



# Continental Edison



**CEMC860IN**  
**Multicuiser 5L**  
Guide d'utilisation – Instruction booklet

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**AVERTISSEMENT : Un risque de feu et un choc électrique existe dans tous les appareils électriques et peut causer des blessures. Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risque de blessures.**

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

Conserver-les pour toute consultation future

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données, et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. L'appareil ne doit pas être immergé. Évitez tout débordement sur le connecteur.
5. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
6. Utilisez l'appareil conformément à ces instructions, toute mauvaise utilisation peut provoquer un choc électrique ou d'autres dangers.
7. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie

externe ou d'un système de télécommande séparé.

8. Les appareils doivent être placés dans une situation stable avec la poignée (le cas échéant) positionnées pour éviter le déversement des liquides chauds.
9. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
11. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez consulter la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Avant de brancher l'appareil au secteur, veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale de votre maison. La tension d'entrée de l'appareil est de 220-240V~ 50-60Hz.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez notre service client.

Gardez cet appareil éloigné de toutes les surfaces chaudes. Ne le placez pas sur des plaques chauffantes telles que des cuisinières à gaz et électriques, etc.

Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, solide, propre et sèche.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez-le au service client pour réparation.

Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes, des flammes nues et des bords tranchants.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface du plan de travail.

Utilisez l'appareil hors de portée des enfants. Empêchez-les de tirer sur le cordon d'alimentation ou de renverser l'appareil.

Pendant le fonctionnement, ne couvrez pas l'appareil et ne le placez pas à proximité de matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs et des meubles rembourrés en tissu.

**Risque de choc électrique !** Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les parties électriques de l'appareil.

Positionnez toujours l'appareil de manière à ce que la fiche soit facilement accessible et puisse être retirée en cas d'urgence.

N'obstruez jamais les ouvertures de ventilation au bas de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Pour éviter les dangers, les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par un électricien qualifié.

N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol mouillé.

N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec le produit. L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Cuisinez toujours dans le pot amovible du multicuiseur.

Ne jamais couvrir ou bloquer l'évent avec quoi que ce soit.

Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. De graves brûlures peuvent résulter de la vapeur résiduelle s'échappant de l'intérieur de l'appareil. Soulevez le couvercle face à vous et laissez les gouttes d'eau s'écouler du couvercle dans l'appareil.

Débranchez toujours et laissez refroidir avant de nettoyer et de retirer des pièces. N'essayez jamais de débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Gardez débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

N'utilisez jamais cet appareil lorsqu'il est vide.

**AVERTISSEMENT ! La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.**

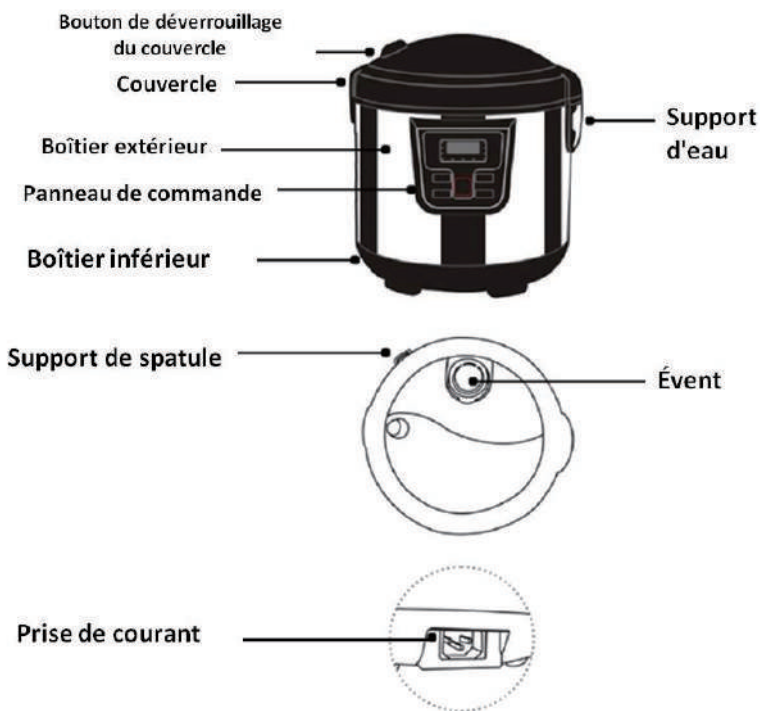
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Avant la première utilisation, veuillez vérifier attentivement si toutes les pièces de l'appareil sont en bon état. Sinon, veuillez contacter le fournisseur ou le fabricant.

1. Retirez toutes les pièces du multicuiseur de l'emballage.
2. Lavez le pot intérieur et le couvercle avec de l'eau tiède et un détergent doux.
3. Séchez complètement le pot intérieur avant de le placer dans l'unité principale.
4. Veuillez placer le multicuiseur sur une surface plane et de niveau.

## DESCRIPTION

### PRODUIT





Panier vapeur



Pot



Spatule



Tasse à mesurer



Louche



Cordon d'alimentation

# FONCTIONS



Le multicuiseur dispose de 11 fonctions programmées : Cuisson, Cuisson rapide, Porridge, Gruau, Soupe, Ragoût, Yaourt, Gâteau, Pâtes/Vapeur, Maintien au chaud.

## **MENU**

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction programmée souhaitée.

## **MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT**

Appuyez sur ce bouton pour démarrer la fonction de Maintien au chaud ou désactiver les fonctions du menu. L'affichage « 66 » indiquant que la fonction de maintien au chaud fonctionne. L'affichage « ---- » indiquant que la cuisson a été annulée et que l'appareil est en mode veille.

## **DÉMARRAGE**

Appuyez sur **OK** pour démarrer ou arrêter une fonction.

## **MINUTEUR**

Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez appuyer sur ce bouton pour ajuster le temps de cuisson.

## **SELECTION**

Si vous souhaitez retarder le démarrage de la fonction, appuyez sur ce bouton, puis appuyez sur « MINUTEUR » pour régler le délai requis pour démarrer la cuisson. Vous pouvez le régler de 30 minutes à 24 heures. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, cela ajoutera 30 minutes.

REMARQUE : Le réglage du délai de départ est disponible pour les fonctions programmées : CUISSON, PORRIDGE, GRUAU, SOUPE, RAGOUT, RIZ et PÂTES/VAPEUR uniquement.



## TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON



Référence	Programmes	Température. par défaut en °C (non-ajustable)	Ajustement du temps de cuisson (min/h)
1	Cuisson ●	105	Ce programme ne peut pas ajuster le temps de cuisson, cuire jusqu'aux 6 dernières minutes du compte à rebours.
2	Cuisson rapide ● ☺	105	Ce programme ne peut pas ajuster le temps de cuisson, cuire jusqu'aux 4 dernières minutes du compte à rebours.
3	Porridge	100	50min-2h Vous pouvez ajouter 5m à chaque pression temps par défaut : 45min
4	Gruau	95-98	1h -4h Vous pouvez ajouter 5min à chaque pression temps par défaut : 1h
5	Soupe	95	1h -4h Vous pouvez ajouter 5min à chaque pression temps par défaut : 1h
6	Ragoût	100	2h -12h Vous pouvez ajouter 5min à chaque pression temps par défaut : 2h
7	Riz	105	1h -2h Vous pouvez ajouter 5min à chaque pression temps par défaut : 1h30min
8	Yaourt ▲ ★ ☺	35-40	6h-12h Vous pouvez ajouter 5min à chaque pression temps par défaut : 8h
9	Gâteau ★ ☺	140	50min-1h10 Vous pouvez ajouter 1min à chaque pression temps par défaut : 50min

10	Pâtes★	120	8min-20min Vous pouvez ajouter 1min à chaque pression temps par défaut : 8min
11	Maintien au chaud	60-65°C	
	Signification des logos et remarques :	« ● » : Pas de réglage du temps de fonctionnement « ★ » : Pas de protection contre la surchauffe « ▲ » : Pas de fonction de maintien au chaud Pas de fonction prédéfinie avec « ☺ » RIZ, la première demi-heure de chauffage est le processus d'absorption d'eau du riz En mode veille, vous ne pouvez pas régler départ différé	

## UTILISATION

1. Sélectionnez la fonction programmée de cuisson.
2. Réglez le temps et la température de cuisson souhaités.
3. Appuyez sur **OK** pour commencer la cuisson.
4. Pour éteindre l'appareil à tout moment pendant la cuisson, appuyez sur le bouton « **MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT** ».

REMARQUE : L'appareil est chaud. Utilisez toujours la poignée pendant et après la cuisson et soulevez toujours le couvercle loin de vous.

	<b>MISE EN GARDE : RISQUE DE BRÛLURE !</b> <b>Ne jamais mettre la main sur le couvercle pendant la cuisson</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque le produit est branché ou après la cuisson.</li> <li>• Ne transportez pas l'appareil pendant l'utilisation ou immédiatement après la cuisson.</li> </ul>

Il n'est pas préférable de changer de fonction pendant la cuisson.

Si vous souhaitez changer de fonction programmée, appuyez sur le bouton « **MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT** » pour arrêter le programme, puis appuyez sur MENU jusqu'à la nouvelle fonction de cuisson souhaitée. L'appareil s'ajustera aux paramètres par défaut de votre sélection. Réglez le temps et la température souhaités selon vos besoins.

Appuyez sur le bouton **OK** pour commencer la cuisson.

## DESCRIPTION DES FONCTIONS

### CUISSON DU RIZ

1. Mesurez la quantité de riz souhaitée avec la tasse à mesurer fournie. Rincez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau dans le bol soit relativement claire.  
Ne rincez pas le riz dans le pot, si le pot est utilisé pour laver le riz, le revêtement anti-adhérent peut être déformé, ce qui entraînera une mauvaise conduction car il ne peut pas entrer en contact correctement avec la plaque chauffante.
2. Mettez le riz lavé dans le pot et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant. Ajoutez ou réduisez la quantité d'eau selon vos préférences personnelles.  
N'ajoutez pas trop d'eau et ne dépassez pas la marque d'eau « 4,0 L ».
3. Essuyez l'eau à l'extérieur du pot, placez le pot dans la cuisinière, tournez-la légèrement de gauche à droite, assurez-vous que le pot est bien en contact avec la plaque chauffante, égalisez le riz à l'intérieur du pot.
4. Fermez la couverture. Poussez-le fermement jusqu'à ce que le verrou s'enclenche.  
Si le couvercle n'est pas correctement fermé, l'efficacité de la cuisson en sera affectée.  
Assurez-vous que le couvercle soit fermé et verrouillé avant de déplacer l'appareil.
5. Lorsque c'est prêt à cuire, connectez le cordon d'alimentation sur l'appareil et la prise murale.
6. Après avoir allumé l'appareil, l'écran affiche « - - - ». Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « RIZ » et appuyez sur « OK » pour commencer le processus de cuisson.
7. Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure 30. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson. Appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson varie de 1 à 2 heures, par incréments de 5 minutes.
8. Lorsque le riz est cuit, un bip se fait entendre. Ensuite, le témoin lumineux « MAINTIEN AU CHAUD » s'allumera.  
Une fois le cycle de cuisson terminé, maintenez le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. La vapeur d'eau sera ainsi complètement absorbée par le riz; il sera plus moelleux et savoureux.  
Une fois que le riz est complètement cuit, ôtez le couvercle et remuez bien le riz, le riz cuit peut alors être servi immédiatement ou il sera maintenu au chaud automatiquement.

9. Débranchez le cordon avant de servir le riz.
10. Utilisez uniquement la spatule fournie avec l'appareil. Ne pas utiliser de cuillère en métal pour éviter de rayer le revêtement anti-adhérent du pot.

### **CONSEILS POUR CUIRE UN RIZ MOELLEUX ET SAVOUREUX**

1. **Mesurez le riz avec précision.**
  - Utilisez la tasse à mesurer fournie.
2. **Rincer et lavez le riz.**
  - Ne lavez pas le riz dans le pot fourni.
3. **Ajustez la quantité d'eau en conséquence.**
  - Lorsque vous faites cuire 1 tasse de riz, ajoutez 1 tasse d'eau.
4. **Remuer et égrenez le riz immédiatement après la fin de la cuisson.**
  - Egrenez le riz dans les 10 minutes qui suivent la fin de la cuisson.

## **FONCTION CUISSON / CUISSON RAPIDE**

La fonction CUISSON vous permet de cuire normalement. La fonction CUISSON RAPIDE vous permet de cuire plus rapidement.

1. Remplissez le pot avec les ingrédients.
2. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « CUISSON » ou « CUISSON RAPIDE »
3. Démarrage de la cuisson
  - Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK ». La ligne perforée sur l'écran commence à se déplacer en cycle indiquant que l'appareil est en train de cuire.
  - (Pour CUISSON uniquement) Pour démarrer avec un délai, appuyez sur « SELECTION », puis appuyez sur « MINUTEUR » pour ajuster le délai souhaité. Le délai peut être ajusté dans une plage de 30 minutes à 24 heures, par incréments de 30 minutes. Après le réglage du minuteur, appuyez sur « OK » pour commencer le compte à rebours du minuteur prédéfini. Le symbole « : » sur l'écran se met à clignoter.

CONSEILS : Appuyez et maintenez « MINUTEUR » pour régler rapidement par incréments de 30 minutes.

4. Pendant la cuisson
  - La ligne perforée sur l'écran se déplace en cycle.
  - L'appareil comptera à rebours pendant les 6 dernières minutes pour CUISSON ou les 4 dernières minutes pour CUISSON RAPIDE du processus de cuisson.
  - Pour arrêter la fonction à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
5. Après la cuisson
  - Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de Maintien au chaud. L'appareil restera en mode Maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Lorsque le temps de maintien au chaud expire, l'appareil s'éteint automatiquement.
  - Pour arrêter la fonction Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **FONCTIONS PORRIDGE/GRUAU**

Ces fonctions vous permettent de cuisiner du porridge ou du gruau.

1. Remplissez le pot avec les ingrédients.
2. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « PORRIDGE » ou « GRUAU ».
3. Démarrage de la cuisson
  - Le temps de cuisson par défaut est de 45 minutes pour le PORRIDGE ou 1 heure pour le GRUAU. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson.
  - Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. (PORRIDGE) Le temps de cuisson varie de 50 à 120 minutes, par incréments de 5 minutes.
  - (GRUAU) Le temps de cuisson varie de 1 à 4 heures, par incréments de 5 minutes.
  - Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK ».
  - Pour démarrer la cuisson avec un délai, appuyez sur « SELECTION » puis appuyez sur « MINUTEUR » pour régler le délai souhaité. Après le réglage du minuteur, appuyez sur « OK » pour commencer le compte à rebours du minuteur prédéfini.
4. Pendant la cuisson
  - Pour arrêter la fonction à tout moment, appuyez sur « MANTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
5. Après la cuisson
  - Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de Maintien au chaud. L'appareil restera en mode Maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Lorsque le temps de maintien au chaud expire, l'appareil s'éteint automatiquement.
  - Pour arrêter la fonction Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MANTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **FONCTIONS SOUPE/RAGOÛT**

Ces fonctions vous permettent de cuisiner une soupe ou un ragoût.

1. Remplissez le pot avec les ingrédients.
2. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « SOUPE » ou « RAGOÛT ».
3. Démarrage de la cuisson

- Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure pour la SOUPE ou de 2 heures pour le RAGOÛT. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson.
  - Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. (SOUPE) Le temps de cuisson varie de 1 à 4 heures, par incréments de 5 minutes.
  - (RAGOÛT) Le temps de cuisson varie de 2 à 12 heures, par incréments de 5 minutes.
  - Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK ».
  - Pour démarrer la cuisson avec un délai, appuyez sur « SELECTION » puis appuyez sur « MINUTEUR » pour régler le délai souhaité. Après le réglage du minuteur, appuyez sur « OK » pour commencer le compte à rebours du minuteur prédéfini.
4. Pendant la cuisson
    - Pour arrêter la fonction à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
  5. Après la cuisson
    - Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de Maintien au chaud. L'appareil restera en mode Maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Lorsque le temps de maintien au chaud expire, l'appareil s'éteint automatiquement.
    - Pour arrêter la fonction Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **FONCTION YAOURT**

Cette fonction permet de faire du yaourt.

1. Stérilisation
  - Remplissez le pot avec 1L d'eau.
  - Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « PÂTES/VAPEUR ».
  - Appuyez sur « OK » pour démarrer le processus de cuisson.
  - Une fois le cycle de cuisson terminé, versez l'eau dans le pot et laissez-la refroidir à température ambiante.
  - Essuyez le pot et le couvercle intérieur soigneusement.
2. Remplissez le pot de lait et de yaourt. Mélangez-les soigneusement.
  - Le rapport lait/yogourt recommandé est de 10 pour 1.
3. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « YAOURT ».

4. Démarrage de la cuisson
  - Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson.
  - Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson varie de 6 à 12 heures, par incréments de 5 minutes.
  - Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK » pour démarrer le processus de cuisson.
5. Pendant la cuisson
  - Pour arrêter la fonction Yaourt à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
6. Après la cuisson
  - Une fois le cycle de cuisson terminé, le yaourt est prêt à être servi.  
CONSEILS : Ajoutez des fruits ou du miel au yaourt avant de servir.  
REMARQUE : Pour servir le yaourt froid, ne le mettez au réfrigérateur qu'une fois qu'il a refroidi.

## **FONCTION GÂTEAU**

Cette fonction vous permet de faire du gâteau.

1. Graissez le pot.
2. Versez le mélange à gâteau dans le pot.
3. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « GÂTEAU ».
4. Démarrage de la cuisson
  - Le temps de cuisson par défaut est de 50 minutes. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson.
  - Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson varie de 50 minutes à 1 heure et 10 minutes, par incréments de 1 minute.
  - Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK » pour démarrer le processus de cuisson.
5. Pendant la cuisson
  - Pour éteindre l'appareil à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
6. Après la cuisson
  - Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de Maintien au chaud. L'appareil restera en mode Maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Lorsque le



temps de maintien au chaud expire, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Pour arrêter la fonction Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **FONCTION PÂTES/CUISSON À LA VAPEUR**

Cette fonction vous permet de cuire des pâtes ou des aliments à la vapeur.

1. Remplissez le pot avec de l'eau. La quantité d'eau dépendra de l'ingrédient à cuire ou de la quantité d'aliments à cuire à la vapeur.

- (Pour la VAPEUR uniquement) Placez les aliments à l'intérieur du panier à vapeur, puis placez le panier à l'intérieur du pot.

2. Appuyez sur « MENU » pour sélectionner « PÂTES/VAPEUR ».

3. Démarrage de la cuisson

- Le temps de cuisson par défaut est de 8 minutes. Cependant, vous pouvez ajuster le temps de cuisson avant le démarrage de la cuisson.
- Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois sur « MINUTEUR » jusqu'au temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson varie de 8 à 20 minutes, par incréments de 1 minutes.
- Pour démarrer la cuisson immédiatement, appuyez sur « OK ».
- Pour démarrer la cuisson avec un délai, appuyez sur « SELECTION » puis appuyez sur « MINUTEUR » pour régler le délai souhaité. Après le réglage du minuteur, appuyez sur « OK » pour commencer le compte à rebours du minuteur prédéfini.

4. Pendant la cuisson

- (Pour les PÂTES uniquement) Une fois l'eau bouillie, mettez l'ingrédient dans le pot. Gardez le couvercle ouvert pendant la cuisson.
- Pour arrêter la fonction à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

5. Après la cuisson

- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de Maintien au chaud. L'appareil restera en mode Maintien au chaud jusqu'à 24 heures. Lorsque le temps de maintien au chaud expire, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Pour arrêter la fonction Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **FONCTION MAINTIEN AU CHAUD**

La fonction MAINTIEN AU CHAUD vous permet de garder les aliments au chaud plus longtemps.

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas maintenir au chaud le riz ou les aliments plus de 12 heures afin de préserver leur goût.

6. En mode veille (l'écran affiche « - - »), appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour activer le mode Maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume. Pendant le processus de maintien au chaud, l'affichage compte vers le haut.
7. Pour arrêter le mode Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».

## **RECETTES**

### **SOUPE A LA TOMATE ET AUX LENTILLES**

<b>INGRÉDIENTS</b>	
170 g	Lentilles rouges
2	Carottes moyennes
100 g	Concentré de tomates
1	Petit oignon
15 g	Cassonade
10	Brins de persil
9 g	D'ail en poudre
3 g	Thym
3	Brins d'aneth
3 g	Estragon
10 ml	Vinaigre blanc
900	Eau
ml	Sel
	Poivre

**Préparation** : 10 minutes

**Temps de cuisson** : 1 heure

**Portions** : 5

#### **PRÉPARATION**

1. Coupez les carottes en tranches fines. Hachez l'oignon et les herbes aromatiques.
2. Mettez tous les ingrédients dans le bol, sélectionnez la fonction "Soupe" puis réglez le minuteur sur 1 heure. Appuyez sur Démarrer et laissez cuire jusqu'à ce que le programme se termine.

<b>INGRÉDIENTS</b>	
800 g	Potiron
300 g	Oranges non pelées
1	Oignon

1 g	Curry
600 ml	Crème légère
30 ml	Huile végétale
600 ml	Eau
	Sel

### **SOUPE CREMEUSE AU POTIRON**

### **PORC LAQUE AU MIEL**

<b>INGRÉDIENTS</b>	
800 g	Longe de Porc
100 g	Miel
3 g	Ail en poudre
3 g	Piment en poudre
3 g	Jalapeno
30 ml	Poivre
15 ml	Sauce de soja
15 ml	Huile de colza
6 ml	Vinaigre
	Huile de sésame
	Sel

### **POULET SALSA AUX AGRUMES**

<b>INGRÉDIENTS</b>	
600 g	Escalope de poulet
2-3	Pamplémousses
2	Oranges
1	Citron
15 g	Épices pour le poulet

**Préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

**Portions :** 3-4

#### **PRÉPARATION**

1. Pressez le jus d'orange. Pelez le potiron et coupez-le en cubes de 2 cm. Hachez l'oignon et mettez tous les ingrédients (à l'exception de la crème) dans le bol.
2. Sélectionnez la fonction "Soupe" puis réglez le minuteur sur 1 heure et appuyez sur Démarrer. Laissez cuire jusqu'à ce que le programme se termine. Ajoutez la crème et mélangez jusqu'à consistance lisse.

**Préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

**Portions :** 4

#### **PRÉPARATION**

1. Frottez le porc avec l'ail en poudre, le poivre, le sel, le piment Jalapeno, l'huile de colza et placez la viande dans le bol.
2. Mélangez le miel, la sauce de soja, le vinaigre et l'huile de sésame dans un récipient séparé, puis versez le mélange sur la viande. Fermez le couvercle.
3. Sélectionnez "Gâteau" et réglez le minuteur sur 1 heure. Appuyez sur démarrer et toutes les 15 minutes ouvrez le couvercle pour verser le mélange sur la viande. Laissez cuire jusqu'à la fin du programme.

**Préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

**Portions :** 3-4

#### **PRÉPARATION**

1. Pelez et épépinez les fruits, coupez la pulpe en cubes d'1 cm. Mélangez le jus de citron, le miel, le zeste de citron et le piment de Cayenne dans un récipient séparé, ajoutez la pulpe d'agrumes et mélangez convenablement. Assaisonnez le poulet avec les épices.
2. Mettez du papier de cuisson dans le bol et placez-y le poulet. Fermez le couvercle, puis sélectionnez "Gâteau", réglez le minuteur sur 1 heure, et appuyez sur Démarrer. Laissez cuire jusqu'à la fin du programme, et servez avec du jus de citron.

15 g	Miel
6 g	Zeste de citron
3 g	Piment de Cayenne
50 ml	Jus de citron

**Préparation** : 20 minutes  
**Temps de cuisson** : 1 heure  
**Portions** : 4

### PRÉPARATION

#### GÂTEAU AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS	
110g	Farine de blé
150 g	Beurre
4	Œufs
150 g	Sucre
60 g	Chocolat amer
2 g	Levure

1. Râpez finement le chocolat puis ajoutez le beurre. Battez les œufs et le sucre dans un récipient séparé jusqu'à ce que la mousse devienne stable. Ensuite, continuez de les battre, et ajoutez progressivement le beurre ramolli, la farine, la levure et le chocolat râpé. Placez la pâte à l'intérieur, puis fermez le couvercle et tournez la soupape de vapeur. Sélectionnez "Gâteau" et réglez le minuteur sur 1 heure. Appuyez sur Démarrer et laissez cuire jusqu'à la fin du programme.

#### GÂTEAU AUX POMMES

INGRÉDIENTS	
180 g	Farine de blé
2	Pommes
5	Œufs
200 g	Sucre
10 g	Beurre
2g	Levure
2g	Cannelle

**Préparation** : 15 minutes  
**Temps de cuisson** : 1 heure  
**Portions** : 4

### PRÉPARATION

1. Epluchez, épépinez et coupez les pommes en cubes d'1 cm. Fouettez les œufs avec le sucre dans un récipient séparé jusqu'à ce que la mousse devienne stable. Ajoutez la farine, la levure et la cannelle, en fouettant, et remuez bien jusqu'à obtenir une consistance lisse. Beurrez le bol et versez un peu de pâte. Ajoutez les pommes et couvrez-les avec le reste de la pâte. Fermez le couvercle et tournez la soupape de vapeur. Sélectionnez "Gâteau" et réglez le minuteur sur 1 heure. Appuyez sur Démarrer et laissez cuire jusqu'à la fin du programme.

## GÂTEAU TRICOLERE

INGRÉDIENTS	
150 g	Farine
3	Oeufs
150 g+1 c.à.s pour graisser	Beurre
le moule	Sucre
150 g	Levure
1 c.à.s	Chocolat amer
50 g	Noix moulus
50 g	Crème
3 c.à.s	Liqueur d'orange
1 c.à.s	Safran
1 c.à.s	Chapelure
1 c.à.s	

**Préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

**Portions :** 5

### PRÉPARATION

1. Décongelez le beurre et écrasez-le. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes d'œufs et 100 g de sucre avec le beurre. Mélangez la farine avec la levure puis tamisez sur le beurre. Battez les blancs d'œufs avec le sucre en remuant soigneusement. Divisez la pâte en trois parties égales. Ajoutez le chocolat fondu dans une partie de la pâte. Ajoutez la crème et les noix moulues dans la deuxième partie de la pâte. Mélangez la liqueur avec le safran et ajoutez le mélange dans la troisième partie de la pâte. Beurrez le bol et saupoudrez de la chapelure dedans. Mettez la pâte couche par couche dans le bol multicuiseur. Lancez le programme "Gâteau". Une fois, le programme terminé, laissez le gâteau dans le multi cuiseur pendant 20 minutes en mode « maintien au chaud », puis sortez le gâteau.

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle	CFXB60-W-MS02
Réf :	CEMC860IN
Puissance requise	220-240V~, 50-60Hz
Consommation d'énergie	860W
Capacité de cuisson	5L
Dimensions	L285 x H270 x P295 mm
Poids	2,7kg

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
3. Retirez le pot intérieur. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Rincez et séchez soigneusement. Remplacez-le dans l'unité de base après le nettoyage.
4. Nettoyez le couvercle avec un détergent et rincez à l'eau douce. Essuyez toutes les pièces avec un chiffon doux. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'aucune eau ne peut pénétrer dans le boîtier. Essuyez le boîtier avec un chiffon doux.

**MISE EN GARDE:** Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins lors du nettoyage, utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

### RANGEMENT

1. Débranchez toujours le cordon d'alimentation amovible et laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
2. Placez les accessoires à l'intérieur du pot intérieur.
3. Rangez toujours le multicuiseur en position verticale.
4. Ne placez rien sur le multicuiseur.

<b>ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT</b>	
	<p>Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.</p>

**Continental Edison  
120-126 Quai de Bacalan  
CS 11584  
33000 Bordeaux**

**IMPORTER PAR :  
AMC  
123, QUAI JULES GUESDE  
94400 VITRY SUR SEINE  
France**

## IMPORTANT SAFEGUARDS



**WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.**

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
- 1. This appliance may be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction on how to use it safely, and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 2. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4. The appliance must not be immersed. Avoid spillage on the connector.
- 5. Use the appliance according to this instruction, any misuse may cause electric shock or other hazards.
- 6. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 7. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handle (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- 8. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 9. This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- 10. About how to clean surfaces in contact with food, please refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".

Before connecting the appliance to the mains supply, please check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in



your home. The input voltage of the appliance is 220-240V~ 50-60Hz.

Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service.

Keep this appliance away from all hot surfaces. Do not place it on hot plates such as gas and electric stoves etc.

Always place and operate the appliance on a flat, solid, clean, and dry surface.

Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunction or it has been damaged in any manner, return to the customer service department for repair.

Keep the power cord away from hot surfaces, open flames, and sharp edges.

Ensure that the mains lead does not overhang the worktop surface.

Use the appliance out of children reach. Prevent them from pulling the main cord or knocking the appliance over.

While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric upholstered furniture.

**Danger of electric shock!** Never immerse the appliance or power cord into water or any other liquid. Do not allow liquid to penetrate the electrical parts of the appliance.

Always position the appliance in such a way that the plug is easily accessible and can be pulled in case of emergency.

Never block the ventilation openings at the bottom of the appliance.

Do not use the appliance if it is damaged. To avoid hazards, defective components must be replaced by qualified electrical person only.

Never operate this appliance with wet hands or when standing on a wet floor.

Only use original accessories supplied with the product. The use of accessories other than those supplied with the product can result in fire, electric shock or injury.

Always cook in the removable cooking pot of the Multicooker.

Never cover or block the steam vent with anything.

After cooking, use extreme caution when opening the lid. Serious burns can result from residual steam escaping from inside the unit. Lift the lid facing away from you and allow the drops of water to trickle back from the lid into the appliance.

Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep unplugged when not in use.

Before cleaning the appliance disconnect it from the power supply and wait until it was cooled down.

Do not leave the appliance unattended when in use.

Do not move the appliance while it is in use.

Never operate this appliance when empty.

**WARNING!** The heating element surface is subjected to residual heat after use.

## **BEFORE FIRST USE**

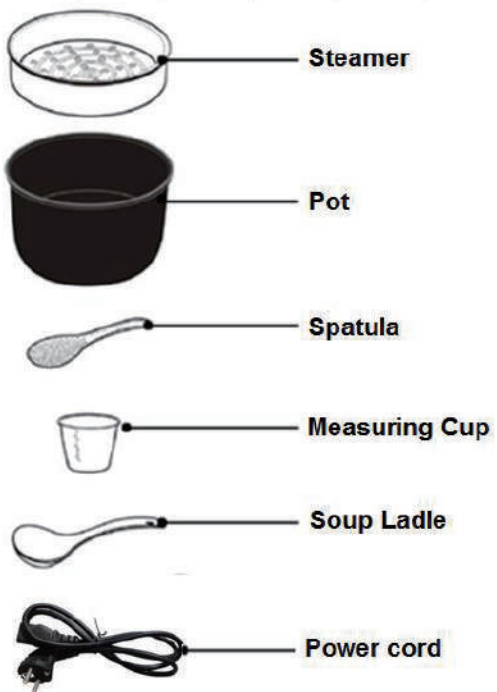
Before first use, please check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer.

1. Remove all parts of the Multicooker from the packaging.
2. Wash the inner pot and lid with warm water and mild detergent.
3. Completely dry the inner pot before placing into the main unit.
4. Please the Multicooker on a flat, level surface.

# DESCRIPTION

## PRODUCT





# FUNCTIONS



The multi-function cooker has 11 programs: Cook, Fast cook, Porridge, Congee, Soup, Stew, Brown Rice, Yoghurt, Cake, Pasta, and Keep warm.

## MENU

Press this button to select the desired program function

## KEEP WARM/CANCEL

Press this button to start Keep Warm function or turn off any Menu functions. Display show "66" means keep warm function is working. Display show "----" means the cooking has been canceled and the appliance is in standby mode.

## START

Press **START** to start or cancel any cooking function.

**TIMER**

After selecting the function, you can press this button to adjust the cooking time.

**PRESET**

If you wish to set the function to start at a specific time, press this button and then press “TIMER” to set the required time to start the cooking. You can set it from 30 minutes to 24 hours. Each time you press this button, it will add 30 minutes.

NOTE: The preset function is available for COOK, PORRIDGE, CONGEE, SOUP, STEW, RICE and PASTA/STEAM only.



## COOKING TIMES & TEMPERATURES

Serial No.	Programs	Default Temperature in °C (cannot be adjusted)	cooking time adjustment (min/h) per step
1	Cook●	105	Cooking time is not adjustable. A countdown is displayed during the last 6 min of cooking.
2	Fast Cook●☉	105	Cooking time is not adjustable. A countdown is displayed during the last 4 min of cooking.
3	Porridge	100	50min-2h You can add 5min for each press default time: 45min
4	Congee	95-98	1h-4h You can add 5min for each press default time: 1h
5	Soup	95	1h-4h You can add 5min for each press default time: 1h
6	Stew	100	2h -12h You can add 5min for each press default time: 2h
7	Rice	105	1h -2h You can add 5min for each press default time: 1h30
8	Yogurt▲★☉	35-40	6h-12h You can add 5min for each press default time: 8h
9	Cake★☉	140	50m-1h10 You can add 1min for each press default time: 50min
10	Pasta/Steam★	120	8min-20min You can add 1min for each press default time: 8min
11	Keep Warm	60-65	
	Remarks:	No working time adjustment with “●” No overheat protection with “★” No keep warm function with “▲” No preset function with “☉” RICE function, the first half hour of heating is the rice water absorption process In standby mode, you cannot use the preset function	

## OPERATION

1. Select the set cooking function.
2. Set the desired cooking time and temperature.
3. Press **START** to begin cooking.
4. To turn off the unit at any time during cooking, press “**KEEP WARM / CANCEL**” button.

NOTE: The unit is hot. Always use handle during and after cooking, and always lift the lid away from you.

	<b>CAUTION: RISK OF SCALDING!</b> <b>Never place your hand on the lid during cooking</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking.</li><li>• Do not carry the appliance during use or immediately after cooking.</li></ul>

Switching functions during cooking is not advised.

If you wish to change the cooking setting, press “**KEEP WARM / CANCEL**” button to stop the program, then press the function menu to the desired new cooking function. The unit will adjust to the default settings of your selection. Set your desired time and temperature as needed.

Press the **START** button to begin cooking.

## COOKING MODE

### COOKING RICE

1. Measure the desired amount of rice with the measuring cup provided. Rinse the rice several times until the water in the bowl shows relatively clear.  
Do not rinse rice in the pot, if the pot is used for washing rice, the non-stick coating may be deformed which will result in poor conduction because it cannot contact heating plate properly.
2. Put the washed rice into the pot and add water to the corresponding level. Add or reduce the amount of water depending on your personal preference.  
Do not over add water and exceed the “4.0L” water mark.
3. Wipe the water outside the pot, place the pot into the appliance, turn it



slightly left to right, ensure that the pot contacts with the heating plate properly, level the rice inside the pot.

4. Close the lid. Push it in securely until the lock clicks.

If the lid is not closed properly, the cooking efficiency will be affected.

Make sure the lid is closed and locked before moving the appliance.

5. When it is ready to cook, connect the power supply cord between the appliance and the wall socket.

6. After switching on the appliance, the display shows “- - - -”. Press “MENU” to select “RICE” and press “START” to begin the cooking process.

For detailed information, refer to “GUIDE TO COOK/FAST COOK”.

7. The default cooking time is 1 hour 30 minutes. However, you may adjust the cooking time before starting the cooking. Press the “TIMER” button several times until reaching the desired cooking time. The cooking time varies between 1 to 2 hours in 5-minute increments.

8. When the rice is cooked, a beeping sound will be heard. Thereafter, the “KEEP WARM” Indicator Light will light up.

Once the cooking cycle ends, keep the lid closed for about 10 minutes. By doing it, the rice can be cooked and water can be vaporized completely; the rice will be more fluffy and tasty.

After the rice is fully steamed, remove the lid and stir the rice well, the cooked rice can then be served immediately or it will be kept warm automatically.

9. Unplug the cord before serving the rice.

10. Only use the spatula supplied with the appliance. Do not use a metal scoop so as to avoid scratching non-stick coating pot.

#### **TIPS TO COOK FLUFFY & TASTY RICE**

1. **Measure the rice accurately.**

- Use the measuring cup provided.

2. **Rinse, wash and rinse the rice.**

- Do not wash the rice in the pot provided.

3. **Adjust the amount of water accordingly.**

- When cooking 1 cup of rice, add 1 cup of water.

4. **Stir and loosen rice immediately after cooking has completed.**

- Loosen the rice within 10 minutes after cooking completes.

## **COOKING / FAST COOKING FUNCTION**

The COOK function allows you to cook rice normally. The FAST COOK function allows you to cook rice in shorter time.

1. Fill the pot with ingredients.
2. Press “MENU” to select “COOK” or “FAST COOK”
3. Start cooking
  - To start cooking immediately, press “START”. The perforated line on the display start to move in cycle indicating that the unit is cooking.
  - (For COOK only) To start with a delay, press “PRESET” and then press “TIMER” to set the desired delay time. The delay time can be adjusted with the range of 30 minutes - 24 hours, in 30 minute increments. After the timer setting, press “START” to begin the preset timer countdown. The symbol “:” on the display start to flicker.  
TIPS: Press and hold “TIMER” to quickly adjust in 30-minute increments.
4. During cooking
  - The perforated line on the display moves in cycle.
  - A countdown is displayed during the last 6 minutes of cooking for the COOK function and the last 4 minutes for the FAST COOK. To cancel the function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.
5. After cooking
  - Once the cooking cycle ends, the unit will automatically switch to Keep Warm function. The unit will remain on Keep Warm for up to 24 hours. When the Keep Warm time expires, the unit will turn off automatically.
  - To cancel the Keep Warm function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## **PORRIDGE/CONGEE FUNCTIONS**

These functions allow you to cook porridge or congee.

1. Fill the pot with ingredients.
2. Press “MENU” to select “PORRIDGE” or “CONGEE”.
3. Start cooking
  - The default cooking time is 45 minutes for PORRIDGE or 1 hour for CONGEE. However, you may adjust the cooking time before the cooking starts.
  - To adjust the cooking time, press “TIMER” repeated to the desired cooking time. (PORRIDGE) The cooking time range from 50 to 120 minutes, in 5 minutes increments.
  - (CONGEE) The cooking time range from 1 to 4 hours, in 5-minute increments.
  - To start cooking immediately, press “START” to start the cooking process.
  - To start cooking with a delay, press “PRESET” and then press “TIMER” to set the desired delay time. After the timer setting, press “START” to begin the preset timer countdown.
4. During cooking
  - To cancel the function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.
5. After cooking
  - Once the cooking cycle ends, the unit will automatically switch to Keep Warm function. The unit will remain on Keep Warm for up to 24 hours. When the Keep Warm time expires, the unit will turn off automatically.
  - To cancel the Keep Warm function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## **SOUP/STEW FUNCTIONS**

These functions allow you to cook soup or stew.

1. Fill the pot with ingredients.
2. Press “MENU” to select “SOUP” or “STEW”.
3. Start cooking
  - The default cooking time is 1 hour for SOUP or 2 hours for STEW. However, you may adjust the cooking time before the cooking starts.

- To adjust the cooking time, press “TIMER” repeated to the desired cooking time. (SOUP) The cooking time range from 1 to 4 hours, in 5 minutes increments.
  - (STEW) The cooking time range from 2 to 12 hours, in 5-minute increments.
  - To start cooking immediately, press “START”.
  - To start cooking with a delay, press “PRESET” and then press “TIMER” to set the desired delay time. After the timer setting, press “START” to begin the preset timer countdown.
4. During cooking
    - To cancel the function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.
  5. After cooking
    - Once the cooking cycle ends, the unit will automatically switch to Keep Warm function. The unit will remain on Keep Warm for up to 24 hours. When the Keep Warm time expires, the unit will turn off automatically.
    - To cancel the Keep Warm function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## **YOGURT FUNCTION**

This function allows you to make yogurt.

1. Sterilization
  - Fill the pot with 1L of water.
  - Press “MENU” to select “PASTA/STEAM”.
  - Press “START” to start the cooking process.
  - Once the cooking cycle ends, pour the water out of the pot and let it cool down to room temperature.
  - Wipe the pot and inner lid dry with care.
2. Fill the pot with milk and yogurt. Mix them thoroughly.
3. Press “MENU” to select “YOGURT”.
4. Start cooking
  - The default cooking time is 8 hours. However, you may adjust the cooking time before the cooking starts.
  - To adjust the cooking time, press “TIMER” repeated to the desired cooking time. The cooking time range from 6 to 12 hours, in 5 minutes increments.
  - To start cooking immediately, press “START” to start the cooking process.

5. During cooking
  - To cancel the Yogurt function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.
6. After cooking
  - Once the cooking cycle ends, the yogurt is ready to be served.  
TIPS: Add some fruits or honey to the yogurt before serving.  
NOTE: To serve the yogurt cold, put it in the fridge only after it has cooled down.

## **CAKE MAKING FUNCTION**

This function allows you to make cake.

1. Grease the pot.
2. Pour the cake mixture into the pot.
3. Press “MENU” to select “CAKE”.
4. Start cooking
  - The default cooking time is 50 minutes. However, you may adjust the cooking time before the cooking starts.
  - To adjust the cooking time, press “TIMER” repeated to the desired cooking time. The cooking time range from 50 minutes to 1 hour and 10 minutes, in 1 minute increments.
  - To start cooking immediately, press “START”.
5. During cooking
  - To turn off the unit at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.
6. After cooking
  - Once the cooking cycle ends, the unit will automatically switch to Keep Warm function. The unit will remain on Keep Warm for up to 24 hours. When the Keep Warm time expires, the unit will turn off automatically.
  - To cancel the Keep Warm function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## **PASTA/STEAM FUNCTION**

This function allows you to cook pasta or steam food.

1. Fill the pot with water. The amount of water will depend on the ingredient to cook or the amount of food to be steamed.
  - (For STEAM only) Place the food inside the steamer and then place the steamer inside the pot.
2. Press “MENU” to select “PASTA/STEAM”.

### 3. Start cooking

- The default cooking time is 8 minutes. However, you may adjust the cooking time before the cooking starts.
- To adjust the cooking time, press “TIMER” repeated to the desired cooking time. The cooking time range from 8 to 20 minutes, in 1 minute increments.
- To start cooking immediately, press “START”.
- To start cooking with a delay, press “PRESET” and then press “TIMER” to set the desired delay time. After the timer setting, press “START” to begin the preset timer countdown.

### 4. During cooking

- (For PASTA only) Once the water boiled, put the ingredient into the pot. Keep the lid open during the cooking progress.
- To cancel the function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

### 5. After cooking

- Once the cooking cycle ends, the unit will automatically switch to Keep Warm function. The unit will remain on Keep Warm for up to 24 hours. When the Keep Warm time expires, the unit will turn off automatically.
- To cancel the Keep Warm function at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## **KEEP WARM FUNCTION**

The KEEP WARM function allows you to keep the rice or food warm for a longer period of time.

NOTE: It is recommended not to keep warm the rice or food for more than 12 hours so as to preserve its taste.

6. In standby mode (display shows “-- --”), press “KEEP WARM/CANCEL” to activate the Keep Warm mode. The keep warm light turns on. During the keep warm process, the display counts up.
7. To cancel the Keep Warm mode at any time, press “KEEP WARM/CANCEL”.

## RECIPES

### LENTIL AND TOMATO SOUP

INGREDIENTS	
170 g	Red lentils
150 g	Carrot
100 g	Tomato paste
80 g	Onion
15 g	Brown sugar
10 g	Parsley
9 g	Garlic salt
3 g	Thyme
3 g	Dill
3 g	Tarragon
10 ml	White vinegar
900 ml	Water
	Salt
	Pepper

### CREAMY PUMPKIN SOUP

INGREDIENTS	
800 g	Pumpkin
300 g	Unpeeled oranges
100 g	Onion
1 g	Curry
600 ml	Light cream
30 ml	Vegetable oil
600 ml	Water
	Salt

**Preparation:** 10 minutes

**Cook time:** 1 hour

**Servings:** 5

#### DIRECTIONS

1. Cut the carrot into thin slices. Chop the onion and greens. Put all the ingredients into the bowl, cover with water, add all the ingredients and mix well. Close the lid. Select SOUP, set the timer for 1 hour. Press START and cook until the program ends.

**Preparation:** 10 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 3-4

#### DIRECTIONS

1. Squeeze the juice from the oranges, peel the pumpkin and cut into 3/4- inch (2 cm) cubes. Chop the onion. Put all the ingredients (except for the cream) into the bowl.

2. Select SOUP, set the timer for 1 hour and press START. Cook until the program ends. Add the cream and blend until smooth.

### HONEY-GLAZED PORK

INGREDIENTS	
800 g	Boneless pork loin
100 g	Honey
3 g	Garlic powder
3 g	Jalapeno pepper powdered
3 g	Pepper
30 ml	Soy sauce
15 ml	Canola oil
15 ml	Balsamic vinegar
6 ml	Sesame oil
	Salt

### CHICKEN WITH CITRUS SALSA

INGREDIENTS	
600 g	Boneless skinless chicken breast
600 g	Grapefruits
300 g	Oranges
100 g	Lemon
15 g	Spices for chicken
15 g	Honey
6 g	Lemon peel
3 g	Cayenne pepper
50 ml	Lime juice

### CHOCOLATE CAKE

INGREDIENTS	
110g	Wheat flour

**Preparation:** 15 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 4

#### DIRECTIONS

1. Rub the pork with the garlic powder, pepper, salt, and jalapeno pepper, oil with canola oil and put the meat into the bowl.
2. Mix the honey, soy sauce, vinegar, and sesame oil in a separate container, then pour the mixture over the meat. Close the lid.
3. Select CAKE and set the timer for 1 hour. Press START. Open the lid and pour the mixture over the meat every 15 minutes. Cook until the end of the program.

**Preparation:** 20 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 3-4

#### DIRECTIONS

1. Peel and seed the fruits, cut the pulp into 1/3-inch (1 cm) cubes. Mix the lime juice, honey, lemon peel and cayenne pepper in a separate container, add the citrus pulp and mix properly. Rub the breast with the spices.
2. Lay the parchment paper in the bowl and put in the breast. Close the lid. Select CAKE and set the time for 1 hour. Press START. Cook until the end of the program. Serve with the citrus topping.

**Preparation:** 20 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 4

#### DIRECTIONS

1. Finely grate the chocolate, soften 1/3 lb (150 g) of the butter. Beat the eggs with sugar in a separate container until stable foam. Continuing to beat, gradually add the softened butter, flour, baking powder and grated chocolate and beat until well blended. Grease the bowl with 1/3 tbs<sub>8</sub> of the butter and place the dough inside. Close the lid and remove the steam valve. Select BAKE and set the timer for 1 hour. Press START and cook until the end of the program.



150 g	Butter
4	Eggs
150 g	Sugar
60 g	Bittersweet chocolate
2 g	Baking powder

**Preparation:** 15 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 4

**APPLE CAKE**

**DIRECTIONS**

INGREDIENTS	
180 g	Wheat flour
300 g	Apples
5	Eggs
200 g	Sugar
10 g	Butter
2 g	Baking powder
2 g	Cinnamon

1. Core, seed and cut the apples into 1/3-inch (1 cm) cubes. Whisk the eggs with sugar until stable foam in a separate container. Add the flour, baking powder, and cinnamon, while whisking, and properly Stir until smooth. Grease the bowl with the butter and put some dough into the bowl. Add the apples and cover with the rest of the dough. Close the lid and remove the steam valve. Select BAKE and set the timer for 1 hour. Press START and cook until the end of the program.

**GÂTEAU TRICOLORE**

INGREDIENTS	
150 g	Flour
3 pcs.	Eggs
150 g + tsp to grease the cake pan	Butter
150 g	Sugar
1 tsp.	Baking powder
50 g	Bitter chocolate
50 g	Ground walnuts
3 tbs.	Cream
1 tbs.	Orange liqueur
1 tbs.	Saffron
1 tbs.	Breadcrumbs

**Preparation:** 10 minutes

**Cooking time:** 1 hour

**Servings:** 5

### **DIRECTIONS**

1. Soften and mash butter. Separate yolks from whites. Blend the yolks and 100 g sugar with the butter. Mix flour with baking powder, sieve this onto the buttery mass. Beat the egg whites with sugar, carefully add them to the dough, stirring constantly. Divide the dough into three equal parts. Add melted chocolate to one part of the dough. Add cream and ground walnuts to the second part of the dough. Blend liqueur with saffron and add the mixture to the third part of the dough. Grease the Multicooker bowl with butter and powder it with breadcrumbs. Put the dough layer by layer into the Multicooker bowl. Start "Baking" program. After the program ends, let the cake stay in the Multicooker for 20 minutes at "Keep warm" mode, then take the cake out.

## SPECIFICATIONS

Model	CFXB60-W-MS02
Ref:	CEMC860IN
Power Requirement	220-240V~, 50-60Hz
Power Consumption	860W
Cooking Capacity	5L
Dimensions	W285 x H270 x D295mm
Weight	2.7kg

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.
2. Clean the appliance after every use.
3. Remove the inner pot. Wash it in warm soapy water with a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly. Replace it into the base unit after cleaning.
4. Clean the lid with detergent and rinse with fresh water. Wipe all parts dry with a soft cloth. Wipe the housing with a moistened cloth. Ensure that no water can enter the housing. Wipe the housing dry with a soft cloth.

**CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

### STORAGE

1. Always unplug the removable power cord and allow the unit to cool down before storage.
2. Place the accessories inside the inner pot.
3. Always store the Multicooker in an upright position.
4. Do not place anything on top of the Multicooker.

## **CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Continental Edison**  
**120-126 Quai de Bacalan**  
**CS 11584**  
**33000 Bordeaux**

**IMPORT BY:**  
**A.M.C.**  
**123, QUAI JULES GUESDE**  
**94400 VITRY SUR SEINE**  
**France**



**Continental Edison**

[www.continentaledison.fr](http://www.continentaledison.fr)  