MARQUE: CUISINART

REFERENCE: MSC600E

CODIC: 4099249

Cuisinart®

MULTI-CUISEUR ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL MULTI-COOKER

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones **MSC600E**

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 6
1. Introduction 8
2. Caractéristiques 8
3. Utilisation 8
A. Panneau de commande 8
B. Cuisson 9
C. Cuissons combinées 9
D. Changer les réglages 9
E. Cuisson sans minuterie 9
F. Mode veille 9
4. Conseils d'utilisation 9
A. Dorer/Sauter 9
B. Mijoter 9
C. Cuisson vapeur 10
D. Guide de cuisson 11
5. L'avis des chefs 13
6. Nettoyage et entretien 13

CONTENTS

Safety cautions 14
1. Introduction 16
2. Product features 16
3. Use 16
A. Control panel 16
B. Cooking 17
C. Combined cooking 17
D. Changing settings 17
E. Cooking without a timer 17
F. Sleep mode 17
4. Advices for use 17
A. Brown/Sauté 17
B. Slow cook 17
C. Steam 18
D. Cooking guidelines 19
5. Advice from the chefs 21
6. Cleaning and storage 21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- **ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou a proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

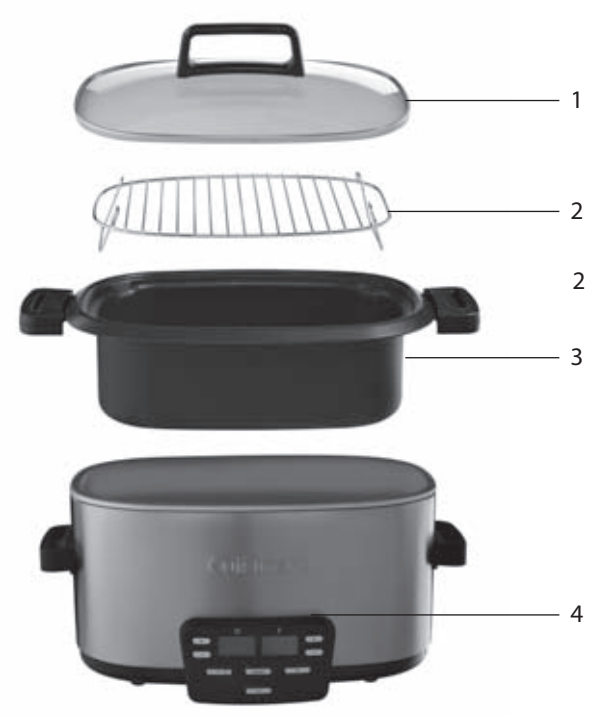
1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat!
Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES



1. Couvercle en verre avec poignée : permet de surveiller la cuisson sans libérer de la chaleur.

2. Grille de cuisson vapeur : permet de mettre les aliments en hauteur pour une cuisson vapeur.

3. Cuve anti-adhésive en aluminium : permet une répartition homogène de la chaleur dans tous les types de cuisson. Capacité de 5,7 L.

4. Panneau de commande.

3. UTILISATION

A. Panneau de commande

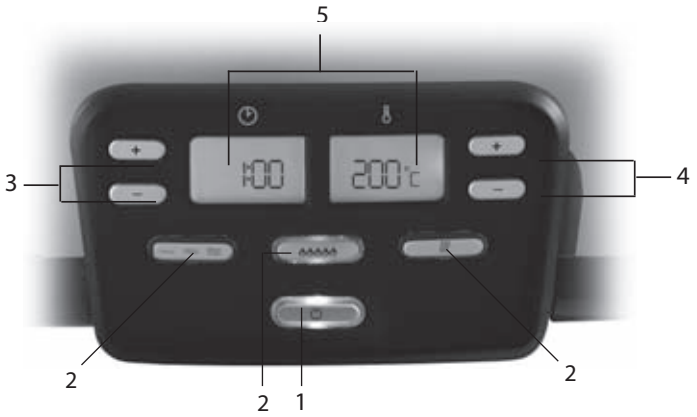
1. Interrupteur On/Off.

2. Sélecteur de cuisson : permet de sélectionner MIJOTER ~ ≈ ≋ , DORER/SAUTER ⁂ ou VAPEUR ⁾⁾⁾

3. Boutons de sélection du temps ⏲: permet de régler le temps de cuisson.

4. Boutons de sélection de la température 🌡: permet de régler la température de cuisson.

5. Écrans LCD rétro-éclairés bleu : affichage du temps et de la température de cuisson.



B. Cuisson

Cuisiner est extrêmement simple avec le multi-cuiseur électrique :
- Sélectionner le type de cuisson.
- Régler le temps de cuisson et la température.
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour démarrer la cuisson.
- Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

Remarque : L'appareil est chaud. Utiliser des maniques pendant et après la cuisson et tenir l'appareil à distance.

C. Cuissons combinées

Changer de fonction pendant la cuisson est très simple, par exemple pour passer de « Sauter » à « Mijoter » ou d'un mode de mijotage à un autre. Appuyer sur la cuisson désirée et l'appareil reprendra les paramètres par défaut de votre sélection.

D. Changer les réglages

Vous pouvez également ajuster le temps et la température à tout moment grâce aux boutons de sélection du temps ⏲ et de la température 🌡 de cuisson.

Ne pas appuyer sur l'interrupteur On/Off pour changer de réglage. L'appareil est déjà allumé et en cuisson.

E. Cuisson sans minuterie

Si vous ne souhaitez pas programmer de temps, l'appareil cuira à la température choisie jusqu'à l'arrêt manuel de l'appareil.

L'appareil s'éteindra automatiquement après que le temps maximum pour la fonction sélectionnée soit atteint.

F. Mode veille

Le multi-cuiseur est équipé d'un mode automatique de mise en veille qui éteindra les lumières lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'appareil passe en veille si vous appuyez sur l'interrupteur On/Off.

Appuyer sur n'importe quel bouton (sauf sur l'interrupteur On/Off) pour réactiver l'appareil.

4. CONSEILS D'UTILISATION

A. Dorer/Sauter ♨♨♨

- Appuyer sur ♨♨♨ .
- Sélectionner la température à l'aide des touches + et - (jusqu'à 200°C).
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour commencer le préchauffage. La température sélectionnée clignote pendant le préchauffage.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, deux signaux sonores retentissent. Placer les ingrédients dans la cuve.

Note : Pour de meilleurs résultats, ne pas surcharger la cuve.

- Une fois la cuisson réalisée, appuyer sur l'interrupteur On/Off pour arrêter l'appareil. Si vous désirez passer en mode mijotage, sélectionner directement cette fonction.

Remarque : Vous pouvez sélectionner une durée de cuisson différente grâce aux boutons de sélection du temps ⏲. Le décompte commence lorsque la température sélectionnée est atteinte. L'appareil s'éteint automatiquement en fin de cuisson.

B. Mijoter ~ ≈ ≋

- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Appuyer sur ~ ≈ ≋ pour choisir le type de mijotage.
- Sélectionner HIGH, LOW, SIMMER ou WARM (voir le guide de cuissons pour plus d'informations). La température par défaut est LOW.
- Sélectionner la durée à l'aide des touches + et -.
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour démarrer la cuisson. Le temps et la température de cuisson sélectionnés (HIGH, LOW, SIMMER ou WARM) s'affichent.

Note : Si vous avez fait dorer des ingrédients avant de passer en mode mijoteuse, cette étape n'est pas nécessaire.

- Pour les réglages HIGH, LOW et SIMMER, 5 signaux sonores retentissent à la fin du temps de cuisson. L'appareil passe en mode maintien au chaud (WARM) pour 8 heures.
- A la fin des 8 heures de maintien au chaud, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

• Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

C. Cuisson vapeur

• Ne pas mettre plus de 0,5 litre d'eau dans la cuve.
• Placer la grille de cuisson vapeur et mettre le couvercle.
• Appuyer sur .

Remarque : La température en cuisson vapeur ne peut pas être changée.

• Sélectionner la durée (jusqu'à 1h30) à l'aide des touches + et -.
• Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour commencer le préchauffage La durée sélectionnée clignotera pendant le temps de chauffage.
• Lorsque la température de cuisson vapeur est atteinte, deux signaux sonores retentissent et le décompte commence.
• Enlever le couvercle avec précaution et placer les ingrédients sur la grille, en commencant par le milieu. Remettre le couvercle.
• Lorsque la cuisson est terminée, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint automatiquement.
• Retirer soigneusement les ingrédients.
• Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

Remarque : Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil s'éteint. Ajouter assez d'eau pour la cuisson vapeur désirée.

D. Guide de cuisson

• SLOW COOK / MIJOTER

La fonction SLOW COOK est idéale pour réaliser des plats qui nécessitent un temps de cuisson important : ragoûts et plats en sauce, soupes, bouillons, ... Elle est également idéale pour braiser longuement des pièces de viande entières : gigots, épaules, rôtis ...
Les réglages SIMMER et LOW sont utilisés pour les recettes mitonnées (sans ébullition). Le réglage HIGH est utilisé pour les recettes mijotées (avec ébullition).

La fonction BROWN/SAUTE peut-être utilisée pour saisir et colorer les ingrédients avant de les faire mijoter.

La fonction WARM est sélectionnée automatiquement en fin de cuisson pour le maintien au chaud.

Réglage	Objectif	Recette	Température	Temps de cuisson
HIGH	Raccourcir le temps de cuisson, notamment pour les grosses pièces	Gigot de 7 heures, Côte de veau braisée, Légumes rôtis ou braisés, Rôti de porc	100°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
LOW	Mitonner lentement, sans ébullition	Joue de bœuf, Pot-au-feu, Blanquette, Viandes blanches, Poulet à l'estragon	93°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
SIMMER	Mitonner des aliments fragiles	Soupe de poisson, Minestrone, Fruits en compote	85°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
WARM	Maintenir au chaud les préparations	-	74°C	Par défaut jusqu'à 8 heures, ou programmable jusqu'à 24 heures

TYPE DE VIANDE SUGGÉRÉ POUR LE MULTI-COOKER

Bœuf/Veau	Porc	Agneau	Volaille	Gibiers
Rôti, poitrine, tranche de palette, jarrets de veau, joue, tendron, plats de côtes, paleron, macreuse, gîte, blanquette, queue de bœuf	Rôti, côtes de porc, épaule, palette, rouelle de jambon, sauté	Gigot, épaule, collier, jarret, poitrine, selle, navarin, souris.	Volaille entière, cuisse, pilon, suprême	Selle, épaule, poitrine, flanchet, collier, carré.

• CUISSON VAPEUR

La cuisson vapeur est l'un des moyens de cuisson les plus sains, sans matière grasse.

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR

Aliment	Quantité	Préparation	Temps de cuisson
Artichaut	4	Entier	50 - 60 mn
Asperge	1 kg	Entière	10 - 12 mn
Brocoli	Branche	Petits bouquets de 5 cm	7 - 10 mn
Carotte	1 kg	Entière	10 - 12 mn
Chou-fleur	Tête	Petits bouquets de 5 cm	7 - 9 mn
Maïs	4 épis	Épluché	10 - 12 min
Haricots verts	1 kg	Equeutés	8 - 10 min
Pommes de terre grenailles	1 kg	Entières, non épluchées	15 - 20 min
Pommes de terre	1 kg	Entières, épluchées	30 min
Courgette	1 kg	Tranches de 1 cm	5 - 8 min
Poulet	4 suprêmes	Entiers	15 - 18 min
Crevettes	500 g	Décortiquées et nettoyées	4 - 5 min
Poisson	6	Portions	8 - 12 min

Les temps de cuisson sont indiqués pour des ingrédients de taille moyenne, et devront donc être ajustés.

• BROWN/SAUTE

Utiliser la fonction BROWN/SAUTE pour faire revenir les ingrédients, les saisir, les faire sauter ou les colorer, éventuellement avant de les soumettre à une cuisson lente et longue (mijotage ou mitonnage).
Elle peut également être utilisée comme une sauteuse, pour faire rissoler des ingrédients, sans les faire mijoter par la suite.

5. L'AVIS DES CHEFS

- Couper les aliments avant la cuisson pour avoir une cuisson homogène.
- Eviter de soulever le couvercle pendant la cuisson afin de ne pas faire sortir la chaleur et rallonger la durée de cuisson.
- Pour contrôler la bonne cuisson d'un ingrédient, utiliser la pointe d'un couteau.
- La cuisson dans la mijoteuse doit toujours se faire dans la cocotte prévue à cet effet.
- La cuisson dans la mijoteuse électrique entraîne très peu d'évaporation de liquide. Adapter la quantité de liquide de vos recettes à l'appareil.
- Décongeler un produit surgelé avant de l'utiliser pour une recette.
- Lorsqu' il faut ajouter un bouillon à la recette, utiliser de préférence un bouillon chaud pour accélérer la cuisson.
- Pour lier les sauces, ajouter un beurre manié (mélange de beurre et de farine) ou bien un peu de crème en fin de cuisson.
- Pour obtenir une sauce épaisse et onctueuse, Il est recommandé d'ajouter de la farine juste après avoir fait revenir les morceaux de viande et la garniture aromatique puis de verser le liquide de cuisson dans la cocotte.
- En utilisant la grille fournie et en versant de l'eau dans la cocotte, il est possible de cuire des préparations délicates au bain-marie telles que des crèmes brûlées, des crèmes caramel, une terrine de foie gras et un pain de poisson)
- Toutes les recettes à base de marinade de vin ont un goût plus prononcé dû à l'évaporation peu importante d'alcool au cours de la cuisson.
- Lorsque l'on met en fonction la mijoteuse tôt le matin pour le repas du soir, préparer tous les ingrédients avant de commencer la cuisson.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tous les composants de l'appareil peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyer le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux.
- Utiliser une éponge imprégnée d'eau savonneuse pour nettoyer la casserole, le couvercle et le support de cuisson vapeur et rincer soigneusement. Il est aussi possible de les mettre au lave-vaisselle (bac supérieur uniquement).
- Sécher toutes les parties après chaque utilisation.

Remarque : Si des résidus d'aliments se trouvent sur la surface de la casserole, la remplir d'eau savonneuse et laisser tremper avant de nettoyer. S'il est nécessaire de récurer, utiliser un nettoyant non abrasif ou un détergent liquide avec une brosse.

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

F IB-14/183

Version no.: MSC600E IB-14/183
IB Size: 210mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: DBM8E IB-4/248B
Material: COVER:157gsm matt art paper
INSIDE:120gsm gloss art paper
Coating: gloss varnishing in cover
Colors(Cover): 1C+1C(BLACK)
(Inside): 1C+1C(BLACK)
Date: MAY/31/2014 Co-ordinator: Astor You / Linda Ouyang

Revise Ver: F MSC600E IB-14/183 (0.0) Operator: liao

宝发柯式印刷有限公司
Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

BLACK

100 95 90 85 80 75 70 65 60 55 50 45 40 35 30 25 20 15 10 5