chaud intempestif | Panne fusible  | Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé |
|   | Panne du panneau de commande   |  |
|   | 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.

**▶ N°Cristal 09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 980 W  
 Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz  
 Volume : 5 L  
 Puissance mode VEILLE : < 1 W

## 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.

ELECTROPEM — Avenue du 8e régiment de Hussards 68 132 ALTKIRCH CEDEX  
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) — Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE



***Simeó***  
[www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr)