



SINGER®

NOTICE D'UTILISATION



MULTICUISEUR

REF. MC-600D

EDITION : 17-05-16 - FR

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE LA PRESENTE NOTICE, EN RESPECTANT LES CONSIGNES D'UTILISATION ET DE SECURITE. CONSERVER CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTERIEURE ET EN AVISER LES UTILISATEURS POTENTIELS.

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Il convient de conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu et comme cela est indiqué dans cette notice.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

-  **ATTENTION !** Présence de surfaces chaudes. Risque de brûlure.
- Ne pas immerger l'appareil électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil électrique à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Les autres parties (couvercle, cuve, grille) peuvent être lavées à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.

PRECAUTIONS GENERALES

- **ATTENTION !** Certaines parties de l'appareil sont chaudes lors du fonctionnement. Celles-ci restent chaudes même après avoir arrêté l'appareil.
- Manipuler l'appareil et les accessoires à l'aide de gants ou de maniques de cuisine.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.
- Ne pas projeter d'eau froide sur le couvercle lorsqu'il est chaud afin d'éviter les chocs thermiques qui pourraient endommager le verre.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Eteindre et débrancher l'appareil après chaque utilisation et le laisser refroidir avant de le déplacer ou lors de son entretien ou nettoyage.
- Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural ou une étagère. Ne pas le plaquer contre un mur ni le mettre en fonctionnement près de matériaux inflammables (rideaux, teintures, etc.).
- Prévoir un espace libre d'au minimum 10cm autour de l'appareil afin d'assurer une bonne circulation d'air et prévenir les surchauffes.
- Ne pas verser d'eau dans l'appareil ; seule la cuve de cuisson antiadhésive est prévue à cet effet.

DESCRIPTION ET PARTIES

- 1 : Couvercle en verre avec poignée
- 2 : Grille de cuisson
- 3 : Cuve antiadhésive en aluminium
- 4 : Panneau de commande
- 5 : Corps de l'appareil



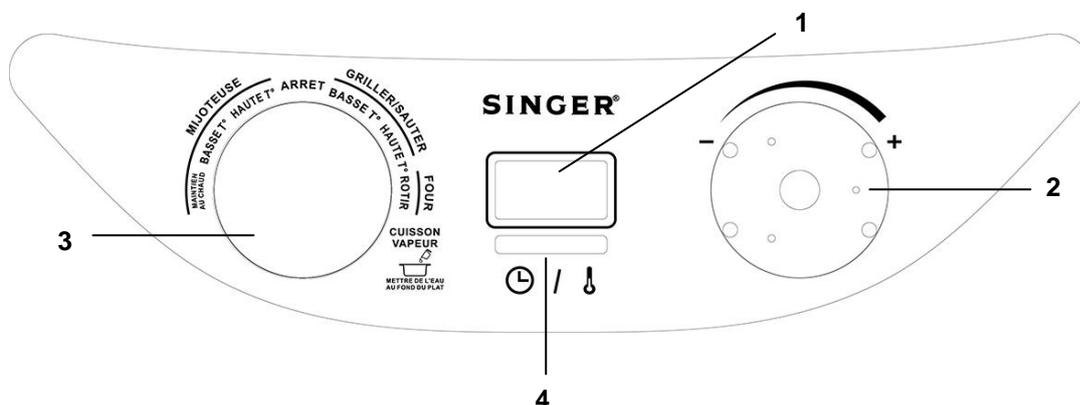
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les composants d'emballage.
- Nettoyer les surfaces externes et internes de l'appareil électrique avec un chiffon humide. Laisser sécher.
- Nettoyer les accessoires (couvercle, grille, cuve antiadhésive) à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

A. Panneau de commande

1. Ecran LED rétro -éclairés bleu. Affichage du temps et de la température de cuisson
2. Bouton sélection de température. Uniquement pour la fonction four / Minuterie uniquement pour la fonction mijoteuse.
3. Bouton sélection de cuisson : Mijoter ; Griller/Sauter ; Four ; Vapeur.
4. Bouton Minuterie/Température. Uniquement pour la fonction four.



B. Ecran LED (1)

- Affiche le réglage de temps pour les fonctions Mijoteuse ; Griller/Sauter ; Four ; Vapeur.
- Affiche le réglage de température pour la fonction Four

C. Fonction Mijoteuse (3)

La fonction Mijoteuse 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 longtemps des pièces de viande entières : gigots, épaules, rôtis...

- Vérifier que le bouton sélection de cuisson est réglé sur la position « OFF ».
- Placer la cuve de cuisson dans le dans le corps principal.
- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- Sélectionner « **Mijoteuse / Basse T°** » ou « **Mijoteuse / Haute T°** » en utilisant le bouton sélecteur de cuisson :

L'écran affiche le temps de cuisson 8.00 h en mode « Mijoteuse / Basse T° »

L'écran affiche le temps de cuisson 4.00 h en mode « Mijoteuse / Haute T° »

Note : Vous pouvez modifier le temps de cuisson avec le bouton minuterie (2)

- Surveiller de temps en temps la cuisson des aliments.

- Lorsque la fonction Mijoteuse est terminée, l'appareil passe en mode maintien au chaud pour 12 heures.

- L'appareil s'éteindra automatiquement après 12 heures de maintien au chaud.

D. Fonction Maintien au chaud (3)

- Vérifier que le bouton sélection de cuisson est réglé sur la position « OFF ».
- Placer la cuve de cuisson dans le corps principal.
- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- Sélectionner « Maintien au chaud » en utilisant le bouton sélecteur de cuisson.
- L'écran affiche le temps de maintien au chaud prédéfini 6.00 h.

Note : Vous pouvez modifier le temps de cuisson avec le bouton minuterie (2)

- Surveiller de temps en temps la cuisson des aliments.

E. Fonction Griller/ Sauter (3)

La fonction Griller / Sauter est idéale pour faire revenir les ingrédients, les saisir, les faire sauter ou colorer, éventuellement avant de les soumettre à une cuisson lente et longue.

Elle peut également être utilisée comme une sauteuse, pour faire rissoler des ingrédients, sans les faire mijoter par la suite.

- Vérifier que le bouton sélection de cuisson est réglé sur la position « OFF ».
- Placer la cuve de cuisson dans le corps principal.
- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- Sélectionner « **Griller/Sauter Basse T°** » ou « **Griller/ Sauter Haute T°** »

L'écran affiche **On-** en mode « Griller/Sauter Basse T° »

L'écran affiche **On±** en mode « Griller/ Sauter Haute T° »

- Une fois la cuisson réalisée, tourner le sélecteur de cuisson sur « OFF »

Note : Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement après 1 heure d'utilisation en mode « Haute T° » ou après 4 heures d'utilisation en mode « Basse T° »

F. Fonction Four (3)

- Vérifier que le bouton sélection de cuisson est réglé sur la position « OFF ».
- Placer la cuve de cuisson dans le corps principal.
- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- Sélectionner « Four » en utilisant le sélecteur de cuisson.

L'écran affiche la température de cuisson prédéfinie « 175°C ».

Note : Vous pouvez modifier la température de cuisson avec le bouton température (2) de 120°C à 220°C.

- Régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton minuterie (4) de 5 minutes à 6 heures.
- Une fois la cuisson réalisée, la minuterie clignote pendant 2 minutes et l'appareil s'éteindra.

G. Fonction Vapeur (3)

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

- Vérifier que le bouton sélection de cuisson est réglé sur la position « OFF ».
- Placer la cuve de cuisson dans le corps principal.
- Dans la cuve de cuisson, placer les aliments sur la grille de cuisson et ajouter de l'eau (1L d'eau équivaut à 10 minutes de cuisson à la vapeur), fermer le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- Sélectionner « Cuisson vapeur » en utilisant le sélecteur de cuisson.

Note : Si nécessaire, vous pouvez ajouter de l'eau pendant la cuisson à la vapeur.

Toujours utiliser un gant isolant.

- Lorsque le mode « Cuisson vapeur » est terminé, l'appareil passe en mode maintien au chaud pour 1 heure.

- Une fois la cuisson réalisée, tourner le sélecteur de cuisson sur « OFF »

TABLEAU RECAPITULAIF DES MODES DE CUISSON

Réglage	Sélection Cuisson	Temps de cuisson prédéfini	Température prédéfinie	Maintien au chaud automatique	Arrêt automatique	Température Minuterie Ajustables
Griller/ Sauter Haute T°	Griller ou sauter rapidement	NON	170°C	NON	OUI après 1H	NON
Griller/Sauter Basse T°	Sauter	NON	150°C	NON	OUI après 4H	NON
Maintien au chaud	Maintien au chaud	6H	60°C	NON	OUI après le temps de maintien au chaud	OUI minuterie de 0,5 à 12H
Mijoteuse / Haute T°	Mijoter	4H	90°C	12H	OUI après le temps de maintien au chaud	OUI minuterie de 0,5 à 12H
Mijoteuse / Basse T°	Mijoter	8H	90°C	12H	OUI après le temps de maintien au chaud	OUI minuterie de 0,5 à 12H
Four	Rôtir	NON	175°C	NON	Oui après cuisson	OUI minuterie de 5MIN à 6H et température de 120°C à 220°C
CUISSON VAPEUR	Cuire à la vapeur	NON	100°C	1H	OUI après le temps de maintien au chaud ou en cas de manque d'eau	OUI minuterie 0 à 1H temps de préchauffage 3 à 5 minutes (1)

(1) En mode Cuisson vapeur, la lettre « P » clignote pendant le préchauffage.
Quand le préchauffage est terminé la lettre « P » disparaît et la minuterie se déclenche.

NETTOYAGE

Les poudres et tampons à récurer abrasifs sont à proscrire pour nettoyer l'appareil ou des accessoires ; la finition risquerait d'être abîmée.

ATTENTION ! Ne pas immerger l'appareil électrique dans un liquide ; risque de court-circuit ou de chocs électriques.

- Débrancher l'appareil et attendre que toutes les parties aient bien refroidies.
- Nettoyer les surfaces de l'appareil électrique à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
- Nettoyer les accessoires (couvercle, grille, cuve antiadhésive) à l'eau chaude savonneuse puis rincer.
- Laisser l'appareil et les accessoires sécher avant de le ranger.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V~ 50Hz
Puissance :	1350W
Capacité :	5.5 litres
Fonctions :	Cuisson vapeur, sauter, dorer, mijoter, rôtir

Informations sur les symboles

	Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
	Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.
	Le logo « Triman » indique que le produit ou l'emballage ne doit pas être jeté dans la poubelle des ordures ménagères mais doit être trié ou rapporté dans un point de collecte (bacs en magasins, déchèteries...) pour être recyclé. Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr
	ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer de modifications sans préavis.

La notice d'utilisation est également disponible sur le site : www.singerfrance.com où elle sera régulièrement mise à jour.



SINGER FRANCE – 27/31 RUE D'ARRAS - 92022 NANTERRE- France

Fabriqué en R.P.C.