

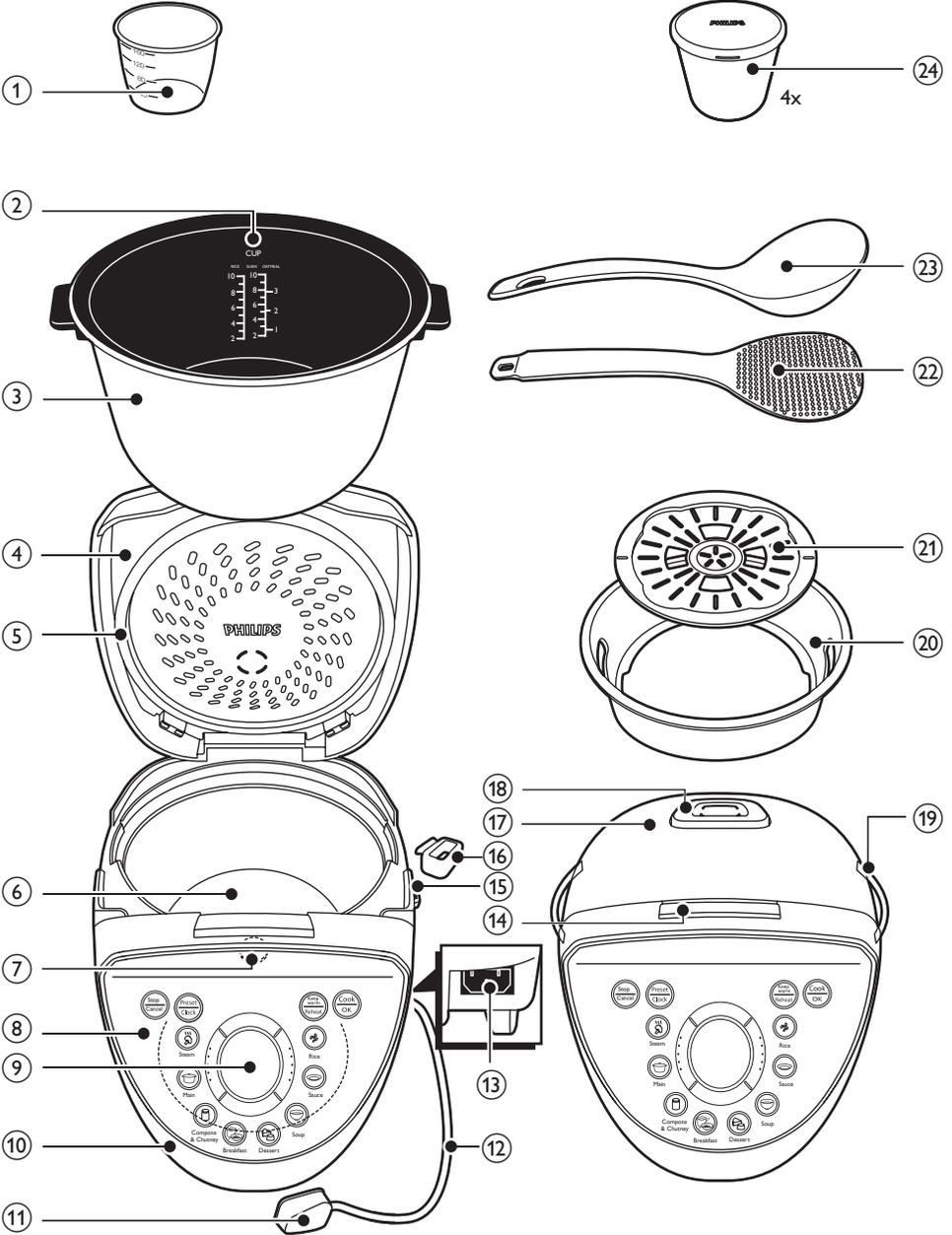
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

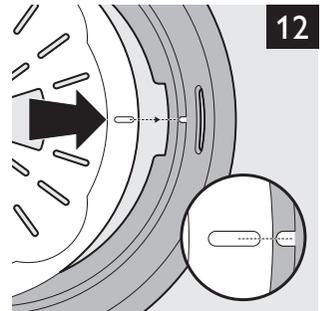
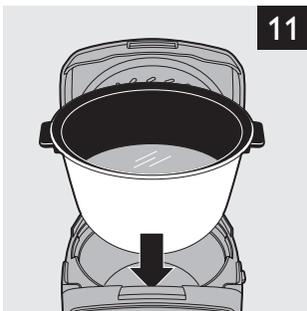
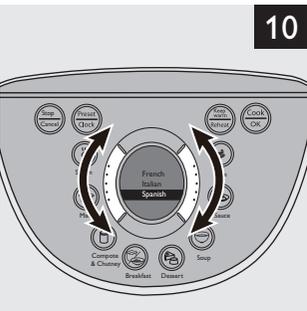
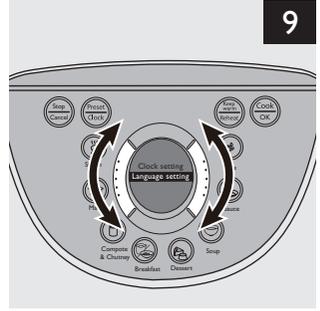
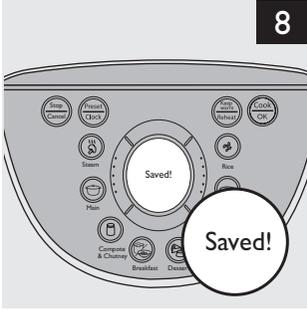
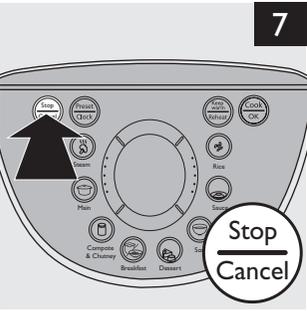
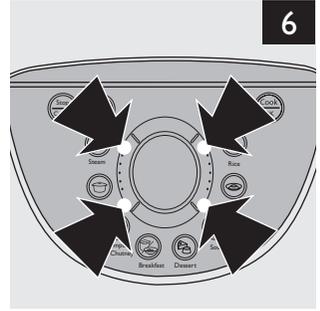
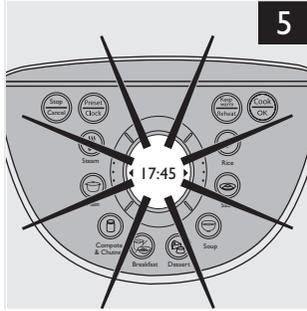
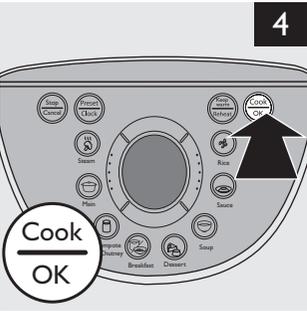
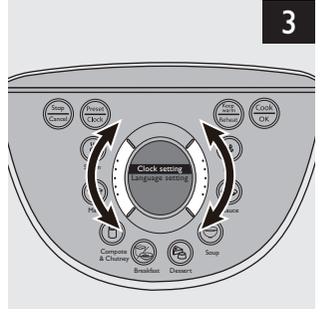
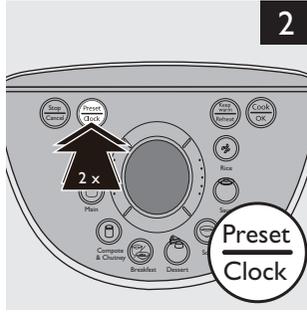
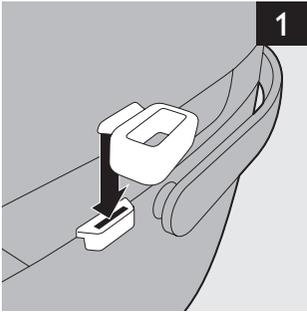
HD4779

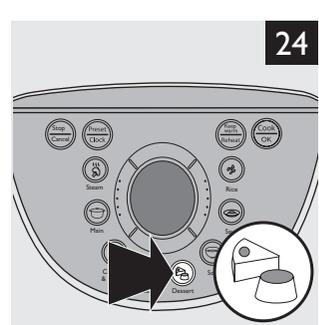
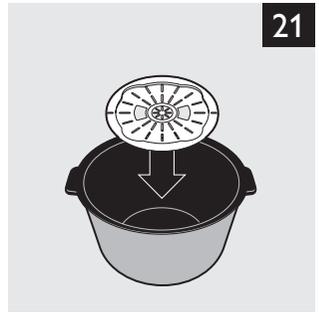
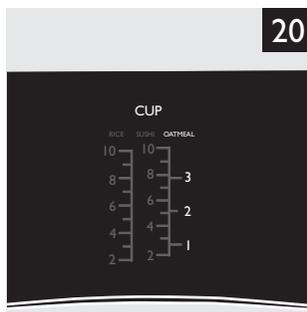
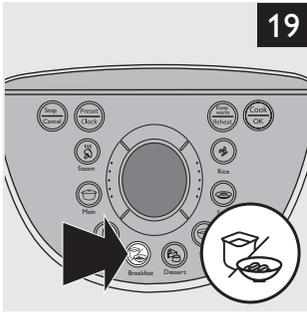
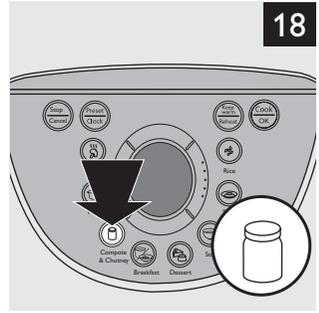
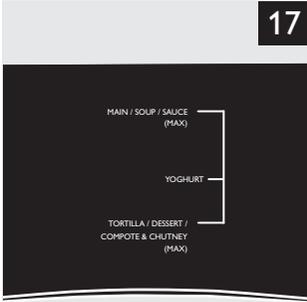
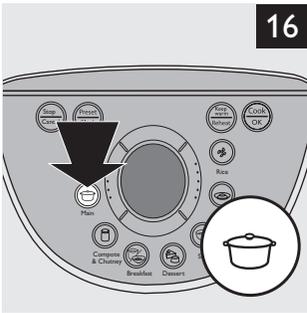
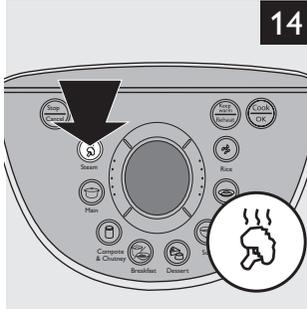
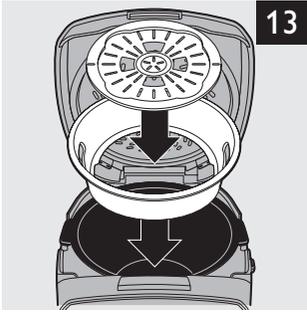


FR Mode d'emploi

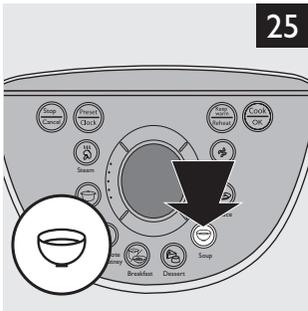
PHILIPS



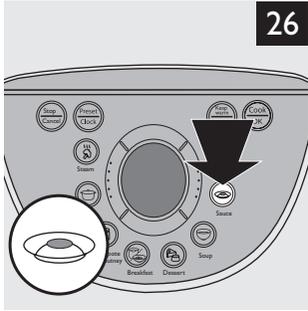




25



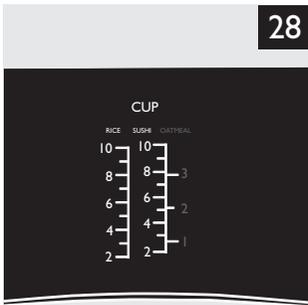
26



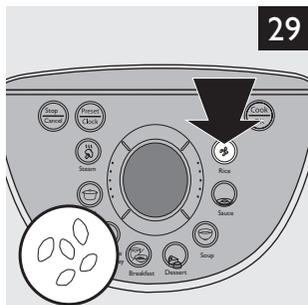
27



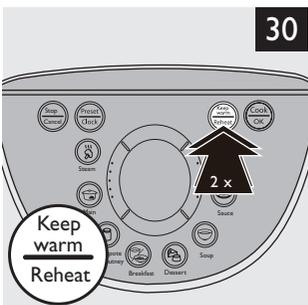
28



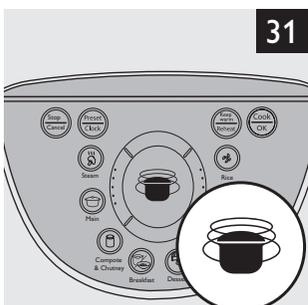
29



30



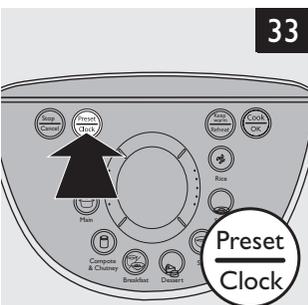
31



32



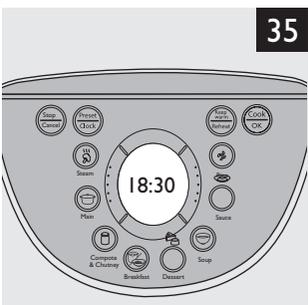
33



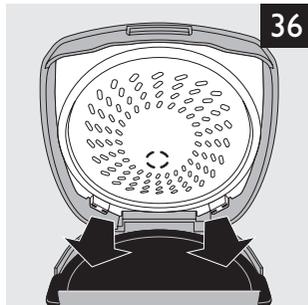
34

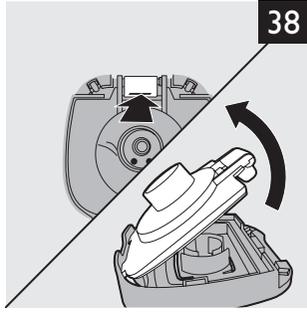
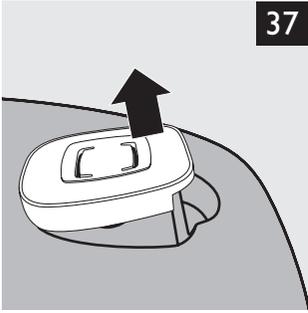


35



36





Menu/Menu/Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Steam] / [Vapor]	---	---	---	---
[Vapeur] / [Vapore]				
[Main]	[Mushroom Risotto]	[Risotto con setas]	[Risotto aux champignons]	[Risotto ai funghi]
[Primeros]				
[Plat ppal]	[Paella]	[Paella]	[Paella]	[Paella]
[Platto princip.]	[Beef Bourguignon]	[Ternera a la Bourguignon]	[Boeuf bourguignon]	[Bourguignon di manzo]
	[Goulash]	[Gulash]	[Goulash]	[Goulash]
	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]
	[Poulet Basquaise]	[Pollo a la vasca]	[Poulet basquaise]	[Poulet Basquaise]
	[Spezzatino di carne]	[Ragù de carne]	[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]	[Spezzatino di carne]
	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]
	[Stew]	[Estofado]	[Ragoût]	[Stufato]
[Compote & Chutney]	[Sweet Fruits Compote]	[Compota de frutas dulce]	[Compote de fruits]	[Marmellata di frutta dolce]
[Compotas y conservas]	[Spicy Apple Chutney]	[Chatni de manzana picante]	[Chutney de pommes aux épices]	[Chutney speziato alle mele]
[Compote et chutney]				
[Marmellata/Confettura]				
[Breakfast]	[Oatmeal]	[Gachas]	[Porridge]	[Porridge]
[Desayuno]	[Yoghurt]	[Yogur]	[Yaourt]	[Yogurt]
[Petit-déj.]				
[Colazione]				

Menu/Menú/ Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Dessert]	[Cheese Cake]	[Tarta de queso]	[Cheese cake]	[Cheese Cake]
[Postre]	[Chocolate Cake]	[Tarta de chocolate]	[Gâteau au chocolat]	[Torta al cioccolato]
[Dessert]	[Creme Caramel]	[Flan]	[Crème caramel]	[Creme Caramel]
[Dessert]				
[Soup]	[Vegetable Soup]	[Sopa de verduras]	[Soupe de légumes]	[Zuppa di verdure]
[Sopa]	[Creme of Mushroom]	[Crema de setas]	[Crème de champignons]	[Crema di funghi]
[Soupe]	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]
[Zuppa]	[Seafood Chowder]	[Sopa de marisco]	[Soupe de fruits de mer]	[Chowder ai frutti di mare]
	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]
[Sauce]	[Mushroom & Chicken]	[Setas con pollo]	[Champignons et poulet]	[Funghi e pollo]
[Salsa]	[Bolognese]	[Boloñesa]	[Bolognaise]	[Ragù alla bolognese]
[Sauce]	[Seafood Gumbo]	[Gumbo de marisco]	[Gumbo aux fruits de mer]	[Gumbo di frutti di mare]
[Salsa]				
[Rice]	[Saffron]	[Azafrán]	[Safran]	[Zafferano]
[Arroz]	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]
[Riz]	[Plain]	[Normal]	[Nature]	[Normale]
[Riso]	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]
	[Small portion Plain]	[Peque. porción Arroz]	[Petite portion Nature]	[Porz. picc. in bianco]

Table des matières

1	Introduction	78
	Présentation du produit	78

2	Important	78
	Danger	78
	Avertissement	78
	Attention	79
	Champs électromagnétiques (CEM)	80
	Fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant	80
	Environnement	80
	Garantie et service	80

3	Préparation de l'appareil pour l'utilisation	81
	Avant la première utilisation	81
	Réglage de l'heure du réveil	81
	Réglage de la langue	81
	Panneau de commande et écran	82

4	Utilisation de l'appareil	83
	Avant de commencer à cuisiner	83
	Fonction menu	83
	Autres fonctions	105

5	Après l'utilisation	107
	Nettoyage	107
	Rangement	108

6	Dépannage	108
----------	------------------	-----

1 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Présentation du produit

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ① Verre mesureur | ⑬ Prise pour le cordon d'alimentation |
| ② Indications du niveau d'eau | ⑭ Bouton de déverrouillage du couvercle |
| ③ Cuve avec poignées | ⑮ Support de fixation du support à cuiller |
| ④ Couvercle intérieur amovible | ⑯ Support à cuiller |
| ⑤ Bague d'étanchéité | ⑰ Couvercle extérieur |
| ⑥ Résistance chauffante | ⑱ Capuchon amovible des événements à vapeur |
| ⑦ Capteur de température | ⑲ Poignée du Variety Cooker |
| ⑧ Panneau de commande tactile | ⑳ Panier vapeur |
| ⑨ Écran avec anneau de commande +/- | ㉑ Plateau de cuisson vapeur |
| ⑩ Corps de l'appareil | ㉒ Mesure à riz |
| ⑪ Prise secteur | ㉓ Louche |
| ⑫ Cordon d'alimentation amovible | ㉔ Pots refermables |

2 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le corps du Variety Cooker dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou des techniciens qualifiés agréés afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas l'appareil et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- Insérez toujours la cuve avant de brancher et d'allumer le Variety Cooker.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- Faites extrêmement attention lorsque vous préparez les recettes nécessitant de faire chauffer les ingrédients avec de l'huile ou du beurre : la cuve va atteindre une température aussi élevée qu'une plaque chauffante ou un four.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Ne touchez que le panneau de commande.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du Variety Cooker lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du Variety Cooker pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Manipulez la cuve, le panier vapeur et les pots avec soin pendant la cuisson, ils peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le Variety Cooker par ses poignées lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- N'utilisez pas les ustensiles de cuisine fournis pour cuire à flamme nue.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Ôtez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les événements à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de longue période sans utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
 - ↳ cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
 - ↳ fermes ;
 - ↳ utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - ↳ chambres d'hôte.
- Si l'appareil est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou en non-conformité avec les instructions de ce mode d'emploi, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

Fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant

Cet appareil est doté d'une fonction de sauvegarde mémorisant l'étape atteinte au moment de la coupure de courant, dès lors que le courant est rétabli dans les 2 heures. Si la coupure de courant a lieu en cours de cuisson, le programmeur reprend là où il s'était arrêté, une fois le courant rétabli.

Si la coupure de courant se produit pendant la cuisson et dure plus de 2 heures, l'appareil se remet automatiquement en veille lorsque l'alimentation est rétablie. Ouvrez le Variety Cooker, videz-le et recommencez.

Si vous avez réglé la minuterie et que le programme de cuisson pré-réglé n'a pas encore commencé lorsque la coupure de courant a lieu, le programme démarre lorsque l'alimentation est rétablie, dans la mesure où elle est rétablie dans les 12 heures.

Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne mettez pas l'appareil au rebut avec les ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans un centre de collecte agréé, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Garantie et service

Si vous avez besoin de réparations ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'y a pas de Centre Service Consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Philips.

3 Préparation de l'appareil pour l'utilisation

Avant la première utilisation

- 1 Retirez la plaque entre la cuve et l'élément chauffant.
- 2 Nettoyez soigneusement les éléments du Variety Cooker avant la première utilisation (voir la section « **Nettoyage** »).
- 3 Séchez soigneusement tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.
- 4 Fixez le support à cuiller sur le corps du Variety Cooker (Fig. 1).

Réglage de l'heure du réveil

Remarque : vous ne pouvez pas régler l'horloge pendant un programme de cuisson ou lorsque l'appareil est en mode de maintien au chaud.

- 1 Branchez la fiche dans la prise murale et allumez le courant.
↳ Le message de bienvenue s'affiche sur l'écran ([**Bonjour**], [**Bonjour**] ou [**Bonsoir**]).
- 2 Appuyez deux fois sur le bouton [**Présélection**]/[**Horloge**] (Fig. 2).
- 3 Faites glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à droite/à gauche de l'anneau de commande pour sélectionner [**Réglage de l'horloge**] (Fig. 3).
- 4 Appuyez sur le bouton [**Cuisson**]/[**OK**] (Fig. 4).
↳ L'heure clignote sur l'écran. Des flèches apparaissent à gauche et à droite de l'écran pour vous indiquer d'utiliser l'anneau de commande pour régler l'heure (Fig. 5).
- 5 Faites glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à droite/à gauche de l'anneau de commande pour régler l'horloge (indique l'heure sur 24 heures). Maintenez l'un des 4 points enfoncé pour avancer ou reculer rapidement l'heure (Fig. 6).
- 6 Appuyez sur le bouton [**Cuisson**]/[**OK**] pour confirmer l'heure (Fig. 4).
Remarque : si vous souhaitez annuler la modification, appuyez sur le bouton [**Stop**]/[**Annul.**] (Fig. 7).
↳ Le message [**Enregistré !**] s'affiche sur l'écran (Fig. 8).
↳ L'heure cesse de clignoter et l'écran affiche l'heure réglée.

Remarque : si vous n'appuyez pas sur le bouton [**Cuisson**]/[**OK**] dans les 30 secondes, l'heure réglée est automatiquement confirmée.

Remarque : l'écran n'affiche l'heure que lorsque l'appareil est branché.

Réglage de la langue

Vous avez le choix entre 4 langues : [**Anglais**], [**Français**], [**Italien**] ou [**Espagnol**].

- 1 Appuyez deux fois sur le bouton [**Présélection**]/[**Horloge**] (Fig. 2).
- 2 Faites glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à droite/à gauche de l'anneau de commande pour sélectionner [**Configuration de la langue**] (Fig. 9).
- 3 Appuyez sur le bouton [**Cuisson**] / [**OK**] (Fig. 4).
- 4 Sélectionnez la langue voulue en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande (Fig. 10).

5 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour confirmer votre choix (Fig. 4).

Remarque : si vous souhaitez annuler la modification, appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7).

↳ Le message **[Enregistré !]** s'affiche sur l'écran (Fig. 8).

Panneau de commande et écran

L'appareil est doté d'un panneau de commande constitué de 12 boutons pour une utilisation facile.

L'écran couleur à cristaux liquides couleur affiche l'heure et la minuterie et donne les informations sur le programme sélectionné.

Un écran blanc indique que l'appareil est en veille ou au stade de sélection des programmes de cuisson.

Un écran rouge indique que l'appareil est en mode de cuisson ou de réchauffage ; la lumière s'éteint après 10 minutes.

Un écran vert indique que l'appareil est en mode de maintien au chaud ; la lumière s'éteint après 10 minutes.

Boutons principaux

- **[Stop]/[Annul.]** – Annuler une opération effectuée par erreur ou un réglage inutile, arrêter immédiatement un programme de cuisson ou la minuterie en route.
- **[Présélection]/[Horloge]** – Régler l'heure de début de cuisson à la vapeur et de cuisson du riz souhaitée.
- **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** – Maintenir les aliments au chaud ou les réchauffer (déconseillé pour réchauffer les restes provenant du réfrigérateur).
- **[Cuisson]/[OK]** – Confirmer la sélection de programme ou démarrer la cuisson.

Boutons de menu

- 8 boutons de menu (**[Vapeur]**, **[Plat ppal]**, **[Compote et chutney]**, **[Petit-déj.]**, **[Dessert]**, **[Soupe]**, **[Sauce]** et **[Riz]**) se trouvent sur le panneau de commande. Ces boutons vous permettent de sélectionner la fonction de cuisson ; vous pouvez alors utiliser l'anneau de commande pour choisir parmi les sous-menus correspondants répertoriés dans le tableau ci-dessous.
- Après la sélection du sous-menu, l'écran affiche du texte et des animations pour vous guider tout au long du programme de cuisson. La fonction Vapeur ne comporte pas de sous-menu ; l'écran affiche directement la première instruction.
- Lorsqu'un bouton se met à clignoter sur le panneau de commande, vous pouvez appuyer sur ce bouton pour passer à l'étape suivante.

Menu	Sous-menu	Menu	Sous-menu
[Vapeur]	---	[Dessert]	[Cheese cake]
[Plat ppal]	[Risotto aux champignons]		[Gâteau au chocolat]
	[Paella]		[Crème caramel]
	[Bœuf bourguignon]	[Soupe]	[Soupe de légumes]
	[Goulash]		[Crème de champignons]
	[Ratatouille]		[Minestrone]
	[Poulet basquaise]		[Soupe de fruits de mer]
	[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]		[Tom Yum Goong]

Menu	Sous-menu	Menu	Sous-menu
[Plat ppal]	[Tortilla]	[Sauce]	[Champignons et poulet]
	[Ragoût]		[Bolognaise]
[Compote et chutney]	[Compote de fruits]		[Gumbo aux fruits de mer]
	[Chutney de pommes aux épices]	[Riz]	[Safran]
[Petit-déj.]	[Porridge]		[Basmati]
	[Yaourt]		[Nature]
			[Sushi]
			[Petite portion Nature]

Anneau de commande

- Régler l'horloge, la minuterie pour une cuisson différée ou le temps de cuisson, choisir le menu et le sous-menu voulu.
Vous pouvez faire glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas à gauche ou à droite de l'anneau de commande pour régler les paramètres (par exemple l'horloge, la minuterie pour une cuisson différée et le temps de cuisson) ou pour sélectionner le menu voulu. Maintenez l'un des 4 points enfoncé pour faire défiler rapidement les paramètres (Fig. 6).
- Lorsqu'un bouton se met à clignoter sur le panneau de commande, vous pouvez appuyer sur ce bouton pour passer à l'étape suivante.

4 Utilisation de l'appareil

Avant de commencer à cuisiner

- 1 Installez le capuchon amovible des événements à vapeur et vérifiez qu'il est bien en place.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. Ajoutez les ingrédients nécessaires et/ou l'eau dans la cuve, puis placez-la dans le Variety Cooker (Fig 11).
 - Assurez-vous que la cuve est correctement positionnée et que les poignées ses poignées sont alignées sur les rainures du corps principal.
 - Assurez-vous que l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve sont propres et secs. Si vous remettez la cuve dans le cuiseur alors qu'elle est encore mouillée ou qu'il reste des résidus, cela peut endommager l'appareil et provoquer des dysfonctionnements.
- 3 Fermez le couvercle du Variety Cooker. Vous devez entendre un clic.
 - Ne forcez pas sur le couvercle pour fermer. Si le couvercle ne ferme pas, vérifiez que la cuve est placée correctement.
- 4 Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale et allumez le courant.
 - Vérifiez que la fiche et la prise sont bien enclenchées.
 - Pour éviter une panne, ne démarrez pas le programme de cuisson alors que la cuve est vide.

Fonction menu

Menu Vapeur

Préparation

- 1 À l'aide du verre mesureur fourni, mesurez 3 tasses d'eau et versez-les dans la cuve.

- Il faut environ 8 minutes pour porter 3 tasses d'eau à ébullition. Le tableau pour la cuisson à la vapeur ci-dessous est fourni à titre indicatif ; le temps de cuisson peut varier selon la température, la qualité et la quantité des ingrédients.

Remarque : la quantité d'eau nécessaire est déterminée par la quantité d'aliments à cuire. Veuillez ajuster le volume d'eau en conséquence.

2 Placez le plateau de cuisson vapeur dans le panier vapeur. La ligne du plateau de cuisson vapeur doit pointer vers le repère du panier vapeur. (Fig. 12)

3 Mettez le panier vapeur et le plateau de cuisson vapeur dans la cuve (Fig. 13).

4 Placez les aliments à cuire dans le panier vapeur.

Remarque : pour une cuisson à la vapeur optimale, répartissez les aliments uniformément sur le plateau.

5 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Vapeur

1 Appuyez sur le bouton **[Vapeur]** pour sélectionner la fonction Vapeur (Fig. 14)

↳ La première instruction apparaît sur l'écran : « Versez de l'eau dans la cuve, placez les aliments sur le plateau de cuisson vapeur ».

Réglage du temps de cuisson

1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.

↳ Le temps de cuisson par défaut (30 minutes) s'affiche sur l'écran.

2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).

- La minuterie peut être réglée par palier d'une minute et le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes.

- Vous pouvez prérégler la minuterie jusqu'à 24 heures. Suivez les instructions de la section « **Réglage de l'heure de fin de cuisson** » pour régler l'heure de démarrage voulue pour la cuisson.

Il est déconseillé de différer le début de la cuisson de plus d'une heure, excepté pour les légumes crus.

La plupart des denrées périssables, en particulier la viande, la volaille et le poisson, ne peuvent être laissées à température ambiante et la cuisson de ces aliments ne doit jamais être différée de plus d'une heure.

Lancement de la cuisson

1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.

↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.

2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig.15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**

3 Sortez le panier vapeur de l'appareil et vérifiez que les aliments sont tout à fait cuits. **Le panier vapeur est chaud, faites attention en le sortant.**

4 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Guide de cuisson à la vapeur

Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson (min)	Suggestion d'herbes/épices pour assaisonner
Asperges	500 g	15-20	Thym, basilic, citron
Maïs jeune	200 g	15-20	Ciboulette, piment, paprika
Brocoli	400 g	15-20	Ail, piment rouge en poudre, estragon
Haricots verts	500 g	15-20	Persil, citron, ail
Carottes	500 g	20-25	Persil, moutarde sèche, ciboulette
Fleurettes de chou-fleur	400 g	15-20	Romarin, basilic, estragon
Courgette	500 g	15-20	Aneth, sauge, romarin
Pommes de terre	400 g	35-40	Persil, ciboulette, ail
Filet de poulet	250 g	30-35	Poivre noir, citron, paprika
Œufs	6	18-25	---
Crevettes	200 g	25-30	Safran, citron
Saumon	450 g	20-25	Aneth, persil, basilic
Poisson blanc	450 g	18-25	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur

- Ne faites pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 4 cm d'épaisseur. Ils risqueraient de toucher le couvercle intérieur et ne pourraient pas bien cuire.
- Coupez les queues épaisses du chou-fleur, du brocoli et du chou.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur.
- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Décongelez toujours complètement la viande et les fruits de mer surgelés avant de les faire cuire à la vapeur.
- Lavez bien la viande et séchez-la en la tamponnant pour qu'elle libère le moins de jus possible.
- Les morceaux de viande tendre qui contiennent un peu de gras conviennent parfaitement à la cuisson à la vapeur.
- Enveloppez le poisson et la viande dans du papier aluminium pour éviter qu'ils n'accrochent au panier vapeur. Cela permettra aussi de préserver leur moelleux.
- Percez les œufs avant la cuisson pour éviter que la coquille n'éclate.
- Maintenez toujours le couvercle fermé pendant l'intégralité du processus de cuisson à la vapeur. L'ouverture du couvercle entraîne une déperdition de la chaleur et de la vapeur, et rallonge le temps de cuisson.
- Avant de les consommer, assurez-vous que les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson. Vous aurez peut-être besoin d'ajouter de l'eau dans la cuve.

Menu Plat ppal

Le menu Plat ppal de l'appareil se compose de 9 sous-menus permettant de cuire différentes sortes de plats principaux nutritifs et délicieux. Le programme Ragoût est idéal pour préparer de délicieux repas avec vos ingrédients préférés (bœuf, porc, volaille, etc.)

Préparation

- 1 Suivez la recette pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Plat ppal

- 1 Appuyez sur le bouton **[Plat ppal]** (Fig. 16). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.
 - ↳ La première instruction s'affiche sur l'écran.
Veillez à mettre tous les ingrédients dans la cuve et à bien mélanger avant de démarrer le programme de cuisson.
Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [PLAT PPA], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 17). Utilisez bien le niveau d'eau qui convient pour [Tortilla].
 - ↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche sur l'écran.
- 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - La minuterie est disponible, avec une durée maximale de 12 heures, pour **[Ragoût]** uniquement. Suivez les instructions de la section « **Réglage de l'heure de fin de cuisson** » pour régler l'heure de démarrage voulue pour la cuisson. Il est déconseillé de différer le début de la cuisson de plus d'une heure, excepté pour les légumes crus. La plupart des denrées périssables, en particulier la viande, la volaille et le poisson crus, ne peuvent pas être laissées à température ambiante de façon prolongée et la cuisson de ces aliments ne doit jamais être différée de plus d'une heure.

Sous-menu	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps	Temps de cuisson réglable	Remarque
[Risotto aux champignons]	25 minutes	Toutes les minutes	20 minutes – 50 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Paella]	22 minutes	Toutes les minutes	20 minutes – 50 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Bœuf bourguignon]	3 heures	Toutes les 5 minutes	2 heures – 4 heures 30 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Goulash]	2 heures 15 minutes	Toutes les 5 minutes	1 heure 30 minutes – 4 heures	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Ratatouille]	25 minutes	Toutes les minutes	20 minutes – 40 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Poulet basquaise]	1 heure 10 minutes	Toutes les 5 minutes	45 minutes – 1 heure 45 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson

Sous-menu	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps	Temps de cuisson réglable	Remarque
[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]	2 heures 25 minutes	Toutes les 5 minutes	1 heure 30 minutes – 3 heures 30 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Tortilla]	38 minutes	Toutes les minutes	30 minutes – 55 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la première étape de cuisson
[Ragoût]	45 minutes	Toutes les 5 minutes	30 minutes – 4 heures	S.O.

Remarque : le temps de cuisson optimal est basé sur les quantités et les ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.

- La possibilité de régler le temps de cuisson vous confère une certaine souplesse : vous pouvez modifier le temps de cuisson selon les besoins.
- Si vous modifiez les proportions d'une recette, il vous faudra généralement faire des essais pour trouver le temps de cuisson qui convient.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 L'appareil émet un signal sonore et le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** s'allume pour indiquer le passage en mode de maintien au chaud. L'écran affiche le temps de maintien au chaud écoulé en heures (12 heures max).
Astuce : la fonction automatique de maintien au chaud est disponible pour les sous-menus Bœuf bourguignon, Poulet basquaise, Spezzatino di carne et Ragoût.
- 3 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour annuler le mode maintien au chaud.
- 4 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 5 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Risotto aux champignons]	1. [Ajoutez le beurre, l'échalote, le poireau, l'ail et les champignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Risotto aux champignons]	2. [Ajoutez le riz et l'huile, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur / ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le vin et le bouillon CHAUD progressivement, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	15 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez le fromage, le persil, l'huile de truffe et assaisonnez.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---
[Paella]	1. [Ajoutez l'huile, le chorizo, les oignons, l'ail et les poivrons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le paprika, le safran et le riz, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	2 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le vin et le bouillon CHAUD progressivement, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	15 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.] (ajoutez les ingrédients au cours des 10 dernières minutes avant la fin de la cuisson)	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (fixe)
[Bœuf bourguignon]	1. [Ajoutez l'huile et le lard, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le bœuf, le sel et le poivre, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez la farine, MÉLANGEZ, le vin, le bouillon, le concentré, les herbes, MÉLANGEZ.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	2 heures 20 minutes (réglable)

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Bœuf bourguignon]	4. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	30 minutes (fixe)
	5. [Retirez les herbes. Ajoutez le beurre, l'assaisonnement et le persil.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---
[Goulash]	1. [Ajoutez le beurre et les oignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le bœuf, le paprika et le sel, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	20 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le laurier, le poivre, le bouillon CHAUD et le vin, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	1 heure 30 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez les pommes de terre, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	20 minutes (fixe)
	5. [Ajoutez le bouillon CHAUD et la purée de tomate, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	20 minutes (fixe)
[Ratatouille]	1. [Ajoutez l'huile, l'ail, les oignons et le concentré de tomate, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le bouillon CHAUD et la purée de tomate, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	15 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez le basilic, assaisonnez.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Poulet basquaise]	1. [Ajoutez l'huile, les oignons, le fenouil, l'ail et les poivrons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le poulet, le laurier et le safran, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le vin et le bouillon CHAUD progressivement, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	45 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez les tomates et les pommes de terre, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	15 minutes (fixe)
	5. [Accompagnez de persil.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message --- d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	
[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]	1. [Ajoutez le beurre, l'ail et le bœuf, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	10 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le vin, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	2 heures 10 minutes (réglable)
[Tortilla]	1. [Ajoutez l'huile, les pommes de terre et les oignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	15 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez les œufs battus, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme de cuisson s'arrêtera automatiquement après 1 heure.	23 minutes (réglable)
	3. [Laissez refroidir 5 min dans la cuve et retournez sur une assiette.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Ragoût]	1. [Ajoutez tous les ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	45 minutes (réglable)

Menu Compote et chutney

Le menu Compote et chutney de l'appareil se compose de 2 sous-menus permettant de cuire différents types d'accompagnement pour un dessert ou un plat principal.

Préparation

- 1 Suivez la recette pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Compote et chutney

- 3 Appuyez sur le bouton [Compote et chutney] (Fig. 18). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
- 4 Appuyez sur le bouton [Cuisson]/[OK].
 - ↳ La première instruction s'affiche sur l'écran.
Veillez à mettre tous les ingrédients dans la cuve et à bien mélanger avant de démarrer le programme de cuisson.
Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [COMPOTE ET CHUTNEY], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 17)
 - ↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton [Cuisson]/[OK] pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche sur l'écran.
- 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour le menu Compote et chutney.

Sous-menu	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps	Temps de cuisson réglable	Remarque
[Compote de fruits]	25 minutes	Toutes les minutes	15 – 40 minutes	S.O.
[Chutney de pommes aux épices]	2 heures	Toutes les 5 minutes	1 heure 30 minutes – 3 heures 30 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la deuxième étape de cuisson

Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base des quantités et des ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.

- La possibilité de régler le temps de cuisson vous confère une certaine souplesse : vous pouvez modifier le temps de cuisson selon les besoins.
- Si vous changez les proportions d'une recette, il vous faudra généralement faire des essais pour trouver le temps de cuisson qui convient.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.

- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 3 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.
- 4 Retirez la cuve du Variety Cooker et laissez refroidir à température ambiante.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Compote de fruits]	1. [Ajoutez tous les ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	25 minutes (réglable)
[Chutney de pommes aux épices]	1. [Ajoutez les pommes, le vinaigre et le cognac, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	30 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	1 heure 30 minutes (réglable)

Menu Petit-déj

Le menu Petit-déj de l'appareil se compose de 2 sous-menus permettant de préparer un repas équilibré pour bien commencer la journée.

Sous-menu : Porridge

Préparation

- 1 Suivez la recette [Porridge] pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Petit-déj

- 1 Appuyez sur le bouton [Petit-déj.] (Fig. 19). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande. Choisissez [Porridge].
- 2 Appuyez sur le bouton [Cuisson]/[OK].
 - ↳ La première instruction s'affiche sur l'écran : « Ajoutez l'eau et les flocons d'avoine ». **Veillez à mettre tous les ingrédients dans la cuve et à bien mélanger avant de démarrer le programme de cuisson.**
 - Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [PORRIDGE], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 20)**

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton [Cuisson]/[OK] pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 10 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut (20 minutes) s'affiche sur l'écran.
- 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - La minuterie peut être réglée par palier d'une minute et le temps de cuisson peut être réglé de 10 à 30 minutes.
 - Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour le menu Porridge.

Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base des ingrédients pour 3-4 portions.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton [Cuisson]/[OK] pour démarrer le programme de cuisson.
 - ↳ Le signe [Cuisson]/[OK] s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message [Terminé !] s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 3 Appuyez sur le bouton [Stop]/[Annul.] pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Sous-menu : Yaourt

Préparation

- 1 Suivez la recette de yaourt pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.
- 3 Versez le mélange de lait chaud (40 °C) et de yaourt dans les pots refermables.
- 4 Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve (Fig. 21)

- 5 Remplissez la cuve d'eau (Fig. 22)
Veillez à ce que les pots refermables remplis et l'eau ne dépassent pas le niveau d'eau maximal indiqué sur l'échelle pour [Yaourt] figurant à l'intérieur de la cuve intérieure. (Fig. 17)
- 6 Placez les pots refermables sur le plateau de cuisson à la vapeur (Fig. 23)

Sélection du menu Petit-déj

- 1 Appuyez sur le bouton **[Petit-déj.]** (Fig. 19). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande. Choisissez **[Yaourt]**.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.
↳ La première instruction apparaît sur l'écran : « Versez le lait chaud (40 °C) et le yaourt dans des pots, remplissez la cuve d'eau ».

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
↳ Le temps de cuisson par défaut (4 heures) s'affiche sur l'écran.
- 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - La minuterie peut être réglée par palier de 5 minutes et le temps de cuisson peut être réglé de 3 à 6 heures.
 - Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour le menu Yaourt.
Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base de 4 pots de yaourt.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 3 Sortez les pots refermables du Variety Cooker.
- 4 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Menu Dessert

Le menu Dessert de l'appareil se compose de 3 sous-menus permettant de préparer différents desserts savoureux pour votre plus grand plaisir.

Sous-menu : Cheese cake/Gâteau au chocolat

Préparation

- 1 Suivez la recette pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Dessert

- 1 Appuyez sur le bouton **[Dessert]** (Fig. 24). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.
 - ↳ La première instruction s'affiche sur l'écran.
Graissez bien la cuve avec du beurre ou de la margarine, puis versez la pâte à gâteau avant de lancer le programme de cuisson.
Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [DESSERT], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 17)
 - ↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le programme de cuisson démarre automatiquement après 10 secondes.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut (1 heure 5 minutes pour le cheese cake ou 40 minutes pour le gâteau au chocolat) s'affiche sur l'écran.
 - Le temps de cuisson est fixe et non réglable.
 - Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour les sous-menus Cheese cake et Gâteau au chocolat.
 - ↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base des quantités et des ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.
Ne modifiez pas les proportions de la recette ou le gâteau ne cuira pas correctement.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 3 Retirez la cuve du Variety Cooker.
- 4 Suivez la dernière instruction et laissez le gâteau refroidir 15 minutes dans la cuve. Puis retournez la cuve sur une assiette pour démouler le gâteau.
- 5 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Cheese cake]	1. [Versez la préparation dans la cuve.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour lancer le programme de cuisson ou il démarrera automatiquement après 10 secondes.	1 heure 5 minutes (fixe)
	2. [Laissez refroidir 15 min dans la cuve et retournez sur une assiette.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Gâteau au chocolat]	1. [Versez la préparation dans la cuve.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour lancer le programme de cuisson ou il démarrera automatiquement après 10 secondes.	40 minutes (fixe)
	2. [Laissez refroidir 15 min dans la cuve et retournez sur une assiette.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Sous-menu : Crème caramel

Préparation

- 1 Suivez la recette **[Crème caramel]** pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.
- 3 Versez la sauce caramel et la crème à la vanille dans les pots.
- 4 Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve (Fig. 21)
- 5 Remplissez la cuve d'eau (Fig. 22)
Veillez à ce que les pots refermables remplis et l'eau ne dépassent pas le niveau d'eau maximal indiqué sur l'échelle pour [DESSERT] figurant à l'intérieur de la cuve intérieure. (Fig. 17)

Sélection du menu Dessert

- 1 Appuyez sur le bouton **[Dessert]** (Fig. 24). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande. Choisissez **[Crème caramel]**.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.
↳ La première instruction s'affiche sur l'écran.
- 3 Placez le plateau de cuisson vapeur dans la cuve et ajoutez de l'eau jusqu'à l'indication de niveau pour **[DESSERT]**. Placez les pots refermables sur le plateau de cuisson à la vapeur, puis démarrez le programme de cuisson (Fig. 23).
↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
↳ Le temps de cuisson par défaut (25 minutes) s'affiche sur l'écran.
- 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - La minuterie peut être réglée par palier d'une minute et le temps de cuisson peut être réglé de 20 à 45 minutes.
 - Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour le sous-menu Crème caramel.**Remarque :** le temps de cuisson optimal est basé sur les quantités et les ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.
Ne changez pas les proportions de la recette, n'utilisez pas d'autres ustensiles (pots refermables), ou la crème caramel ne cuira pas correctement.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 3 Retirez la cuve du Variety Cooker.
- 4 Suivez la dernière instruction et laissez la crème caramel refroidir 5 minutes dans la cuve. Retirez ensuite les pots et mettez-les au réfrigérateur pendant trois heures ou jusqu'à ce que leur contenu devienne ferme.
- 5 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Crème caramel]	1. [Placez le plateau de cuisson vapeur dans la cuve remplie d'eau. Déposez-y les pots.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et démarrer la cuisson.	25 minutes (réglable)
	2. [Laissez refroidir 5 min dans la cuve puis placez les pots au réfrigérateur > 3 h.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Menu Soupe

Le menu Soupe de l'appareil se compose de 5 sous-menus permettant de préparer de savoureuses soupes maison. Le programme Soupe de légumes est idéal pour préparer des soupes avec vos ingrédients préférés.

Préparation

- 1 Suivez la recette pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Soupe

- 1 Appuyez sur le bouton **[Soupe]** (Fig. 25). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**. La première instruction s'affiche sur l'écran. Veillez à mettre tous les ingrédients dans la cuve et à bien mélanger avant de démarrer le programme de cuisson.

Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [SOUPE], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 17)

- ↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche sur l'écran.
- Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
 - Vous ne pouvez pas régler le temps de cuisson pour la soupe Tom Yum Goong.
 - La minuterie est disponible, avec une durée maximale de 12 heures, pour **[Soupe de légumes]** uniquement. Suivez les instructions de la section « Réglage de l'heure de fin de cuisson » pour régler l'heure de démarrage voulue pour la cuisson de la soupe de légumes. Il est déconseillé de différer le début de la cuisson de plus d'une heure, excepté pour les légumes crus. La plupart des denrées périssables, en particulier la viande, la volaille et le poisson crus, ne peuvent pas être laissées à température ambiante de façon prolongée et la cuisson de ces aliments ne doit jamais être différée de plus d'une heure.

Sous-menu	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps	Temps de cuisson réglable	Remarque
[Soupe de légumes]	50 minutes	Toutes les 5 minutes	30 minutes – 2 heures	S.O.
[Crème de champignons]	33 minutes	Toutes les minutes	20 – 40 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la quatrième étape de cuisson
[Minestrone]	25 minutes	Toutes les minutes	25 – 50 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la deuxième étape de cuisson
[Soupe de fruits de mer]	28 minutes	Toutes les minutes	20 – 40 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Tom Yum Goong]	30 minutes	S.O.	S.O.	S.O.

Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base des quantités et des ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.

- La possibilité de régler le temps de cuisson vous confère une certaine souplesse : vous pouvez modifier le temps de cuisson selon les besoins.
- Si vous modifiez les proportions d'une recette, il vous faudra généralement faire des essais pour trouver le temps de cuisson qui convient.

Lancement de la cuisson

- Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
 - ↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.

- Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.

↳ L'appareil émet un signal sonore et le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** s'allume pour indiquer le passage en mode de maintien au chaud.

- 2 L'écran affiche le temps de maintien au chaud écoulé en heures (12 heures max).
- 3 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour annuler le mode maintien au chaud.
- 4 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuseur est extrêmement chaude.**
- 5 Débranchez le Variety Cooker pour l'éteindre.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Soupe de légumes]	1. [Ajoutez tous les ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	50 minutes (réglable)
	2. [Assaisonnez.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message --- d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	
[Crème de champignons]	1. [Ajoutez le beurre et les oignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez les champignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez la farine, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	1 minute (fixe)
	4. [Ajoutez le bouillon CHAUD, le laurier, le sel et le poivre, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	20 minutes (réglable)
	5. [Ajoutez la crème liquide, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	2 minutes (fixe)
[Minestrone]	1. [Ajoutez ail, haricots, légumes, sauce tomate, herbes, bouillon CHAUD, eau, MÉLANGEZ.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	15 minutes (fixe)

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Minestrone]	2. [Ajoutez les pâtes, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (réglable)
[Soupe de fruits de mer]	1. [Ajoutez le beurre, le lard, le céleri et les oignons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez la farine, MÉLANGEZ BIEN. Ajoutez le vin, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	1 minute (fixe)
	3. [Ajoutez le bouillon CHAUD, l'eau, le jus de palourde, les pommes de terre, MÉLANGEZ.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	15 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez les herbes, les fruits de mer, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	5. [Ajoutez la crème, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	2 minutes (fixe)
	6. [Assaisonnez, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---
[Tom Yum Goong]	1. [Ajoutez bouillon, champignons, tomate, feuilles de combava, galanga, citronnelle, eau.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour lancer le programme de cuisson ou il démarrera automatiquement après 10 secondes.	30 minutes
	2. [Ajoutez les crevettes/ la viande.] (ajoutez les ingrédients au cours des 5 dernières minutes avant la fin de la cuisson)	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez la pâte de piment et les autres assaisonnements.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le message d'instruction disparaîtra après 5 minutes.	---

Menu Sauce

Le menu Sauce de l'appareil se compose de 5 sous-menus permettant de préparer le parfait plat de pâtes ou de riz.

Préparation

- 1 Suivez la recette pour préparer les ingrédients.
- 2 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Sauce

- 1 Appuyez sur le bouton **[Sauce]** (Fig. 26). Puis sélectionnez le sous-menu en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
- 2 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.
 - ↳ La première instruction s'affiche sur l'écran.
Veillez à mettre tous les ingrédients dans la cuve et à bien mélanger avant de démarrer le programme de cuisson.
Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum de [SAUCE], comme indiqué à l'intérieur de la cuve (Fig. 17)
 - ↳ Les instructions sont récapitulées dans le tableau ci-dessous pour vous permettre de vous y reporter. Elles s'afficheront également sur l'écran au fur et à mesure du programme de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglable s'affichera automatiquement après 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
 - ↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche sur l'écran.
 - 2 Utilisez l'anneau de commande pour régler le temps de cuisson si nécessaire (voir la section « **Panneau de commande et écran** »).
- Vous ne pouvez pas utiliser de minuterie pour le menu Sauce.

Sous-menu	Temps de cuisson par défaut	Réglage du temps	Temps de cuisson réglable	Remarque
[Champignons et poulet]	30 minutes	Toutes les minutes	25 - 45 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson
[Bolognaise]	50 minutes	Toutes les 5 minutes	40 minutes – 1 heure 45 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la 5e étape de cuisson
[Gumbo aux fruits de mer]	51 minutes	Toutes les 5 minutes	40 minutes – 2 heures 30 minutes	Le temps de cuisson réglable ne concerne que la troisième étape de cuisson

Remarque : le temps de cuisson par défaut est le temps optimal calculé sur la base des quantités et des ingrédients donnés dans les recettes fournies. Chacune d'elles est testée jusqu'à atteindre la perfection, pour vous garantir la réussite.

- La possibilité de régler le temps de cuisson vous confère une certaine souplesse : vous pouvez modifier le temps de cuisson selon les besoins.
- Si vous modifiez les proportions d'une recette, il vous faudra généralement faire des essais pour trouver le temps de cuisson qui convient.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
 - ↳ Le signe **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
- 2 Le temps de cuisson restant s'affiche en minutes.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin du programme de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 2 L'appareil émet un signal sonore et le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** s'allume pour indiquer le passage en mode de maintien au chaud. L'écran affiche le temps de maintien au chaud écoulé en heures (12 heures max).
- 3 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour annuler le mode maintien au chaud.
- 4 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 5 Débranchez le Variety Cooker pour l'éteindre.

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Champignons et poulet]	1. [Ajoutez le beurre, les oignons, les poivrons et le lard, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez les champignons et le poulet, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez la farine, MÉLANGEZ BIEN. Ajoutez le bouillon CHAUD , MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	12 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez le lait et la crème, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	3 minutes (fixe)
[Bolognaise]	1. [Ajoutez l'huile, les oignons, le céleri, les carottes et l'ail, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et démarrer la cuisson.	5 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez le lard, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	5 minutes (fixe)
	3. [Ajoutez la viande hachée, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (fixe)

Sous-menu	Instructions	Action	Temps de cuisson
[Bolognaise]	4. [Ajoutez le vin, le bouillon CHAUD et le concentré de tomate, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (fixe)
	5. [Ajoutez le reste des ingrédients, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	20 minutes (réglable)
[Gumbo aux fruits de mer]	1. [Ajoutez l'huile, les oignons, le céleri, l'ail et les poivrons, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] et réglez le temps de cuisson ou l'appareil passera automatiquement sur le temps de cuisson après 30 secondes. Appuyez sur [Cuisson]/[OK] pour confirmer le temps total de cuisson et lancer la cuisson.	10 minutes (fixe)
	2. [Ajoutez la sauce chaude et les herbes, MÉLANGEZ. Ajoutez la farine, MÉLANGEZ.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	1 minute (fixe)
	3. [Ajoutez la sauce tomate et le bouillon CHAUD, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	30 minutes (réglable)
	4. [Ajoutez les fruits de mer, le sel et le poivre, MÉLANGEZ BIEN.]	Appuyez sur [Cuisson]/[OK] ou le programme démarrera automatiquement après 30 secondes.	10 minutes (fixe)

Menu Riz

Le menu Riz de l'appareil se compose de 5 sous-menus permettant de cuire différentes sortes de recettes de riz.

Le Variety Cooker ajuste automatiquement la température et le temps de cuisson pour vous offrir un riz parfaitement cuit à chaque fois.

Sous-menu	Quantité de riz (en nombre de tasses)	Temps de cuisson approximatif
[Safran]	2 - 10	40 – 50 minutes
[Basmati]	2 - 10	40 – 50 minutes
[Nature]	2 - 10	40 – 50 minutes
[Sushi]	2 - 10	40 – 50 minutes
*[Petite portion Nature]	2 - 6	30 – 40 minutes

Remarque : le tableau ci-dessus donne les temps de cuisson approximatifs. Le temps de cuisson réel peut varier selon la tension, la température ambiante, l'humidité et la quantité d'eau utilisée.

*[Petite portion Nature] nécessite moins de temps que les autres sous-menus ; pour un résultat optimal, il est recommandé de ne pas l'utiliser pour cuire plus de 6 tasses de riz.

Préparation

- 1 Mesurez le riz à l'aide du verre mesureur fourni (Fig. 27)
 - Chaque tasse de riz non cuit donne en principe 2 portions de riz cuit. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
 - Le verre mesureur fourni fait environ 180 ml.

Astuce : la capacité totale de la cuve est de 5,0 L ; la capacité maximale pour les tasses de riz est d'environ 1,8 L.

- 2 Rincez le riz pour éliminer l'excédent de son et d'amidon.

- 3 Placez le riz lavé dans la cuve.

- 4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'échelle pour le nombre de tasses et la variété de riz. Étalez uniformément le riz.

Remarque : si vous faites cuire 4 tasses de riz nature, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 4 tasses indiqué sur l'échelle (Fig. 28).

- Pour le riz au safran, ajoutez du beurre, de la cannelle, de la cardamome et des grains de poivre avec le riz et l'eau à ce stade.
- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication ; vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences. Toutefois, si vous ajoutez trop d'eau (beaucoup plus haut que le niveau approprié pour la quantité de riz utilisée), des bulles d'eau peuvent sortir par les événements à vapeur.
- Faites attention à l'indicateur de niveau d'eau sur la cuve. Le riz à sushi nécessite légèrement plus d'eau que les autres variétés de riz. Utilisez bien le niveau d'eau qui convient pour le riz à sushi.
- La fonction Petite portion peut être utilisée pour réduire le temps de cuisson. Le riz sera peut-être un peu plus dur.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson du riz. Cela empêcherait la bonne cuisson du riz.
- Le riz pré-trempté dans l'eau sera un peu plus tendre.

- 5 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.

Sélection du menu Riz

- 1 Appuyez sur le bouton **[Riz]** (Fig. 29). Puis sélectionnez la variété de riz en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande.
 - Vous pouvez prérégler la minuterie jusqu'à 24 heures. Suivez les instructions de la section « **Réglage de l'heure de fin de cuisson** » pour régler l'heure de démarrage voulue pour la cuisson du riz.

Lancement de la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour démarrer le programme de cuisson.
 - ↳ Le voyant **[Cuisson]/[OK]** s'allume et l'animation du programme apparaît sur l'écran.
 - ↳ Le compte à rebours en minutes (10, 9, 8, etc.) apparaît sur l'afficheur pendant les dix dernières minutes de cuisson.

Fin de la cuisson

- 1 À la fin de la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** s'allume pour indiquer le passage en mode de maintien au chaud.
- 2 L'écran affiche le temps de maintien au chaud écoulé en heures (12 heures max).

Remarque : le Variety Cooker maintient automatiquement le riz à la température idéale pour le service jusqu'à 12 heures. Les modes Safran et Basmati maintiennent le riz au chaud pendant 3 heures au plus, pour préserver le goût et le parfum.

- 3 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour annuler le mode maintien au chaud.
 - Si vous souhaitez remettre l'appareil en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton **[Maint. chaud]/[Réchauf.]**.
- 4 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15). **Faites attention en ouvrant le couvercle, la vapeur s'échappant du cuiseur est extrêmement chaude.**
- 5 Mélangez le riz pour décoller les grains.
- 6 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Autres fonctions

Réchauffage

Vous pouvez utiliser le mode Réchauffage pour faire réchauffer du riz qui a été refroidi.

Remarque : n'utilisez pas la fonction Réchauffage lorsque la quantité de riz dépasse le niveau « RIZ » 4 : le riz pourrait ne pas chauffer correctement.

- Ne réchauffez pas plus d'une fois du riz ayant refroidi.

- 1 Décollez le riz ayant refroidi et répartissez-le de façon uniforme dans la cuve.
- 2 Versez de l'eau sur le riz pour éviter qu'il ne sèche trop. La quantité d'eau à ajouter dépend de la quantité de riz réchauffée.

Astuce : ajoutez ½ tasse d'eau (avec le verre mesureur fourni) pour réchauffer un volume de riz allant jusqu'au niveau « RIZ » 4.

 - Lorsque le riz commence à roussir, ajoutez de l'eau.
- 3 Reportez-vous à la section « **Avant de commencer à cuisiner** » pour savoir comment manipuler la cuve et le Variety Cooker.
- 4 Appuyez deux fois sur le bouton **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** pour commencer le réchauffage. (Fig. 30)
 - ↳ Le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** s'allume et l'animation de réchauffage ainsi que le temps restant s'affichent sur l'écran (Fig. 31).

Remarque : par défaut, le temps de réchauffage est de 23 minutes.
- 5 Lorsque le processus de réchauffage est terminé, un signal sonore retentit et le message **[Terminé !]** s'affiche sur l'écran.
- 6 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (Fig. 15).
- 7 Appuyez sur le bouton **[Stop]/[Annul.]** (Fig. 7) pour mettre le Variety Cooker en veille ou débranchez-le pour l'éteindre.

Maintien au chaud

Le mode Maintien au chaud vous permet de garder votre riz ou votre plat chaud plus longtemps. Il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson.

Astuce : pour préserver leur goût, ne maintenez pas le riz ou les aliments au chaud plus de 12 heures.

- 1 Appuyez sur le bouton **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** pour activer le mode Maintien au chaud (Fig. 32).
 - ↳ Le voyant **[Maint. chaud]/[Réchauf.]** reste allumé en continu.

- ↳ Pendant le processus de maintien au chaud, l'écran affiche le temps écoulé en heures de 0 à 11 (0HR, 1HR... 11HR).
- 2 Après 12 heures, le mode de maintien au chaud s'éteint automatiquement et le Variety Cooker émet 10 signaux sonores.
 - 3 L'écran affiche de nouveau l'heure.

Minuterie pour la cuisson différée

Dans les menus Vapeur et Riz, vous pouvez régler le minuteur pour différer la cuisson d'une à 24 heures ; dans les sous-menus Ragoût et Soupe de légumes, vous pouvez différer la cuisson d'une à 12 heures.

Dans le menu Vapeur et les sous-menus Ragoût et Soupe de légumes, vous pouvez régler le minuteur et la durée de cuisson.

Vous pouvez d'abord régler la minuterie, puis le temps de cuisson, ou l'inverse.

Il est déconseillé de différer le début de la cuisson de plus d'une heure, excepté pour les légumes crus.

Remarque : la plupart des denrées périssables, en particulier la viande, la volaille, le poisson et le beurre ou la margarine, ne peuvent être laissées à température ambiante et la cuisson de ces aliments ne doit jamais être différée de plus d'une heure.

- Faire tremper le riz avant la cuisson lui confère une texture plus moelleuse.

Réglage de l'heure de fin de cuisson avec le bouton Présélec./Horloge

- 1 Appuyez sur le bouton **[Présélection]/[Horloge]** (Fig. 33).
 - ↳ Les boutons des menus disponibles (**[Vapeur]** et **[Riz]**) s'allument. (Fig. 34)
- 2 Appuyez sur le bouton du menu que vous souhaitez utiliser et, si nécessaire, sélectionnez le sous-menu avec l'anneau de commande. Puis appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]**.

Remarque : n'utilisez pas cette fonction pour différer la cuisson de viande, de poisson, d'aliments surgelés ou frais périssables.
- 3 Réglez l'heure de fin de cuisson en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande. Maintenez l'un des 4 points enfoncé pour avancer ou reculer rapidement l'heure (Fig. 6).

Astuce : par exemple, vous pouvez utiliser le bouton **[Présélection]/[Horloge]** pour régler l'heure de fin de cuisson sur 18h30 (Fig. 35).
- 4 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour lancer la minuterie.
 - ↳ Le message **[Enregistré !]** s'affiche sur l'écran.
 - ↳ Le voyant **[Cuisson]/[OK]** s'allume et le texte **[Enregistré !]** ainsi que l'heure de fin de cuisson préréglée pour le menu sélectionné s'affichent sur l'écran.
- 5 Lorsque le processus de cuisson commence, l'animation du programme et le temps de cuisson restant s'affichent sur l'écran.
 - **La différence entre l'heure actuelle et l'heure de fin de cuisson préréglée doit être plus longue que le temps de cuisson par défaut.**
 - **Si la différence entre l'heure actuelle et l'heure de fin de cuisson préréglée est inférieure au temps de cuisson par défaut, la fonction de préréglage n'est pas valide.**

Réglage de l'heure de fin de cuisson avec les boutons de menu

N'utilisez pas cette fonction pour préparer la viande, le poisson, les aliments surgelés ou d'autres ingrédients frais périssables.

- 1 Appuyez sur le bouton du menu que vous souhaitez utiliser (Vapeur ou Riz) et, si nécessaire, sélectionnez le sous-menu avec l'anneau de commande. Puis appuyez sur le bouton **[Présélection]/[Horloge]**.
Remarque : vous pouvez également appuyer sur le bouton Présélec. dans l'écran du sous-menu, le premier écran d'instructions ou l'écran de temps de cuisson.
- 2 Réglez l'heure de fin de cuisson en faisant glisser votre doigt vers le haut/vers le bas à gauche/à droite de l'anneau de commande. Maintenez l'un des 4 points enfoncé pour avancer ou reculer rapidement l'heure (Fig. 6).
Remarque : par exemple, vous pouvez utiliser le bouton **[Présélection]/[Horloge]** pour régler l'heure de fin de cuisson à 18h30 (Fig. 35).
- 3 Appuyez sur le bouton **[Cuisson]/[OK]** pour lancer la minuterie.
↳ Le voyant **[Cuisson]/[OK]** s'allume et le texte **[Enregistré !]** ainsi que l'heure de fin de cuisson pré-réglée pour le menu sélectionné s'affichent sur l'écran.
- 4 Lorsque le processus de cuisson commence, l'animation du programme et le temps de cuisson restant s'affichent sur l'écran.

5 Après l'utilisation

Nettoyage

Attention : débranchez le Variety Cooker pour le nettoyer. Attendez que le Variety Cooker ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Pour protéger le revêtement antiadhésif de la cuve, évitez :

- d'utiliser la cuve pour laver la vaisselle ;
- d'y verser du vinaigre.

- 1 Sortez le panier vapeur, le plateau, les pots refermables et la cuve du corps de l'appareil.
- 2 Retirez le couvercle intérieur du couvercle extérieur en appuyant sur les languettes de déverrouillage du couvercle et en tirant le couvercle intérieur vers l'extérieur et vers le bas (Fig. 36).
 - Pour remettre en place le couvercle intérieur, insérez l'extrémité supérieure du couvercle intérieur dans le couvercle extérieur et enfoncez fermement les languettes de déverrouillage (vous devez entendre un clic).
- 3 Retirez le capuchon des événements à vapeur du couvercle extérieur en le tirant vers le haut (Fig. 37).
 - Pour retirer le cache de fond du capuchon des événements à vapeur, appuyez sur les languettes de déverrouillage pour les placer en position ouverte et détachez le cache du clapet. (Fig. 38)
 - Pour remettre en place le cache de fond du capuchon des événements à vapeur, insérez les saillies du cache dans les rainures du capuchon, poussez le cache contre le capuchon (1) et repoussez les languettes déverrouillage en position fermée (2) (vous devez entendre un clic). (Fig. 39)
 - Pour remettre le capuchon des événements à vapeur dans l'orifice des événements du couvercle extérieur, insérez-le dans l'orifice en exerçant une pression ferme vers le bas.
- 4 Nettoyez le couvercle intérieur, la cuve, le panier vapeur et le plateau, les pots refermables, les ustensiles et le capuchon des événements à vapeur à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer la cuve au risque d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 5 Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps du Variety Cooker (intérieur et extérieur).
Ne plongez jamais le corps du Variety Cooker dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Rangement

- 1 Vous pouvez ranger tous les accessoires à l'intérieur de l'appareil de la manière suivante (Fig. 40) :
- Placez le verre mesureur et les pots refermables dans la cuve.
 - Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve.
- 2 Placez l'appareil dans un endroit sûr et sec.

6 Dépannage

Si votre Variety Cooker ne fonctionne pas correctement ou si la qualité de la cuisson est insuffisante, consultez le tableau ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant du bouton [Cuisson]/[OK] ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien raccordé au Variety Cooker et que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise murale.
	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le voyant [Maint. chaud]/[Réchauf.] ne s'allume pas lorsque la cuisson est finie.	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
	Vous essayez de réchauffer les menus Risotto aux champignons, Paella, Ratatouille, Tortilla, Compote et chutney, Petit-déj et Dessert.	Le mode automatique de maintien au chaud s'applique uniquement à 5 sous-menus du menu Plat principal (Bœuf bourguignon, Goulash, Poulet basquaise, Spezzatino di carne, Ragoût) et aux menus Soupe, Sauce et Riz.
L'écran ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Si l'appareil n'est pas branché, la fonction de sauvegarde en cas de panne de courant ne fonctionne pas et l'écran ne fonctionne pas.
Le riz n'est pas cuit.	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	La cuisson n'a pas commencé.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton [Cuisson]/[OK] .

Problème	Cause possible	Solution
Le riz n'est pas cuit.	La cuve n'est pas directement en contact avec l'élément chauffant.	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant.
	L'élément chauffant est endommagé.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
	La cuve est déformée.	Confiez la cuve à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le gâteau n'est pas correctement cuit.	La quantité d'ingrédients était trop importante.	Vérifiez les quantités indiquées dans le tableau des recettes de gâteaux de la section « Cuisson de gâteau ». Ne changez pas les proportions de la recette.
	Vous avez malencontreusement fait fondre le beurre que vous souhaitiez simplement ramollir pour faire un gâteau au chocolat.	Retirez le beurre fondu car il ne pourra pas être réutilisé pour la préparation d'un gâteau au chocolat, même une fois solidifié. Pour obtenir du beurre pommade, laissez le beurre à température ambiante ou coupez-le en petits morceaux que vous placerez entre deux feuilles de papier sulfurisé avant de passer le rouleau à pâtisserie une fois de chaque côté.
Le riz est trop dur ou trop cuit.	La quantité d'eau ajoutée n'est pas correcte (quantité insuffisante ou trop importante).	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Vous n'avez pas sélectionné le bon menu.	Sélectionnez le menu requis (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Le voyant [Présélection]/[Horloge] ne s'allume pas lorsque je règle la minuterie.	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement.	Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
Le Variety Cooker ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Vous essayez de réchauffer les menus Risotto aux champignons, Paella, Ratatouille, Tortilla, Compote et chutney, Petit-déj et Dessert.	Le mode automatique de maintien au chaud s'applique uniquement à 5 sous-menus du menu Plat principal (Bœuf bourguignon, Goulash, Poulet basquaise, Spezzatino di carne, Ragoût) et aux menus Soupe, Sauce et Riz.
	Le thermostat est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Cause possible	Solution
Les yaourts ne sont pas assez fermes ou n'ont pas pris du tout.	Vous avez chauffé le lait à plus de 40°C, ce qui a détruit les bactéries dans la préparation.	Ne faites pas chauffer le lait trop longtemps, afin de préserver les bactéries dans la préparation de yaourt. Pour obtenir un yaourt plus doux et plus ferme, vous pouvez ajouter 60 g de poudre de lait au lait avant de le chauffer.
Le message d'erreur E1, E2, E3 ou E4 s'affiche sur l'écran.	Un problème technique s'est produit.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le message d'erreur E5 s'affiche sur l'écran.	Une coupure de courant s'est produite pendant la cuisson qui a duré plus de 2 heures.	Lorsque l'alimentation est rétablie, appuyez sur le bouton [Stop]/[Annul.] pour réinitialiser l'appareil.

