



# **Multicuiser accessible Cuisto**

## **Manuel d'utilisation**



## **INTRODUCTION**

Merci d'avoir acheté ce Multicuisineur Cuisto.

Veillez prendre quelques instants pour lire ces instructions, en particulier celles concernant "L'INSTALLATION" et les "AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ", avant de connecter votre multicuisineur à la source d'alimentation.

## **INSTALLATION**

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires et conservez-les, au cas où vous auriez besoin de retourner la multicuisineur à l'avenir.
2. Placez le multicuisineur dans un endroit plat avec la poignée de la casserole tournée vers l'utilisateur.
3. Pour retirer la casserole, appuyez sur le bouton situé sur le bord arrière supérieur de la poignée vers l'avant en même temps que vous tirez sur la casserole.
4. Retirez la casserole et insérez la plaque de cuisson en vous assurant que le centre surélevé est orienté vers le haut.
5. Branchez votre multicuisineur dans une prise domestique standard de 220 à 240 volts et 13 ampères.
6. Ne mettez pas encore l'appareil sous tension - veuillez d'abord lire les "AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" suivants

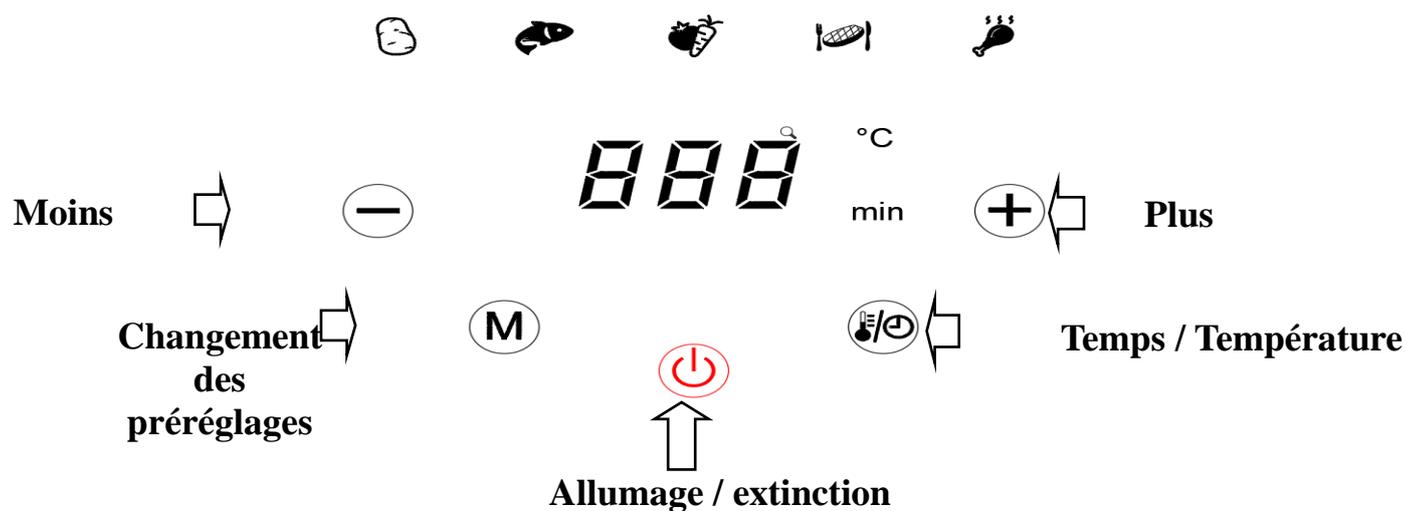
## **AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ.**

- Assurez-vous qu'aucun emballage n'a été laissé sur le multicuisineur.
- Après la cuisson, la zone du tiroir deviendra chaude.
- Ne bloquez pas le ventilateur à l'arrière du multicuisineur, car cela pourrait provoquer une surchauffe.

## COMMANDES

Le panneau de contrôle se trouve à l'avant du multicuiseur et comporte des anneaux de localisation en relief autour de tous les boutons. VEUILLEZ NOTER QUE LES BOUTONS SONT SENSIBLES AU TOUCHER ET NE NÉCESSITENT PAS D'ÊTRE ENFONCÉS.

### DISPOSITION:



### Touches de gauche à droite

#### Ligne du haut

Bouton Moins (-)

Bouton Plus (+)

#### Ligne du milieu

Changer la catégorie de cuisson

Changement temps ou température

#### Ligne du bas

Allumage / Extinction / Démarrage

## UTILISATION DU MULTICUISEUR EN MODE MANUEL

La température du multicuiseur peut être réglée entre 80° et 200° et le temps entre 1 et 60 minutes.

Pour régler manuellement la température et le temps de cuisson souhaités :

Appuyez sur le bouton d'allumage situé sur la troisième rangée, le multicuiseur annoncera "Allumer". Le réglage par défaut est de 200° et 18 minutes.

Pour éteindre le multicuiseur sans cuisson, maintenez enfoncé le bouton d'allumage. Le multicuiseur annoncera "Eteindre".

Sélectionnez la température requise en utilisant les boutons moins et plus sur la première rangée. Le multicuiseur changera par tranche de 10°.

Appuyez sur le bouton "changement temps et température" situé sur la deuxième rangée à droite.

Réglez les minutes requises en utilisant les boutons moins et plus sur la première rangée. Le multicuiseur changera par tranche de 1 minute.

**VEUILLEZ NOTER : PENDANT LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON, LE MULTICUISEUR PASSERA AUTOMATIQUEMENT ENTRE LA TEMPÉRATURE ET LES MINUTES TOUTES LES 6 SECONDES SI AUCUN BOUTON N'EST UTILISÉ.**

Appuyez sur le bouton d'allumage pour démarrer. Le multicuiseur annoncera la température et le temps sélectionnés avant de commencer.  
**VEUILLEZ NOTER : SI LE MULTICUISEUR NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIEZ QUE LA CASSEROLE EST BIEN PLACÉE.**

Le multicuiseur annoncera le temps restant toutes les 10 minutes.

Dans les 10 dernières minutes de cuisson, le multicuiseur annoncera le temps restant toutes les minutes.

Dans la dernière minute, le multicuiseur annoncera toutes les 10 secondes et toutes les secondes pour les 10 dernières secondes.

À mi-chemin du programme de cuisson sélectionné jusqu'à la minute la plus proche, le multicuiseur annoncera "Mélanger la nourriture". Le minuteur fera une pause de 15 secondes.

Retirez soigneusement la casserole et mélangez la nourriture. **VEUILLEZ NOTER : LA NOURRITURE ET L'INTÉRIEUR DE LA CASSEROLE SERONT CHAUDS.**

Remettez la casserole dans le multicuiseur pour continuer la cuisson.

**VEUILLEZ NOTER : SI VOUS CHOISISSEZ DE NE PAS RÉORGANISER LA NOURRITURE, LE MULTICUISEUR REPRENDRA APRÈS 15 SECONDES.**

Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur s'éteindra. Il annoncera également "Température du multicuiseur élevée" toutes les 20 secondes pendant 2 minutes.

**VEUILLEZ NOTER: PENDANT LE PROCESSUS DE CUISSON, IL EST POSSIBLE D'AJOUTER DU TEMPS SUPPLÉMENTAIRE ET D'AJUSTER LA TEMPÉRATURE EN UTILISANT LES BOUTONS PLUS ET MOINS. CECI NE SERA PAS POSSIBLE PENDANT LA DERNIÈRE MINUTE CAR LES TOUCHES SONT VERROUILLÉES.**

## **CUISSON EN UTILISANT DES CATÉGORIES PRÉDÉFINIES**

**VEUILLEZ NOTER: LA TEMPÉRATURE ET LE TEMPS DES PRÉRÉGLAGES PEUVENT ÊTRE AJUSTÉS AVANT ET PENDANT LA CUISSON.**

## Réglages des temps et température de cuisson par défaut

ALIMENTS	TEMPERATURE	TEMPS
POMMES DE TERRE	180°	30 MINUTES
POISSON	180°	20 MINUTES
LEGUMES	160°	30 MINUTES
VIANDE	180°	15 MINUTES
VOLAILLE	190°	20 MINUTES
PAR DEFAUT	200°	18 MINUTES

Sélectionnez la catégorie de cuisson en utilisant le bouton tactile, situé sur la deuxième rangée du côté gauche. Chaque appui annoncera la catégorie suivante.

Appuyez sur le bouton d'allumage pour démarrer. Le multicuiseur annoncera la température et le temps sélectionnés avant de commencer.

Mélangez la nourriture si nécessaire.

Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur s'éteindra et démarrera une période de refroidissement automatique de 2 minutes. Le multicuiseur annoncera également "Température du multicuiseur élevée" toutes les 20 secondes.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Assurez-vous que le multicuiseur est éteint et refroidi avant de le nettoyer. La casserole peut aller au lave-vaisselle. Veuillez retirer la grille avant de la laver.

Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon humide et savonneux, et les surfaces doivent être séchées par la suite. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur le multicuiseur et ne versez jamais d'eau sur le dessus ou à l'intérieur.

**VEUILLEZ NOTER : EN RAISON DU REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF DE LA CASSEROLE, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER DES USTENSILES DE CUISINE À BOUT EN SILICONE.**

**Temps de cuisson recommandés**

Ingrédients	Quantités	Préparation	Huile	Température	Temps de cuisson
<b>Légumes</b>					
Asperges	1 grappe	Entier, tiges parées	2 cuillères à café	200°C	8-12 mins
Bettraves	4 entier (environ 1kg)	Entier	Aucun	200°C	45-60 mins
Poivrons	4 poivrons	Entier	Aucun	200°C	25-30 mins
(pour rôtir)					
Broccoli	1 tête	Coupé en fleuron de 2.5cm	1 cuillère à café	200°C	10-12 mins
Choux de Bruxelles	500g	Coupé à moitié, sans tige	1 cuillère à café	200°C	15-20 mins
Courges	500g-750g	Coupé en pièce de 2,5cm	1 cuillère à café	200°C	20-25 mins
Carottes	500g	Coupé en pièce de 1,5cm	1 cuillère à café	200°C	13-16 mins
Choufleur	1 tête	Coupé en fleuron de 2.5cm	2 cuillères à café	200°C	15-20 mins
Epis de maïs	4 oreilles	Oreilles entières, non décortiquées	1 cuillère à café	200°C	12-15 mins
Haricots verts	375g	Taillé	1 cuillère à café	200°C	8-10 mins
Chou frisé	225g	Coupé en morceau sans tiges	Aucun	150°C	8-10 mins
Champignons	225g	Rincé et coupé en quartier	1 cuillère à café	200°C	7-9 mins
	750g	coupé en quartier de 2,5cm	1 cuillère à café	200°C	18-20 mins
	450g	Coupé très fin	1/2-3 cuillères à café	200°C	20-24 mins
Pommes de terre	450g	Coupé très large	1/2-3 cuillères à café	200°C	23-26 mins
	4 entier (185-250g)	Percé avec fourchette 3 fois	Aucun	200°C	30-35 mins
	750g	Coupé en morceau de 2,5cm		200°C	15-20 mins
Pommes de terre sucrées	4 entier (185-250g)	Percé avec fourchette 3 fois	Aucun	200°C	30-35 mins
Courgettes	500g	coupé en morceau de	1 cuillère à	200°C	15-18 mins

		2,5cm	café		
<b>Volaille</b>					
Blanc de poulet	2 blancs	À l'os	Filet d'huile	190°C	25-35 mins
	2 blancs	Désossé	Filet d'huile	190°C	18-22 mins
Cuisse de poulet	4 cuisses	À l'os	Filet d'huile	200°C	22-28 mins
Cuisse de poulet	4 cuisses	Désossé	Filet d'huile	200°C	18-22 mins
Aile de poulet	1kg	Pilons	1 cuillère à café	200°C	22-26 mins
<b>Poisson &amp; fruits de mer</b>					
Galette de poisson	2 galettes	Aucun	Filet d'huile	180°C	12-15 mins
Queue de homard	4 queues	Entier	Aucun	190°C	5-8 mins
Filet de saumon	2 filets	Aucun	Filet d'huile	200°C	10-13 mins
Crevettes	16 complètes	Entier, épéluqué, queue	1 cuillère à café	200°C	7-10 mins
<b>Boeuf</b>					
Burgers	2 kg	2.5cm d'épaisseur	Aucun	190°C	8-10 mins
Steaks	225g	Entier	Aucun	200°C	10-20 mins
<b>Porc</b>					
Bacon	4 tranches, coupées en deux	Aucun	Aucun	180°C	8-10 mins
Côtes de porc	2 côtelettes à l'os	À l'os	Filet d'huile	190°C	15-17 mins
	4 côtelettes désossées	Désossé	Filet d'huile	190°C	14-17 mins
Filet de porc	2 filets	Entier	Filet d'huile	190°C	25-35 mins
Saucisses	4 saucisses	Entier	Aucun	200°C	8-10 mins
<b>Aliments congelés</b>					
Nugget de poulet	1 boîte	Aucun	Aucun	200°C	10-13 mins
Filet de poisson	1 boîte de 6 filets	Aucun	Aucun	200°C	14-16 mins
Bâtonnets de poisson	18	Aucun	Aucun	200°C	10-13 mins
Frites	450g	Aucun	Aucun	180°C	20-25 mins
Frites	1kg	Aucun	Aucun	180°C	28-32 mins
Bâtonnets de Mozzarella	1 boîte	Aucun	Aucun	190°C	8-10 mins
Crevettes Popcorn	1 boîte	Aucun	Aucun	200°C	9-11 mins
Pommes de terre rissolées	450g	Aucun	Aucun	180°C	18-22 mins

## **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE**

Les fils dans le cordon secteur sont colorés conformément aux codes suivants :

BLEU - Neutre

MARRON - Phase

VERT ET JAUNE – Terre

Comme les couleurs des fils dans le cordon secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marquages colorés identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit :

Le fil qui est de couleur BLEUE doit être connecté à la borne marquée avec la lettre N ou de couleur NOIRE.

Le fil qui est de couleur MARRON doit être connecté à la borne marquée avec la lettre L ou de couleur ROUGE.

Le fil qui est de couleur VERT ET JAUNE doit être connecté à la borne marquée avec la lettre E.

REMARQUE : Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.

Modèle	Produit	Voltage	Capacité	Fréquence	Puissance
CKZ-2150BD	Multicuisieur	220-240V	4L	50/60Hz	1500W

Dimensions : 320mm x 370mm x 265mm

Poids : 3,7 kg