



## **3-in-1 Healthy Multi Cooker MCS-1850, MCS-2250**



**\* To get the best results from your Binatone Multi Cooker  
please read the instruction book fully.**

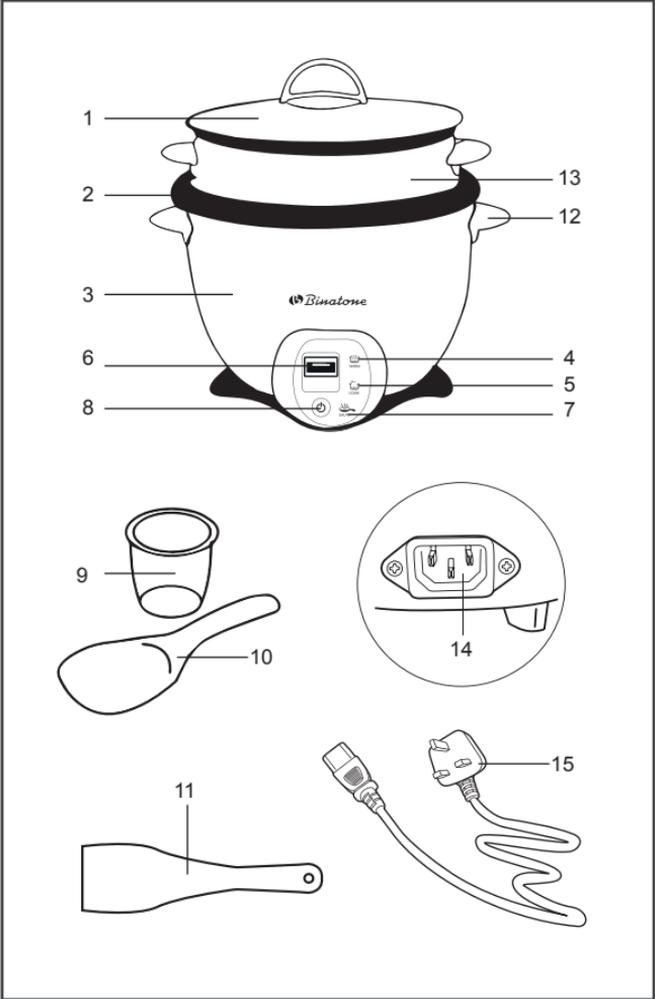
**Binatone has an incredible heritage.  
Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company! Words that are backed up with more than half a century of successfully delivering quality products to a customer base that spans more than 75 countries. Our commitment lies solely in delivering high quality yet affordable prices. Our teams, from engineering to manufacturing and marketing to sales, are all constantly pursuing an effort to make our products not just 'appliances' but 'lifestyle improvements'.

---

**Binatone a un héritage incroyable.  
Créé en 1958 à Londres.**

Nous sommes une société absolument centrée sur le client! Des mots soutenus avec plus d'un demi-siècle de livraison réussie de produits de qualité à une clientèle qui s'étend sur plus de 75 pays. Notre engagement consiste uniquement à fournir une qualité élevée mais des prix abordables. Nos équipes, de l'ingénierie à la fabrication et au marketing aux ventes, poursuivent constamment un effort pour rendre nos produits non seulement des «appareils ménagers» mais des «améliorations du mode de vie».



**3-in-1 Multi-Cooker MCS-1850, MCS-2200**

This appliance is designed for rice cooking, stir-frying and steaming. It is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Model No.	MCS-1850	MCS-2250
Voltage	220-240V~ 50/60Hz	
Power	650W	750W
Capacity	1.8L	2.2L

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Glass lid
2. Non-stick cooking pot
3. Housing
4. Keep warm indicator light
5. Cooking indicator light
6. One-touch cooking switch
7. Sauté indicator light
8. Sauté On/Off button
9. Measuring cup
10. Plastic spatula
11. Wooden spatula
12. Handle on the cooker
13. Steam tray
14. Power socket
15. Power cord

## IMPORTANT

1. Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
2. Before using it for the first time, remove all packaging materials from the appliance and its accessories, thoroughly clean and dry the appliance as described in the "CARE AND MAINTENANCE" section.
3. Place the appliance on a dry, flat and stable working surface. Make sure it is unplugged and both the cooking switch and the Sauté On/Off switch are in its "OFF" position.
4. Provide adequate air space above and on all sides for air circulation when using the appliance. Do not allow it to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
5. Never plug in the appliance without food in the cooking pot, or without the cooking pot inside the housing, and or without the lid.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Cooking Rice

**IMPORTANT:** Before cooking rice, the Sauté function must be manually turned off.

- Make sure the appliance is unplugged.
- Open the lid and take out the cooking pot.
- Measure raw rice for desired amount with the measuring cup provided.
- Add rice and proper amount of water into the cooking pot.
- Place the cooking pot into the housing. Make sure it is in proper contact with the heating element.  
**NOTE:** Before putting the cooking pot back into the housing, check and ensure the outside of the pot and the heating element are dry and clean, and that there is no foreign object shall be on the surface.
- Replace the glass lid.  
**NOTE:** Do not operate the appliance uncovered. Steam is generated during use.
- Attach the plug to the main unit first and then connect the power cord to the mains electricity supply. The keep warm indicator lights up.
- Press the one-touch rice cooking switch to start cooking. The keep warm indicator will go out with the cooking indicator lighting up.

- Once the rice is cooked, the cooking switch will flip up and switch into "Keep-Warm" mode. The cooking indicator goes out and the keep warm indicator lights up automatically. It will keep the rice warm until it is disconnected from the mains supply.
- Make sure to unplug the appliance from the mains and disconnect the power cord from the power socket of the main unit after its usage or if you are not keeping the food warm. It does not switch off automatically.
- Open the glass lid and use the plastic spatula provided to mix or remove the rice.  
**NOTE:** Be careful when lifting or opening the lid as escaping steam may cause burns to hands or fingers. Always use lid handle to avoid scalding and allow water to drip into the cooking pot.

#### Hints:

- You may rinse rice to remove excess bran and starch. This will help to reduce rice browning and sticking to the bottom of your pot after cooking, but it may also lose some nutrients in the rice.
- Rinse the rice in a separate bowl until water is clear. Do not wash the rice in the cooking pot as this could damage the non-stick coating.
- Always follow the rice manufacturers' recommendations to determine the best water-to-rice ratio. Or follow the water level indications on the inside of the cooking pot: fill the water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. You can adjust the water level for different types of rice and your own preference. Do not exceed the 1.8L (for MCS-1850) or 2.2L (for MCS-2250) marking indicated on the inside of the cooking pot.
- Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice. When cooking brown or wild rice, add 3/4 additional cup of water.
- For softer rice, we suggest preparing rice and water in the cooking pot and soak for 10-20 minutes before cooking.
- If you have experienced any sticking due to the type of rice you choose, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of the cooking pot before placing rice.
- Rice should not be left in the cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
- We recommend that you do not take the lid off for at least 10 minutes after the rice cooking is over.
- To reheat cold rice, add 1/4 cup of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, then press the cooking switch to start cooking. When rice is warm, the multi-cooker will automatically switch to the keep warm function.

#### Steam function

You can use the steam tray provided for steaming foods for the easiest, healthier and convenient methods of cooking.

- Clean and prepare your food or vegetables.
- Make sure the appliance is unplugged.
- Open the lid and take out the cooking pot.
- Add water to the cooking pot and place the steam tray with the foodstuffs on top of it.
- Ensure the cooking pot and the heating element are dry and clean, then place the cooking pot into the housing. Make sure it is in proper contact with the heating element.
- Replace the glass lid.
- Plug in the multi-cooker and press the cooking switch to start steaming. Make sure the cooking indicator illuminates.
- Refer to the steaming time table below. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference.
- When steaming is finished, open the lid and take the steamer rack out from the cooking pot or the cooking will continue.
- Disconnect the plug from the wall outlet when it is not in use.

#### Steaming time table:

Below time table is for reference only. Actual cooking times may vary by altitude, humidity and outside temperature. Please monitor your food while steaming and adjust cooking time according to your preference and own personal taste.

Food	Amount of Water	Steaming time
Fish	2 cup	25 mins
Chicken	2-1/2 cup	30 mins
Pork	2-1/2 cup	30 mins
Beef	2-1/2 cup	Medium – 25 mins Medium-well – 30 mins Well – 30 mins
Asparagus	3/4 cup	20 mins
Broccoli	1/2 cup	15 mins
Cabbage	1 cup	25 mins
Carrots	1 cup	25 mins
Corn	1 cup	25 mins
Eggplant	1-1/4 cup	30 mins
Green Beans	1 cup	15 mins
Spinach	3/4 cup	20 mins
Zucchini	3/4 cup	20 mins
Squash	3/4 cup	20 mins

*Hints:*

- Remove steamed food immediately once it is cooked. It is not recommended to keep food in the cooker on "Keep-Warm" mode for longer than 5-10 minutes to avoid over cooking.
- Always keep the lid on the cooker during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam and will slow down the steaming time.
- Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
- We recommend adding an additional 1/4 to 1/2 cup of water to measurements for frozen vegetables.
- To adjust steaming times, add or subtract water amount.
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes best and to prevent possible illness, check that the meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the cooking pot and repeat the steaming process until the meat is adequately cooked.
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed on the steam tray.
- You can also cook rice and steam vegetables/food at the same time with the steam tray resting on the cooking pot. It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.
- Steaming times may vary when cooking rice.
- Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.

Sauté function

This function is designed to allow you to sauté or brown ingredients, making fried rice/Biryani and stir-fry.

- Open the lid.
- Connect power cord to the mains supply outlet and press the Sauté On/Off button once to activate the sauté function. The sauté indicator will light up. Allow it to heat up for approximate 1 minute.

- Add oil or butter and allow it to heat up for a while. Next, place the food to be sautéed inside the cooking pot.
- Stir the food inside the pot.  
**NOTE:** Don't leave your appliance unattended when in Sauté mode. The Sauté function requires close supervision and needs to be controlled manually. Use the wooden spatula provided to stir the food in the cooking pot. Do not use metal utensils as this could damage the non-stick coating.
- When sauté cooking is done, press the Sauté On/Off button again to turn off the sauté function. The sauté indicator will go out.  
**NOTE:** The multi-cooker will not switch off until it is unplugged.

## CARE AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance and let it cool down completely when it is not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Clean the appliance after every use.
- Do not use abrasive materials, alcohol, gasoline, etc., to clean the appliance.
- Never immerse the housing in water or any other liquids. The housing may only be wiped with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.
- To clean the cooking pot, remove it from the housing. Fill with hot water and soak for a while and then wipe with a sponge to remove any food residues. Rinse and dry thoroughly before re-using.  
**NOTE:** Do not use harsh or abrasive cleaning products as they may damage the non-stick surface of the pot. It must be cleaned gently to avoid damage.
- Clean the glass lid, steam tray, measuring cup, wooden spatula and plastic spatula in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.  
**NOTE:** Handle the glass lid with extreme care, as it may become slippery when it is wet.
- Always keep the heating plate in the bottom of the base unit clean from any food residue or spills. Use a damp, non-abrasive pad or cloth. Keeping the heating plate clean ensures efficient heat transfer to the pot during cooking.
- Always store the appliance in a dry and well-ventilated area. Do not store outside.

## SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by **an authorized service centre.**
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of the children.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ Close supervision is necessary when the item is used near children. This product is not intended to be used by children.

- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not let the cord hang over the edge of table or counter, and do not allow the power cord or the appliance to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug.
- ▶ Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ This appliance is intended to be used in households only, not for commercial or industrial use. Do not use it outdoor.



**WARNING!** Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

## SPECIAL SAFETY MEASURES

- ▶ Always unplug the appliance after use.
- ▶ Never leave the appliance unattended whilst in use.
- ▶ Never move the multi-cooker or the cooking pot when it is in operation to avoid risk of causing serious burns.
- ▶ Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot liquids or foods.
- ▶ To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
- ▶ This appliance generates heat during operation and escaping steam during use. Do not operate uncovered. Proper precautions must be taken to prevent risk of burns, fires or other damage to persons or property.
- ▶ Do not touch hot surface. Always use handle or knobs.
- ▶ Do not allow water or any other liquids to get into the appliance or the heating body. Always keep the appliance dry.
- ▶ Do not use the appliance with wet hands. Always wear protective kitchen gloves.
- ▶ If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Do not use the cooking pot or lid if cracked or chipped.
- ▶ Do not leave the spatulas or measuring cup in the cooking pot while the appliance is on and in use.
- ▶ Do not keep the multi-cooker in operation when there is only a small amount of rice or foods left in the cooking pot.
- ▶ Do not touch, cover or obstruct the steam vent on lid when cooking. The steam is very hot and may cause scalding.
- ▶ Always make sure the outside of the cooking pot and heating element are dry prior to use, as it may damage or cause the appliance to malfunction.
- ▶ Never use the appliance if the attachments are out of order. This can cause an injury.

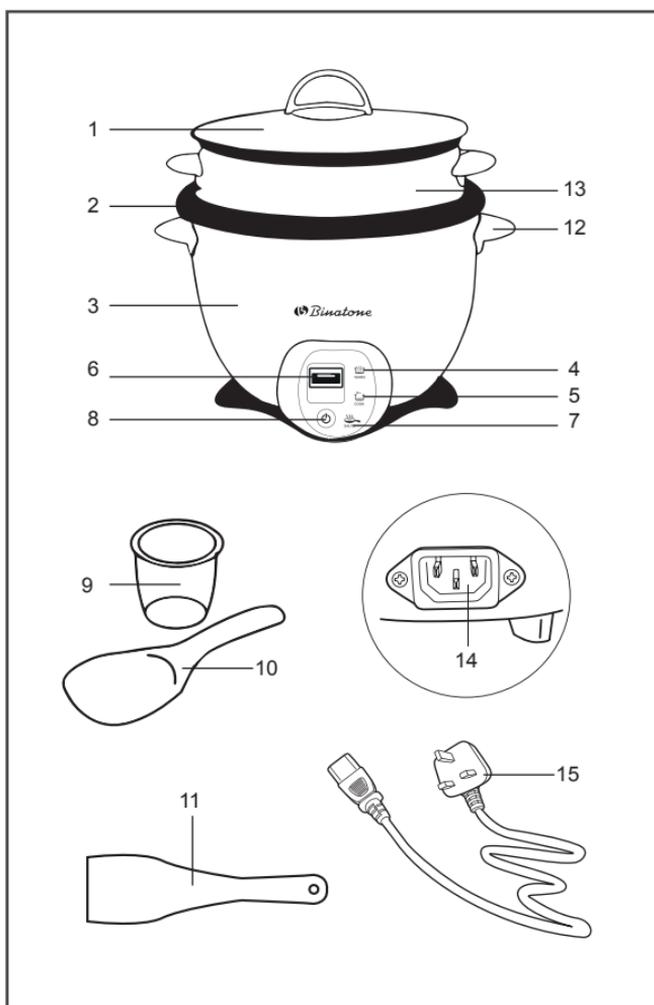
## AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:
  - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
  - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
  - ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
  - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.

ENGLISH



### 3-en-1 multi-cuisinière MCS-1850, MCS-2200

Cet appareil est conçu pour la cuisson du riz, sautés et cuisson à la vapeur. Ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Modèle No.	MCS-1850	MCS-2250
Tension	220-240V~ 50/60Hz	
Puissance	650W	750W
Capacité	1,8L	2,2L

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle en verre
2. Pot de cuisson antiadhésive
3. Logement
4. L'indicateur de maintien chaud
5. Voyant de cuisson
6. Interrupteur de cuisson à une touche
7. Sauté voyant
8. Sauté Bouton Marche / Arrêt
9. Tasse à mesurer
10. Spatule en plastique
11. Spatule en bois
12. Manipuler la cuisinière
13. Bac à vapeur
14. Prise de courant
15. Cordon d'alimentation

## IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est requis pour votre emplacement.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, nettoyer et sécher la l'appareil comme décrit dans la "CARE Section ET MAINTENANCE".
- Placez l'appareil sur une surface de travail sèche, plate et stable. Assurez-vous qu'il est débranché et que le commutateur de cuisson et l'interrupteur Sauté On / Off sont en position "OFF".
- Fournir un espace d'air adéquat au-dessus et de tous les côtés pour la circulation de l'air lors de l'utilisation de l'appareil. Ne l'autorisez pas à toucher les rideaux, les revêtements muraux, les vêtements, les torréfacteurs ou d'autres matériaux inflammables pendant l'utilisation.
- Ne jamais brancher l'appareil sans aliments dans le récipient de cuisson, ou sans le récipient de cuisson à l'intérieur du boîtier, et ou sans le couvercle.

FRENCH

## MODE D'EMPLOI

### Riz de cuisson

**IMPORTANT:** Avant de cuire du riz, la fonction Sauté doit être désactivée manuellement.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Ouvrez le couvercle et sortez le pot de cuisson.
- Mesurez le riz cru pour le montant souhaité avec la tasse à mesurer fournie.
- Ajouter le riz et la quantité d'eau appropriée dans la casserole.
- Placez le pot de cuisson dans le boîtier. Assurez-vous qu'il est en contact correct avec l'élément chauffant.

**REMARQUE:** Avant de remettre la cuisinière dans le boîtier, vérifiez et assurez-vous que l'extérieur du pot et l'élément chauffant sont secs et propres et qu'il n'y a pas d'objet étranger à la surface.

- Remplacer le couvercle en verre.  
**REMARQUE:** Ne faites pas fonctionner l'appareil à découvert. La vapeur est générée pendant l'utilisation.
- Fixez d'abord la fiche à l'unité principale, puis connectez le cordon d'alimentation à l'alimentation secteur. L'indicateur de maintien chaud s'allume.
- Appuyez sur le bouton de cuisson au riz pour une seule touche pour commencer la cuisson. L'indicateur de maintien au chaud s'allume avec l'indicateur de cuisson allumé.

- Une fois que le riz est cuit, l'interrupteur de cuisson s'allume et passe en mode "Keep-Warm". L'indicateur de cuisson s'éteint et l'indicateur de maintien chaud s'allume automatiquement. Il gardera le riz chaud jusqu'à ce qu'il soit débranché du secteur.
- Assurez - vous de débrancher l'appareil du secteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation de l'unité principale après son utilisation ou si vous n'êtes pas garder les aliments chauds. Il ne s'arrête pas automatiquement.
- Ouvrez le couvercle en verre et utilisez la spatule en plastique fournie pour mélanger ou enlever le riz.  
**REMARQUE:** Faites attention lorsque vous soulevez ou ouvrez le couvercle comme échapper à la vapeur peut causer des brûlures aux mains ou aux doigts. Utilisez toujours la poignée du couvercle pour éviter de vous brûler et laissez l'eau couler dans la marmite.

#### Astuces:

- Vous pouvez rincer le riz pour enlever l'excès de son et d'amidon. Cela aidera à réduire le brunissement du riz et le collage au fond de votre pot après la cuisson, mais il peut également perdre des éléments nutritifs dans le riz.
- Rincer le riz dans un bol séparé jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ne lavez pas le riz dans le pot de cuisson car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Suivez toujours les recommandations des fabricants de riz pour déterminer le meilleur ratio eau-à-riz. Ou suivre les indications de niveau d'eau à l'intérieur de la marmite: remplir l'eau à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz en cours de cuisson. Vous pouvez ajuster le niveau de l'eau pour différents types de riz et vos propres préférences. Ne dépassez pas le marquage de 1.8L (pour MCS-1850) ou 2.2L (pour MCS-2250) indiqué à l'intérieur de la cuisinière.
- Le riz brun prend plus de temps pour cuisiner et nécessite plus d'eau que le riz blanc. Lors de la cuisson du riz brun ou sauvage, ajouter 3/4 de tasse d'eau supplémentaire.
- Pour un riz plus doux, nous proposons de préparer du riz et de l'eau dans la casserole et de tremper pendant 10 à 20 minutes avant de cuisiner.
- Si vous avez connu un collage dû au type de riz que vous choisissez, essayez d'ajouter un revêtement léger d'huile végétale au fond du pot avant de placer du riz.
- Le riz ne doit pas être laissé dans la cuisinière avec la fonction "Keep-Warm" activée pendant plus de 12 heures.
- Nous vous recommandons de ne pas prendre le couvercle pendant au moins 10 minutes après la fin de la cuisson du riz.
- Pour réchauffer le riz à froid, ajouter 1/4 tasse d'eau froide par tasse de riz cuit, mélanger pour mélanger, puis appuyer sur le bouton de cuisson pour commencer la cuisson. Lorsque le riz est chaud, le multi-cuisinière passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

#### Fonction vapeur

Vous pouvez utiliser le plateau à vapeur prévu pour les aliments à la vapeur pour les méthodes de cuisson les plus faciles, les plus saines et les plus pratiques.

- Nettoyez et préparez vos aliments ou vos légumes.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Ouvrez le couvercle et sortez le pot de cuisson.
- Ajoutez de l'eau à la cuisinière et placez le plateau de vapeur avec les denrées alimentaires sur le dessus.
- Assurez-vous que la cuisinière et l'élément chauffant sont secs et propres, puis placez la casserole dans le boîtier. Assurez-vous qu'il est en contact correct avec l'élément chauffant.
- Remplacer le couvercle en verre.
- Branchez la multi-cuisinière et appuyez sur le bouton de cuisson pour commencer la cuisson à la vapeur. Assurez-vous que l'indicateur de cuisson s'allume.
- Reportez-vous au tableau de temps de cuisson à la vapeur ci-dessous. Il est recommandé de surveiller le processus de cuisson à la vapeur et d'ajuster le temps de cuisson selon vos préférences.
- Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, ouvrez le couvercle et retirez le porte-vapeur de la casserole ou la cuisson se poursuivra.
- Débranchez la fiche de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé.

#### Calendrier à la vapeur:

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Les temps réels de cuisson peuvent varier en fonction de l'altitude, de l'humidité et de la température extérieure. Surveillez vos aliments tout en chauffant et ajustez le temps de cuisson selon vos préférences et votre propre goût personnel.

Aliments	Quantité d'eau	Temps de cuisson à la vapeur
Poisson	2 tasses	25 mins
poulet	2-1/2 tasse	30 mins
porc	2-1/2 tasse	30 mins
Du boeuf	2-1/2 tasse	Medium – 25 mins Medium-well – 30 mins Well – 30 mins
Asperges	3/4 tasse	20 mins
brocoli	1/2 tasse	15 mins
Chou	1 tasse	25 mins
Carottes	1 tasse	25 mins
Blé	1 tasse	25 mins
Aubergine	1-1/4 tasses	30 mins
Haricots verts	1 tasse	15 mins
Epinard	3/4 tasse	20 mins
Zucchini	3/4 tasse	20 mins
Écraser	3/4 tasse	20 mins

FRENCH

#### Astuces:

- Retirer immédiatement les aliments cuits à la vapeur une fois qu'il est cuit. Il n'est pas recommandé de conserver les aliments dans la cuisinière sur le mode "Keep-Warm" pendant plus de 5 à 10 minutes pour éviter de trop cuire.
- Toujours garder le couvercle sur la cuisinière pendant tout le processus de cuisson à la vapeur. L'ouverture du couvercle provoque une perte de chaleur et de vapeur et ralentit le temps de cuisson à la vapeur.
- Comme la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau avec une plus grande portion de légumes.
- Nous vous recommandons d'ajouter un 1/4 à 1/2 tasse d'eau supplémentaire aux mesures pour les légumes surgelés.
- Pour ajuster les temps de cuisson à la vapeur, additionnez ou soustrayez le montant de l'eau.
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la coupe de la viande utilisée.
- Pour assurer la meilleure qualité de viande et pour éviter toute maladie possible, vérifiez que la viande est complètement cuite avant de servir. Si ce n'est pas le cas, il suffit de placer plus d'eau dans la casserole et répéter le processus de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
- Des aliments plus petits peuvent être placés sur un plat à l'épreuve de la chaleur puis placés sur le bac à vapeur.
- Vous pouvez également cuire du riz et des légumes à la vapeur / de la nourriture en même temps avec le plateau à vapeur reposant sur la casserole. Il est possible de faire de la vapeur à n'importe quel moment pendant le cycle de cuisson du riz. Cependant, il est recommandé de fumer pendant la fin du cycle afin que les aliments cuits à la vapeur ne se refroidissent pas ou deviennent empilés avant que le riz ne soit prêt.
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier lors de la cuisson du riz.
- On peut également utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium. Placez le papier / feuille dans le centre du bac à vapeur et assurez-vous qu'il ne crée pas de joint d'étanchéité le long du bac à vapeur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de creuser de petits trous dans le papier / feuille.

### Fonction Sauté

Cette fonction est conçue pour vous permettre de faire sauter ou marronner des ingrédients, de faire du riz frit / Biryani et de faire sauter.

- Ouvrez le couvercle.
- Connectez le cordon d'alimentation à la prise secteur et appuyez une fois sur le bouton Sauté On / Off pour activer la fonction sauté. L'indicateur de sauté s'allume. Laissez-le chauffer pendant environ 1 minute.
- Ajouter de l'huile ou du beurre et laissez chauffer pendant un certain temps. Ensuite, placez les aliments à sauter dans la casserole.
- Mettez les aliments à l'intérieur du pot.  
**REMARQUE:** Ne laissez pas votre appareil sans surveillance en mode Sauté. La fonction Sauté nécessite une surveillance étroite et doit être contrôlée manuellement. Utilisez la spatule en bois fournie pour remuer la nourriture dans la casserole. N'utilisez pas d'ustensiles en métal car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Lorsque la cuisson de sauté est terminée, appuyez de nouveau sur la touche Sauté Marche / Arrêt pour éteindre la fonction de sauté. L'indicateur de sauté s'éteint.  
**REMARQUE:** la multi-cuisinière ne s'arrête pas tant qu'elle n'est pas débranchée.

## SOINS ET MAINTENANCE

- Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer les pièces et avant de les nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs, l'alcool, l'essence, etc., pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais le logement dans l'eau ou dans d'autres liquides. Le boîtier ne peut être essuyé qu'avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher complètement avec un chiffon doux.
- Pour nettoyer le pot de cuisson, retirez-le du boîtier. Remplir avec de l'eau chaude et tremper pendant un certain temps, puis essuyer avec une éponge pour éliminer les résidus alimentaires. Rincer et sécher complètement avant de réutiliser.  
**REMARQUE:** N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs car ils pourraient endommager la surface antiadhésive du pot. Il faut nettoyer doucement pour éviter tout dommage.
- Nettoyez le couvercle en verre, le plateau de vapeur, la tasse à mesurer, la spatule en bois et la spatule en plastique dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.  
**REMARQUE:** manipulez le couvercle de verre avec un soin extrême, car il peut devenir glissant lorsqu'il est humide.
- Toujours garder la plaque de chauffage dans le bas de l'unité de base propre de tout résidu alimentaire ou des déversements. Utilisez un tampon ou un chiffon humide, non abrasif. Garder la plaque de chauffage propre assure un transfert de chaleur efficace au pot pendant la cuisson.
- Toujours stocker t - il friteuse dans un endroit sec et bien ventilé. Ne pas stocker à l'extérieur.

## MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre offre locale.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.
- ▶ L'utilisation de différents adaptateurs peut entraîner des dommages à l'appareil et la cessation de la garantie.

- ▶ Utilisez uniquement l'appareil aux fins prévues dans les instructions. L'utilisation de cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, **ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.** Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil ne rentre en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement du réseau électrique. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entretenu par un **centre de service agréé.**
- ▶ Cet appareil ne est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ▶ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour se assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation une fois que vous avez fini de l'utiliser. Cela comprend si elle sera laissé sans surveillance avant d'assembler, démonter, déplacer, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez pour le débrancher.
- ▶ Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne puisse accidentellement renverser.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil se il est tombé ou se il a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne démontez pas l'appareil comme un mauvais assemblage pourrait provoquer un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de remplacer le cordon vous. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter un danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil se il a des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
- ▶ Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages, et non pour un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.



ATTENTION! S'il vous plaît ne touchez pas la surface en cours d'utilisation. La surface accessible peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

## MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

Toujours débrancher l'appareil après utilisation.

- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- ▶ Ne déplacez jamais la multi-cuisinière ou la marmite quand il est en fonctionnement pour éviter tout risque de causer des brûlures graves.
- ▶ Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement de tout appareil contenant des liquides chauds ou des aliments.
- ▶ Pour réduire le risque de choc électrique, cuire seulement dans le pot de cuisson amovible.
- ▶ Cet appareil génère de la chaleur pendant son fonctionnement et de la vapeur pendant l'utilisation. Ne pas opérer à découvert. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou à la propriété.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude. Utilisez toujours la poignée ou les boutons.
- ▶ Ne pas l' eau l'low ou tout autre liquide pour entrer dans l'appareil ou le corps de chauffe. Toujours garder l'appareil sec.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Portez toujours des gants protecteurs de cuisine.
- ▶ Si cet appareil commence à fonctionner anormalement pendant l'utilisation, immédiatement débrancher le cordon. Ne pas utiliser ou tenter de réparer l'appareil défectueux. N'utilisez pas la casserole ou le couvercle si vous êtes fissuré ou étiré.
- ▶ Ne laissez pas les spatules ou une tasse de mesure dans le pot de cuisson lorsque l'appareil est allumé et utilisé.
- ▶ Ne gardez pas la multi-cuisinière fonctionne quand il y a seulement une petite quantité de riz ou d'aliments laissés dans la marmite.
- ▶ Ne touchez pas, la couverture ou obstruer l'évent à vapeur sur le couvercle lors de la cuisson. La vapeur est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- ▶ Assurez- vous toujours à l'extérieur du récipient de cuisson et l'élément chauffant sont à utiliser avant sec, car il peut endommager ou provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si les pièces jointes sont hors d'usage. Cela peut causer des blessures.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

La garantie ne couvre pas:

- Emballage de produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.)
- Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit
- Les défaillances dues à la surcharge, négligence ou entretien inadéquat, la pénétration de liquides, poussière, insectes et autres corps étrangers dans l'appareil, l'exposition de plastique et d'autres composants non thermique résistant à des températures élevées, les circonstances force majeure (accidents, incendie, inondation , défaillance du réseau électrique, la foudre, etc.)
- Les dommages causés par:
  - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
  - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnelles).
  - ▶ connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
  - ▶ réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.

FRENCH