

# Moulinex®



FR

NL

IT

DE

ES

PT

AR

EN

EL

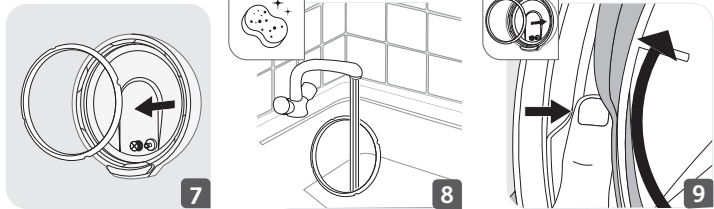
Turbo Cuisine CE754

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

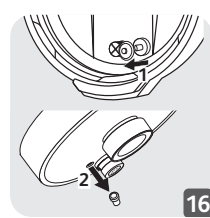
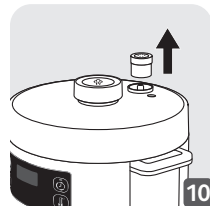
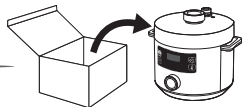
1



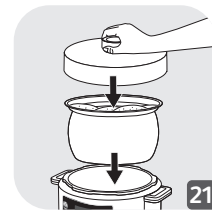
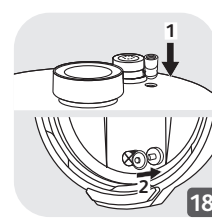
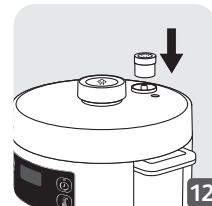
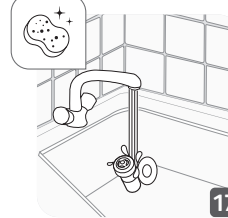
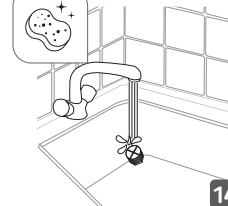
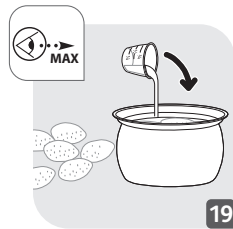
2



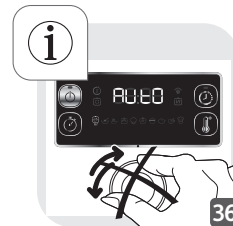
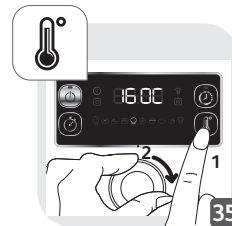
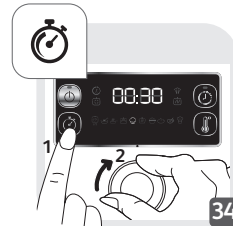
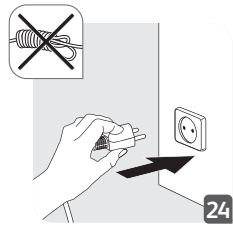
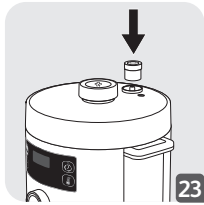
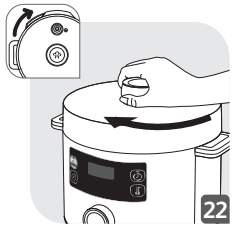
2



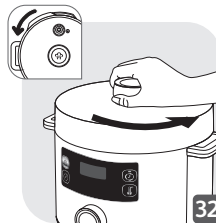
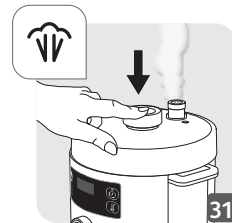
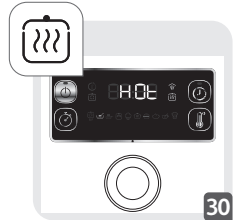
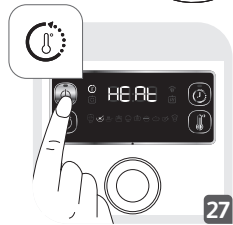
3



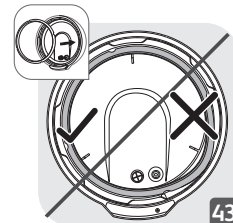
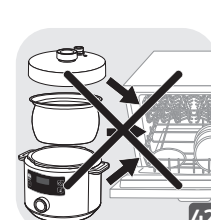
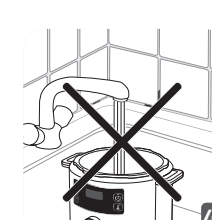
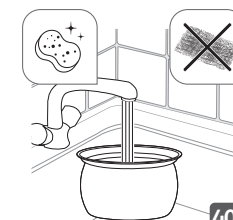
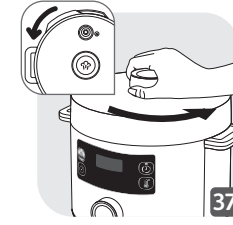
3



4



5



## MERCI D'AVOIR CHOISI MOULINEX

### **Bienvenue dans le monde de la cuisine rapide et délicieuse !**

Avec Turbo Cuisine, nous avons relevé le défi de réinventer le fait-tout. Plus facile. Plus savoureux. Mieux, tout simplement !

Conçu d'après ce principe de base, Turbo Cuisine est pratique, vous fait gagner du temps et vous permet de cuisiner de délicieux plats maison en toute simplicité.

Merci encore de nous accueillir dans votre cuisine.

Maintenant cuisinons ensemble !

## TABLE DES MATIÈRES

Guide de démarrage rapide en images.....	4
Moulinex fait de la sécurité une priorité.....	8
Détail des éléments composant votre produit.....	16
Découverte de l'interface utilisateur.....	17
Guide d'utilisation et de nettoyage.....	18
Guide de dépannage technique.....	31
Garantie limitée internationale de Moulinex.....	285

La sécurité est notre priorité. Nous concevons et fabriquons nos produits selon des normes technologiques et de sécurité élevées. Toutefois, comme pour tout appareil électrique, il existe des risques potentiels ; par conséquent nous vous invitons à faire preuve d'une certaine prudence et à respecter les consignes suivantes.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**Prenez le temps de lire attentivement toutes les consignes suivantes et conservez-les pour toute consultation ultérieure.**

- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- L'appareil cuit les aliments sous pression. Une mauvaise utilisation risque de provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations en vigueur (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, matériaux adéquats pour l'industrie agroalimentaire, environnement, etc.).
- La source de chaleur nécessaire à la cuisson est incluse dans l'appareil.

### **1. Où utiliser l'appareil en toute sécurité ?**

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
  - l'espace cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

- les fermes ;
- les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.

- Ne placez jamais l'appareil sur un four chaud ou une table de cuisson chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.

### **2. Qui peut utiliser l'appareil en toute sécurité ?**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### 3. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, pour un usage général ?

- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments dans l'huile mais uniquement pour les faire revenir.
- N'utilisez pas l'autocuiseur en mode pression pour faire frire des aliments.
- Lorsque vous cuisez des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- Pour transporter l'appareil, utilisez toujours les deux poignées latérales situées sur le corps de l'appareil. Portez des gants de cuisine si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de transporter l'appareil.
- Le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Retirez tout objet ou résidu alimentaire situé entre la cuve de cuisson et la plaque chauffante, car cela pourrait affecter les performances.
- Sachez que certains types d'aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, la rhubarbe, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes peuvent écumer, mousser et crépiter, et boucher les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces types d'aliments et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.
- Notez que certaines recettes qui incluent du lait peuvent

écumer, mousser, déborder et obstruer les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces recettes et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.

- Après avoir cuit de la viande avec une couche externe de peau (comme la langue de bœuf), qui pourrait gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la peau après la cuisson si elle semble gonflée : vous risquez de vous brûler. Percez-la avant la cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil à vide, sans sa cuve de cuisson ou sans ingrédients à l'intérieur de la cuve de cuisson. Vous risqueriez d'endommager sérieusement l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sous pression sans ajouter d'eau, car cela pourrait gravement endommager l'appareil.
- Ne remplissez pas votre appareil sans sa cuve de cuisson.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur la prise.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson avec une autre source de chaleur que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez aucune autre cuve. N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- Utilisez la cuve de cuisson dans l'appareil UNIQUEMENT. Ne l'utilisez pas pour cuire sur des tables de cuisson, dans le four, etc.
- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Ne touchez pas les soupapes, sauf lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Ne placez pas de corps étrangers dans les soupapes et le bouton de libération de la pression. Ne remplacez pas la soupape.
- Vérifiez régulièrement les conduits dans les soupapes permettant l'échappement de la vapeur pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.

FR

- N'utilisez pas de chiffon ou quoi que ce soit d'autre entre le couvercle et le corps de l'appareil pour laisser le couvercle entrouvert. Cela peut endommager définitivement le joint d'étanchéité.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du rebord d'une table ou du plan de travail, ou toucher les surfaces chaudes.

#### **4. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, avant la cuisson ?**

- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que la soupape à flotteur et la soupape de décompression sont propres.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé sur le couvercle.
- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante sont toujours propres. Assurez-vous que la partie centrale de la plaque chauffante est mobile.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du repère MAX de la cuve de cuisson.
- Veuillez suivre les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau afin d'éviter tout risque d'ébullition susceptible d'endommager votre appareil et de provoquer des blessures.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre sous pression.

#### **5. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, pendant la cuisson ?**

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas suffisamment diminué. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur n'est pas abaissée.

- Ne forcez jamais pour ouvrir l'appareil.
- Pendant la cuisson et le dégagement de vapeur en fin de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez votre visage et vos mains de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression. Utilisez les poignées pour le déplacer et portez des gants de cuisine, si nécessaire. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée du couvercle.
- Ne retirez pas la cuve de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En mode Rissolé, faites attention de ne pas vous brûler par les éclaboussures lorsque vous ajoutez des aliments ou des ingrédients dans la cuve de cuisson chaude.

#### **6. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, après la cuisson ?**

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée du couvercle. Positionnez votre bras parallèlement aux poignées latérales. De l'eau bouillante pourrait stagner entre le joint d'étanchéité et le couvercle et provoquer des brûlures.
- Faites également attention de ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper doucement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation, la surface de la plaque chauffante peut rester chaude encore pendant 2 heures.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique quand il n'est pas utilisé et avant nettoyage. Laissez le refroidir avant de remettre ou de retirer des pièces.

## 7. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, lors du nettoyage ?


- Essayez le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante après chaque utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez-vous au mode d'emploi. Vous pouvez laver la cuve de cuisson et le couvercle à l'eau chaude savonneuse ; ne les mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

## 8. Que faire en cas de dommage ?

- Seule une personne autorisée dans un centre de service agréé peut réparer le produit.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son câble d'alimentation est endommagé, s'il connaît un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'entretien agréé, afin d'éviter tout accident. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par d'autres cordons.
- Évitez d'endommager le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un centre d'entretien agréé.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est usé ou a besoin d'être remplacé.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées à votre modèle. Cela est particulièrement important pour le joint d'étanchéité et la cuve de cuisson.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange vendues dans un centre d'entretien agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas d'autres cuves de cuisson dans l'appareil à la place de la cuve fournie. Remplacez uniquement la cuve de cuisson par une pièce de rechange d'origine conçue pour être utilisée avec ce produit.
- Conformément à la réglementation en vigueur, avant de mettre au rebut un appareil dont vous n'avez plus l'utilité, l'appareil doit être rendu inopérant (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation).

## Participons à la protection de l'environnement !

- ①  Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

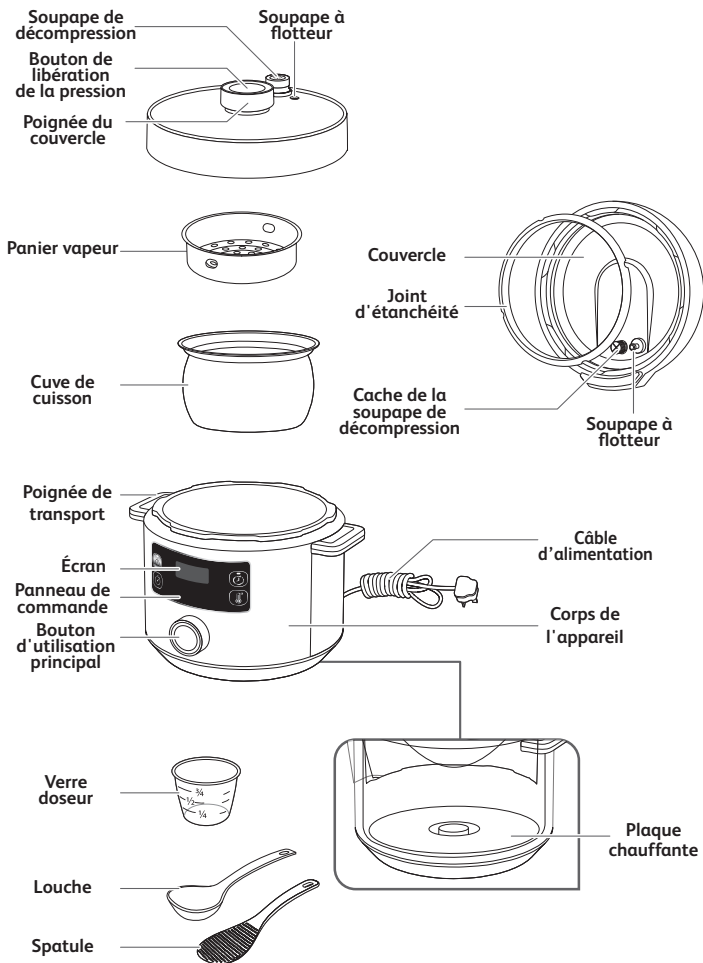


## 9. Quand la garantie s'applique-t-elle ?

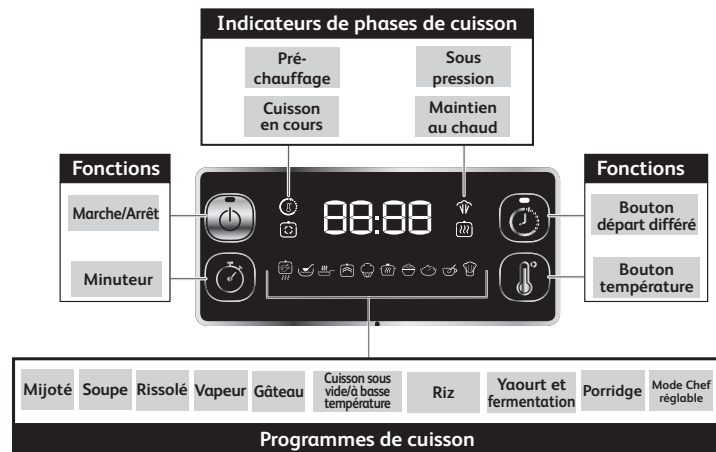
- La garantie ne concerne pas l'usure anormale de la cuve de cuisson.
- Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation non conforme à cette notice dégage le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.
- En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.



## DÉTAIL DES ÉLÉMENTS COMPOSANT VOTRE PRODUIT



## DÉCOUVERTE DE L'INTERFACE UTILISATEUR



## MESSAGES DE L'ÉCRAN

- HE10** Message de bienvenue lorsque l'appareil est sous tension.
- 01:30** Affichage du temps. Dans cet exemple : 1 h 30 minutes.
- 114C** Affichage de la température. Dans cet exemple : 114 degrés Celsius.
- AUTO** Indique que le programme dispose d'un réglage automatique par défaut de la température/durée. Il ne peut pas être modifié.
- 00:00** Indique que la température augmente pendant la phase de pré-chauffage.
- HEAT** Indique que l'appareil est en préchauffage.
- BEAD** Indique que le programme est terminé.
- 8X0E** Indique que l'appareil est en phase de maintien au chaud.
- SEOP** Indique que le programme a été interrompu.
- 88:88** Indique que l'appareil est en mode veille.

N'hésitez pas à vous reporter aux illustrations indiquées comme suit (Fig. x) dans la partie Guide de démarrage rapide.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 1. Déballage

- Sortez l'appareil de son emballage et prenez le temps de lire la notice d'utilisation avant la première utilisation.
- Retirez les autocollants promotionnels (le cas échéant) de l'appareil avant la première utilisation.

### 2. Ouvrez le couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-la (fig. 1 et 2).

**Remarque :** Lorsque vous soulevez le couvercle, il peut arriver que la cuve de cuisson reste attachée au couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

- Placez l'appareil sur une surface plane. Retirez tous les éléments de protection et accessoires de l'intérieur de l'appareil (fig. 3).

### 3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil

#### 3a. Nettoyez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires

- Nettoyez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 4).
- Séchez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires (fig. 5)
- N'utilisez pas de tampon à récurer ni d'éponge abrasive pour nettoyer la cuve de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve (fig. 40).
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau (fig. 41).

- Si vous immergez accidentellement l'appareil dans l'eau ou si vous renversez de l'eau directement sur la plaque chauffante, apportez-le à un centre d'entretien agréé pour réparation.

- Ne mettez pas le couvercle et la cuve de cuisson au lave-vaisselle (fig. 42).

- Attention, ne sont compatibles avec le lave-vaisselle que les accessoires : la louche, la spatule, le verre doseur et le panier vapeur.

#### 3b. Nettoyez le joint d'étanchéité

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et nettoyez-le à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse (fig. 7 et 8).
- Séchez-le soigneusement.
- Placez le joint d'étanchéité sur le support de joint d'étanchéité et appuyez dessus pour le mettre en place (fig. 9). Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de pli et que le joint d'étanchéité est bien ajusté derrière le support de joint d'étanchéité.
- Après avoir placé le joint d'étanchéité sur le couvercle, si vous ouvrez le couvercle trop rapidement, il peut arriver que la cuve de cuisson reste attachée au couvercle (fig. 37 et 38). Attendez quelques secondes que la cuve se libère du couvercle (fig. 39).

**Remarque :** Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

**AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais l'appareil sans le joint d'étanchéité (fig. 44)**

#### 3c. Nettoyez les soupapes

- Pour nettoyer la soupape de décompression, retirez-la du couvercle (fig. 10). Nettoyez-la avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 11). Une fois qu'elle est sèche, veillez à ce que le conduit soit propre avant de replacer la soupape de décompression sur le conduit situé sur le dessus

du couvercle (fig. 12). Assurez-vous que la soupape de décompression soit bien en place, elle doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.

- Pour nettoyer le cache de la soupape de décompression, dévissez le cache de la soupape depuis l'intérieur du couvercle (fig. 13). Nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 14). Une fois qu'il est sec, veillez à ce que le conduit soit propre avant de visser le cache de la soupape de décompression à l'intérieur du couvercle (fig. 15).
- Pour nettoyer la soupape à flotteur, retirez le joint de la soupape à flotteur depuis l'intérieur du couvercle, puis retournez le couvercle pour que la soupape à flotteur puisse sortir du couvercle (fig. 16). Nettoyez le joint de la soupape à flotteur et la soupape à flotteur avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 17). Une fois qu'ils sont secs, replacez la soupape à flotteur sur le couvercle et remettez en place le joint de la soupape à flotteur (fig. 18). Assurez-vous que la soupape à flotteur est bien en place, elle doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.

### 3d. Nettoyez le boîtier de l'appareil

- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau (fig. 41).
- Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon sec.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 1. Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson

- Retirez la cuve de cuisson du corps de l'appareil.
- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Veuillez noter que le niveau d'aliments et de liquides ne doit jamais dépasser le repère de niveau maximal de la cuve (fig. 19).

- Lorsque vous cuisez des ingrédients qui se dilatent pendant la cuisson en mode sous pression, tels que des légumes déshydratés ou du riz, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de son niveau maximal.

### 2. Placez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil

- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson est propre et sec et retirez tout résidu d'aliments de la plaque chauffante (fig. 20).
- Placez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil (fig. 21).
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.


### 3. Fermez et verrouillez le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien positionné sur le couvercle (fig. 43).
- Saisissez la poignée du couvercle, placez le couvercle sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. 22).

### 4. Fixez la soupape de décompression

- Placez correctement la soupape de décompression sur le couvercle (fig. 23). Veuillez noter que la soupape de décompression restera un peu lâche, c'est normal.

### 5. Mise sous tension de l'appareil

- Déroulez complètement le câble d'alimentation et branchez-le sur le secteur (fig. 24).
- L'appareil émet un signal sonore, et l'écran clignote et affiche .

### 6. Sélectionnez et lancez un programme de cuisson

- Chaque programme a un temps de cuisson et une température par défaut et nécessite une position spécifique du couvercle. Consultez le tableau des programmes de cuisson :

## TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Icône du programme de cuisson	Nom du programme de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Durée réglable	Température par défaut	Température réglable	Pression par défaut	Départ différé de 10 min à 12 h	Maintenance au chaud jusqu'à 24 h	État du couvercle		
									Couvercle fermé et verrouillé	Couvercle fermé mais non verrouillé	Couvercle ouvert
	Mijoté	30 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Soupe	12 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Rissolé	20 min	de 1 min à 1 h	160°C	Oui, de 100°C à 160°C	Non	Non	Non			•
	Vapeur	10 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Gâteau	40 min	de 1 min à 2 h	160°C	Oui, de 100°C à 160°C	Non	Oui	Oui		•	
	Cuisson sous vide/à basse température	4 h	de 30 min à 12 h	85°C	Oui, de 55°C à 95°C	Non	Oui	Non		•	•
	Riz	8 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Yaourt et fermentation	8 h	de 30 min à 12 h	30°C	Oui, de 22°C à 40°C	Non	Non	Non	•	•	
	Porridge	15 min	de 1 min à 2 h	100°C	Non	Non	Oui	Oui	•		
	Mode Chef réglable	30 min	de 1 min à 4 h	80°C	Oui, de 70°C à 160°C	Non	Non	Oui	•	•	•

**Remarque :** Au cours de la cuisson, vous remarquerez peut-être une légère fuite de vapeur au niveau du couvercle, en particulier au niveau de la soupape de décompression. Cela est normal et survient lorsque la pression s'accumule.

Reportez-vous aux illustrations du Guide de démarrage rapide (de la fig. 25 à la fig. 36)














### Programme Mijoté

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Mijoté . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement et et le voyant de préchauffage s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse la soupape à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche et le voyant de maintien au chaud s'allume.
- Appuyez sur pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.














### Programme Soupe

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Soupe . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.







- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse la soupape à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.







### Programme Rissolé

- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Rissolé . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).

- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et laissez le couvercle ouvert pour les faire rissoler.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.








### Programme Vapeur


- Placez 150 ml d'eau (3/4 tasse) dans la cuve de cuisson, placez vos ingrédients dans le panier vapeur et placez le panier vapeur sur la cuve de cuisson. Fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Vapeur . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.





- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant le processus de cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse la soupape à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



## Programme Gâteau











- Placez la préparation dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle sans le verrouiller.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Gâteau . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran


affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.

- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.














## Programme sous vide/cuisson à basse température

- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Sous vide/cuisson à basse température . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .

- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



## Programme Riz












- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Riz . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse la valve à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



## Programme Yaourt et fermentation


Le programme Yaourt et fermentation peut être utilisé pour préparer du yaourt ou pour faire lever de la pâte à pain/pâtisserie.

- Lorsque vous préparez du yaourt, placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.











- Lorsque vous faites lever de la pâte, vous pouvez la pétrir directement dans la cuve, puis placer la cuve dans le corps de l'appareil et fermer le couvercle.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Yaourt et fermentation . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



## Programme Porridge




- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au programme Porridge . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.











- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



## Mode Chef réglable



- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle ou non, selon votre recette.
- Tournez le bouton d'utilisation principal vers la droite pour accéder au Mode Chef réglable . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour

augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).

- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
  - L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
  - Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
  - À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
  - Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
  - Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.
- \* **Suggestion pour réchauffer rapidement les plats :** réglez la température sur  $\geq 95$  C et faites cuire avec le couvercle fermé mais non verrouillé.


## 7. Utilisez la fonction de départ différé

Le départ différé peut être utile pour programmer l'appareil afin qu'il démarre la cuisson ultérieurement.

- Commencez par sélectionner un programme en suivant les étapes décrites ci-dessus dans la partie 6.
- Avant de lancer le programme sélectionné, appuyez sur . L'écran affiche la durée par défaut du départ différé.
- Réglez la durée souhaitée en tournant le bouton d'utilisation principal vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur . L'écran affiche le décompte du départ différé. À la fin de la durée programmée, l'appareil démarre automatiquement la cuisson.



## 8. Ouvrez le couvercle

- Ne pas ouvrir le couvercle si la valve à flotteur est relevée et si le voyant de sous-pression  est allumé.
- À la fin de la cuisson, vous pouvez libérer la pression de deux façons :

**Libération naturelle :** à la fin de la cuisson ou après l'arrêt du programme, l'appareil se refroidit automatiquement et la pression se libère naturellement. Avec cette libération naturelle, les aliments risquent de trop cuire en raison de la pression résiduelle dans la cuve. Pour arrêter immédiatement le processus de cuisson, utilisez la libération manuelle.

**Libération manuelle :** Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression, situé sur le dessus du couvercle. Cela prendra de quelques secondes à quelques minutes en fonction de la quantité d'aliments à l'intérieur de la cuve (fig. 31).

**AVERTISSEMENT : Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil. Éloignez votre visage et vos mains de la sortie de la vapeur (fig. 45).**

- Pour ouvrir le couvercle, positionnez votre bras parallèlement aux poignées latérales, saisissez la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle (fig. 32 et 33).

**AVERTISSEMENT : Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de la cuve de cuisson.**

## 9. Débranchez l'appareil

- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le nettoyer.

## 10. Nettoyez après utilisation

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.

- Pour les instructions de nettoyage, reportez-vous à la partie 3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme stipulé dans la section AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

## 11. Conseils d'entretien

- Pour assurer la durabilité de la cuve de cuisson au fil du temps, ne coupez pas les aliments à l'intérieur de la cuve.
- Utilisez les accessoires fournis. N'utilisez pas d'ustensile métallique car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve.
- Après utilisation, le joint d'étanchéité peut conserver l'odeur de votre plat. C'est normal ; le silicone a de petits pores qui s'ouvrent lorsqu'il est exposé à une température élevée et se ferment une fois que la température baisse. Pour éliminer l'odeur du joint d'étanchéité, vous pouvez :
  - Mettre l'anneau en silicone au lave-vaisselle
  - Ajouter 1 tasse de vinaigre, 1 tasse d'eau et 1 citron coupé en gros morceaux dans la cuve de cuisson et lancer un programme Vapeur pendant 2 minutes, puis laisser la vapeur se libérer naturellement.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est endommagé.

## GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Problème	Causes possibles	Solutions
Impossible d'ouvrir le couvercle	Ouverture impossible en raison de la pression dans la cuve de cuisson.	Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.
	La pression dans la cuve de cuisson est complètement libérée mais la valve à flotteur est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Veillez à ce que la pression se libère complètement en laissant l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>b. Poussez délicatement la valve à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture de la valve à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>c. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement la valve à flotteur.</p>
Impossible de fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Positionnez correctement le joint d'étanchéité.
	La cuve de cuisson contient des ingrédients chauds qui génèrent de la vapeur.	Attendez que les ingrédients de la cuve de cuisson refroidissent avant de refermer le couvercle.
	La valve à flotteur est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Poussez doucement la valve à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture de la valve à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>b. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement la valve à flotteur.</p>
	Le positionnement et/ou le sens de fermeture du couvercle est incorrect.	Fermez le couvercle dans le bon sens, conformément à la notice d'utilisation.
Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve de cuisson reste attachée au couvercle.	Le joint d'étanchéité a créé un effet d'aspiration.	La cuve de cuisson va se libérer d'elle-même du couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

Problème	Causes possibles	Solutions
Libération intense de la pression par la soupape de décompression.	La pression interne dépasse la pression de service ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyer soigneusement la soupape de décompression, la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe toujours de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	La soupape de décompression n'est pas correctement positionnée.	Tournez/appuyez avec précaution sur la soupape de décompression pour la mettre en place. Faites attention à la vapeur brûlante. Placez-vous de façon sécurisée et portez des gants de cuisine.
	Une commande de pression défectueuse a entraîné une libération de la pression.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Libération de pression continue par la valve à flotteur.	La pression interne dépasse la pression de service ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyer soigneusement la soupape de décompression la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe toujours de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	Résidus dans la soupape à flotteur.	<p>a. Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.</p> <p>b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de relancer la cuisson.</p>
	La soupape à flotteur est bloquée.	<p>a. Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.</p> <p>b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de relancer la cuisson.</p>

Problème	Causes possibles	Solutions
Fuite de vapeur au niveau du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est sale.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou le rebord de la cuve de cuisson est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Les aliments ne sont pas cuits	Le rapport ingrédients solides/ liquides est incorrect.	Réessayez en suivant précisément les quantités de la recette.
	Aucune électricité n'arrive dans l'alimentation.	Vérifiez votre circuit électrique domestique.
E0 est affiché sur l'écran numérique.	Le pressostat est défectueux.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
E1 est affiché sur l'écran numérique.	Le capteur de température est défectueux.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
E2 est affiché sur l'écran numérique.	Le couvercle n'est pas correctement positionné pour votre programme de cuisson. Chaque programme nécessite une position spécifique du couvercle.	Vérifiez et réglez le positionnement du couvercle requis par votre programme de cuisson. Reportez-vous au tableau des programmes de cuisson de la partie 6 de ce manuel. Redémarrez votre programme une fois le couvercle correctement positionné. Si le problème persiste, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.

## BEDANKT VOOR HET KIEZEN VAN MOULINEX

### **Welkom in de wereld van snel en heerlijk koken!**

Met Turbo Cuisine hebben we de uitdaging aangegrepen om de pan opnieuw uit te vinden: Makkelijker. Smakelijker. Gewoon beter!

NL

Turbo Cuisine is ontworpen volgens dit principe, waardoor u tijd bespaart en in een handomdraai zelf heerlijke maaltijden bereidt.

Nogmaals bedankt dat u ons in uw keuken hebt verwelkomd. Laten we samen koken!

## INHOUD

Snelstartgids in afbeeldingen.....	4
Bij Moulinex gaat veiligheid boven alles .....	39
Alle onderdelen van uw product .....	47
Het bedieningspaneel leren kennen.....	48
Instructies voor gebruik en reiniging.....	49
Probleemoplossing .....	65
Moulinex Internationale garantiebe palingen.....	285

## BIJ MOULINEX GAAT VEILIGHEID BOVEN ALLES

Veiligheid is onze hoogste prioriteit. Wij ontwerpen en produceren ons product volgens hoge veiligheids- en technologische normen. Zoals bij elk elektrisch apparaat zijn er echter enkele potentiële risico's. Daarom verzoeken wij u om voorzichtig te zijn en u aan de volgende instructies te houden.

NL

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Neem de tijd om alle volgende instructies zorgvuldig door te lezen en bewaar deze voor toekomstig gebruik.**

- Onjuist gebruik van het apparaat en de accessoires kan het apparaat beschadigen en tot verwondingen leiden.
- Het apparaat kookt voedsel onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden door stoom veroorzaken.
- Voor uw veiligheid voldoet dit product aan alle toepasselijke normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, voedselcontactmaterialen, milieu etc.).
- De warmtebron die nodig is voor het koken zit in het apparaat.

### 1. Waar kan ik het apparaat veilig gebruiken?

- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
  - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;

- gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
- gebruik in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven of op een hete kookplaat. Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of brandbare voorwerpen.
- Gebruik op een vlak en stabiel, hittebestendig werkblad, uit de buurt van waterspatten.

## 2. Wie kan het apparaat veilig gebruiken?

- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.

## 3. Veilig gebruik - algemeen

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik het apparaat niet om voedsel in olie te frituren. Alleen aanbruinen is toegestaan.

- Gebruik de snelkookpan niet in de snelkookmodus voor het frituren van voedsel.
- Om te voorkomen dat er voedsel uit de pan komt wanneer u deeggerechten bereidt, schudt u de pan voorzichtig voordat u het deksel opent.
- Dit apparaat is geen sterilisator. Gebruik het niet om potten te steriliseren.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Gebruik altijd de twee handgrepen op de behuizing van het apparaat om het apparaat te dragen. Draag ovenhandschoenen als het apparaat heet is. Voor meer veiligheid, zorg er voor dat het deksel vergrendeld is voordat u het apparaat verplaatst.
- De bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat moeten rechtstreeks contact met elkaar maken. Verwijder eventuele voorwerpen of etensresten tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat. Dit kan de prestaties beïnvloeden.
- Houd er rekening mee dat bepaalde soorten voedsel, zoals appelmoes, cranberry's, rabarber, parelgerst, havermout of andere granen, spliterwten, noedels of pasta kunnen schuimen en spatten en de ventielen kunnen verstoppem. Wees voorzichtig bij het bereiden van dit type voedsel en reinig de ventielen grondig na gebruik.
- Houd er rekening mee dat sommige recepten met melk kunnen schuimen of overstromen en de ventielen kunnen verstoppem. Wees voorzichtig bij het bereiden van deze recepten en reinig de ventielen grondig na gebruik.
- Bij het koken van vlees met een buitenste huidlaag (zoals rundertong), kan deze opzwellen door de druk in de pan. Na het koken mag u de huid niet doorprikken als deze

gezwollen lijkt: u kunt brandwonden oplopen. Prik de huid door voorafgaand aan de bereiding.

- Gebruik het apparaat niet onder druk zonder water toe te voegen. Dit kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet leeg, zonder de binnenpan of zonder ingrediënten in de binnenpan. Dit kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.
- Vul het apparaat niet zonder de binnenpan.
- Let op: mors geen vloeistof op de stekker.
- Verwarm de binnenpan niet met een andere warmtebron dan de verwarmingsplaat van het apparaat en gebruik geen andere binnenpan. Gebruik de binnenpan niet met andere apparaten.
- Gebruik de binnenpan ALLEEN in het apparaat. Gebruik de binnenpan niet om op een fornuis, in de oven enz. te koken.
- Gebruik een kunststof of houten lepel om schade aan de antiaanbaklaag van de binnenpan te voorkomen. Snijd voedsel niet rechtstreeks in de binnenpan.
- Raak de ventielen niet aan, behalve tijdens het schoonmaken en onderhouden van het apparaat volgens de instructies.
- Plaats geen vreemde voorwerpen in de ventielen en de drukregelaar. Vervang het ventiel niet.
- Controleer regelmatig de kanalen in de ventielen waardoor stoom kan ontsnappen om er zeker van te zijn dat ze niet verstopt zijn.
- Gebruik geen doek of iets anders tussen het deksel en de behuizing om het deksel op een kier te laten. Dit kan de afsluitring permanent beschadigen.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat deze niet in contact komen met hete oppervlakken.

#### 4. Veilig gebruik - voor het koken

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of het veiligheidsventiel en het drukventiel schoon zijn.
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de afsluitring goed op het deksel is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat altijd schoon zijn. Zorg ervoor dat het centrale deel van de verwarmingsplaat mobiel is.
- Vul het apparaat niet verder dan de MAX-aanduiding op de binnenpan.
- Volg de aanbevelingen voor de hoeveelheid voedsel en water op om te voorkomen dat uw bereiding overkookt. Dit kan schade aan uw apparaat en verwondingen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat u het apparaat onder druk brengt.

#### 5. Veilig gebruik - tijdens het koken

- Probeer het deksel niet te openen voordat de druk voldoende is afgenomen. Probeer het deksel niet te openen voordat het veiligheidsventiel is gezakt.
- Forceer nooit het deksel van het apparaat.
- Tijdens het koken en de uitstoot van stoom aan het einde van de kooktijd, geeft het apparaat warmte en stoom af. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het apparaat om brandwonden te voorkomen. Raak het deksel niet aan tijdens het koken.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het onder druk staat. Gebruik de handgrepen wanneer u het apparaat verplaatst en draag indien nodig ovenhandschoenen. Til

het apparaat niet op aan de dekselknop.

- Verwijder de binnenpan niet terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Pas in de aanbruinmodus op voor spatten wanneer u voedsel of ingrediënten in de hete pan doet, dit kan brandwonden veroorzaken.

## 6. Veilig gebruik - na het koken

- Houd het deksel altijd vast aan de dekselknop wanneer u deze opent. Plaats uw arm parallel aan de zijhandgrepen. Er kan kokend water tussen de afsluitring en het deksel achterblijven en dit kan brandwonden veroorzaken.
- Pas ook op voor de stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel opent, dit kan brandwonden veroorzaken. Open het deksel eerst een klein beetje om de stoom voorzichtig te laten ontsnappen.
- Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan. Na gebruik kan het oppervlak van de verwarmingsplaat maximaal 2 uur heet blijven.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer buiten gebruik of voor reiniging. Laat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.

## 7. Veilig gebruik - reiniging

- Veeg de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat na elk gebruik schoon.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Raadpleeg de instructies voor de reiniging van uw apparaat. U kunt de binnenpan en het deksel schoonmaken met warm water en zeep. Doe ze niet in de vaatwasmachine. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek.

## 8. Wat te doen in geval van schade?

- Het product kan alleen worden gerepareerd door geautoriseerd personeel in een erkend servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel of stekker, of wanneer het apparaat niet naar behoren werkt of beschadigd is. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen. Vervang de meegeleverde stroomkabel niet door een andere kabel.
- Beschadig de afsluitring niet. Laat deze vervangen door een erkend servicecentrum wanneer deze beschadigd is.
- Vervang de afsluitring om de 2 jaar, of eerder als u ziet dat de ring versleten is of moet worden vervangen.
- Gebruik uitsluitend de juiste reserveonderdelen voor uw model. Dit is met name belangrijk voor de afsluitring en de binnenpan.
- Gebruik uitsluitend reserveonderdelen die worden verkocht in een erkend servicecentrum.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik geen andere pannen in het apparaat in plaats van de meegeleverde binnenpan. Vervang de binnenpan alleen door een origineel reserveonderdeel dat geschikt is voor dit product.
- In overeenstemming met de geldende voorschriften moet het apparaat onbruikbaar worden gemaakt voordat u het weggooit als u het niet meer nodig hebt (door de stekker uit het stopcontact te halen en de stroomkabel af te knippen).



## Wees vriendelijk voor het milieu !

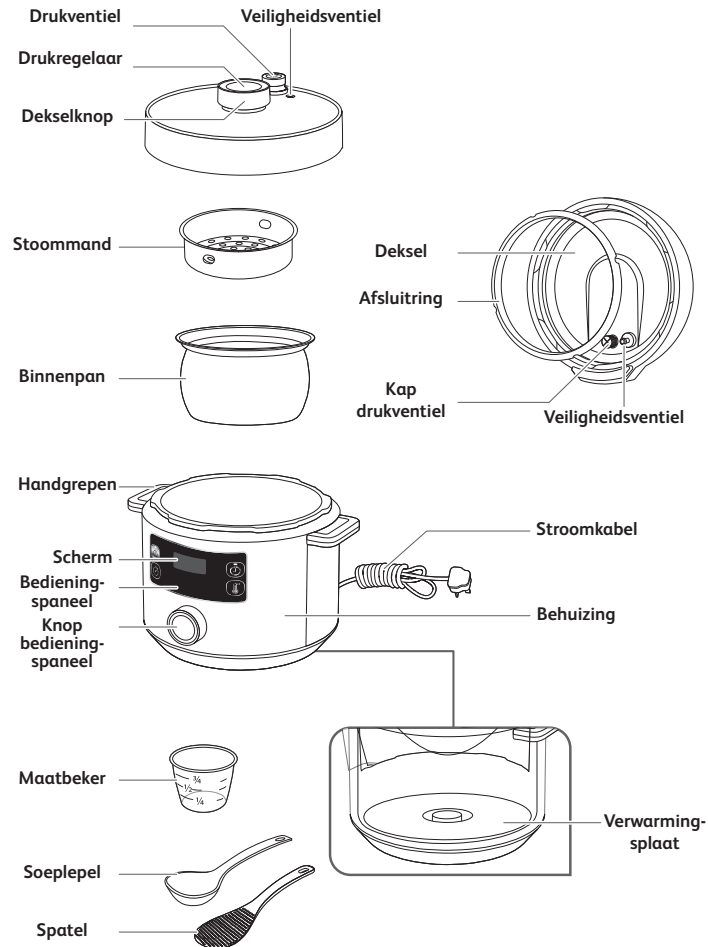


- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

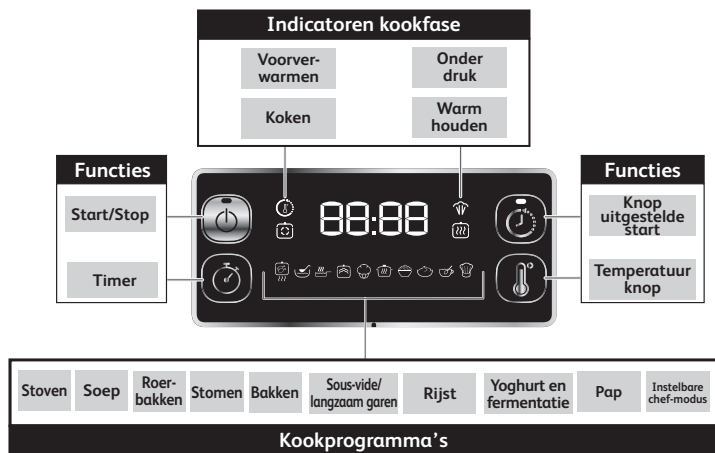
## 9. Wanneer is de garantie van toepassing?

- De garantie dekt geen abnormale slijtage van de binnenpan.
- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Elk gebruik dat niet voldoet aan deze instructies ontslaat de fabrikant van enige aansprakelijkheid en maakt de garantie ongeldig.
- In het geval van bedrijfsmatig of oneigenlijk gebruik of de niet-naleving van de instructies zal de fabrikant alle verantwoordelijkheid afwijzen en zal de garantie niet gelden.

## ALLE ONDERDELEN VAN UW PRODUCT



## HET BEDIENINGSPANEEL LEREN KENNEN



## STATUSBERICHTEN

HEHO

Welkomstbericht wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

01:30

Tijdweergave. In dit voorbeeld: 1 uur en 30 minuten.

114C

Temperatuurweergave. In dit voorbeeld: 114 graden Celsius.

AUTO

Geeft aan dat het programma een standaard automatische temperatuur-/tijdstelling heeft. Deze kan niet worden gewijzigd.

00:00

Geeft aan dat de temperatuur stijgt tijdens de voorverwarmingsfase.

HEHE

Geeft aan dat het apparaat wordt voorverwarmd.

HEAD

Geeft aan dat het programma is voltooid.

HOHE

Geeft aan dat het apparaat in de warmhoudfase staat.

SEOP

Geeft aan dat het programma is onderbroken.

88:88

Geeft aan dat het apparaat in de stand-bymodus staat.

## INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN REINIGING

Bekijk de afbeeldingen aangeduid als (afb. X) in het gedeelte Snelstartgids.

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

#### 1. Verwijder de verpakking

- Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Verwijder reclamestickers (indien van toepassing) van uw apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

#### 2. Open het deksel

- Om het deksel te openen, neem de dekselknop vast, draai deze linksom en til het deksel omhoog (afb. 1 en 2).

**Opmerking:** Als u het deksel optilt, kan het gebeuren dat de binnenpan aan het deksel blijft zitten. Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Verwijder alle beschermende materialen en accessoires die zich in het apparaat bevinden (afb. 3).

#### 3. Maak alle onderdelen van het apparaat schoon

##### 3a. Maak het deksel, de binnenpan en de accessoires schoon

- Maak het deksel, de binnenpan en de accessoires schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 4).
- Droog het deksel, de binnenpan en de accessoires af (afb. 5)
- Gebruik geen schuurspoons om de binnenpan schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag van de binnenpan kan beschadigen (afb. 40).

- Dompel het apparaat niet in water (afb. 41).
- Als u het apparaat per ongeluk in water dompelt of water op de verwarmingsplaat morst, breng het apparaat dan ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
- Doe het deksel en de binnenpan niet in de vaatwasmachine (afb. 42).
- Alleen de accessoires: soeplepel, spatel, maatbeker en stoommand zijn vaatwasmachinebestendig.

### 3b. Reinig de afsluitring

- Verwijder de afsluitring van het deksel en maak deze schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 7 en 8).
- Droog de ring grondig af.
- Plaats de afsluitring op het deksel en druk de ring op zijn plaats (afb. 9). Druk stevig omlaag om ervoor te zorgen dat de afsluitring niet plooit en stevig vast zit op het deksel.
- Als u het deksel te snel opent nadat u de afsluitring op het deksel hebt geplaatst, kan het gebeuren dat de binnenpan aan het deksel blijft zitten (afb. 37 en 38). Wacht enkele seconden tot de pan loskomt van het deksel (afb. 39).

**Opmerking:** Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

**WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat nooit zonder de afsluitring (afb. 44)

### 3c. Reinig de ventielen

- Om het drukventiel te reinigen, verwijdert u het drukventiel van het pijpje boven op het deksel (afb. 10). Maak schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 11). Als het ventiel droog is, controleer dan of de binnenkant van het pijpje schoon is voordat u het drukventiel weer terugplaatst op het pijpje boven op het deksel (afb. 12). Zorg ervoor dat het drukventiel goed is geplaatst, dit moet omhoog en omlaag kunnen bewegen.
- Om de kap van het drukventiel te reinigen, schroeft u de kap aan de binnenkant van het deksel los (afb. 13). Maak schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 14). Als de kap droog is, controleer dan of de binnenkant van het pijpje schoon is voordat u de kap van het drukventiel weer vastdraait aan de binnenkant van het deksel (afb. 15).
- Om het veiligheidsventiel te reinigen, verwijdert u de afdichting van het veiligheidsventiel aan de binnenkant van het deksel en draait u het deksel om zodat het veiligheidsventiel uit het deksel kan komen (afb. 16). Reinig de afdichting van het veiligheidsventiel en het veiligheidsventiel met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 17). Plaats het veiligheidsventiel na het drogen weer op het deksel en plaats de afdichting van het veiligheidsventiel terug op zijn plaats (afb. 18). Zorg ervoor dat het veiligheidsventiel goed is geplaatst, dit moet omhoog en omlaag kunnen bewegen.

### 3d. Maak de behuizing van het apparaat schoon

- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dompel het apparaat niet in water (afb. 41).
- Veeg de verwarmingsplaat schoon met een droge doek.

## GEbruIKSINSTRUCTIES

### 1. Doe de ingrediënten in de binnenpan

- Verwijder de binnenpan uit de behuizing.
- Doe ingrediënten in de binnenpan.
- Het niveau van voedsel en vloeistoffen mag nooit hoger zijn dan het MAX-niveau op de binnenpan (afb. 19).
- Vul de pan maximaal tot de helft van het maximumniveau, wanneer u in de snelkookmodus voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, zoals gedroogde groenten of rijst.

### 2. Plaats de binnenpan in de behuizing

- Zorg ervoor dat de bodem van de binnenpan schoon en droog is en verwijder voedselresten van de verwarmingsplaat (afb. 20).
- Plaats de binnenpan in de behuizing (afb. 21).
- Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpan.


### 3. Sluit en vergrendel het deksel

- Controleer of de afsluiting goed op het deksel is geplaatst (afb. 43).
- Pak de dekselknop vast, plaats het deksel op het apparaat en draai rechtsonder om te vergrendelen (afb. 22).

### 4. Bevestig het drukventiel

- Plaats het drukventiel op de juiste manier op het deksel (afb. 23). Let op: het ventiel blijft een beetje los zitten, dit is normaal.











### 5. Zet het apparaat aan

- Wikkel de stroomkabel volledig af en steek de stekker in het stopcontact (afb. 24).
- Het apparaat laat een piepton horen, het scherm knippert en toont .

### 6. Selecteer en start een kookprogramma

- Elk programma heeft een standaardtijd en -temperatuur en vereist een specifieke dekselpositie. Zie hiervoor de tabel met kookprogramma's:

## TABEL KOOKPROGRAMMA'S













Pictogram kookprogramma	Naam kookprogramma	Standaard kooktijd	Instelbare tijd	Standaardtemperatuur	Instelbare temperatuur	Standaarddruk	Uitgestelde start van 10min tot 12uur	Warm houden tot max. 24uur	Status deksel		
									Deksel gesloten en vergrendeld	Deksel gesloten maar niet vergrendeld	Deksel open
	Stoven	30 min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Soep	12min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Roerbakken	20min	Van 1 min tot 1 uur	160C	Ja van 100C tot 160C	Nee	Nee	Nee			•
	Stomen	10min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Bakken	40min	Van 1 min tot 2 uur	160C	Ja van 100C tot 160C	Nee	Ja	Ja		•	
	Sous-vide/langzaam garen	4h	Van 30min tot 12uur	85C	Ja van 55C tot 95C	Nee	Ja	Nee		•	•
	Rijst	8min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Yoghurt en fermentatie	8h	Van 30min tot 12uur	30C	Ja van 22C tot 40C	Nee	Nee	Nee	•	•	
	Pap	15min	Van 1 min tot 2 uur	100C	Nee	Nee	Ja	Ja	•		
	Instelbare chef-modus	30min	Van 1min tot 4uur	80C	Ja van 70C tot 160C	Nee	Nee	Ja	•	•	•

**Opmerking:** Tijdens het koken kan er beperkt stoom uit het deksel lekken, vooral uit het drukventiel. Dit is normaal en treedt op wanneer er druk wordt opgebouwd.

Bekijk de afbeeldingen in de Snelstartgids (Van afb. 25 tot afb. 36)















## Stoopprogramma

- Doe de ingrediënten in de pan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het stoofprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.





## Soepprogramma










- Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het soepprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.

- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.















## Roerbakprogramma

- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het roerbakprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.





- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Doe de ingrediënten in de binnenpan en houd het deksel open om te roerbakken.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.









## Stoomprogramma

- Vul de binnenpan met 150 ml water (driekwart kopje), doe de ingrediënten in de stoommand en plaats de stoommand op de binnenpan. Sluit en vergrendel het deksel volledig.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het stoomprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.









- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.




## Bakprogramma

- Plaats de bereiding in de pan en sluit de pan, maar vergrendel het deksel niet.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het bakprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.

- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.










### Sous-vide-/langzaam garen-programma

- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het sous-vide-/langzaam garen-programma te gaan . Op het scherm wordt de standaardkooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.

- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.




### Rijstprogramma

Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.

- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het rijstprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.

## Programma yoghurt en fermentatie


Gebruik het programma yoghurt en fermentatie om yoghurt te maken of deeg voor brood/gebak te laten rijzen.

- Plaats bij het maken van yoghurt de ingrediënten in de binnenpan en sluit het deksel.
- Om deeg te laten rijzen, kunt u het deeg rechtstreeks in de binnenpan kneden en vervolgens de pan in de behuizing plaatsen en het deksel sluiten.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het programma yoghurt en fermentatie  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.











## Pap-programma

- Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het pap-programma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.

## Instelbare chef-modus


- Plaats de ingrediënten in de binnenpan en sluit het deksel wel of niet, afhankelijk van uw recept.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar de instelbare chef-modus  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.




- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
  - Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
  - Druk op  om het kookprogramma te starten.
  - Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
  - Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
  - Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
  - Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
  - Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.
- \* **Suggestie voor het snel opwarmen van gerechten:** stel de temperatuur in op  $> 95 \text{ }^\circ\text{C}$  en kook met het deksel gesloten maar ontgrendeld.


## 7. Gebruik de uitgestelde startfunctie

Met een uitgestelde start kunt u handig het apparaat vooraf instellen zodat het later gaat koken.

- Selecteer eerst een programma door de stappen uit te voeren die hierboven in deel 6 zijn beschreven.
- Druk op  voordat u het geselecteerde programma start. Op het scherm wordt de standaardtijd voor uitgestelde start weergegeven.

- Stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op . Op het scherm wordt de tijd tot de uitgestelde start weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, begint het apparaat automatisch met koken.

## 8. Open het deksel

- Probeer het deksel niet te openen als het veiligheidsventiel omhoog staat en als het indicatielampje 'onder druk'  brandt.
- Aan het einde van de bereiding kan de stoom op 2 verschillende manieren worden uitgestoten:

**Natuurlijk uitstoten:** Aan het einde van de bereiding of na het stoppen van het programma zal het apparaat uit zichzelf afkoelen en zal de stoom op natuurlijke wijze ontsnappen. Bij het natuurlijk uitstoten kan het voedsel te gaar worden door de resterende druk in de pan. Gebruik handmatig uitstoten om het kookproces onmiddellijk te stoppen.

**Handmatig uitstoten:** Druk de drukregelaar boven op het deksel continu in. Het duurt enkele seconden tot een paar minuten, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de pan (afb. 31).

**WAARSCHUWING: Pas op voor de hete stoom die uit het apparaat komt. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom (afb. 45).**

- Om het deksel te openen, plaats uw arm parallel aan de handgrepen, neem de dekselknop vast, draai deze linksom en til het deksel omhoog (afb. 32 en 33).

**WAARSCHUWING: Pas op voor de hete stoom die uit de pan komt.**

## 9. Haal de stekker uit het stopcontact

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

## 10. Reinig na gebruik

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Zie deel 3 voor reinigingsinstructies. Maak alle onderdelen van het apparaat schoon zoals beschreven in het gedeelte VOOR HET EERSTE GEBRUIK.

## 11. Onderhoudstips

- Om ervoor te zorgen dat deze langer in goede staat blijft, wordt het aangeraden geen voedsel te snijden in de binnenpan.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Gebruik geen metalen keukengerij, hiermee kunt u de antiaanbaklaag van de binnenpan beschadigen.
- Na gebruik kan de afsluitring de geur van uw gerecht behouden. Dit is normaal, siliconen hebben kleine poriën die open gaan bij blootstelling aan hoge temperaturen en weer sluiten wanneer de temperatuur daalt. U kunt de geur van de afsluitring als volgt verwijderen:
  - Plaats de siliconen ring in de vaatwasmachine
  - Doe 1 kopje azijn, 1 kopje water en 1 in grote stukken gesneden citroen in de pan en start een stoomprogramma van 2 minuten. Laat de stoom vervolgens op natuurlijke wijze uitstoten.
- Vervang de afsluitring om de 2 jaar of eerder in geval van beschadiging.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Het deksel gaat niet open	Kan niet worden geopend vanwege druk in de pan.	Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.
	De druk in de pan is volledig verdwenen, maar het veiligheidsventiel zit vast omdat het te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat de druk volledig verdwenen is door het apparaat ten minste 2 uur te laten afkoelen.</li> <li>Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.</li> <li>Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.</li> </ol>
Het deksel gaat niet dicht	De afsluitring is niet goed aangebracht.	Breng de afsluitring goed aan.
	De pan bevat warme ingrediënten die stoom genereren.	Wacht tot de ingrediënten in de pan zijn afgekoeld voordat u het deksel weer sluit.
	Het veiligheidsventiel zit vast omdat deze te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.</li> <li>Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.</li> </ol>
Wanneer u het deksel opent, blijft de binnenpan aan het deksel bevestigd.	Positie en/of richting waarin het deksel is gesloten, is onjuist.	Sluit het deksel in de juiste richting volgens de instructies.
	De afsluitring zorgt voor een aanzuigende werking.	De binnenpan komt vanzelf los van het deksel. Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Hevige uitstoot van stoom vanuit het drukventiel.	De binnendruk is hoger dan de werkdruk of de binnendruk is hoger dan de veiligheidsdruk.	Reinig het drukventiel, de vlotter en het deksel grondig. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor een inspectie, reparatie of afstelling door een geautoriseerd persoon, als er stoom uit de vlotter blijft komen.
	Het drukventiel is niet goed geplaatst.	Draai/druk voorzichtig op het drukventiel om deze op zijn plaats te laten vallen. Pas op voor de hete stoom. Ga op een veilige plek staan en draag ovenhandschoenen.
	Een defecte drukregeling resulteerde in de uitstoot van stoom.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Constante uitstoot van stoom vanuit het veiligheidsventiel.	De binnendruk is hoger dan de werkdruk of de binnendruk is hoger dan de veiligheidsdruk.	Reinig het drukventiel, de vlotter en het deksel grondig. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor een inspectie, reparatie of afstelling door een geautoriseerd persoon, als er stoom uit de vlotter blijft komen.
	Residu in het veiligheidsventiel.	<p>a. Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.</p> <p>b. Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen.</p> <p>c. Reinig en droog het veiligheidsventiel voordat u het koken opnieuw start.</p>
	Het veiligheidsventiel zit vast.	<p>a. Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.</p> <p>b. Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen.</p> <p>c. Reinig en droog het veiligheidsventiel voordat u het koken opnieuw start.</p>

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Er lekt stoom uit het deksel.	De afsluitring is niet goed aangebracht.	Verwijder de afsluitring, reinig deze en breng weer aan op de juiste plek.
	De afsluitring is vuil.	Verwijder de afsluitring, reinig deze en breng weer aan op de juiste plek.
	De afsluitring is beschadigd of de rand van de pan is beschadigd.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
De etenswaren zijn niet gekookt	De verhouding vaste/vloeibare ingrediënten is onjuist.	Probeer het opnieuw door de hoeveelheden van het recept precies te volgen.
	Er komt geen elektriciteit uit de stroomvoorziening.	Controleer de stroomvoorziening van uw woning.
Het digitale scherm geeft E0 aan.	De drukschakelaar is defect.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Het digitale scherm geeft E1 aan.	De temperatuursensor is defect.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Het digitale scherm geeft E2 aan.	De positie van het deksel komt niet overeen met uw kookprogramma. Voor elk programma is een specifieke dekselpositie vereist.	Controleer de dekselpositie die past bij uw kookprogramma en plaats het deksel in de juiste positie. Raadpleeg de tabel met kookprogramma's in deel 6 van deze handleiding. Start uw programma opnieuw zodra het deksel goed is geplaatst. Als het probleem zich blijft voordoen, stuur het apparaat dan ter reparatie naar een erkend servicecentrum.

## GRAZIE PER AVER SCELTO MOULINEX

### **Benvenuto nel mondo della cucina veloce e deliziosa!**

Con Turbo Cuisine, abbiamo raccolto la sfida di reinventare i piatti: Più facili. Più gustosi. Semplicemente migliori!

Progettato con questo principio guida, Turbo Cuisine consente di risparmiare tempo e cucinare deliziosi piatti fatti in casa in modo totalmente semplice e pratico.

Grazie ancora per averci accolto nella tua cucina.

Ora cuciniamo insieme!

## SOMMARIO

Guida rapida in immagini .....	4
Moulinex consiglia la sicurezza prima di tutto.....	70
Tutte le parti del prodotto.....	78
Acquisire familiarità con il pannello di controllo .....	79
Guida all'uso e alla pulizia .....	80
Guida alla risoluzione dei problemi tecnici .....	94
Garanzia internazionale limitata Moulinex .....	285

La sicurezza è la nostra priorità numero uno. Progettiamo e realizziamo i nostri prodotti con elevati standard tecnologici e di sicurezza. Tuttavia, poiché per qualsiasi apparecchio elettrico esistono alcuni rischi potenziali, invitiamo a prestare un certo livello di attenzione e ad attenersi alle seguenti istruzioni.

## **ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA**

**Leggere attentamente tutte le seguenti istruzioni e conservarle per riferimento futuro.**

- L'uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori può danneggiare l'apparecchio e provocare lesioni.
- L'apparecchio cuoce a pressione gli alimenti. Un uso non corretto può causare il rischio di ustioni dovute al vapore.
- Per garantire la massima sicurezza, questo prodotto è conforme agli standard e alle normative applicabili (direttiva sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, normative sui materiali a contatto con gli alimenti, protezione ambientale, ecc.)
- La fonte di calore necessaria per la cottura è inclusa nell'apparecchio.

### **1. Dove utilizzare il prodotto in modo sicuro?**

- Usare solo in ambienti interni.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico. Non è destinato a essere utilizzato nelle seguenti applicazioni, per le quali la garanzia non è valida:
  - aree di cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- agriturismi;
- camere riservate ai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

- Non posizionare l'apparecchio in un forno riscaldato o su un piano cottura caldo. Non posizionare l'apparecchio vicino a una fiamma viva o a oggetti infiammabili.
- Utilizzare su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua.

**IT**

### **2. Chi può utilizzare il prodotto in modo sicuro?**

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi correlati.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

### 3. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – uso generale?

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere alimenti nell'olio. È consentita solo la rosolatura.
- Non utilizzare la pentola a pressione in modalità pressione per friggere alimenti.
- Quando si cuociono alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare l'espulsione del cibo.
- Questo apparecchio non è uno sterilizzatore. Non utilizzarlo per sterilizzare vasetti.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Per trasportare l'apparecchio, utilizzare sempre le due maniglie laterali presenti sull'alloggiamento dell'apparecchio. Se l'apparecchio è caldo, indossare guanti da forno. Per una maggiore sicurezza, assicurarsi che il coperchio sia bloccato prima di trasportare l'apparecchio.
- Il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante devono essere a contatto diretto. Rimuovere eventuali oggetti o residui di cibo presenti tra il recipiente per la cottura e la piastra riscaldante, in quanto potrebbero compromettere le prestazioni.
- Tenere presente che alcuni tipi di alimenti, quali purea di mela, mirtilli rossi, rabarbaro, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliolini o pasta possono produrre schiuma, spuma e spruzzi che ostruiscono le valvole. Prestare attenzione durante la cottura di questi tipi di alimenti e dopo l'uso pulire accuratamente le valvole.

- Tenere presente che alcune ricette che includono il latte possono formare schiuma, spuma, traboccare e ostruire le valvole. Prestare attenzione durante la preparazione di queste ricette e dopo l'uso pulire accuratamente le valvole.
- Dopo aver cotto carni con uno strato esterno di pelle (come la lingua di bue), che potrebbe gonfiarsi con l'effetto della pressione, non perforare la pelle se appare gonfia: ciò potrebbe causare ustioni. Forarla prima della cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio vuoto, senza il recipiente per la cottura o senza ingredienti all'interno del recipiente stesso. Ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pressione senza l'aggiunta di acqua. Ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non riempire l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.
- Attenzione: non versare liquidi sulla spina.
- Non riscaldare il recipiente per la cottura con fonti di calore diverse dalla piastra riscaldante dell'apparecchio e non utilizzare altri recipienti. Non utilizzare il recipiente per la cottura con altri apparecchi.
- Utilizzare il recipiente per la cottura SOLO nell'apparecchio. Non usarlo per cuocere su piani cottura, nel forno e così via.
- Utilizzare un cucchiaino di plastica o di legno per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente per la cottura. Non tagliare il cibo direttamente nel recipiente per la cottura.
- Non toccare le valvole, tranne durante la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio in base alle istruzioni fornite.

- Non collocare corpi estranei nelle valvole e nel pulsante di rilascio della pressione. Non sostituire la valvola.
- Controllare regolarmente i condotti nelle valvole che consentono la fuoriuscita di vapore per assicurarsi che non siano ostruiti.
- Non utilizzare un panno o altri oggetti tra il coperchio e l'alloggiamento per lasciare il coperchio socchiuso. Ciò può danneggiare in modo permanente la guarnizione di tenuta.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o della superficie di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.

#### **4. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – prima della cottura?**

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la valvola a galleggiante e la valvola di limitazione della pressione siano pulite.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la guarnizione di tenuta sia stata installata correttamente sul coperchio.
- Assicurarsi che il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante siano sempre puliti. Assicurarsi che la parte centrale della piastra riscaldante sia mobile.
- Non riempire l'apparecchio oltre il contrassegno MAX sul recipiente per la cottura.
- Attenersi ai consigli sul volume di cibo e acqua per evitare il rischio di traboccamenti da ebollizione, che possono danneggiare l'apparecchio e causare lesioni.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo in pressione.

#### **5. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – durante la cottura?**

- Non tentare di aprire il coperchio finché la pressione non è sufficientemente diminuita. Non tentare di aprire il coperchio finché la valvola a galleggiante non si è abbassata.
- Non forzare mai l'apparecchio per aprirlo.
- Durante la cottura e il rilascio del vapore al termine della cottura, l'apparecchio rilascia calore e vapore. Tenere il viso e le mani lontano dall'apparecchio per evitare ustioni. Non toccare il coperchio durante la cottura.
- Non spostare l'apparecchio quando è in pressione. Utilizzare le maniglie per spostarlo e, se necessario, indossare guanti da forno. Non utilizzare la manopola del coperchio per sollevare l'apparecchio.
- Non rimuovere il recipiente per la cottura mentre l'apparecchio è in funzione.
- In modalità rosolatura, prestare attenzione ai rischi di ustioni causati da schizzi quando si aggiungono alimenti o ingredienti nel recipiente per la cottura caldo.

#### **6. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – dopo la cottura?**

- Quando si apre il coperchio, afferrarlo sempre per l'apposita manopola. Posizionare il braccio parallelamente alle maniglie laterali. L'acqua bollente potrebbe rimanere intrappolata tra la guarnizione di tenuta e il coperchio e causare ustioni.
- Fare attenzione anche al rischio di ustioni dovute al vapore che fuoriesce dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Aprire leggermente il coperchio per consentire al vapore di fuoriuscire delicatamente.

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Dopo l'uso, la superficie della piastra riscaldante può rimanere calda fino a 2 ore.
- Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di installare o rimuovere le parti.

## 7. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – pulizia?

- Pulire il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante dopo ogni utilizzo.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Per la pulizia dell'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni per l'uso. È possibile lavare il recipiente per la cottura e il coperchio in acqua calda e sapone, non metterli in lavastoviglie. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido.

## 8. Cosa fare in caso di danni?

- Solo le persone autorizzate in un centro di assistenza autorizzato possono eseguire la riparazione del prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni presenti sul cavo di alimentazione o sulla spina oppure in caso di malfunzionamenti o danni di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per eventuali revisioni, riparazioni o regolazioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato per evitare pericoli. Non sostituire il cavo di alimentazione fornito con altri cavi.
- Non danneggiare la guarnizione di tenuta. In caso di danni, richiedere la sostituzione presso un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire la guarnizione di tenuta ogni 2 anni, o prima se si nota che la guarnizione è usurata o deve essere sostituita.

- Utilizzare solo le parti di ricambio appropriate per il modello in uso. Ciò è particolarmente importante per la guarnizione di tenuta e il recipiente per la cottura.
- Utilizzare solo parti di ricambio vendute in un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare altri recipienti per la cottura all'interno dell'apparecchio al posto di quello in dotazione. Sostituire il recipiente per la cottura con un ricambio originale progettato per l'uso con questo prodotto.
- In conformità alle normative vigenti, prima di smaltire un apparecchio non più necessario, occorre renderlo inutilizzabile (scollegandolo e tagliando il cavo di alimentazione).

## Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



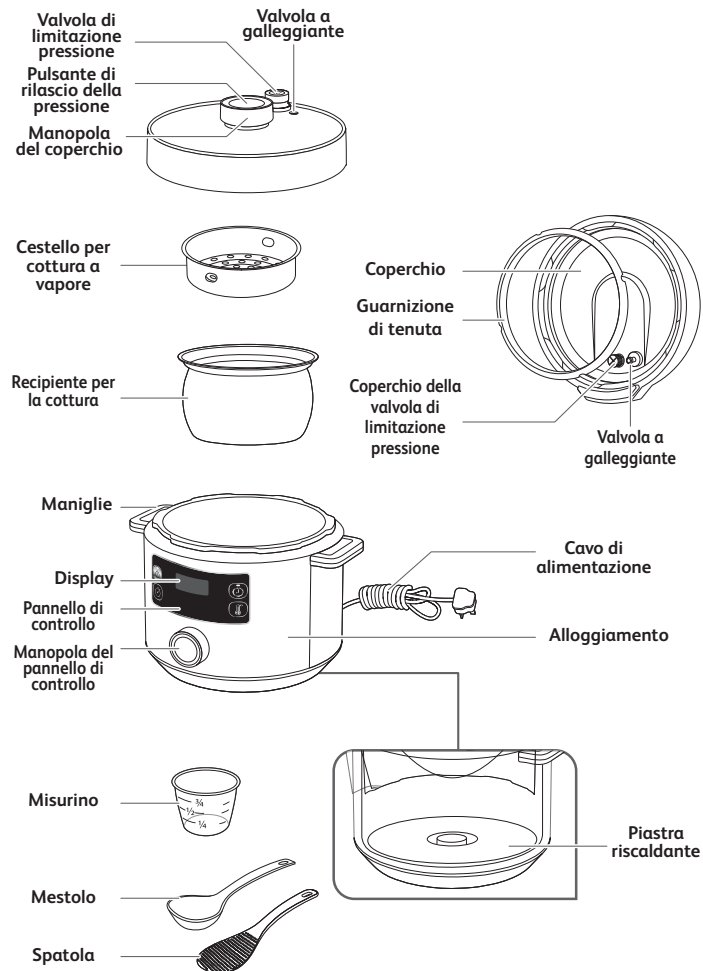
- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

## 9. Quando si applica la garanzia?

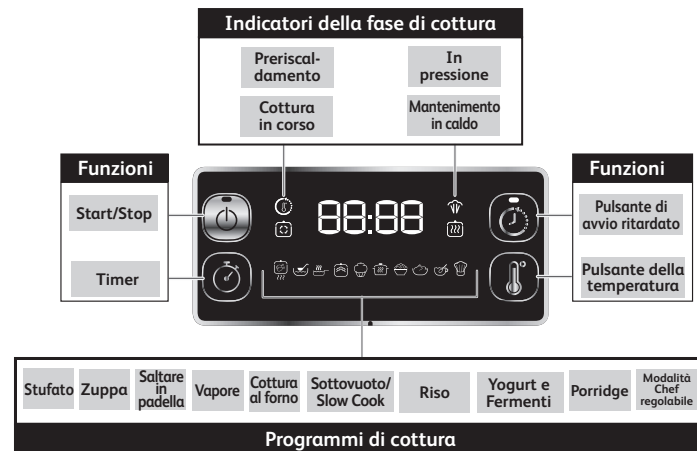
- La garanzia non copre usure anomale del recipiente per la cottura.
- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Qualsiasi uso non conforme alle presenti istruzioni esonera il produttore da eventuali responsabilità e annulla la garanzia.
- Il produttore declina ogni responsabilità e la garanzia non verrà applicata per qualsiasi uso commerciale, uso inappropriato o mancato rispetto delle istruzioni.



## TUTTE LE PARTI DEL PRODOTTO



## ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON IL PANNELLO DI CONTROLLO



IT

## MESSAGGI DI STATO

HE10

Messaggio di benvenuto all'accensione dell'apparecchio.

01:30

Visualizzazione del tempo. In questo esempio: 1 ora e 30 minuti.

114°C

Visualizzazione della temperatura. In questo esempio: 114 gradi Celsius.

AUTO

Indica che il programma ha un'impostazione automatica predefinita di temperatura/tempo. Non sono possibili modifiche.

00:00

Indica che la temperatura aumenta durante la fase di preriscaldamento.

HEAT

Indica che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.

BEAD

Indica che il programma è terminato.

HKOE

Indica che l'apparecchio è in fase di mantenimento in caldo.

SEOP

Indica che il programma è stato interrotto.

88:88

Indica che l'apparecchio è in modalità standby.

Fare riferimento alle figure indicate come (Fig. x) nella parte Guida rapida.

## OPERAZIONI PRELIMINARI

### 1. Rimuovere la confezione

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Rimuovere eventuali adesivi promozionali (se presenti) dall'apparecchio prima del primo utilizzo.

### 2. Aprire il coperchio

- Per aprire il coperchio, afferrare l'apposita manopola, ruotarla in senso antiorario e sollevare il coperchio (Fig. 1 e 2).

**Nota:** quando si solleva il coperchio, può accadere che il recipiente per la cottura rimanga attaccato al coperchio. Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Rimuovere tutti i materiali di protezione e gli accessori dall'interno dell'apparecchio (Fig. 3).

### 3. Pulire tutte le parti dell'apparecchio

#### 3a. Pulire il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori

- Pulire il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori con una spugna morbida e acqua calda e sapone (Fig. 4).
- Asciugare il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori (Fig. 5)
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive per pulire il recipiente per la cottura, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente nel recipiente stesso (Fig. 40).
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua (Fig. 41).
- Se inavvertitamente si immerge l'apparecchio nell'acqua o si versa dell'acqua direttamente sulla piastra riscaldante, portare il prodotto in un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non mettere il coperchio e il recipiente per la cottura in lavastoviglie (Fig. 42).
- Tenere presente che possono essere lavati in lavastoviglie solo gli accessori seguenti: mestolo, spatola, misurino e cestello del vapore.

#### 3b. Pulire la guarnizione di tenuta

- Rimuovere la guarnizione di tenuta dal coperchio e pulirla con una spugna morbida e acqua calda e sapone (Fig. 7 e 8).

- Asciugarla accuratamente.
- Posizionare la guarnizione di tenuta sopra l'apposita fenditura e premerla in posizione (Fig. 9). Premere con decisione verso il basso per assicurarsi che non vi siano arricciamenti e che la guarnizione di tenuta aderisca bene nell'apposita fenditura.
- Dopo aver posizionato la guarnizione di tenuta sul coperchio, se si apre il coperchio troppo rapidamente, può accadere che il recipiente per la cottura rimanga attaccato al coperchio (Fig. 37 e 38). Attendere alcuni secondi affinché il recipiente per la cottura si liberi dal coperchio (Fig. 39).

**Nota:** Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

**ATTENZIONE: Non utilizzare mai l'apparecchio senza la guarnizione di tenuta (Fig. 44)**

#### 3c. Pulire le valvole

- Per pulire la valvola di limitazione della pressione, rimuoverla dal tubo sopra il coperchio (Fig. 10). Pulirla con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 11). Una volta asciutta, fare attenzione che il condotto del tubo sia pulito prima di ricollocare la valvola di limitazione della pressione sul tubo sopra il coperchio (Fig. 12). Assicurarsi che la valvola di limitazione della pressione sia ben inserita in posizione, deve potersi spostare verso l'alto e verso il basso.
- Per pulire la copertura della valvola di limitazione della pressione, sviarla dall'interno del coperchio (Fig. 13). Pulirla con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 14). Una volta asciutta, fare attenzione che il condotto del tubo sia pulito prima di riavvitare la copertura della valvola di limitazione della pressione all'interno del coperchio (Fig. 15).
- Per pulire la valvola a galleggiante, rimuovere la guarnizione della valvola a galleggiante dall'interno del coperchio, capovolgere il coperchio in modo che la valvola a galleggiante possa fuoriuscire dal coperchio stesso (Fig. 16). Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante e la valvola a galleggiante con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 17). Una volta asciutta, reinserire la valvola a galleggiante sul coperchio e rimettere la guarnizione della valvola a galleggiante in posizione (Fig. 18). Assicurarsi che la valvola a galleggiante sia ben inserita in posizione, deve potersi spostare verso l'alto e verso il basso.

#### 3d. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua (Fig. 41).
- Pulire la piastra riscaldante con un panno asciutto.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### 1. Mettere gli ingredienti nel recipiente per la cottura

- Rimuovere il recipiente per la cottura dall'alloggiamento.
- Mettere gli ingredienti nel recipiente per la cottura.
- Tenere presente che il livello di cibo e liquidi non deve mai superare il contrassegno di livello massimo sul recipiente per la cottura (Fig. 19).
- Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come verdure disidratate o riso, in modalità a pressione, non riempire la pentola oltre il livello massimo consentito.

### 2. Posizionare il recipiente per la cottura nell'alloggiamento

- Assicurarsi che il fondo del recipiente per la cottura sia pulito e asciutto; rimuovere eventuali residui di cibo dalla piastra riscaldante (Fig. 20).
- Posizionare il recipiente per la cottura nell'alloggiamento (Fig. 21).
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.

### 3. Chiudere e bloccare il coperchio

- Controllare che la guarnizione di tenuta sia posizionata saldamente sul coperchio (Fig. 43).
- Afferrare la manopola del coperchio, posizionare il coperchio sull'apparecchio e ruotarlo in senso orario per bloccarlo (Fig. 22).

### 4. Installare la valvola di limitazione della pressione

- Posizionare correttamente la valvola di limitazione della pressione sul coperchio (Fig. 23). Tenere presente che la valvola rimarrà leggermente allentata, questo è normale.

### 5. Accensione dell'apparecchio

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e collegarlo alla presa elettrica (Fig. 24).
- L'apparecchio emette un segnale acustico, lo schermo lampeggia e viene visualizzato **HE:10**.

### 6. Selezionare e avviare un programma di cottura

- Ogni programma ha un tempo e una temperatura predefiniti e richiede una specifica posizione del coperchio; consultare la tabella dei programmi di cottura:

## TABELLA DEI PROGRAMMI DI COTTURA

Icona del programma di cottura	Nome del programma di cottura	Tempo di cottura predefinito	Tempo regolabile	Temperatura predefinita	Temperatura regolabile	Pressione predefinita	Avvio ritardato da 10 minuti a 12 ore	Mantenimento in caldo fino a 24 ore	Stato del coperchio		
									Coperchio chiuso e bloccato	Coperchio chiuso ma non bloccato	Coperchio aperto
	Stufato	30min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Zuppa	12min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Saltare in padella	20min	da 1min a 1h	160C	Si da 100C a 160C	No	No	No			•
	Vapore	10min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Cottura al forno	40min	da 1min a 2h	160C	Si da 100C a 160C	No	Si	Si		•	
	Sottovuoto/Slow Cook	4h	da 30min a 12h	85C	Si da 55C a 95C	No	Si	No		•	•
	Riso	8min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Yogurt e Fermenti	8h	da 30min a 12h	30C	Si da 22C a 40C	No	No	No	•	•	
	Porridge	15min	da 1min a 2h	100C	No	No	Si	Si	•		
	Modalità Chef regolabile	30min	da 1min a 4h	80C	Si da 70C a 160C	No	No	Si	•	•	•

**Nota:** durante la cottura, è possibile notare lievi perdite di vapore dal coperchio, in particolare dalla valvola di limitazione della pressione. Questo è normale e si verifica quando la pressione aumenta.

Fare riferimento alle figure della Guida rapida (dalla Fig. 25 alla Fig. 36)



## Programma cottura Stufato

- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma cottura in umido . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente e e la spia di preriscaldamento si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato e la spia di mantenimento in caldo si accende.
- Premere per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



## Programma Zuppa




- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Zuppa . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).

- Premere per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente e e la spia di preriscaldamento si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato e la spia di mantenimento in caldo si accende.
- Premere per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.















## Programma Saltare in padella

- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Saltare in padella . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente e e la spia di preriscaldamento si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso si accende.

- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e tenere il coperchio aperto per saltare in padella.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.















### Programma Vapore

- Mettere 150 ml di acqua (3/4 di tazza) nel recipiente per la cottura, mettere gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore e posizionare il cestello sopra il recipiente per la cottura. Chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Vapore . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.














### Programma Cottura al forno

- Posizionare la preparazione nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio ma senza bloccarlo.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Cottura al forno . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



### Programma Sottovuoto/Slow-cook









- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per selezionare il programma Sottovuoto/Slow-cook . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).




- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



## Programma Riso

Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.












- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Riso . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .

- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.














## Programma Yogurt e Fermenti

Il programma Yogurt e Fermenti può essere utilizzato per preparare yogurt o far lievitare l'impasto di pane/dolci.



- Per preparare lo yogurt, posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio.
- Per far lievitare l'impasto, è possibile impastarlo direttamente nel recipiente per la cottura, quindi posizionare il recipiente nell'alloggiamento e chiudere il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Yogurt e Fermenti . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.










## Programma Porridge

- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Porridge . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.





## Modalità Chef regolabile

- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio o meno a seconda della ricetta.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere la Modalità Chef regolabile . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).

- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
  - Premere  per avviare il programma di cottura.
  - L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
  - Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
  - Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
  - Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
  - Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.
- \* **Suggerimento per riscaldare rapidamente i piatti:** impostare la temperatura su  $\geq 95^{\circ}\text{C}$  e cuocere con il coperchio chiuso ma sbloccato.


## 7. Utilizzare la funzione di avvio ritardato

L'avvio ritardato può essere utile per preimpostare l'apparecchio per avviare la cottura in un secondo momento.

- Selezionare prima un programma seguendo le fasi descritte sopra nella parte 6.
- Prima di avviare il programma selezionato, premere . Sullo schermo viene visualizzato il tempo predefinito per l'avvio ritardato.
- Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere . Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia per l'avvio ritardato. Una volta trascorso il tempo preimpostato, l'apparecchio avvia automaticamente la cottura.



## 8. Aprire il coperchio

- Non tentare di aprire il coperchio se la valvola a galleggiante è sollevata e se la spia di cottura a pressione  è accesa.
- La pressione può essere rilasciata in 2 modi diversi al termine della cottura:

**Rilascio naturale:** al termine della cottura o dopo l'arresto del programma, l'apparecchio si raffredda da solo e la pressione si rilascia naturalmente. Durante il rilascio naturale, il cibo potrebbe cuocere eccessivamente a causa della pressione residua nel recipiente. Per interrompere immediatamente il processo di cottura, utilizzare il rilascio manuale.

**Rilascio manuale:** premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione, sulla parte superiore del coperchio. Ci vorranno da pochi secondi ad alcuni minuti a seconda della quantità di cibo all'interno del recipiente per la cottura (Fig. 31).

**ATTENZIONE: fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio. Tenere il viso e le mani lontano dall'uscita del vapore (Fig. 45).**

- Per aprire il coperchio, posizionare il braccio parallelamente alle maniglie laterali, afferrare la manopola del coperchio, ruotare in senso antiorario e sollevare il coperchio (Fig. 32 e 33).

**ATTENZIONE: fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal recipiente per la cottura.**

## 9. Scollegare l'apparecchio dalla presa

- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore prima di pulirlo.

## 10. Pulire dopo l'uso

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Prima della pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.
- Per le istruzioni di pulizia, fare riferimento alla parte 3. Pulire tutte le parti dell'apparecchio descritte nella sezione OPERAZIONI PRELIMINARI.

## 11. Suggerimenti per la manutenzione

- Per garantire la durata del recipiente per la cottura nel tempo, non tagliare gli alimenti al suo interno.
- Utilizzare gli accessori in dotazione. Non utilizzare utensili metallici in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente.
- Dopo l'uso, la guarnizione di tenuta potrebbe mantenere l'odore del piatto preparato. Questo è normale; il silicone ha piccoli pori che si aprono quando sono esposti a temperature elevate e si richiudono quando la temperatura scende. Per eliminare l'odore dalla guarnizione di tenuta, è possibile:
  - Mettere l'anello in silicone nella lavastoviglie
  - Aggiungere 1 tazza di aceto, 1 tazza di acqua e 1 limone tagliato a pezzi grandi nel recipiente per la cottura e lanciare un programma cottura a vapore per 2 minuti, quindi lasciare che il vapore si rilasci naturalmente.
- Sostituire la guarnizione di tenuta ogni 2 anni o prima in caso di danni.



## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI TECNICI

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Impossibile aprire il coperchio	Impossibile aprire a causa della pressione nel recipiente per la cottura.	Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.
	La pressione nel recipiente per la cottura è completamente rilasciata ma la valvola a galleggiante è bloccata perché è troppo sporca e quindi non può muoversi verso il basso.	<p><b>a.</b> Assicurarsi che la pressione sia scaricata completamente lasciando raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p><b>b.</b> Spingere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso inserendo uno spiedino o un oggetto lungo nell'apertura della valvola stessa. Se questo non risolve il problema, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.</p> <p><b>c.</b> Per il successivo utilizzo, pulire e asciugare accuratamente la valvola a galleggiante.</p>
Impossibile chiudere il coperchio	La guarnizione di tenuta non è installata correttamente.	Installare la guarnizione di tenuta in modo corretto.
	Il recipiente per la cottura contiene ingredienti caldi che generano vapore.	Attendere che gli ingredienti nel recipiente per la cottura si raffreddino prima di provare a chiudere nuovamente il coperchio.
	La valvola a galleggiante è bloccata perché è troppo sporca e quindi non può muoversi verso il basso.	<p><b>a.</b> Spingere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso inserendo uno spiedino o un oggetto lungo nell'apertura della valvola stessa. Se questo non risolve il problema, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.</p> <p><b>b.</b> Per il successivo utilizzo, pulire e asciugare accuratamente la valvola a galleggiante.</p>
	La posizione e/o la direzione in cui il coperchio è stato chiuso non sono corrette.	Chiudere il coperchio nella direzione corretta, come indicato nel manuale di istruzioni.
Quando si apre il coperchio, il recipiente per la cottura rimane attaccato al coperchio.	La guarnizione di tenuta ha creato un effetto di aspirazione.	Il recipiente per la cottura si libera dal coperchio da solo. Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Rilascio intenso della pressione dalla valvola di limitazione della pressione.	La pressione interna supera la pressione di esercizio o la pressione interna supera la pressione di sicurezza.	Pulire accuratamente la valvola di limitazione della pressione, la valvola a galleggiante e il coperchio. Se dalla valvola a galleggiante esce ancora vapore, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione da parte di una persona autorizzata.
	La valvola di limitazione della pressione è in una posizione errata.	Ruotare/premere con cautela la valvola di limitazione della pressione per farla cadere in posizione. Fare attenzione al vapore caldo. Posizionarsi in modo sicuro e indossare guanti da forno.
	Un controllo della pressione difettoso ha provocato il rilascio della pressione.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Rilascio continuo della pressione dalla valvola a galleggiante.	La pressione interna supera la pressione di esercizio o la pressione interna supera la pressione di sicurezza.	Pulire accuratamente la valvola di limitazione della pressione, la valvola a galleggiante e il coperchio. Se dalla valvola a galleggiante esce ancora vapore, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione da parte di una persona autorizzata.
	Residui nella valvola a galleggiante.	<p><b>a.</b> Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.</p> <p><b>b.</b> Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p><b>c.</b> Pulire e asciugare la valvola a galleggiante prima di riavviare la cottura.</p>
	La valvola a galleggiante è bloccata.	<p><b>a.</b> Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.</p> <p><b>b.</b> Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p><b>c.</b> Pulire e asciugare la valvola a galleggiante prima di riavviare la cottura.</p>

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Fuoriuscita di vapore dal coperchio.	La guarnizione di tenuta non è installata correttamente.	Rimuovere la guarnizione di tenuta, pulirla e reinstallarla nella posizione corretta.
	La guarnizione di tenuta è sporca.	Rimuovere la guarnizione di tenuta, pulirla e reinstallarla nella posizione corretta.
	La guarnizione di tenuta è danneggiata o il bordo del recipiente per la cottura è danneggiato.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Il cibo non è cotto	Il rapporto ingredienti solidi/liquidi non è corretto.	Riprovare seguendo con precisione le quantità della ricetta.
	Assenza di elettricità dalla presa di corrente.	Controllare il circuito elettrico domestico.
È visualizzato E0 sullo schermo digitale.	L'interruttore della pressione è guasto.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
È visualizzato E1 sullo schermo digitale.	Il sensore della temperatura è guasto.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
È visualizzato E2 sullo schermo digitale.	Il coperchio non è posizionato correttamente per il programma di cottura. Ogni programma richiede una specifica posizione del coperchio.	Controllare e regolare la posizione del coperchio richiesta dal programma di cottura; fare riferimento alla tabella dei programmi di cottura nella parte 6 di questo manuale. Riavviare il programma una volta posizionato correttamente il coperchio. Se il problema persiste, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

**VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR MOULINEX ENTSCIEDEN HABEN**

## **Willkommen in der Welt der schnellen und leckeren Küche!**

Mit Turbo Cuisine haben wir uns der Herausforderung gestellt, den Topf neu zu erfinden: Einfacher. Schmackhafter. Einfach besser!

Nach diesem Leitgedanken wurde Turbo Cuisine entwickelt. Das Gerät ermöglicht es Ihnen, Zeit zu sparen und ganz einfach und bequem leckere Mahlzeiten selbst zu kochen.

**DE**

Noch einmal vielen Dank, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Lassen Sie uns jetzt gemeinsam kochen!

## INHALTSVERZEICHNIS

Kurzanleitung in Bildern.....	4
Moulinex empfiehlt: Sicherheit geht immer vor.....	99
Alle Teile Ihres Produkts.....	107
Das Bedienfeld kennenlernen.....	108
Anwendung und Reinigung.....	109
Technische Fehlerbehebung.....	125
Moulinex International eingeschränkte Garantie.....	285

## MOULINEX EMPFIEHLT: SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Sicherheit ist unsere oberste Priorität. Wir entwickeln und fertigen unsere Produkte nach hohen Sicherheits- und Technologiestandards. Wie bei jedem Elektrogerät gibt es jedoch einige potenzielle Risiken. Daher bitten wir Sie, ein gewisses Maß an Vorsicht walten zu lassen und die folgenden Anweisungen zu befolgen.

### SICHERHEITSHINWEISE

**Nehmen Sie sich die Zeit, alle folgenden Anweisungen sorgfältig durchzulesen, und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.**

- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts und des Zubehörs kann das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Das Gerät kocht Speisen unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verbrennungen durch Dampf.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Produkt allen geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Vorschriften für Materialien für den Lebensmittelkontakt, Umwelt usw.).
- Die zum Kochen benötigte Wärmequelle ist im Gerät enthalten.

#### 1. Sichere Verwendungsorte

- Nur zur Verwendung in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen, und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
  - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- landwirtschaftliche Anwesen;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen beheizten Backofen oder auf ein heißes Kochfeld. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer offenen Flamme oder eines brennbaren Gegenstands.
- Verwenden Sie es auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche, die keinem Spritzwasser ausgesetzt ist.

## 2. Sichere Verwendung

- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, wenn sie in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und falls sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## 3. Sichere Verwendung – allgemeine Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl. Nur Anbraten ist erlaubt.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht im Druckmodus (Garen unter Druck) zum Frittieren von Speisen.
- Schütteln Sie den Schnellkochtopf beim Garen von Teigwaren vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, um zu vermeiden, dass die Speisen hinausgeschleudert werden.
- Dieses Gerät ist kein Sterilisator. Verwenden Sie es nicht zum Sterilisieren von Gläsern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Geräts immer die beiden seitlichen Griffe am Gehäuse des Geräts. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn das Gerät heiß ist. Vergewissern Sie sich für mehr Sicherheit, dass der Deckel fest geschlossen ist, bevor Sie das Gerät transportieren.
- Der Boden des Kochtopfs und die Heizplatte müssen in direktem Kontakt stehen. Entfernen Sie alle Gegenstände oder Speisereste, die sich zwischen dem Kochtopf und der Heizplatte befinden, da sie die Leistung beeinträchtigen könnten.
- Beachten Sie, dass bestimmte Arten von Lebensmitteln, z. B. Apfelmus, Preiselbeeren, Rhabarber, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Erbsen, Nudeln oder Pasta schäumen oder aufschäumen und so die Ventile verstopfen können. Gehen Sie beim Garen dieser Lebensmittel vorsichtig vor, und reinigen Sie die Ventile nach dem Gebrauch gründlich.

- Beachten Sie, dass bestimmte Rezepte, die Milch enthalten, schäumen, überkochen und die Ventile verstopfen können. Gehen Sie beim Kochen dieser Rezepte vorsichtig vor, und reinigen Sie die Ventile nach Gebrauch gründlich.
- Fleisch mit einer äußeren Hautschicht (z. B. Ochsenzunge) könnte durch die Druckeinwirkung anschwellen. Stechen Sie nach dem Garen nicht die Haut ein, wenn sie angeschwollen wirkt: Sie könnten sich sonst verbrennen. Stechen Sie die Haut vor dem Garen ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht leer, ohne den Kochtopf oder ohne Zutaten im Kochtopf. Dies könnte zu schweren Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Druck, ohne Wasser hinzuzufügen, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.
- Füllen Sie das Gerät nicht direkt, ohne den Kochtopf.
- Achtung: Verschütten Sie keine Flüssigkeit auf den Stecker.
- Erhitzen Sie den Topf nicht mit einer anderen Wärmequelle als der Heizplatte des Geräts, und verwenden Sie keinen anderen Topf. Verwenden Sie den Kochtopf nicht mit anderen Geräten.
- Verwenden Sie den Kochtopf AUSSCHLIESSLICH im Gerät. Verwenden Sie ihn nicht zum Kochen auf Herdplatten, im Ofen usw.
- Verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzlöffel, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung des Kochtopfes zu vermeiden. Schneiden Sie die Speisen nicht direkt im Kochtopf.
- Berühren Sie die Ventile nicht, außer wenn Sie das Gerät gemäß den Anweisungen reinigen und warten.

- Stecken Sie keine Fremdkörper in die Ventile und den Druckentlastungsknopf. Tauschen Sie das Ventil nicht aus.
- Die Kanäle in den Ventilen für den Dampfaustritt sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie keine Lappen oder andere Gegenstände zwischen Deckel und Gehäuse, um den Deckel offen zu halten. Dadurch könnte die Dichtung dauerhaft beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.

DE

#### 4. Sichere Verwendung – vor dem Kochvorgang

- Stellen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sicher, dass das Schwimmerventil und das Druckbegrenzungsventil sauber sind.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung des Geräts, ob die Dichtung richtig auf dem Deckel angebracht ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfes und die Heizplatte immer sauber sind. Stellen Sie sicher, dass der mittlere Teil der Heizplatte beweglich ist.
- Befüllen Sie das Gerät nicht über die MAX-Markierung am Kochtopf hinaus.
- Bitte befolgen Sie die Empfehlungen zur Menge von Gargut und Wasser, um das Risiko eines Überkochens zu vermeiden, das das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie es unter Druck setzen.

## 5. Sichere Verwendung – während des Kochvorgangs

- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor der Druck ausreichend gesunken ist. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor das Schwimmerventil unten ist.
- Öffnen Sie das Gerät niemals mit Gewalt.
- Während des Garvorgangs und beim Dampfablassen am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie Gesicht und Hände vom Gerät fern, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es unter Druck steht. Benutzen Sie zum Bewegen des Geräts die Griffe und tragen Sie ggf. Ofenhandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht mit dem Deckelknopf an.
- Nehmen Sie den Kochtopf nicht heraus, während das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie im Anbratmodus auf die Gefahr von Verbrennungen durch Spritzer, wenn Sie Lebensmittel oder Zutaten in den heißen Kochtopf geben.

## 6. Sichere Verwendung – nach dem Kochvorgang

- Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie ihn immer am Deckelknopf fest. Halten Sie Ihren Arm parallel zu den seitlichen Griffen. Zwischen Dichtung und Deckel könnte sich kochendes Wasser sammeln und Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie auch auf die Verbrennungsgefahr durch den aus dem Gerät austretenden Dampf, wenn Sie den Deckel öffnen. Öffnen Sie den Deckel zunächst nur ganz leicht, damit der Dampf sanft entweichen kann.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Nach Gebrauch kann die Oberfläche der Heizplatte bis zu zwei Stunden lang heiß bleiben.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen.

## 7. Sichere Verwendung – Reinigung

- Wischen Sie nach jeder Benutzung den Boden des Topfes und die Heizplatte ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie in der Gebrauchsanweisung. Sie können den Kochtopf und den Deckel in heißem Seifenwasser abwaschen. Geben Sie sie nicht in die Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

## 8. Was ist im Schadensfall zu tun?

- Das Produkt kann nur von einer autorisierten Person in einer autorisierten Kundendienstzentrale repariert werden.
- Benutzen Sie kein Gerät, dessen Netzkabel- oder -stecker beschädigt ist, das nicht ordnungsgemäß funktioniert oder auf irgend eine Art beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrale zurück.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Kundendienstzentrale ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Ersetzen Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht durch andere Kabel.
- Beschädigen Sie die Dichtung nicht. Wenn sie beschädigt ist, lassen Sie sie in einer autorisierten Kundendienstzentrale austauschen.
- Ersetzen Sie die Dichtung alle zwei Jahre oder früher, wenn Sie sehen, dass die Dichtung abgenutzt ist oder ausgetauscht werden muss.

- Verwenden Sie nur die passenden Ersatzteile für Ihr Modell. Dies ist besonders für die Dichtung und den Kochtopf wichtig.
- Verwenden Sie nur Ersatzteile, die in einer autorisierten Kundendienstzentrale verkauft werden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie im Gerät keine anderen Kochtöpfe anstelle des mitgelieferten Kochtopfs. Ersetzen Sie den Kochtopf nur durch ein Original-Ersatzteil, das für die Verwendung mit diesem Produkt vorgesehen ist.
- Vor der Entsorgung eines nicht mehr benötigten Geräts muss das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften außer Betrieb gesetzt werden (durch Abziehen des Steckers und Abtrennen des Netzkabels).

## BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

### GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

### MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

### Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

## Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



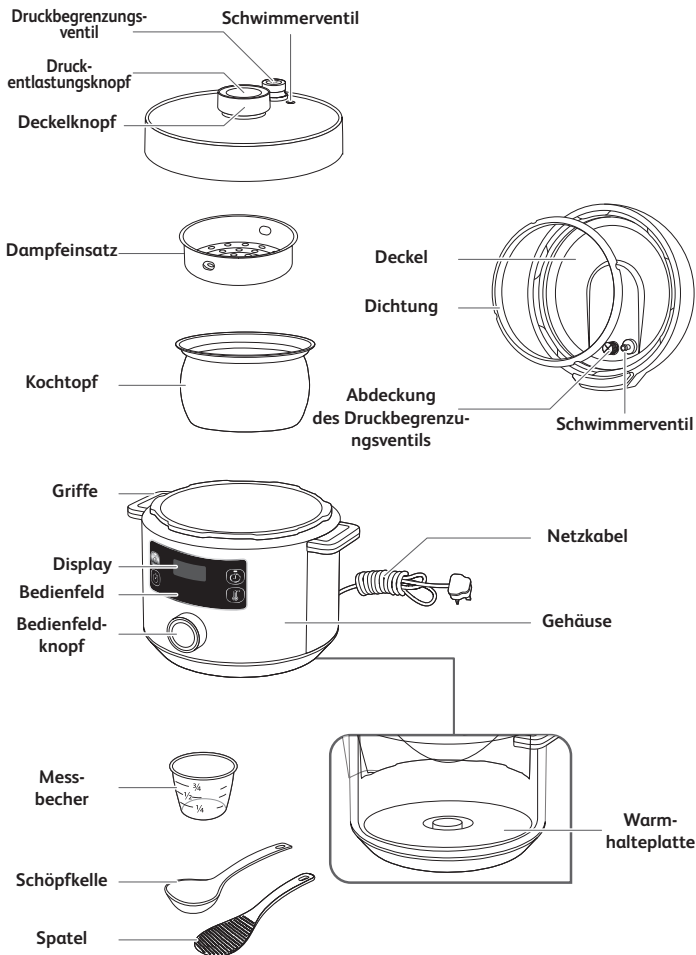
- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## 9. Wann gilt die Garantie?

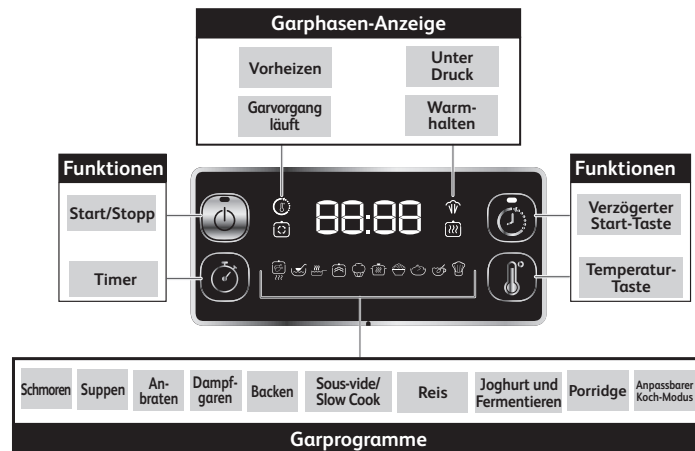
- Die Garantie deckt keinen abnormalen Verschleiß des Kochtopfs ab.
- Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Jede Verwendung, die nicht dieser Anleitung entspricht, entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Bei gewerblicher Nutzung, unsachgemäßer Verwendung oder Nichteinhaltung der Anleitungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie gilt nicht.



## ALLE TEILE IHRES PRODUKTS



## DAS BETRIEFELD KENNENLERNEN



## STATUSMELDUNGEN

HE10	Begrüßungsnachricht, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
01:30	Zeitanzeige. In diesem Beispiel: 1 Stunde 30 Minuten.
114°C	Temperaturanzeige. In diesem Beispiel: 114 Grad Celsius.
AUTO	Zeigt an, dass das Programm über eine automatische Temperatur-/Zeiteinstellung verfügt. Sie kann nicht geändert werden.
00:00	Zeigt an, dass die Temperatur während der Vorheizphase steigt.
HEAT	Zeigt an, dass das Gerät vorgeheizt wird.
END	Zeigt an, dass das Programm beendet ist.
HEAT	Zeigt an, dass sich das Gerät in der Warmhaltephase befindet.
STOP	Zeigt an, dass das Programm unterbrochen wurde.
88:88	Zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

## VERWENDUNG UND REINIGUNG

Beachten Sie die als (Abb. x) angegebenen Abbildungen in der Kurzanleitung.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

#### 1. Verpackung entfernen

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, und lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Werbeaufkleber vom Gerät.

#### 2. Deckel öffnen

- Um den Deckel zu öffnen, nehmen Sie den Deckelknopf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie den Deckel an (Abb. 1 und 2).

**Hinweis:** Beim Anheben des Deckels kann es vorkommen, dass der Kochtopf am Deckel hängen bleibt. Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Entfernen Sie alle Schutzmaterialien und Zubehörteile von der Innenseite des Geräts (Abb. 3).

#### 3. Alle Teile des Geräts reinigen

##### 3a. Deckel, Kochtopf und Zubehör reinigen

- Reinigen Sie den Deckel, den Kochtopf und das Zubehör mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 4).
- Trocknen Sie Deckel, Kochtopf und Zubehör ab (Abb. 5).
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochtopfs keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung im Topf (Abb. 40) beschädigen könnte.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (Abb. 41).
- Wenn Sie Ihr Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser direkt auf die Heizplatte verschüttet haben, bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
- Geben Sie den Deckel und den Kochtopf nicht in die Geschirrspülmaschine (Abb. 42).
- Beachten Sie, dass nur die Zubehörteile Schöpfkelle, Spatel, Messbecher und Dampfeinsatz spülmaschinenfest sind.

##### 3b. Dichtung reinigen

- Nehmen Sie die Dichtung vom Deckel ab, und reinigen Sie sie mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 7 und 8).
- Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Setzen Sie die Dichtung über die Dichtungshalterung, und drücken Sie sie in die richtige Position (Abb. 9). Drücken Sie sie fest an, um sicherzustellen, dass es keine Faltenbildung gibt und dass die Dichtung fest hinter der Dichtungshalterung sitzt.
- Wenn Sie nach dem Einsetzen der Dichtung den Deckel zu schnell öffnen, kann es vorkommen, dass der Topf am Deckel hängen bleibt (Abb. 37 und 38). Warten Sie einige Sekunden, bis sich der Kochtopf vom Deckel löst (Abb. 39).

**Hinweis:** Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Dichtung (Abb. 44).

### 3c. Ventile reinigen

- Um das Druckbegrenzungsventil zu reinigen, nehmen Sie das Ventil aus dem Rohr auf der Oberseite des Deckels (Abb. 10). Reinigen Sie es mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 11). Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Rohrkanal sauber ist, bevor Sie das Druckbegrenzungsventil wieder an das Rohr auf der Oberseite des Deckels anschließen (Abb. 12). Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil ordnungsgemäß eingesetzt ist, es muss sich nach oben und unten bewegen können.
- Um die Abdeckung des Druckbegrenzungsventils zu reinigen, schrauben Sie die Abdeckung von der Innenseite des Deckels ab (Abb. 13). Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 14). Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Rohrkanal sauber ist, bevor Sie die Abdeckung des Druckbegrenzungsventils wieder in den Deckel schrauben (Abb. 15).
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie die Dichtung des Schwimmerventils von der Innenseite des Deckels und drehen Sie den Deckel um, so dass das Schwimmerventil aus dem Deckel kommen kann (Abb. 16). Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils und das Schwimmerventil mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 17). Setzen Sie das Schwimmerventil nach dem Trocknen wieder in den Deckel ein und bringen Sie die Dichtung des Schwimmerventils wieder an (Abb. 18). Stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil ordnungsgemäß eingesetzt ist, es muss sich nach oben und unten bewegen können.

### 3d. Gehäuse des Geräts reinigen

- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (Abb. 41).
- Wischen Sie die Heizplatte mit einem trockenen Tuch sauber.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

### 1. Zutaten in den Kochtopf geben

- Nehmen Sie den Kochtopf aus dem Gehäuse.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Gargut und Flüssigkeiten niemals die Max-Markierung auf dem Kochtopf (Abb. 19) überschreiten darf.
- Beim Garen von Zutaten, die während des Garens aufgehen, wie z. B. trockenes Gemüse oder Reis, darf der Multikocher im Druckmodus (Garen unter Druck) die Hälfte seines maximalen Füllstands nicht überschreiten.

### 2. Kochtopf in das Gehäuse setzen

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist, und entfernen Sie eventuelle Speisereste von der Heizplatte (Abb. 20).
- Setzen Sie den Topf in das Gehäuse ein (Abb. 21).
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochtopf.


### 3. Deckel schließen und verriegeln

- Prüfen Sie, ob die Dichtung fest auf dem Deckel sitzt (Abb. 43).
- Nehmen Sie den Deckelknopf, setzen Sie den Deckel auf das Gerät, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 22).

### 4. Druckbegrenzungsventil anbringen

- Bringen Sie das Druckbegrenzungsventil ordnungsgemäß auf dem Deckel an (Abb. 23). Bitte beachten Sie, dass das Ventil etwas locker sitzt, das ist normal.

### 5. Gerät einschalten

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, und schließen Sie es an die Steckdose an (Abb. 24).
- Das Gerät gibt einen 'Piep'-Ton ab, das Display blinkt und zeigt  an.

### 6. Ein Garprogramm auswählen und starten

- Jedes Programm hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Deckelposition. Sehen Sie sich die Tabelle der Garprogramme an:

TABELLE DER GARPROGRAMME

Symbol für das Garprogramm	Name des Garprogramms	Standardgarzeit	Einstellbare Zeit	Standardtemperatur	Einstellbare Temperatur	Standarddruck	Verzögerter Start von 10 min bis 12 h	Warmhalten bis zu 24 h	Deckelstatus		
									Deckel geschlossen und verriegelt	Deckel geschlossen aber nicht verriegelt	Deckel offen
	Schmoren	30min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Suppen	12min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Anbraten	20min	Von 1 min bis 1 h	160 °C	Ja von 100 °C bis 160 °C	Nein	Nein	Nein			•
	Dampfgaren	10min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Backen	40min	von 1 min bis 2 h	160 °C	Ja von 100 °C bis 160 °C	Nein	Ja	Ja		•	
	Sous-vide/ Slow Cook	4 h	Von 30 min bis 12 h	85 °C	Ja von 55 °C bis 95 °C	Nein	Ja	Nein		•	•
	Reis	8min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Joghurt und Fermentieren	8 h	Von 30 min bis 12 h	30 °C	Ja von 22 °C bis 40 °C	Nein	Nein	Nein	•	•	
	Porridge	15min	von 1 min bis 2 h	100 °C	Nein	Nein	Ja	Ja	•		
	Anpassbarer Koch-Modus	30min	Von 1 min bis 4 h	80 °C	Ja von 70 °C bis 160 °C	Nein	Nein	Ja	•	•	•

**Hinweis:** Beim Garen kann es zu leichten Dampfaustritt am Deckel kommen, insbesondere am Druckbegrenzungsventil. Dies ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.

Weitere Informationen finden Sie in den Abbildungen in der Kurzanleitung (von Abb. 25 bis Abb. 36)



### Programm „Schmoren“











- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Schmoren“ zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd und angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.







### Programm „Suppen“








- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Suppen“ zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf und stellen Sie die gewünschte Zeit ein,

indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.








- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.






### Programm „Anbraten“

- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Anbraten“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.

- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf, und lassen Sie den Deckel offen, um sie unter Rühren anzubraten.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.









### Programm „Dampfgaren“





- Geben Sie 150 ml Wasser (3/4 Tasse) in den Kochtopf, geben Sie Ihre Zutaten in den Dampfensatz, und setzen Sie den Dampfensatz oben auf den Topf. Schließen und verriegeln Sie den Deckel vollständig.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Dampfgaren“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.

- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



### Programm „Backen“

- Geben Sie das vorbereitete Backgut in den Topf, schließen Sie den Deckel, aber verriegeln Sie ihn nicht.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Backen“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.

- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



### Sous-vide/Slow-Cook-Programm

- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Sous-vide/Slow Cook-Programm  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



## Programm „Reis“












Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.

- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Reis“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.




## Programm „Joghurt und Fermentieren“

Das Programm „Joghurt und Fermentieren“ kann verwendet werden, um Joghurt herzustellen oder Brot- und anderen Teig gehen zu lassen.











- Zur Herstellung von Joghurt geben Sie die Zutaten in den Kochtopf und schließen den Deckel.
- Beim Aufgehen von Teig können Sie den Teig direkt im Kochtopf kneten, dann den Kochtopf in das Gehäuse stellen und den Deckel schließen.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Joghurt und Fermentieren“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



## Programm „Porridge“




- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Porridge“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.











- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.





### Anpassbarer Koch-Modus

- Geben Sie die Zutaten in den Topf und schließen Sie je nach Rezept den Deckel oder nicht.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Anpassbarer Koch-Modus“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.

- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
  - Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
  - Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
  - Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
  - Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
  - Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.
- \* **Vorschlag zum schnellen Aufwärmen von Speisen:** Stellen Sie die Temperatur auf  $\geq 95$  °C und garen Sie mit geschlossenem, aber nicht verriegeltem Deckel.


### 7. Verzögerte Startfunktion verwenden

Der verzögerte Start kann nützlich sein, um das Gerät so einzustellen, dass es später mit dem Kochen beginnt.

- Wählen Sie zunächst ein Programm aus und folgen Sie dabei den oben in Teil 6 beschriebenen Schritten.
- Drücken Sie vor dem Starten des au gewählten Programms auf . Auf dem Display wird die Standardzeit für den verzögerten Start angezeigt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf . Auf dem Bildschirm wird der Countdown für den verzögerten Start angezeigt. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit beginnt das Gerät automatisch mit dem Garvorgang.



## 8. Deckel öffnen

- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, wenn das Schwimmerventil oben ist und die Leuchtanzeige für den Druck  leuchtet.
- Der Druck kann am Ende des Garvorgangs auf zwei verschiedene Arten abgelassen werden:

**Natürliches Ablassen:** Am Ende des Garvorgangs oder nach dem Beenden des Programms kühlt das Gerät von selbst ab, und der Druck wird auf natürliche Weise abgelassen. Während des natürlichen Ablassens können die Speisen aufgrund des verbleibenden Drucks im Topf überkochen. Verwenden Sie das manuelle Ablassen, um den Garvorgang sofort zu beenden.

**Manuelles Ablassen:** Drücken Sie kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf oben auf dem Deckel. Es dauert einige Sekunden bis einige Minuten, abhängig von der Menge des Garguts im Topf (Abb. 31).

**ACHTUNG: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Gerät austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfausstoß fern (Abb. 45).**

- Um den Deckel zu öffnen, positionieren Sie Ihren Arm parallel zu den Seitengriffen, greifen Sie den Deckelknopf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie den Deckel nach oben (Abb. 32 und 33).

**ACHTUNG: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Kochtopf austritt.**

## 9. Gerät vom Netz trennen

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen mindestens zwei Stunden lang abkühlen.

## 10. Nach Gebrauch reinigen

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen mindestens zwei Stunden lang abkühlen.
- Anweisungen zur Reinigung finden Sie in Teil 3. „Alle Teile des Geräts reinigen“ im Abschnitt „VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH“.

## 11. Pflegehinweise

- Um eine lange Haltbarkeit des Kochtopfs zu gewährleisten, schneiden Sie keine Lebensmittel darin.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, da sie die Antihafbeschichtung im Topf beschädigen könnten.
- Nach dem Gebrauch kann die Dichtung den Geruch Ihres Gerichts annehmen. Das ist normal; Silikon hat kleine Poren, die sich bei hoher Temperatur öffnen und wieder schließen, sobald die Temperatur sinkt. Um den Geruch der Dichtung zu beseitigen, können Sie Folgendes tun:
  - Geben Sie den Silikonring in den Geschirrspüler.
  - Geben Sie eine Tasse Essig, eine Tasse Wasser und eine in große Stücke geschnittene Zitronen in den Topf, und starten Sie ein Dampfgar-Programm für zwei Minuten, dann lassen Sie den Dampf auf natürliche Weise ab.
- Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre oder bei Beschädigungen früher aus.

## TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Deckel kann nicht geöffnet werden	Öffnen aufgrund des Drucks im Kochtopf nicht möglich.	Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist.
	Der Druck im Kochtopf ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmventil steckt fest, weil es verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	<p>a. Sicherstellen, dass der Druck vollständig abgelassen ist, indem Sie das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.</p> <p>b. Schwimmventil vorsichtig nach unten drücken, indem Sie einen Spieß oder einen langen Gegenstand in die Öffnung des Schwimmventils einführen. Wenn dies nicht funktioniert, Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale einschicken.</p> <p>c. Für die nächste Verwendung das Schwimmventil gründlich reinigen und trocknen.</p>
Deckel kann nicht geschlossen werden	Die Dichtung ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Dichtung ordnungsgemäß einsetzen.
	Der Kochtopf enthält heiße Zutaten, die Dampf erzeugen.	Abwarten, bis die Zutaten im Topf abgekühlt sind, dann erneut versuchen, den Deckel zu schließen.
	Das Schwimmventil steckt fest, weil es verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	<p>a. Schwimmventil vorsichtig nach unten drücken, indem Sie einen Spieß oder einen langen Gegenstand in die Öffnung des Schwimmventils einführen. Wenn dies nicht funktioniert, Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale einschicken.</p> <p>b. Für die nächste Verwendung das Schwimmventil gründlich reinigen und trocknen.</p>
	Position und/oder Richtung, in der der Deckel geschlossen wurde, sind falsch.	Deckel entsprechend der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung schließen.
Beim Öffnen des Deckels bleibt der Kochtopf am Deckel hängen.	Die Dichtung erzeugte eine Saugwirkung.	Der Kochtopf löst sich von selbst vom Deckel. Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Intensiver Druckauslass vom Druckbegrenzungsventil.	Der Innendruck überschreitet den Betriebsdruck oder der Innendruck überschreitet den sicheren Druck.	Druckbegrenzungsventil, Schwimmventil und Deckel gründlich reinigen. Wenn beim Schwimmventil immer noch Dampf austritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung durch eine autorisierte Person an die nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrale zurück.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in einer falschen Position.	Das Druckbegrenzungsventil vorsichtig drehen/drücken, damit es einrastet. Achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Stellen Sie sich in eine sichere Position und tragen Sie Ofenhandschuhe.
	Fehlerhafte Druckregelung führte zu Druckabfall.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale senden.
Kontinuierlicher Druckauslass vom Schwimmventil.	Der Innendruck überschreitet den Betriebsdruck oder der Innendruck überschreitet den sicheren Druck.	Druckbegrenzungsventil, Schwimmventil und Deckel gründlich reinigen. Wenn beim Schwimmventil immer noch Dampf austritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung durch eine autorisierte Person an die nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrale zurück.
	Rückstände im Schwimmventil.	<p>a. Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist.</p> <p>b. Das Gerät mindestens zwei Stunden lang abkühlen lassen.</p> <p>c. Schwimmventil vor dem erneuten Starten des Garvorgangs reinigen und abtrocknen.</p>
	Das Schwimmventil steckt fest.	<p>a. Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist.</p> <p>b. Das Gerät mindestens zwei Stunden lang abkühlen lassen.</p> <p>c. Schwimmventil vor dem erneuten Starten des Garvorgangs reinigen und abtrocknen.</p>

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Dampfaustritt aus dem Deckel.	Die Dichtung ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Dichtung herausnehmen, reinigen und in die richtige Position wieder einsetzen.
	Die Dichtung ist verschmutzt.	Dichtung herausnehmen, reinigen und in die richtige Position wieder einsetzen.
	Die Dichtung ist beschädigt oder der Rand des Kochtopfs ist beschädigt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundenzentrale senden.
Die Speisen sind nicht gegart	Das Verhältnis von festen/ flüssigen Zutaten ist falsch.	Versuchen Sie es erneut, indem Sie sich genau an die im Rezept angegebenen Mengen halten.
	Kein Strom aus der Steckdose.	Elektrischen Stromkreis des Hauses überprüfen.
E0 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt.	Druckschalter ist defekt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundenzentrale senden.
E1 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt.	Der Temperatursensor ist defekt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundenzentrale senden.
E2 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt.	Der Deckel ist für Ihr Garprogramm nicht richtig positioniert. Für jedes Programm ist eine bestimmte Deckelposition erforderlich.	Die für Ihr Garprogramm erforderliche Deckelposition überprüfen und anpassen. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Garprogramme in Teil 6 dieses Handbuchs. Programm neu starten, sobald der Deckel richtig positioniert ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale ein.

## GRACIAS POR ELEGIR MOULINEX

**Te damos la bienvenida al mundo de la cocina rápida y deliciosa.**

Con Turbo Cuisine nos enfrentamos al desafío de reinventar la olla de cocción: Más fácil. Más sabor. ¡Simplemente mejor!

Turbo Cuisine, diseñada según este principio, te permite ahorrar tiempo y cocinar deliciosos platos caseros con total sencillez y comodidad.

Gracias de nuevo por darnos la bienvenida a tu cocina.

Ahora, ¡vamos a cocinar!

ES

## CONTENIDO

Guía de inicio rápido en imágenes .....	4
Recomendaciones de Moulinex para primar la seguridad .....	131
Todas las piezas del producto .....	139
Familiarizarse con el panel de control .....	140
Guía de uso y limpieza .....	141
Guía para la solución de problemas técnicos .....	155
Garantía limitada internacional de Moulinex .....	285

## RECOMENDACIONES DE MOULINEX PARA PRIMAR LA SEGURIDAD

La seguridad es nuestra principal prioridad. Diseñamos y fabricamos nuestros productos con altos estándares de seguridad y tecnología. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, hay algunos posibles riesgos, por lo que te invitamos a tener un cierto grado de cuidado y a seguir las instrucciones.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Tómate tu tiempo para leer detenidamente todas las instrucciones y guárdalas para futuras consultas.**

- El uso incorrecto del aparato y sus accesorios podría dañarlo y provocar lesiones.
- El aparato cocina alimentos a presión. Un uso incorrecto puede provocar quemaduras debido al vapor.
- Por tu seguridad, este producto cumple todas las normas y regulaciones aplicables (directiva de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales aptos para el contacto con alimentos, relacionadas con el medioambiente, etc.).
- El aparato incluye la fuente de calor necesaria para cocinar.

ES

### 1. ¿Dónde se puede utilizar de forma segura?

- Solo para uso en interiores.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No está diseñado para utilizarse en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará en dichos casos:
  - áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas rurales;
- uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- hostales.
- No coloques el aparato en un horno caliente ni en una placa caliente. No coloques el aparato cerca de una llama viva ni de un objeto inflamable.
- Utiliza una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.

## 2. ¿Quién puede utilizarlo de forma segura?

- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.
- Este aparato pueden usarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no pueden usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Deberá vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.

## 3. ¿Cómo puede utilizarse de forma segura? Uso general

- No utilices el aparato para otro uso que no sea el previsto.

- No utilices el aparato para freír alimentos en aceite. Solo se permite sofreír alimentos.
- No uses la olla a presión en modo de presión para freír alimentos.
- Para cocinar alimentos pastosos, agita suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión del contenido.
- Este aparato no es un esterilizador. No lo utilices para esterilizar tarros.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse junto con un temporizador externo ni un sistema independiente de control a distancia.
- Utiliza siempre las dos asas laterales de la carcasa del aparato para transportarlo. Utiliza guantes de cocina si el aparato está caliente. Para mayor seguridad, asegúrate de que la tapa está bloqueada antes de transportar el aparato.
- El fondo del recipiente de cocción y la placa calefactora deben estar en contacto directo. Retira cualquier objeto o residuo de comida situado entre el recipiente de cocción y la placa calefactora, ya que podría afectar al rendimiento.
- Ten en cuenta que ciertos tipos de alimentos, tales como la compota de manzana, los arándanos rojos, el ruibarbo, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos o la pasta pueden formar espuma, salpicar y obstruir las válvulas. Ten cuidado al cocinar estos tipos de alimentos y, después de su uso, limpia bien las válvulas.
- Ten en cuenta que algunas recetas que incluyen leche pueden formar espuma, rebosar y obstruir las válvulas. Ten cuidado al preparar estas recetas y, después de su uso, limpia bien las válvulas.

- Después de cocinar carne que tenga una capa exterior de piel (como la lengua de buey), que podría hincharse con el efecto de la presión, no perfores la piel después de cocinarla si parece hinchada: podrías quemarte. Perfórala antes de cocinar.
- No utilices el aparato vacío, sin el recipiente de cocción o sin ingredientes en su interior. Esto podría provocar graves daños al aparato.
- No uses el dispositivo bajo presión sin añadir agua, porque podría sufrir daños graves.
- No llenes el aparato sin su recipiente de cocción.
- Precaución: No derrames líquido sobre el enchufe.
- No calientes el recipiente de cocción con ninguna otra fuente de calor que no sea la placa calefactora del aparato y no utilices ninguna otra olla. No utilices el recipiente de cocción con otros aparatos.
- Utiliza el recipiente de cocción SOLO en el aparato. No la utilices para cocinar sobre hornillas, en el horno, etc.
- Utiliza una cuchara de plástico o de madera para evitar daños en la capa antiadherente del recipiente de cocción. No cortes los alimentos directamente el recipiente de cocción.
- No toques las válvulas, excepto durante la limpieza y el mantenimiento del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- No coloques objetos extraños en las válvulas ni en el botón de despresurización. No sustituyas la válvula.
- Comprueba con regularidad los conductos de las válvulas que permiten la salida de vapor para asegurarte de que no están bloqueados.

- No utilices un paño ni ningún otro objeto entre la tapa y la carcasa para dejar la tapa entreabierta. Esto puede dañar la junta de sellado de forma permanente.
- No dejes el cable eléctrico colgando por el borde de la mesa o la encimera, ni en contacto con superficies calientes.

#### 4. ¿Cómo utilizar de forma segura antes de cocinar?

- Antes de utilizar el aparato, comprueba que la válvula flotante y la válvula limitadora de presión están limpias.
- Antes de utilizar el aparato, comprueba que la junta de sellado está correctamente instalada en la tapa.
- Asegúrate de que el fondo del recipiente de cocción y la placa calefactora estén siempre limpios. Asegúrate de que la parte central de la placa calefactora se mueve.
- No llenes el aparato por encima de la marca MAX del recipiente de cocción.
- Sigue las recomendaciones sobre el volumen de alimentos y agua para evitar el riesgo de que se derramen al hervir, lo que podría dañar el aparato y provocar lesiones.
- Asegúrate de que el aparato está bien cerrado antes de ponerlo a presión.

ES

#### 5. ¿Cómo utilizar de forma segura durante la cocción?

- No intentes abrir la tapa hasta que la presión haya disminuido lo suficiente. No intentes abrir la tapa hasta que la válvula flotante haya bajado del todo.
- No fuerces nunca el aparato para abrirlo.
- Durante la cocción y la liberación de vapor al final de la cocción, el aparato emite calor y vapor. Mantén la cara y las manos alejadas del aparato para evitar quemaduras. No toques la tapa durante la cocción.

- No muevas el aparato cuando tenga presión. Utiliza las asas para moverlo y ponte guantes de cocina, si es necesario. No utilices el pomo de la tapa para levantar el aparato.
- No retires el recipiente de cocción cuando el aparato esté encendido.
- En el modo para sofreír, ten cuidado con el riesgo de quemaduras causadas por salpicaduras al añadir alimentos o ingredientes al recipiente de cocción caliente.

## 6. ¿Cómo utilizar de forma segura después de cocinar?

- Cuando abras la tapa, sujétala siempre por el pomo. Pon el brazo en paralelo a las asas laterales. Podría quedar agua hirviendo atrapada entre la junta de sellado y la tapa y provocar quemaduras.
- Ten cuidado también con el riesgo de quemaduras por el vapor que sale del aparato al abrir la tapa. Abre primero la tapa ligeramente para que el vapor salga poco a poco.
- No toques las superficies calientes del aparato. Después de su uso, la superficie de la placa calefactora puede permanecer caliente hasta 2 horas.
- Desenchufa el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilices y antes de limpiarlo. Deja que se enfríe antes de poner o quitar las piezas.

## 7. ¿Cómo efectuar la limpieza de forma segura?

- Limpia con un paño la parte inferior del recipiente de cocción y la placa calefactora después de cada uso.
- No sumerjas nunca el aparato en agua.
- Para limpiar el aparato, consulta las instrucciones de uso. Puedes lavar el recipiente de cocción y la tapa con agua caliente y jabón; no los laves en el lavavajillas. Limpia la carcasa del aparato con un paño húmedo.

## 8. ¿Qué hacer en caso de daños?

- El producto solo puede ser reparado por personal aprobado del servicio técnico oficial.
- No utilices ningún aparato cuyo cable eléctrico o enchufe estén dañados, tampoco si el aparato no funciona correctamente o está dañado. Devuelve el aparato al servicio técnico oficial más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si el cable eléctrico está dañado, deberá sustituirlo un servicio técnico oficial para evitar cualquier peligro. No sustituyas el cable eléctrico suministrado con otros cables.
- No dañes la junta de sellado. Si está dañada, sustitúyela en un servicio técnico oficial.
- Sustituye la junta de sellado cada 2 años o antes si observas que está desgastada o debe cambiarse.
- Utiliza únicamente las piezas de repuesto adecuadas para tu modelo. Esto es especialmente importante para la junta de sellado y el recipiente de cocción.
- Utiliza únicamente piezas de repuesto vendidas en un servicio técnico oficial.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No utilices otros recipientes de cocción en el aparato en lugar del suministrado. Sustituye el recipiente de cocción únicamente por una pieza de repuesto original diseñada para su uso con este producto.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de desechar un aparato que ya no sea necesario, el aparato debe inutilizarse (desenchúfalo y desconecta el cable eléctrico).



## ¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

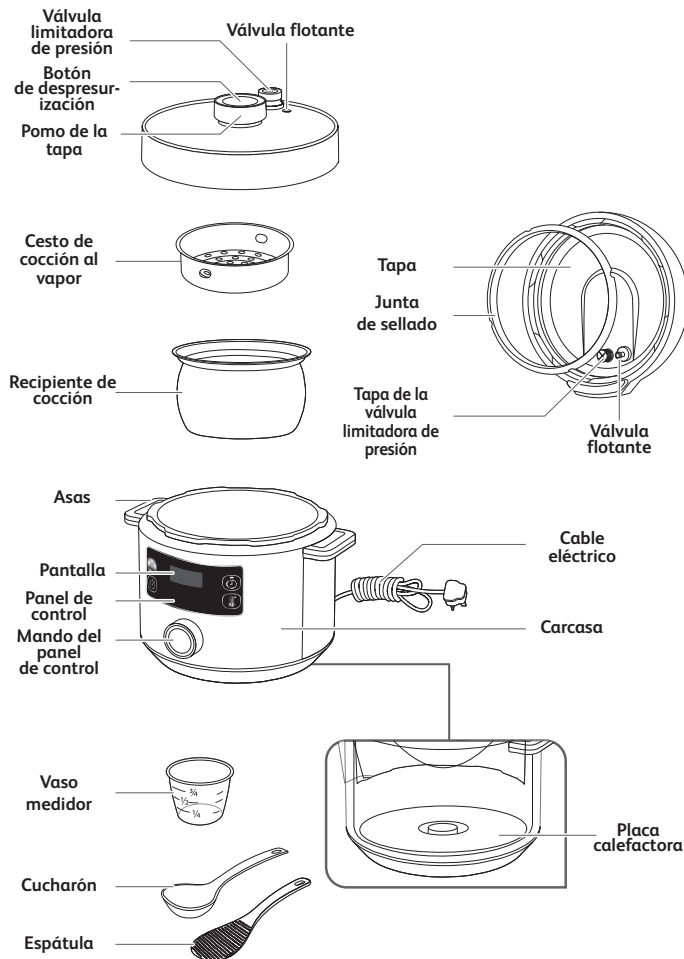


- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

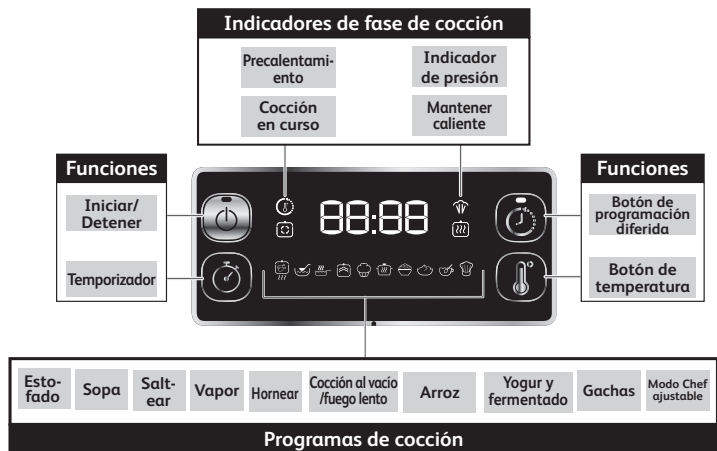
## 9. ¿Cuándo se aplica la garantía?

- La garantía no cubre el desgaste anormal del recipiente de cocción.
- Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato. Cualquier uso que no se ajuste a estas instrucciones exime al fabricante de cualquier responsabilidad y anulará la garantía.
- Si se realiza un uso comercial, un uso inapropiado o un uso contrario a las instrucciones, el fabricante declinará cualquier responsabilidad y la garantía no será válida.

## TODAS LAS PIEZAS DEL PRODUCTO



## FAMILIARIZARSE CON EL PANEL DE CONTROL



## MENSAJES DE ESTADO

HE HO

Mensaje de bienvenida al encender el aparato.

01:30

Visualización de la hora. En este ejemplo: 1 hora 30 minutos.

114°C

Visualización de la temperatura. En este ejemplo: 114 grados centígrados.

AUTO

Indica que el programa tiene un ajuste de temperatura/tiempo automático predeterminado. No se puede modificar.

00:00

Indica que la temperatura está aumentando durante la fase de pre calentamiento.

HE RE

Indica que el aparato se está pre calentando.

BE RD

Indica que el programa ha finalizado.

BHOE

Indica que el aparato está en fase de mantener caliente.

SE OP

Indica que el programa se ha interrumpido.

88:88

Indica que el aparato está en modo standby.

## GUÍA DE USO Y LIMPIEZA

No dudes en consultar las figuras indicadas como (fig. x) de la sección Guía de inicio rápido.

### ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

#### 1. Retira el embalaje

- Saca el aparato del embalaje y lee el manual de instrucciones antes de la primera utilización.
- Quita las pegatinas promocionales (si las hubiera) del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

#### 2. Abre la tapa

- Para abrir la tapa, sujeta el pomo de la tapa, gíralo en sentido contrario al de las agujas del reloj y levanta la tapa (fig. 1 y 2).

**Nota:** Al levantar la tapa, puede ocurrir que el recipiente permanezca unido a la tapa. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

- Coloca el aparato en una superficie plana. Retira todos los materiales protectores y accesorios del interior del aparato (fig. 3).

#### 3. Limpia todas las piezas del aparato

##### 3a. Limpia la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios

- Limpia la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 4).
- Seca la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios (fig. 5)
- No utilices estropajos ni esponjas abrasivas para limpiar el recipiente de cocción, ya que podrías dañar la capa antiadherente del recipiente (fig. 40).
- No sumerjas nunca el aparato en agua (fig. 41).
- Si sumerges el aparato en agua por accidente o derramas agua directamente sobre la placa calefactora, lleva el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
- No laves la tapa ni el recipiente de cocción en el lavavajillas (fig. 42).
- Ten en cuenta que solo pueden lavarse en el lavavajillas los accesorios: cucharón, espátula, vaso medidor y cesto de cocción al vapor.

### 3b. Limpia la junta de sellado

- Retira la junta de sellado de la tapa y límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 7 y 8).
- Sécala bien.
- Coloca la junta de sellado sobre la ranura para la junta de sellado y presiona hasta que encaje en su sitio (fig. 9). Presiona firmemente hacia abajo para asegurarte de que no se forma ningún pliegue y de que la junta de sellado está ajustada en la ranura.
- Después de colocar la junta de sellado, si abres la tapa demasiado rápido, puede que el recipiente de cocción permanezca unido a la tapa (fig. 37 y 38). Espera unos segundos hasta que el recipiente se suelte de la tapa (fig. 39).

**Nota:** Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

**ADVERTENCIA: No utilices nunca el aparato sin la junta de sellado (fig. 44)**

### 3c. Limpia las válvulas

- Para limpiar la válvula limitadora de presión, retira la válvula del tubo situado en la parte superior de la tapa (fig. 10). Límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 11). Una vez seca, asegúrate de que el conducto del tubo esté limpio antes de volver a colocar la válvula limitadora de presión en el tubo de la parte superior de la tapa (fig. 12). Asegúrate de que la válvula limitadora de presión está bien colocada y que se mueve hacia arriba y hacia abajo.
- Para limpiar la tapa de la válvula limitadora de presión, desenrosca la tapa de la válvula limitadora de presión desde el interior de la tapa (fig. 13). Límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 14). Una vez seca, asegúrate de que el conducto del tubo esté limpio antes de volver a enroscar la válvula limitadora de presión en la tapa (fig. 15).
- Para limpiar la válvula flotante, quita la junta de la válvula flotante del interior de la tapa y da la vuelta a la tapa para que la válvula flotante pueda salir de la tapa (fig. 16). Limpia la junta y la válvula flotante con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 17). Una vez seca, vuelve a insertar la válvula flotante en la tapa y coloca la junta en su lugar (fig. 18). Asegúrate de que la válvula flotante está bien colocada y que se mueve hacia arriba y hacia abajo.

### 3d. Limpia la carcasa del aparato

- Limpia la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- No sumerjas nunca el aparato en agua (fig. 41).
- Limpia la placa calefactora con un paño seco.

## INSTRUCCIONES DE USO

### 1. Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción

- Retira el recipiente de cocción de la carcasa.
- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción.
- Ten en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos no debe superar nunca la marca de nivel máximo del recipiente de cocción (fig. 19).
- Al cocinar ingredientes que aumentan de tamaño durante la cocción, como verduras deshidratadas o arroz, asegúrate de que solo llenas la olla hasta la mitad del nivel de capacidad máximo.

### 2. Coloca el recipiente de cocción en la carcasa

- Asegúrate de que la parte inferior del recipiente de cocción está limpia y seca, y elimina los restos de comida de la placa calefactora (fig. 20).
- Coloca el recipiente de cocción en la carcasa (fig. 21).
- No utilices nunca el aparato sin el recipiente de cocción.


### 3. Cierra y bloquea la tapa

- Comprueba que la junta de sellado está bien colocada en la tapa (fig. 43).
- Sujeta el pomo de la tapa, coloca la tapa en el aparato y gira el pomo en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tapa (fig. 22).

### 4. Conecta la válvula limitadora de presión

- Coloca correctamente la válvula limitadora de presión en la tapa (fig. 23). Ten en cuenta que la válvula permanecerá un poco suelta, es normal.

### 5. Encendido del aparato

- Desenrolla completamente el cable eléctrico y enchúfalo a la red (fig. 24).
- El aparato emite un pitido, la pantalla parpadea y muestra .

### 6. Selecciona e inicia un programa de cocción

- Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere una posición de la tapa concreta. Consulta la tabla de programas de cocción:

## TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Icono del programa de cocción	Nombre del programa de cocción	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura predeterminada	Temperatura ajustable	Presión predeterminada	Programación diferida de 10 min a 12 h	Mantener caliente hasta 24 h	Estado de la tapa		
									Cerrada y bloqueada	Tapa cerrada pero sin bloquear	Tapa abierta
	Estofado	30 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Sopa	12 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Saltear	20 min	de 1 min a 1 h	160 °C	Sí, de 100 °C a 160 °C	No	No	No			•
	Vapor	10 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Hornear	40 min	de 1 min a 2 h	160 °C	Sí, de 100 °C a 160 °C	No	Sí	Sí		•	
	Cocción al vacío/fuego lento	4 h	de 30 min a 12 h	85 °C	Sí, de 55 °C a 95 °C	No	Sí	No		•	•
	Arroz	8 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Yogur y fermentado	8 h	de 30 min a 12 h	30 °C	Sí, de 22 °C a 40 °C	No	No	No	•	•	
	Gachas	15 min	de 1 min a 2 h	100 °C	No	No	Sí	Sí	•		
	Modo Chef ajustable	30 min	de 1 min a 4 h	80 °C	Sí, de 70 °C a 160 °C	No	No	Sí	•	•	•

**Nota:** Al cocinar, es posible que notes una pequeña fuga de vapor por la tapa, sobre todo por la válvula limitadora de presión. Esto es normal y ocurre cuando se acumula presión.

Consulta las figuras de la Guía de inicio rápido (fig. 25 a fig. 36)














### Programa de estofado

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de estofado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.














### Programa de sopa

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de sopa . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.








- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión  se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

### Programa de salteado

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de salteado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).

- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y deja la tapa abierta para saltearlos.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

### Programa de cocción al vapor

- Vierte 150 ml de agua (3/4 taza) en el recipiente de cocción, coloca los ingredientes en el cesto de cocción al vapor e introduce el cesto en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción al vapor . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .

- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



### Programa de horneado

- Coloca la preparación en el recipiente de cocción y cierra la tapa pero no la bloqueas.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de horneado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .

- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



### Programa Cocción al vacío/fuego lento

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción al vacío (sous-vide) . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



## Programa de cocción de arroz

Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción de arroz . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



## Programa de yogur y fermentado

El programa de yogur y fermentado se puede utilizar para preparar yogur o para levar masa de pan/pastelería.










- Cuando hagas yogur, coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y cierra la tapa.
- Al levar masas, puedes amasarlas directamente en el recipiente de cocción, colocar el recipiente en la carcasa y cerrar la tapa.

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de yogur y fermentado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.











## Programa de gachas




- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción de gachas . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).

- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



### Modo Chef ajustable



- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y cierra o no la tapa según la receta.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al modo Chef ajustable . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .

- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.


\* **Sugerencia para recalentar rápidamente los platos:** ajusta la temperatura a  $\geq 95^{\circ}\text{C}$  y cocina con la tapa cerrada sin bloquear.

### 7. Usa la función de programación diferida

La programación diferida resulta útil para preajustar el aparato y que comience a cocinar más tarde.

- En primer lugar, selecciona un programa siguiendo los pasos descritos anteriormente en el apartado 6.
- Antes de iniciar el programa seleccionado, pulsa . La pantalla muestra la hora predeterminada para la programación diferida.
- Ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa . La pantalla muestra la cuenta atrás de la programación diferida. Una vez transcurrido el tiempo programado, el aparato comenzará a cocinar automáticamente.

### 8. Abre la tapa

- No intentes abrir la tapa si la válvula flotante está subida y el indicador luminoso de presión  está encendido.
- La presión se puede liberar de dos formas al final de la cocción:  
**Despresurización natural:** Al final de la cocción o después de detener el programa, el aparato se enfría por sí solo y la presión se libera de forma natural. Durante la despresurización natural, los alimentos pueden cocinarse en exceso debido a la presión que queda en el recipiente. Utiliza el botón de despresurización manual para detener inmediatamente el proceso de cocción.



**Despresurización manual:** Pulsa el botón de despresurización situado en la parte superior de la tapa de forma continua. El proceso tardará entre unos segundos y unos minutos en función de la cantidad de alimentos que haya en el interior del recipiente de cocción (fig. 31).

**ADVERTENCIA: Ten cuidado con el vapor caliente que sale del aparato. Mantén la cara y las manos alejadas de la salida de vapor (fig. 45).**

- Para abrir la tapa, coloca en paralelo a las asas laterales, sujeta el pomo de la tapa, gíralo en sentido contrario al de las agujas del reloj y levanta la tapa (fig. 32 y 33).

**ADVERTENCIA: Ten cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente de cocción.**

## 9. Desenchufa el aparato

- Después del uso, desenchufa el aparato y deja que se enfríe durante al menos 2 horas antes de limpiarlo.

## 10. Limpia después del uso

- Limpia el aparato después de cada uso.
- Antes de limpiar el aparato, deja que se enfríe durante al menos 2 horas.
- Para obtener instrucciones de limpieza, consulta la sección 3. Limpia todas las piezas del aparato en la sección ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

## 11. Consejos de mantenimiento

- Para garantizar la durabilidad del recipiente de cocción con el tiempo, no cortes alimentos en él.
- Utiliza los accesorios suministrados. No utilices ningún utensilio metálico, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente del recipiente.
- Después de su uso, la junta de sellado puede conservar el olor de la comida. Es normal; la silicona tiene pequeños poros que se abren cuando se exponen a altas temperaturas y se cierran una vez que la temperatura baja. Para eliminar el olor de la junta de sellado, puedes hacer lo siguiente:
  - Colocar la junta de silicona en el lavavajillas.
  - Añadir 1 taza de vinagre, 1 taza de agua y 1 limón cortado en trozos grandes en el recipiente de cocción y poner un programa de vapor durante 2 minutos; a continuación, dejar que el vapor se libere de forma natural.
- Cambia la junta de sellado cada 2 años o antes en caso de daños.

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Problema	Posibles motivos	Soluciones
No se puede abrir la tapa	No se puede abrir debido a la presión en el recipiente de cocción.	Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.
	El recipiente de cocción se despresuriza, pero la válvula flotante está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Asegúrate de que el aparato se despresurice por completo dejándolo enfriar durante al menos 2 horas.</p> <p>b. Empuja suavemente la válvula flotante hacia abajo insertando un pincho o un objeto largo en la abertura de la válvula flotante. Si esto no funciona, envía el aparato a un servicio técnico oficial.</p> <p>c. Para el siguiente uso, limpia y seca a fondo la válvula flotante.</p>
No se puede cerrar la tapa	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Instala la junta de sellado correctamente.
	El recipiente de cocción contiene ingredientes calientes que generan vapor.	Espera a que los ingredientes del recipiente de cocción se enfríen antes de volver a intentar cerrar la tapa.
	La válvula flotante está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Empuja suavemente la válvula flotante hacia abajo insertando un pincho o un objeto largo en la abertura de la válvula flotante. Si esto no funciona, envía el aparato a un servicio técnico oficial.</p> <p>b. Para el siguiente uso, limpia y seca a fondo la válvula flotante.</p>
	La posición o la dirección en la que se ha cerrado la tapa no son correctas.	Cierra la tapa en la dirección correcta como indica el manual de instrucciones.
Al abrir la tapa, el recipiente de cocción permanece unido a la tapa.	La junta de sellado ha producido un efecto de succión.	El recipiente de cocción se soltará de la tapa por sí solo. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

Problema	Posibles motivos	Soluciones
Liberación intensa de presión desde la válvula limitadora de presión.	La presión interna supera la presión de funcionamiento o la presión interna supera la presión de seguridad.	Limpia bien la válvula del límite de presión, la válvula flotante y la tapa. Si todavía sale vapor por la válvula flotante, lleva el dispositivo al centro de servicio técnico oficial aprobado más cercano para que un técnico autorizado lo inspeccione, repare o ajuste.
	La válvula limitadora de presión está en una posición incorrecta.	Presiona ligeramente la válvula limitadora de presión para que se coloque en su lugar. Ten cuidado con el vapor caliente. Colócate en una posición segura y utiliza guantes para horno.
	Un control de presión defectuoso ha provocado la despresurización.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
	La presión interna supera la presión de funcionamiento o la presión interna supera la presión de seguridad.	Limpia bien la válvula del límite de presión, la válvula flotante y la tapa. Si todavía sale vapor por la válvula flotante, lleva el dispositivo al centro de servicio técnico oficial aprobado más cercano para que un técnico autorizado lo inspeccione, repare o ajuste.
Liberación de presión continua de la válvula flotante.	Residuos en la válvula flotante.	<p>a. Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.</p> <p>b. Deja que se enfríe el aparato durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpia y seca la válvula flotante antes de volver a cocinar.</p>
	La válvula flotante está atascada.	<p>a. Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.</p> <p>b. Deja que se enfríe el aparato durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpia y seca la válvula flotante antes de volver a cocinar.</p>

Problema	Posibles motivos	Soluciones
Sale vapor de la tapa.	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Retira la junta de sellado, límpiala y vuelve a colocarla en la posición correcta.
	La junta de sellado está sucia.	Retira la junta de sellado, límpiala y vuelve a colocarla en la posición correcta.
	La junta de sellado o el borde del recipiente de cocción están dañados.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Los alimentos no se han cocinado	La proporción de ingredientes sólidos/líquidos es incorrecta.	Vuelve a intentarlo con las cantidades exactas de la receta.
	No hay suministro eléctrico.	Comprueba el circuito eléctrico de tu hogar.
Aparece E0 en la pantalla digital.	El presostato está defectuoso.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Aparece E1 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no está colocada correctamente para el programa de cocción. Cada programa requiere una posición específica de la tapa.	Comprueba y ajusta la posición de la tapa necesaria para el programa de cocción; consulta la tabla de programas de cocción de la sección 6 de este manual. Reinicia el programa cuando la tapa esté correctamente colocada. Si el problema persiste, envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.

## OBRIGADO POR ESCOLHER A MOULINEX

### **Bem-vindo ao mundo da cozinha rápida e deliciosa!**

Com a Turbo Cuisine, aceitamos o desafio de reinventar a panela: Mais fácil. Mais sabor. Simplesmente melhor!

Concebido com este princípio orientador, o Turbo Cuisine permite-lhe poupar tempo e cozinhar deliciosas refeições caseiras com total simplicidade e comodidade.

Obrigado mais uma vez por nos receber na sua cozinha.

Agora vamos cozinhar juntos!

## ÍNDICE

Guia de início rápido em imagens .....	4
A Moulinex recomenda a segurança em primeiro lugar .....	160
Descrição do seu produto .....	168
Familiarizar-se com o painel de controlo .....	169
Guia de utilização e limpeza .....	170
Guia técnico de resolução de problemas .....	186
Garantia internacional limitada da Moulinex .....	285

A segurança é a nossa principal prioridade. Concebemos e fabricamos o nosso produto com elevados padrões de segurança e tecnologia. No entanto, tal como acontece com qualquer aparelho elétrico, existem alguns riscos potenciais, pelo que o convidamos a exercer um certo cuidado e a respeitar as instruções que se seguem.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

**Leia atentamente todas as instruções que se seguem e guarde-as para futuras consultas.**

- A utilização incorreta do aparelho e dos respetivos acessórios pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- O aparelho cozinha os alimentos sob pressão. A utilização incorreta pode provocar riscos de queimaduras devido ao vapor.
- Para sua segurança, este produto está em conformidade com todas as normas e regulamentos aplicáveis (Diretiva Baixa Tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais compatíveis com alimentos, ambiente, etc.).
- A fonte de calor necessária para cozinhar está incluída no aparelho.

### **1. Onde utilizar em segurança?**

- Apenas para utilização no interior.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não se destina a ser utilizado nos seguintes casos e a garantia não se aplica a:
  - zonas de cozinhas reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros espaços profissionais;

- quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;
  - ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.
- Não coloque o aparelho num forno aquecido ou numa placa quente. Não coloque o aparelho perto de uma chama viva ou de um objeto inflamável.
  - Utilize numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de salpicos de água.

### **2. Quem o pode utilizar em segurança?**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização correta do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

### 3. Como utilizar em segurança – utilização geral?

- Não utilize o aparelho para outra finalidade que não a prevista.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Só é permitido tostar/dourar.
- Não utilize a panela de pressão no modo de pressão para fritar alimentos.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos sejam ejetados.
- Este aparelho não é um esterilizador. Não o utilize para esterilizar frascos.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.
- Para segurar o aparelho, utilize sempre as duas pegas laterais no corpo do aparelho. Utilize luvas de cozinha se o aparelho estiver quente. Para maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada antes de deslocar o aparelho.
- A parte inferior da cuba e a placa de aquecimento têm de estar em contacto direto. Retire qualquer objeto ou resíduos alimentares localizados entre a cuba e a placa de aquecimento, pois podem afetar o desempenho.
- Tenha em atenção que determinados tipos de alimentos, tais como sumo de maçã, arandos, ruibarbo, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, noodles ou massas, podem formar espuma e crepitação e entupir as válvulas. Tenha cuidado ao cozinhar estes tipos de alimentos e, depois de utilizar, limpe cuidadosamente as válvulas.

- Tenha em atenção que determinadas receitas que incluem leite podem formar espuma, transbordar e obstruir as válvulas. Tenha cuidado ao cozinhar estas receitas e, depois de utilizar, limpe cuidadosamente as válvulas.
- Após cozinhar carne com pele grossa (como língua de vaca), que pode inchar com o efeito da pressão, não fure a pele depois de cozinhar se esta parecer inchada: pode queimar-se. Fure-a antes de cozinhar.
- Não utilize o aparelho vazio, sem a cuba ou sem ingredientes no interior da cuba. Tal pode provocar danos graves no aparelho.
- Não utilize o aparelho sob pressão sem adicionar água, sendo que tal pode provocar danos graves no aparelho.
- Não encha o aparelho sem a respetiva cuba.
- Atenção: não derrame líquidos sobre a ficha.
- Não aqueça a cuba com qualquer outra fonte de calor que não a placa de aquecimento do aparelho e não utilize outra cuba. Não utilize a cuba para cozinhar com outros aparelhos.
- Utilize a cuba APENAS no aparelho. Não a utilize para cozinhar no fogão, no forno, etc.
- Utilize uma colher de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente da cuba. Não corte alimentos diretamente na cuba.
- Não toque nas válvulas, exceto durante a limpeza e manutenção do aparelho, de acordo com as instruções fornecidas.
- Não coloque quaisquer objetos estranhos nas válvulas e no botão de libertação de pressão. Não substitua a válvula.
- Verifique regularmente as condutas nas válvulas que permitem a saída de vapor para garantir que não estão bloqueadas.

- Não utilize um pano ou qualquer outro objeto entre a tampa e o corpo do aparelho de forma a deixar a tampa entreaberta. Isto pode danificar permanentemente o anel vedante.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada, nem deixe que este toque em superfícies quentes.

#### 4. Como utilizar em segurança – antes de cozinhar?

- Antes de utilizar o aparelho, verifique se a válvula flutuante e a válvula limitadora de pressão estão limpas.
- Antes de utilizar o aparelho, verifique se o anel vedante foi corretamente instalado na tampa.
- Certifique-se de que a parte inferior da cuba e a placa de aquecimento estão sempre limpas. Certifique-se de que a parte central da placa de aquecimento está móvel.
- Não encha o aparelho mais do que a marca MAX na cuba.
- Siga as recomendações sobre o volume de alimentos e água para evitar o risco de transbordar, o que pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Certifique-se de que o aparelho está devidamente fechado antes de o colocar sob pressão.

#### 5. Como utilizar em segurança – durante a cozedura?

- Não tente abrir a tampa até que a pressão tenha diminuído o suficiente. Não tente abrir a tampa até que a válvula flutuante esteja para baixo.
- Nunca force a abertura do aparelho.

- Durante a cozedura e a libertação de vapor no final da cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Mantenha o rosto e as mãos afastados do aparelho para evitar queimaduras. Não toque na tampa durante a cozedura.
- Não desloque o aparelho quando este estiver sob pressão. Utilize as pegas quando o deslocar e use luvas de cozinha, se necessário. Não utilize o botão da tampa para levantar o aparelho.
- Não retire a cuba enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- No modo tostar, tenha cuidado com os riscos de queimaduras devido às projeções ao adicionar alimentos ou ingredientes à cuba quente.

#### 6. Como utilizar em segurança – depois de cozinhar? PT

- Quando abrir a tampa, segure-a sempre pelo botão da tampa. Posicione o braço paralelo às pegas laterais. A água a ferver pode permanecer presa entre o anel vedante e a tampa e provocar queimaduras.
- Tenha também cuidado com o risco de queimaduras provocadas pelo vapor que sai do aparelho quando abre a tampa. Primeiro, entreabra a tampa para deixar sair o vapor suavemente.
- Não toque nas peças quentes do aparelho. Após a utilização, a superfície da placa de aquecimento pode permanecer quente durante até 2 horas.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.

## 7. Como utilizar em segurança – limpeza?

- Limpe a parte inferior da cuba e a placa de aquecimento após cada utilização.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- Para limpar o aparelho, consulte as instruções de utilização. Pode lavar a cuba e a tampa em água quente com detergente para a loiça, mas não as coloque na máquina de lavar loiça. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.

## 8. O que fazer em caso de avaria?

- Apenas pessoas autorizadas nos Serviços de Assistência Técnica podem reparar o produto.
- Não utilize nenhum aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar corretamente ou de ter sofrido danos de alguma forma. Envie o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo para ser inspecionado, reparado ou ajustado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado para evitar qualquer situação de perigo. Não substitua o cabo de alimentação fornecido por outros cabos.
- Não danifique o anel vedante. Se estiver danificado, solicite a sua substituição num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Substitua o anel vedante a cada 2 anos ou mais cedo, se reparar que está gasto ou precisa de ser substituído.
- Utilize apenas as peças sobresselentes adequadas para o seu modelo. Isto é particularmente importante para o anel vedante e para a cuba.

- Utilize apenas peças sobresselentes disponibilizadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
- Não utilize outras cubas no aparelho em vez da cuba fornecida. Substitua a cuba apenas por uma peça sobresselente original concebida para ser utilizada com este produto.
- Em conformidade com os regulamentos em vigor, antes de eliminar um aparelho que já não seja necessário, o aparelho deve ficar inoperacional (desligando a ficha e cortando o cabo de alimentação).

## Proteção do ambiente em primeiro lugar!



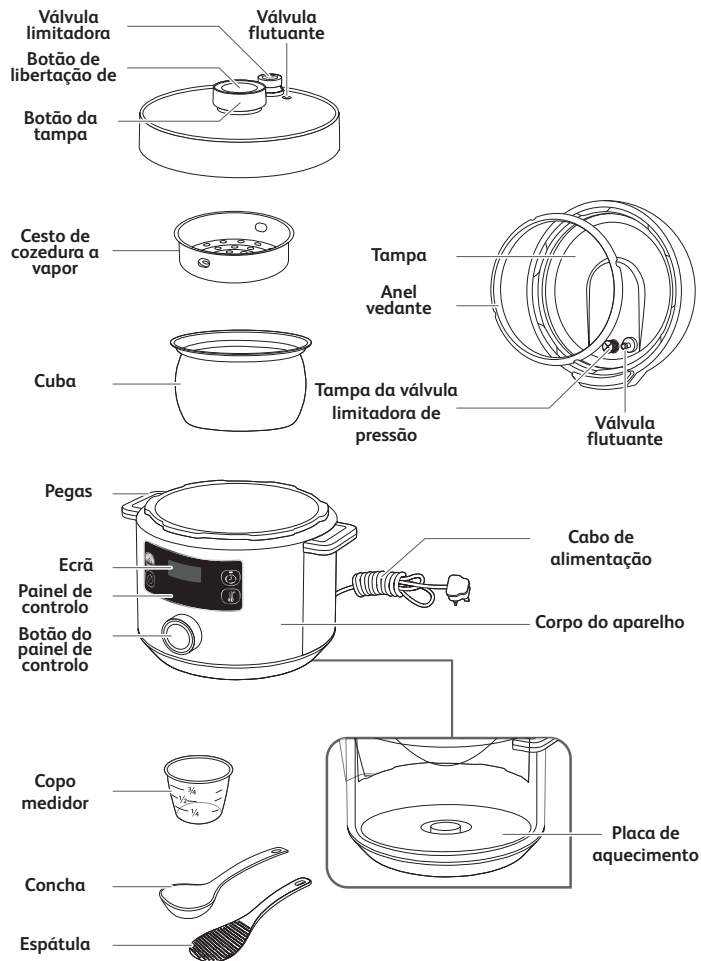
- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

PT

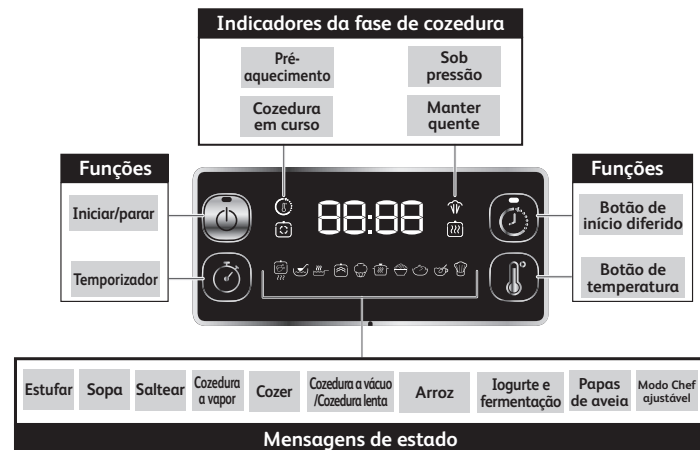
## 9. Quando é que a garantia é aplicável?

- A garantia não cobre o desgaste anormal da cuba.
- Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Qualquer utilização que não esteja em conformidade com estas instruções isentará o fabricante de qualquer responsabilidade e anulará a garantia.
- No caso de utilização comercial, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante rejeita qualquer responsabilidade e a garantia não é aplicável.

## DESCRIÇÃO DO SEU PRODUTO



## FAMILIARIZAR-SE COM O PAINEL DE CONTROLO



## MENSAGENS DE ESTADO

- HE 10** Mensagem de boas-vindas quando o aparelho é ligado.
- 01:30** Apresentação da hora. Neste exemplo: 1 hora e 30 minutos.
- 114C** Apresentação da temperatura. Neste exemplo: 114 graus Celsius.
- AUTO** Indica que o programa tem uma predefinição automática de temperatura/tempo. Não pode ser modificado.
- 00:00** Indica que a temperatura está a aumentar durante a fase de pré-aquecimento.
- HE AT** Indica que o aparelho está a pré-aquecer.
- BE AD** Indica que o programa terminou.
- 8X0E** Indica que o aparelho está na fase de manter quente.
- SE OP** Indica que o programa foi interrompido.
- 88:88** Indica que o aparelho está no modo de poupança de energia.



Consulte as figuras indicadas como (Fig. x) na parte do Guia de início rápido.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

#### 1. Retire a embalagem

- Retire o aparelho da embalagem e leia o manual de instruções antes da primeira utilização.
- Retire os autocolantes promocionais (se existirem) do seu aparelho antes da primeira utilização.

#### 2. Abra a tampa

- Para abrir a tampa, segure o botão da tampa, rode-o para a esquerda e levante a tampa (Fig. 1 e 2).

**Nota:** Quando levantar a tampa, a cuba pode permanecer presa à tampa. É normal e demonstra simplesmente uma boa hermeticidade do produto. Para evitar que a cuba caia violentamente sobre o produto ao abrir a tampa, abra sempre a tampa com cuidado.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. Retire todos os materiais e acessórios de proteção do interior do aparelho (Fig. 3).

#### 3. Limpe todas as peças do aparelho

##### 3a. Limpe a tampa, a cuba e os acessórios

- Limpe a tampa, a cuba e os acessórios com uma esponja suave e água quente com detergente para a loiça (Fig. 4).
- Seque a tampa, a cuba e os acessórios (Fig. 5).
- Não utilize esfregões ou esponjas abrasivas para limpar a cuba, pois tal pode danificar o revestimento antiaderente da cuba (Fig. 40).

- Não mergulhe o aparelho em água (Fig. 41).
- Se mergulhar inadvertidamente o aparelho em água ou derramar água diretamente sobre a placa de aquecimento, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
- Não coloque a tampa e a cuba na máquina de lavar loiça (Fig. 42).
- Tenha em atenção que apenas os acessórios: concha, espátula, copo medidor e cesto de cozedura a vapor são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

##### 3b. Limpe o anel vedante

- Retire o anel vedante da tampa e limpe-o com uma esponja suave e água quente com detergente para a loiça (Fig. 7 e 8).
- Seque-o completamente.
- Coloque o anel vedante sobre o suporte do anel vedante e pressione-o até encaixar (Fig. 9). Pressione firmemente para garantir que não fica enrugado e que o anel vedante está bem encaixado atrás do respetivo suporte.
- Depois de colocar o anel vedante na tampa, se abrir a tampa demasiado depressa, a cuba pode permanecer presa à tampa (Fig. 37 e 38). Aguarde alguns segundos para que a cuba se liberte da tampa (Fig. 39).

**Nota:** É normal e demonstra simplesmente uma boa hermeticidade do produto. Para evitar que a cuba caia violentamente sobre o aparelho ao abrir a tampa, abra sempre a tampa com cuidado.

**AVISO: Nunca utilize o seu aparelho sem o anel vedante (Fig. 44).**

##### 3c. Limpe as válvulas

- Para limpar a válvula limitadora de pressão, retire-a do tubo na parte superior da tampa (Fig. 10). Limpe-a com uma esponja suave e água quente com detergente para a loiça (Fig. 11).

Depois de secar, certifique-se de que a conduta do tubo está limpa antes de voltar a ligar a válvula limitadora de pressão ao tubo na parte superior da tampa (Fig. 12). Certifique-se de que a válvula limitadora de pressão está bem colocada no devido lugar e que é capaz de se deslocar para cima e para baixo.

- Para limpar a tampa da válvula limitadora de pressão, desaperte-a a partir do interior da tampa (Fig. 13). Limpe-a com uma esponja suave e água quente com detergente para a loiça (Fig. 14). Depois de secar, certifique-se de que a conduta do tubo está limpa antes de voltar a apertar a tampa da válvula limitadora de pressão no interior da tampa (Fig. 15).
- Para limpar a válvula flutuante, retire a junta da válvula flutuante do interior da tampa e vire a tampa para que a válvula flutuante possa ser retirada da tampa (Fig. 16). Limpe a junta da válvula flutuante e a válvula flutuante com uma esponja suave e água quente com detergente para a loiça (Fig. 17). Depois de secar, volte a inserir a válvula flutuante na tampa e volte a colocar a junta da válvula flutuante no devido lugar (Fig. 18). Certifique-se de que a válvula flutuante está bem colocada no devido lugar e que é capaz de se deslocar para cima e para baixo.

### 3d. Limpe o corpo do aparelho

- Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- Não mergulhe o aparelho em água (Fig. 41).
- Limpe a placa de aquecimento com um pano seco.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### 1. Coloque os ingredientes na cuba

- Retire a cuba do corpo do aparelho.
- Coloque os ingredientes na cuba.

- Tenha em atenção que o nível de alimentos e líquidos nunca deve exceder a marca de nível máximo na cuba (Fig. 19).
- Ao cozinhar, no modo de pressão, ingredientes que incham durante a cozedura, como legumes desidratados ou arroz, não encha a panela a mais do que metade do seu nível máximo.

### 2. Coloque a cuba no corpo do aparelho

- Certifique-se de que a parte inferior da cuba está limpa e seca e retire quaisquer resíduos de alimentos da placa de aquecimento (Fig. 20).
- Coloque a cuba no corpo do aparelho (Fig. 21).
- Nunca utilize o aparelho sem a cuba.


### 3. Feche e bloqueie a tampa

- Verifique se o anel vedante está bem colocado na tampa (Fig. 43).
- Segure o botão da tampa, coloque a tampa no aparelho e rode-a para a direita para bloquear (Fig. 22).

### 4. Fixe a válvula limitadora de pressão

- Coloque corretamente a válvula limitadora de pressão na tampa (Fig. 23). Tenha em atenção que a válvula permanecerá ligeiramente solta, o que é normal.

### 5. Ligue o aparelho

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação e ligue-o à corrente elétrica (Fig. 24).
- O aparelho emite um aviso sonoro, o ecrã fica intermitente e apresenta .

### 6. Selecione e inicie um programa de cozedura

- Cada programa tem um tempo e temperatura predefinidos e requer uma posição específica da tampa. Consulte a tabela de programas de cozedura:

## TABELA DE PROGRAMAS DE COZEDURA

Ícone do programa de cozedura	Nome do programa de cozedura	Tempo de cozedura predefinido	Tempo ajustável	Temperatura predefinida	Temperatura ajustável	Pressão predefinida	Início diferido de 10 min a 12 h	Manter quente até 24 h	Estado da tampa		
									Tampa fechada e bloqueada	Tampa fechada mas não bloqueada	Tampa aberta
	Estufar	30 min	de 1 min a 2 h	114 °C	Não	70 Kpa	Sim	Sim	•		
	Sopa	12min	de 1 min a 2 h	114 °C	Não	70 Kpa	Sim	Sim	•		
	Saltear	20min	de 1 min a 1 h	160 °C	Sim de 100 °C a 160 °C	Não	Não	Não			•
	Cozedura a vapor	10min	de 1 min a 2 h	114 °C	Não	70 Kpa	Sim	Sim	•		
	Cozer	40min	de 1 min a 2 h	160 °C	Sim de 100 °C a 160 °C	Não	Sim	Sim		•	
	Cozedura a vácuo/ Cozedura lenta	4 h	de 30 min a 12 h	85 °C	Sim de 55 °C a 95 °C	Não	Sim	Não		•	•
	Arroz	8min	de 1 min a 2 h	114 °C	Não	70 Kpa	Sim	Sim	•		
	Iogurte e fermentação	8 h	de 30 min a 12 h	30 °C	Sim de 22 °C a 40 °C	Não	Não	Não	•	•	
	Papas de aveia	15min	de 1 min a 2 h	100 °C	Não	Não	Sim	Sim	•		
	Modo Chef ajustável	30 min	de 1 min a 4 h	80 °C	Sim de 70 °C a 160 °C	Não	Não	Sim	•	•	•

**Nota:** Ao cozinhar, pode notar uma ligeira fuga de vapor da tampa, especialmente da válvula limitadora de pressão. Isto é normal e ocorre quando a pressão se acumula.

Consulte as figuras do Guia de início rápido (da Fig. 25 à Fig. 36).















### Programa estufar

- Coloque os ingredientes na cuba e feche completamente e bloqueie a tampa.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de estufar . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente e e o indicador luminoso de pré-aquecimento acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso acende-se.
- Durante o processo de cozedura, existe acumulação de pressão no aparelho, que empurra a válvula flutuante para cima. O indicador luminoso de pressão acende-se para indicar que a tampa não pode ser aberta sem libertar primeiro a pressão.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta e o indicador luminoso de manter quente acende-se.
- Prima durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.














### Programa sopa

- Coloque os ingredientes na cuba e feche completamente e bloqueie a tampa.


- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de sopa . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso  acende-se.
- Durante o processo de cozedura, existe acumulação de pressão no aparelho, que empurra a válvula flutuante para cima. O indicador luminoso de pressão  acende-se para indicar que a tampa não pode ser aberta sem libertar primeiro a pressão.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta  e o indicador luminoso de manter quente  acende-se.
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.












### Programa saltear

- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de saltear . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.

- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Opcional: Prima  e ajuste a temperatura pretendida rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar a temperatura) ou para a esquerda (para diminuir a temperatura).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso  acende-se.
- Coloque os ingredientes na cuba e mantenha a tampa aberta para saltear.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para o modo de poupança de energia. O ecrã apresenta .
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.



### Programa cozedura a vapor











- Coloque 150 ml de água ( $\frac{3}{4}$  de chávena) na cuba, coloque os ingredientes no cesto de cozedura a vapor e coloque o cesto de cozedura a vapor sobre a cuba. Feche completamente e bloqueie a tampa.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de cozedura a vapor . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.

- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso  acende-se.
- Durante o processo de cozedura, existe acumulação de pressão no aparelho, que empurra a válvula flutuante para cima. O indicador luminoso de pressão  acende-se para indicar que a tampa não pode ser aberta sem libertar primeiro a pressão.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta  e o indicador luminoso de manter quente  acende-se.
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.







### Programa cozer








- Coloque o preparado na cuba e feche-a, mas não bloqueie a tampa.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de cozer . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).

- Opcional: Prima  e ajuste a temperatura pretendida rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar a temperatura) ou para a esquerda (para diminuir a temperatura).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso  acende-se.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta  e o indicador luminoso de manter quente  acende-se.
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.



### Programa de cozedura a vácuo/cozedura lenta








- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de cozedura a vácuo/cozedura lenta . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Opcional: Prima  e ajuste a temperatura pretendida rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar a temperatura) ou para a esquerda (para diminuir a temperatura).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.

- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso  acende-se.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para o modo de poupança de energia. O ecrã apresenta .
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.







### Programa arroz

Coloque os ingredientes na cuba e feche completamente e bloqueie a tampa.

- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de arroz . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Durante o processo de cozedura, existe acumulação de pressão no aparelho, que empurra a válvula flutuante para cima. O indicador luminoso de pressão  acende-se para indicar que








a tampa não pode ser aberta sem libertar primeiro a pressão.

- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta  e o indicador luminoso de manter quente  acende-se.
- Prima  durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.



### Programa iogurte e fermentação

O programa de iogurte e fermentação pode ser utilizado para preparar iogurte ou levedar pão/massa para bolos.

- Ao preparar iogurte, coloque os ingredientes na cuba e feche a tampa.
- Ao levedar massa, pode bater a massa diretamente na cuba e, em seguida, colocar a cuba no corpo do aparelho e fechar a tampa.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de iogurte e fermentação . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima  e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Opcional: Prima  e ajuste a temperatura pretendida rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar a temperatura) ou para a esquerda (para diminuir a temperatura).
- Prima  para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente  e  e o indicador luminoso de pré-aquecimento  acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta

a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso acende-se.

- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para o modo de poupança de energia. O ecrã apresenta .
- Prima durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.

### Programa de papas de aveia

- Coloque os ingredientes na cuba e feche completamente e bloqueie a tampa.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao programa de papas de aveia . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente e e o indicador luminoso de pré-aquecimento acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso acende-se.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de manter quente. O ecrã apresenta e o indicador luminoso de manter quente acende-se.

Prima durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.



### Modo Chef ajustável

- Coloque os ingredientes na cuba e feche a tampa ou não, dependendo da receita.
- Rode o botão do painel de controlo para a direita para aceder ao modo Chef ajustável . O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Opcional: Prima e ajuste o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Opcional: Prima e ajuste a temperatura pretendida rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar a temperatura) ou para a esquerda (para diminuir a temperatura).
- Prima para iniciar o programa de cozedura.
- O aparelho inicia a fase de pré-aquecimento. O ecrã apresenta alternadamente e e o indicador luminoso de pré-aquecimento acende-se.
- Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, o aparelho muda automaticamente para a fase de cozedura. O ecrã apresenta a contagem decrescente e o indicador luminoso de cozedura em curso acende-se.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta .
- Após alguns segundos, o aparelho muda automaticamente para o modo de poupança de energia. O ecrã apresenta .
- Prima durante 3 segundos para parar o programa em qualquer altura.



\* **Sugestão de reaquecimento rápido de pratos:** ajuste a tem-




peratura para  $\geq 95$  °C e cozinhe com a tampa fechada mas desbloqueada.

## 7. Utilize a função de início diferido

O início diferido pode ser útil para programar o aparelho para começar a cozinhar mais tarde.

- Primeiro, selecione um programa, seguindo os passos descritos acima na parte 6.
- Antes de iniciar o programa selecionado, prima . O ecrã apresenta o tempo predefinido para o início diferido.
- Defina o tempo pretendido rodando o botão do painel de controlo para a direita (para aumentar o tempo) ou para a esquerda (para diminuir o tempo).
- Prima . O ecrã apresenta a contagem decrescente para o início diferido. Quando o tempo predefinido terminar, o aparelho começa a cozinhar automaticamente.

## 8. Abra a tampa

- Não tente abrir a tampa se a válvula flutuante estiver para cima e se o indicador luminoso de pressão  estiver aceso.
- A pressão pode ser libertada de 2 formas diferentes no final da cozedura:

**Libertação natural:** No final da cozedura ou depois de parar o programa, o aparelho arrefece sozinho e a pressão liberta-se naturalmente. Durante a libertação natural, os alimentos podem cozinhar em excesso devido à pressão restante na cuba. Utilize a libertação manual para parar imediatamente o processo de cozedura.

**Libertação manual:** Prima continuamente o botão de libertação de pressão na parte superior da tampa. Irá demorar entre alguns segundos e alguns minutos, dependendo da quantidade de alimentos no interior da cuba (Fig. 31).

**AVISO: Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho.**

**Mantenha o rosto e as mãos afastados da saída de vapor (Fig. 45).**

- Para abrir a tampa, coloque o braço paralelo às pegadas laterais, segure o botão da tampa, rode-o para a esquerda e levante a tampa (Fig. 32 e 33).

**AVISO: Tenha cuidado com o vapor quente que sai da cuba.**

## 9. Desligue o aparelho da tomada

- Após cada utilização, desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas antes proceder à limpeza.

## 10. Limpe após cada utilização

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Antes de limpar, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.
- Para instruções de limpeza, consulte a parte 3. Limpe todas as peças do aparelho incluídas na secção ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

## 11. Dicas de manutenção

- Para garantir a durabilidade da cuba ao longo do tempo, não corte alimentos no seu interior.
- Utilize os acessórios fornecidos. Não utilize nenhum utensílio metálico, pois tal pode danificar o revestimento antiaderente da cuba.
- Após a utilização, o anel vedante pode conservar o cheiro do prato. É normal; o silicone tem pequenos poros que se abrem quando expostos a temperaturas elevadas, fechando-se quando a temperatura desce. Para eliminar o cheiro do anel vedante, pode:
  - Colocar o anel de silicone na máquina de lavar loiça.
  - Adicionar 1 chávena de vinagre, 1 chávena de água e 1 limão cortado em pedaços grandes na cuba e iniciar um programa de cozedura a vapor durante 2 minutos e, em seguida, deixar o vapor libertar-se naturalmente.
- Substitua o anel vedante a cada 2 anos ou mais cedo em caso de danos.



## GUIA TÉCNICO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis razões	Soluções
Não é possível abrir a tampa.	Não é possível abrir devido à pressão na cuba.	Prima continuamente o botão de libertação de pressão para remover a pressão no interior da cuba. Pode demorar alguns minutos até a pressão ser totalmente libertada.
	A pressão na cuba é totalmente libertada, mas a válvula flutuante está presa porque está demasiado suja e, por isso, não se pode mover para baixo.	<p>a. Certifique-se de que a pressão é totalmente libertada, deixando o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.</p> <p>b. Empurre cuidadosamente a válvula flutuante para baixo, inserindo um espeto ou um objeto longo na abertura da válvula flutuante. Se isto não funcionar, envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.</p> <p>c. Para a próxima utilização, limpe e seque bem a válvula flutuante.</p>
Não é possível fechar a tampa.	O anel vedante não está corretamente instalado.	Instale corretamente o anel vedante.
	A cuba contém ingredientes quentes que geram vapor.	Aguarde que os ingredientes na cuba arrefeçam antes de tentar fechar novamente a tampa.
	A válvula flutuante está presa porque está demasiado suja e, por isso, não se pode mover para baixo.	<p>a. Empurre cuidadosamente a válvula flutuante para baixo, inserindo um espeto ou um objeto longo na abertura da válvula flutuante. Se isto não funcionar, envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.</p> <p>b. Para a próxima utilização, limpe e seque bem a válvula flutuante.</p>
	A posição e/ou a direção na qual a tampa foi fechada não é a correta.	Feche a tampa na direção correta, de acordo com o manual de instruções.
Ao abrir a tampa, a cuba permanece presa à tampa.	O anel vedante criou um efeito de sucção.	A cuba liberta-se da tampa por si só. É normal e demonstra simplesmente uma boa hermeticidade do produto. Para evitar que a cuba caia violentamente sobre o aparelho ao abrir a tampa, abra sempre a tampa com cuidado.

Problema	Possíveis razões	Soluções
Libertação intensa de pressão da válvula limitadora de pressão.	A pressão interior excede a pressão de funcionamento ou a pressão interior excede a pressão de segurança.	Limpe minuciosamente a válvula limitadora de pressão, a válvula flutuante e a tampa. Se continuar a sair vapor da válvula flutuante, envie o aparelho a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste por pessoa autorizada.
	A válvula limitadora de pressão está numa posição incorreta.	Rode/pressione cuidadosamente a válvula limitadora de pressão para que caia no devido lugar. Tenha cuidado com o vapor quente. Posicione-se em segurança e use luvas de cozinha.
	O controlo de pressão avariado resultou na libertação de pressão.	Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Libertação contínua de pressão da válvula flutuante.	A pressão interior excede a pressão de funcionamento ou a pressão interior excede a pressão de segurança.	Limpe minuciosamente a válvula limitadora de pressão, a válvula flutuante e a tampa. Se continuar a sair vapor da válvula flutuante, envie o aparelho a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste por pessoa autorizada.
	Resíduos na válvula flutuante.	<p>a. Prima continuamente o botão de libertação de pressão para remover a pressão no interior da cuba. Pode demorar alguns minutos até a pressão ser totalmente libertada.</p> <p>b. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.</p> <p>c. Limpe e seque a válvula flutuante antes de reiniciar a cozedura.</p>
	A válvula flutuante está presa.	<p>a. Prima continuamente o botão de libertação de pressão para remover a pressão no interior da cuba. Pode demorar alguns minutos até a pressão ser totalmente libertada.</p> <p>b. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.</p> <p>c. Limpe e seque a válvula flutuante antes de reiniciar a cozedura.</p>

Problema	Possíveis razões	Soluções
Fuga de vapor da tampa.	O anel vedante não está corretamente instalado.	Retire o anel vedante, limpe-o e volte a instalá-lo na posição correta.
	O anel vedante está sujo.	Retire o anel vedante, limpe-o e volte a instalá-lo na posição correta.
	O anel vedante está danificado ou a extremidade da cuba está danificada.	Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Os alimentos não estão cozinhados.	A proporção de ingredientes sólidos/líquidos não é a correta.	Tente novamente, seguindo com precisão as quantidades da receita.
	Sem eletricidade da fonte de alimentação.	Verifique o sistema elétrico da sua casa.
E0 apresentado no ecrã digital.	O interruptor de pressão está avariado.	Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
E1 apresentado no ecrã digital.	O sensor de temperatura está avariado.	Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
E2 apresentado no ecrã digital.	A tampa não está corretamente posicionada para o seu programa de cozedura. Cada programa requer uma posição específica da tampa.	Verifique e ajuste a posição da tampa necessária para o seu programa de cozedura; consulte a tabela de programas de cozedura na parte 6 deste manual. Reinicie o programa assim que a tampa estiver corretamente posicionada. Se o problema persistir, envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica aprovado para reparação.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
تسرّب البخار من الغطاء.	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	انزع حشية منع التسرب ونظّفها وثبّتها في الموضع الصحيح.
	حشية منع التسرب متسخة.	انزع حشية منع التسرب ونظّفها وثبّتها في الموضع الصحيح.
	حشية منع التسرب أو حافة وعاء الطهي تالفة.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
الطعام غير مطبوخ	نسب المكونات الصلبة/السائلة غير صحيحة.	حاول مرة أخرى من خلال اتباع كميات الوصفة بدقة.
	لا توجد كهرباء في مصدر الطاقة.	تحقق من الدائرة الكهربائية في منزلك.
يتم عرض E0 على الشاشة الرقمية.	مفتاح الضغط معيب.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
يتم عرض E1 على الشاشة الرقمية.	مستشعر درجة الحرارة معيب.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
يتم عرض E2 على الشاشة الرقمية.	لم يتم وضع الغطاء بالشكل الصحيح المخصص لبرنامج الطهي المحدد. حيث يتطلب كل برنامج وضع محدد للغطاء.	تحقق من وضع الغطاء المخصص لبرنامج الطهي المحدد واضبطه، راجع جدول برامج الطهي الموجود في الجزء 6 من هذا الدليل. ثم قم بإعادة تشغيل البرنامج بمجرد وضع الغطاء بشكل صحيح. إذا استمرت المشكلة، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.

تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من وعاء الطهي.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
تعدّز فتح الغطاء	تعدّز فتح الغطاء بسبب الضغط الموجود داخل وعاء الطهي.	اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل.
	تعدّز فتح الغطاء	أ. تأكد من تحرير الضغط كلياً عن طريق ترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ب. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سبخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفلح ذلك، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. ج. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
تعدّز إغلاق الغطاء	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	قم بتثبيت حشية منع التسرب بشكل صحيح.
	يحتوي وعاء الطهي على مكونات ساخنة تولد بخار.	انتظر حتى تبرد المكونات الموجودة في وعاء الطهي قبل محاولة إغلاق الغطاء مرة أخرى.
	صمام التعويم عالٍ لأنه ممتسخ للغاية ومن ثمّ غير قادر على التحرك لأسفل.	أ. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سبخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفلح ذلك، فأرسل الجهاز إلى المركز خدمة معتمد. ب. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
	موضع أو اتجاه غلق الغطاء غير صحيح.	أغلق الغطاء في الاتجاه الصحيح وفق دليل التعليمات.
عند فتح الغطاء، يبقى وعاء الطهي عالقًا بالغطاء.	تسببت حشية منع التسرب من إحدائنا تأثير ضغط.	ستحترق وعاء الطهي من العطاء من تلقاء نفسه. هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج محكم الغلق، ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائمًا.
التحرير المكثف للضغط من صمام تحديد الضغط.	اعمد إلى تنظيف صمام الحد من الضغط وصمام التعويم والغطاء جيدًا. إذا استمر خروج البخار من صمام التعويم، فُرجى إعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد ليتم التحقق منه أو إصلاحه أو تعديله من قبل أشخاص مؤهلين.	يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط التشغيلي، أو يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط الآمن.
	صمام تحديد الضغط في وضع غير صحيح.	أدر صمام تحديد الضغط واضغط عليه بعرض حتى يسقط في مكانه. احذر من البخار الساخن. أُنن نفسك وإرتد قفازات الفرن.
التحرير المتواصل للضغط من صمام التعويم.	أدى التحكم الخاطئ في الضغط إلى تحرير الضغط.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
	اعمد إلى تنظيف صمام الحد من الضغط وصمام التعويم والغطاء جيدًا. إذا استمر خروج البخار من صمام التعويم، فُرجى إعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد ليتم التحقق منه أو إصلاحه أو تعديله من قبل أشخاص مؤهلين.	يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط التشغيلي، أو يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط الآمن.
	توجد مخلفات في صمام التعويم.	أ. اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل. ب. اترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ج. نظّف صمام التعويم وجفّفه قبل إعادة تشغيل الجهاز.
	صمام التعويم عالٍ.	أ. اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل. ب. اترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ج. نظّف صمام التعويم وجفّفه قبل إعادة تشغيل الجهاز.

### 9. أفضل الطاقة عن الجهاز

• بعد الاستخدام، أفضل الطاقة عن الجهاز واتركه يبرد لمدة ساعتين على الأقل قبل التنظيف.

### 10. نظّف الجهاز بعد الاستخدام

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- قبل التنظيف، اترك جهازك يبرد لمدة ساعتين على الأقل.
- للحصول على تعليمات التنظيف، راجع الجزء 3. نظّف كل أجزاء الجهاز على النحو الوارد في قسم قبل الاستخدام الأول.



### 11. إرشادات الصيانة

- لضمان متانة وعاء الطهي بمرور الوقت، لا تقم بتقطيع الطعام فيه.
- استخدم الملحقات المتوفرة. ولا تستخدم أي أدوات معدنية لأنها قد تلحق ضررًا بالطلاء غير اللاصق لوعاء الطهي.
- بعد الاستخدام، قد تحتفظ حشية منع التسرب برائحة الطعام. وهذا أمر طبيعي؛ فالسيليكون يحتوي على مسام صغيرة تفتح عند تعرضه لدرجة حرارة مرتفعة ثم تغلق عندما تنخفض درجة الحرارة. للتخلص من الرائحة العالقة في حشية منع التسرب، يمكنك القيام بما يأتي:
- وضع حلقة السيليكون في غسالة الأطباق
- إضافة كوب واحد من الخل وكوب واحد من الماء وليمونة مقطعة إلى قطع كبيرة إلى وعاء الطهي، ثم تشغيل برنامج بخار لمدة دقيقتين، وترك البخار يتحرر بشكل طبيعي.
- قم بتغيير حشية منع التسرب كل عامين أو قبل ذلك في حالة حدوث تلف.




AR

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقله بإحكام.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج العَصِيذَة . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على  واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي .
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم .
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة .
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة  وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة .
- اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### وضع الشيف القابل للضبط



- ضع المكونات في وعاء الطهي وقم بإغلاق الغطاء أو عدم إغلاقه حسب الوصفة.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى وضع الشيف القابل للضبط . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على  واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على  واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي .
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر

### الطهي قيد التقدم


- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة .
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة .
- اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.
- \* **إقتراح لإعادة التسخين السريع للأطباق:** اضبط درجة الحرارة على 95 درجة مئوية أو أقل وأغلق الغطاء من دون إقفاله.

### 7. استخدم وظيفة بدء التشغيل المتأخر

قد تكون وظيفة بدء التشغيل المتأخر مفيدة إذا قمت بضبط الجهاز بشكل سابق لبدء الطهي في وقت لاحق.

- حدد أولاً برنامجًا باتباع الخطوات الموضحة أعلاه في الجزء 6.
- قبل بدء تشغيل البرنامج المحدد، اضغط على  ستعرض الشاشة الوقت الافتراضي لبدء التشغيل المتأخر.
- قم بضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على . ستعرض الشاشة العد التنازلي لبدء التشغيل المتأخر. عند انقضاء الوقت المحدد سابقًا، سيبدأ الجهاز الطهي تلقائيًا.

### 8. افتح الغطاء

- لا تحاول فتح الغطاء إذا كان صمام التعويم لأعلى وإذا كان مؤشر تحت الضغط  قيد التشغيل.
- يمكن تحرير الضغط بطريقتين مختلفتين في نهاية الطهي:
  - **التحرير الطبيعي:** في نهاية الطهي أو بعد إيقاف تشغيل البرنامج، سيبرد الجهاز من تلقاء نفسه وسيتم تحرير الضغط بشكل طبيعي. في أثناء التحرير الطبيعي، قد يُطهى الطعام أكثر من اللازم بسبب الضغط المتبقي في الوعاء. استخدم التحرير اليدوي لإيقاف عملية الطهي على الفور.
  - **التحرير اليدوي:** اضغط باستمرار على زر تحرير الضغط الموجود أعلى الغطاء. سيستغرق الأمر بضع ثوانٍ أو بضع دقائق حسب كمية الطعام الموجودة داخل وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 31).
  - تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من الجهاز. أبق وجهك ويديك بعيدًا عن مخرج البخار (الشكل التوضيحي 45).
- لفتح الغطاء، ضع ذراعك بشكل مواز للمقبض الجانبيين، وأمسك مقبض الغطاء وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة وارفع الغطاء (الشكلان التوضيحيان 32 و 33).

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة [E.nD].

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على سخونة. ستعرض الشاشة [H.O.E] وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة [M].

• اضغط على [ON] لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### برنامج الطهي في أكياس مفرغة من الهواء/الطهي البطيء

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الطهي في أكياس مفرغة من الهواء/الطهي البطيء [M]. ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

• اختياري: اضغط على [ON] واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).

• اختياري: اضغط على [M] واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).

• اضغط على [ON] لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة [E.nD] و [H.E.A.R] بالتبادل وسيضيئ مؤشر «التسخين الأولي» [M].

• عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم [M].

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة [E.nD].

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة [E.nD].

• اضغط على [ON] لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### برنامج الأرز

ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأفله بإحكام.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الأرز [M]. ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

• اختياري: اضغط على [ON] واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).

• اضغط على [ON] لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض

الشاشة [E.nD] و [H.E.A.R] بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي [M].

• في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر تحت الضغط [M] لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة [E.nD].

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة [H.O.E] وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة [M].

• اضغط على [ON] لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### برنامج الزبادي والتخمير

يمكن استخدام برنامج الزبادي والتخمير لصنع الزبادي أو رفع عجين الخبز/المعجنات.

• عند صنع الزبادي، ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء.

• عند رفع العجين، يمكنك العجن مباشرةً في وعاء الطهي ثم وضع وعاء الطهي في الهيكل وإغلاق الغطاء.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الزبادي والتخمير [M]. ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

• اختياري: اضغط على [ON] واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).

• اختياري: اضغط على [M] واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).

• اضغط على [ON] لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة [E.nD] و [H.E.A.R] بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي [M].

• عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم [M].


• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة [E.nD].






• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة [E.nD].

• اضغط على [ON] لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.





### برنامج العصيدة








التنازلي وسيضيئ مؤشر

الطهي قيد التقدم 

- في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر تحت الضغط  لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة  .
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة  وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة  .
- اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.


### برنامج التحمير












- أدِر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج التحمير . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على  واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على  واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.

- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي  .
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم  .
- توضع المكونات في وعاء الطهي ويترك الغطاء مفتوحًا للتحمير.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة  .
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة  .
- اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.









### برنامج البخار

- ضع 150 ملل من الماء (4/3 كوب) في وعاء الطهي، وضع المكونات في سلة البخار وضعها فوق وعاء الطهي. أغلق الغطاء وأقفله بإحكام.

- أدِر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج البخار . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

- اختياري: اضغط على  واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي  .
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم  .
- في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر تحت الضغط  لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة  .
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة  وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة  .
- اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### برنامج الخبز

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء، لكن لا تقفله.
- أدِر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الخبز . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على  واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على  واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي  .
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم  .

يُرجى الرجوع إلى الأشكال التوضيحية الموجودة في دليل البدء السريع  
(بدءًا من الشكل التوضيحي 25 إلى الشكل التوضيحي 36)

### برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة



- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقله بإحكام.
- ادر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة (P).  
ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (P) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على (P) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر «التسخين الأولي» (P).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر «الطهي قيد التقدم» (P).
- في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر «تحت الضغط» (P) لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة (HOLD) وسيضيئ مؤشر «المحافظة على السخونة» (P).
- اضغط على (P) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

### برنامج الحساء



- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقله بإحكام.
- ادر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الحساء (S). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (S) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على (S) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (P).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد

رمز برنامج الطهي	اسم برنامج الطهي	وقت الطهي الافتراضي	إمكانية ضبط الوقت	درجة الحرارة الافتراضية	إمكانية ضبط درجة الحرارة	الضغط الافتراضي	إمكانية بدء التشغيل المتأخر من 10 دقائق وحتى 12 ساعة	المحافظة على السخونة حتى 24 ساعة	حالة الغطاء		
									الغطاء مغلق ويُقفل	الغطاء مغلق لكنه غير مُقفل	الغطاء مفتوح
	الطهي على درجة حرارة منخفضة	30 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	114 درجة مئوية	لا	70 كيلو باسكال	نعم	نعم	•		
	الحساء	12 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	114 درجة مئوية	لا	70 كيلو باسكال	نعم	نعم	•		
	التحمير	20 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعة واحدة	160 درجة مئوية	نعم من 100 درجة مئوية إلى 160 درجة مئوية	لا	لا	لا			•
	البخار	10 دقائق	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	114 درجة مئوية	لا	70 كيلو باسكال	نعم	نعم	•		
	الخبز	40 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	160 درجة مئوية	نعم من 100 درجة مئوية إلى 160 درجة مئوية	لا	نعم	نعم		•	
	الطهي في أكياس مفرغة من الهواء/ الطهي البطيء	4 ساعات	من 30 دقيقة إلى 12 ساعات	85 درجة مئوية	نعم من 55 درجة مئوية إلى 95 درجة مئوية	لا	نعم	لا		•	•
	الأرز	8 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	114 درجة مئوية	لا	70 كيلو باسكال	نعم	نعم	•		
	الزيادة والتخمير	8 ساعات	من 30 دقيقة إلى 12 ساعات	30 درجة مئوية	نعم من 22 درجة مئوية إلى 40 درجة مئوية	لا	لا	لا	•	•	
	الغصيدة	15 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	100 درجة مئوية	لا	لا	نعم	نعم	•		
	وضع الشيف القابل للضغط	30 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى 4 ساعات	80 درجة مئوية	نعم من 70 درجة مئوية إلى 160 درجة مئوية	لا	لا	نعم	•	•	•

ملحوظة: عند الطهي، قد تلاحظ تسربًا طفيفًا للبخار من الغطاء، خاصةً من صمام تحديد الضغط. وهذا أمر طبيعي ويحدث عندما يزداد الضغط.



### 3ب. نظف حشية منع التسرب

- انزع حشية منع التسرب من الغطاء ونظفها بإسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكلان التوضيحيان 7 و 8).
- جففها جيداً.

• ضع حشية منع التسرب على حامل حشية منع التسرب واضغط عليها في مكانها (الشكل التوضيحي 9). اضغط بقوة لأسفل للتأكد من عدم وجود التواءات وأن حشية منع التسرب مثبتة بإحكام على حامل حشية منع التسرب.

• بعد وضع حشية منع التسرب على الغطاء، إذا فتحت الغطاء بسرعة كبيرة، فقد يبقى وعاء الطهي عالماً بالغطاء (الشكلان التوضيحيان 37 و 38). انتظر بضع ثوانٍ حتى ينفصل عن بعضهما (الشكل التوضيحي 39).

**ملحوظة:** هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج مُحكم الغلق. ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائماً.

تحذير: لا تستخدم جهازك أبداً من دون حشية منع التسرب (الشكل التوضيحي 44)

### 3ج. نظف الصمامين

• لتنظيف صمام تحديد الضغط، أخرجه من الأنبوب الموجود أعلى الغطاء (الشكل التوضيحي 10). ونظفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 11). واتركه يجف واحرص على أن يكون مجرى الأنبوب نظيفاً قبل توصيل صمام تحديد الضغط مرة أخرى على الأنبوب الموجود أعلى الغطاء (الشكل التوضيحي 12). وتأكد من وضع صمام تحديد الضغط في مكانه بشكل جيد، بحيث يمكن تحريكه لأعلى ولأسفل.

• لتنظيف غطاء صمام تحديد الضغط، قم بفكه من الجزء الداخلي من الغطاء (الشكل التوضيحي 13). ونظفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 14). واتركه يجف واحرص على أن يكون مجرى الأنبوب نظيفاً قبل لف غطاء صمام تحديد الضغط مرة أخرى في الجزء الداخلي من الغطاء (الشكل التوضيحي 15).

• لتنظيف صمام التعويم، أزل حشية صمام التعويم من الجزء الداخلي من الغطاء، واقلب الغطاء حتى ينفصل صمام التعويم عن الغطاء (الشكل التوضيحي 16). نظف حشية صمام التعويم وصمام التعويم باستخدام إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 17). وبمجرد أن يجف، أدخل صمام التعويم في الغطاء وضع حشية صمام التعويم في مكانها مرة أخرى (الشكل التوضيحي 18). وتأكد من وضع صمام التعويم في مكانه بشكل جيد، بحيث يمكن تحريكه لأعلى ولأسفل.

### 3د. نظف هيكل الجهاز

- امسح هيكل الجهاز بقطعة قماش مبللة.
- لا تغمر الجهاز في الماء (الشكل التوضيحي 41).
- امسح لوح التسخين بقطعة قماش جافة.

### تعليمات الاستخدام

#### 1. ضع المكونات في وعاء الطهي

- أخرج وعاء الطهي من الهيكل.
- ضع المكونات في وعاء الطهي.
- يُرجى ملاحظة أن مستوى الطعام والسوائل يجب ألا يتجاوز أبداً علامة max (الحد الأقصى) الموجودة على وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 19).

• عند طهي مكونات الطعام التي تتوسع أثناء الطهي، مثل الخضار أو الأرز المجفف، في أوضاع الضغط، لا تملأ آلة الطهي أكثر من نصف سعتها القصوى.

#### 2. ضع وعاء الطهي في الهيكل

- تأكد من أن قاعدة وعاء الطهي نظيفة وجافة، وأزل أي بقايا طعام من لوح التسخين (الشكل التوضيحي 20).

• ضع وعاء الطهي في الهيكل (الشكل التوضيحي 21).

• لا تستخدم الجهاز أبداً من دون وعاء الطهي.

#### 3. أغلق الغطاء وأقفله

• تأكد من وضع حشية منع التسرب بإحكام على الغطاء (الشكل التوضيحي 43).

• أمسك بمقبض الغطاء وضعه على الجهاز وأدره باتجاه حركة عقارب الساعة لإقفاله (الشكل التوضيحي 22).

#### 4. قم بتثبيت صمام تحديد الضغط

• ضع صمام تحديد الضغط على الغطاء بشكل صحيح (الشكل التوضيحي 23). يُرجى ملاحظة أن الصمام سيظل مرتخياً بعض الشيء، وهذا أمر طبيعي.

#### 5. قم بتشغيل الجهاز

• قم بفك سلك الطاقة بالكامل وتوصيله بمأخذ التيار الكهربائي (الشكل التوضيحي 24).

• سيصدر الجهاز صوت «صافرة»، وستومض الشاشة وستعرض [HE110].

#### 6. حدد برنامج الطهي وقم بالتشغيل

• لكل برنامج وقت ودرجة حرارة افتراضيان ويتطلب وضع محدد للغطاء، يُرجى إلقاء نظرة على جدول برامج الطهي:

لا تتردد في الرجوع إلى الأشكال التوضيحية المُشار إليها على أنها (الشكل التوضيحي س) من جزء دليل البدء السريع.

### قبل الاستخدام الأول

#### 1. أخرج الجهاز من العبوة

- أخرج الجهاز من عبوته ومن فضلك تمهّل في قراءة دليل التعليمات قبل استخدام الجهاز في المرة الأولى.
- قم بإزالة الملصقات الترويجية (إن وجدت) من الجهاز قبل استخدامه في المرة الأولى.

#### 2. افتح الغطاء

- لفتح الغطاء، أمسك بمقبض الغطاء وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة وارفع الغطاء (الشكلان التوضيحيان 1 و2).

**ملحوظة:** عند رفع الغطاء، يمكن أن يبقى وعاء الطهي عالماً بالغطاء. هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج مُحمك الغلق. ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائماً.

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ. قم بإزالة جميع المواد الواقية والملحقات من داخل الجهاز (الشكل التوضيحي 3).

#### 3. نظّف كل أجزاء الجهاز

##### 3أ. نظّف الغطاء ووعاء الطهي والملحقات

- نظّف الغطاء ووعاء الطهي والملحقات بإسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 4).
- جفف الغطاء ووعاء الطهي والملحقات (الشكل التوضيحي 5)
- لا تستخدم ليفة أو إسفنجة خشنة لتنظيف وعاء الطهي إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بالطلاء غير اللاصق في وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 40).
- لا تغمر الجهاز في الماء (الشكل التوضيحي 41).
- إذا غمرت الجهاز في الماء أو سكبت الماء مباشرةً على لوح التسخين من دون قصد، فاذهب به إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
- لا تضع الغطاء ووعاء الطهي في غسالة الأطباق (الشكل التوضيحي 42).
- انتبه، لا يمكن غسل سوى الملحقات: المغرفة والملقعة وكوب القياس وسلّة البخار في غسالة الأطباق.



#### رسائل الحالة

HE10

رسالة ترحيب عند تشغيل الجهاز.

07:30

عرض الوقت. في هذا المثال: ساعة واحدة و30 دقيقة.

114C

عرض درجة الحرارة. في هذا المثال: 114 درجة مئوية.

RUED

يشير إلى أن البرنامج له إعداد افتراضي لدرجة الحرارة/الوقت التلقائي، ولا يمكن تعديله.

00:00

يشير إلى ارتفاع درجة الحرارة في أثناء مرحلة التسخين الأولى.

HEAE

يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين الأولى.

EEAE

يشير إلى انتهاء البرنامج.

140E

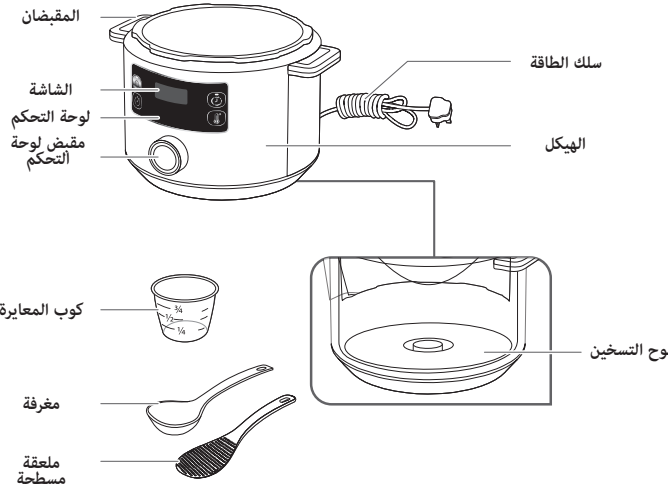
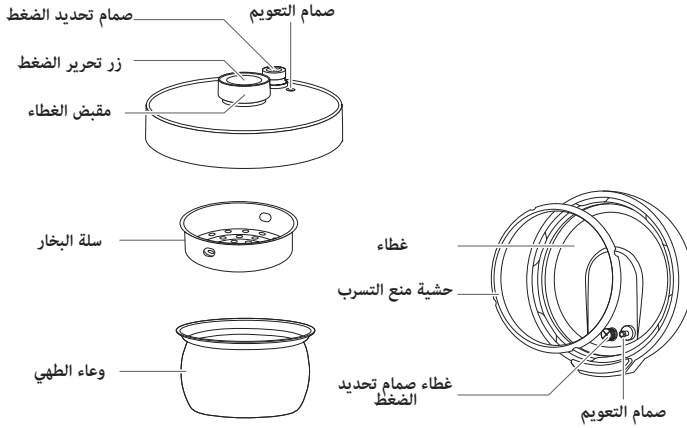
يشير إلى أن الجهاز في مرحلة المحافظة على السخونة.

SEOP

يشير إلى توقف البرنامج.

00:00

يشير إلى أن الجهاز في وضع الاستعداد.



① يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.  
② تخلص من الجهاز في نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.



### 9. متى يسري الضمان؟

- لا يغطي الضمان البلى والتآكل غير الطبيعيين لوعاء الطهي.
- يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل استخدام الجهاز في المرة الأولى.
- أي استخدام لا يتوافق مع هذه التعليمات سيعفي الشركة المصنعة من أي مسؤولية وسيبطل الضمان.
- لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي استخدام تجاري أو أي سوء استعمال أو عدم التقيد بالتعليمات المرفقة، ومن ثم يبطل ضمان المنتج.

- قبل استخدام الجهاز، تأكد من تثبيت حشية منع التسرب بشكل صحيح على الغطاء.
- تأكد من نظافة قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين دائمًا. تأكد من أن الجزء المركزي من لوح التسخين متحرك.
- لا تملأ الجهاز فوق علامة MAX (الحد الأقصى) الموجودة في وعاء الطهي.
- يُرجى اتباع التوصيات المتعلقة بكمية الطعام والماء التي يجب وضعها في الجهاز لتجنب خطر الغليان الذي قد يؤدي إلى تلف الجهاز والتسرب في إلحاق ضرر.
- تأكد من إغلاق الجهاز بشكل صحيح قبل عمله على طهي الطعام تحت الضغط.

#### 5. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - في أثناء الطهي؟

- لا تحاول فتح الغطاء إلى أن ينخفض الضغط بشكل كافٍ. لا تحاول فتح الغطاء إلى أن ينخفض صمام التعويم.
- لا تحاول فتح الجهاز بالقوة أبدًا.
- خلال الطهي وعند تحرير البخار في نهاية الطهي، يعمل الجهاز على تحرير الحرارة والبخار. لذا، أبقِ وجهك ويديك بعيدًا عن الجهاز لتجنب الحروق. ولا تلمس الغطاء خلال الطهي.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون تحت الضغط. وإذا لزم الأمر، فاستخدم المقبضين عند تحريكه وارتدِ قفازات الفرن. لا تستخدم مقبض الغطاء لرفع الجهاز.
- لا تقم بإزالة وعاء الطهي في أثناء تشغيل الجهاز.
- في وضع التحمير، كن حذرًا من مخاطر الإصابة بحروق ناجمة عن تناثر الزيت عند إضافة الطعام أو المكونات إلى وعاء الطهي الساخن.

#### 6. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - بعد الطهي؟

- عندما تفتح الغطاء، أمسكه دائمًا من مقبض الغطاء. ضع ذراعك بشكل مواز للمقبضين الجانبيين. قد يظل الماء المغلي محبوسًا بين حشية منع التسرب والغطاء، ما قد يؤدي إلى حدوث حروق.
- كن حذرًا أيضًا بشأن مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار الذي يخرج من الجهاز عند فتح الغطاء. لذا، قم أولاً بفتح الغطاء قليلاً للسماح بخروج البخار برفق.
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز. بعد الاستخدام، قد يظل سطح لوح التسخين ساخنًا لمدة تصل إلى ساعتين.

- افصل قابس الطاقة عن مأخذ التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اترك الجهاز يبرد قبل تركيب الأجزاء أو خلعها.

#### 7. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - التنظيف؟

- امسح قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين بعد كل استخدام.
- لا تغمر الجهاز في الماء.
- لتنظيف الجهاز، يُرجى مراجعة تعليمات الاستخدام. يمكنك غسل وعاء الطهي والغطاء بالماء الساخن والصابون، ولكن لا تضعهما في غسالة الأطباق. امسح هيكل الجهاز بقطعة قماش مبللة.

#### 8. ما الذي يجب فعله في حالة حدوث ضرر؟

- يمكن للأشخاص المفوضين من قبل مركز الخدمة المعتمد إصلاح المنتج فقط.
- لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس طاقة تالف أو إذا تعطل الجهاز أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال. خذ الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو ضبطه.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله في مركز خدمة مُعتمد لتفادي أي خطر.
- لا تستبدل سلك الطاقة المتوفر مع الجهاز بأسلاك أخرى.
- لا تتلف حشية منع التسرب. وفي حالة تلفها، قم باستبدالها في مركز خدمة معتمد.
- استبدل حشية منع التسرب كل عامين أو قبل ذلك إذا رأيت أنها بالية أو بحاجة إلى الاستبدال.
- استخدم قطع الغيار المناسبة للطراز الذي تستخدمه فقط. وهذا أمر مهم بالنسبة إلى حشية منع التسرب ووعاء الطهي على وجه التحديد.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار التي يتم بيعها في مركز خدمة معتمد.
- فقد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدم أوعية طهي أخرى في الجهاز بدلاً من وعاء الطهي المرفق. استبدل وعاء الطهي بقطعة غيار أصلية مصممة للاستخدام مع هذا المنتج.
- وفقًا للوائح الحالية، قبل التخلص من الجهاز الذي لم تعد هناك حاجة إليه، يجب تعطيله (عن طريق فصله وقطع سلك الطاقة).

## 2. من الأشخاص الذين يمكنهم استخدام هذا الجهاز بشكل آمن؟

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبَل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من ليست لديهم خبرة أو معرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلكه الخاص بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز.
- تجب مراقبة الأطفال جيداً، وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.

## 3. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - الاستخدام العام؟

- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المقصود منه.
- لا تستخدم الجهاز لقلبي الطعام في الزيت. الجهاز مخصص للتحمير (التشويج) فقط.
- لا تستخدم آلة الطهي بالضغط في وضع الضغط لقلبي الطعام تقليدياً.
- عند طهي الطعام اللين، قم بهزّ آلة الطهي بلطف قبل فتح الغطاء لمنع خروج الطعام.
- هذا الجهاز ليس معقماً. لا تستخدمه لتعقيم البرطمانات.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لحمل الجهاز، استخدم دائماً المقبضين الجانبيين الموجودين في هيكل الجهاز. وارْتِدِ قفازات الفرن إذا كان الجهاز ساخناً. لمزيد من الأمان، تأكد من قفل الغطاء قبل نقل الجهاز.
- يجب أن تكون قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين متلامسين معاً بشكل مباشر. لذا، قم بإزالة أي شيء أو بقايا طعام موجودة بين وعاء الطهي ولوح التسخين، فقد يؤثر ذلك في الأداء.
- اعلم أن طهي أنواع معينة من الطعام، مثل صلصة التفاح أو التوت البري أو عشبة الراوند أو الشعير اللؤلؤي أو دقيق الشوفان أو غيره من الحبوب أو البازلاء أو الشعيرية أو المعكرونية يمكن أن يؤدي إلى خروج رغوة أو زَبَد من الصمامين وانسدادهما. لذا، توخَّ الحذر عند طهي هذه الأنواع من الطعام وقم بتنظيف الصمامين تماماً بعد الاستخدام.

- اعلم أن طهي بعض الصفات التي تشمل الحليب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انسكابات وخروج رغوة أو زَبَد من الصمامين وانسدادهما. لذا، توخَّ الحذر عند طهي هذه الصفات وقم بتنظيف الصمامين تماماً بعد الاستخدام.
  - بعد طهي اللحم الذي يحتوي على طبقة خارجية من الجلد (مثل لسان البقر)، والتي يمكن أن تنتفخ مع تأثير الضغط، لا تشق الجلد بعد الطهي إذا بدا منتفخاً؛ فقد تصاب بحروق. بدلاً من ذلك، قم بشقه قبل الطهي.
  - لا تستخدم الجهاز فارغاً من دون وعاء الطهي أو من دون وجود مكونات داخل وعاء الطهي. فقد يتسبب ذلك في إلحاق أضرار جسيمة بالجهاز.
  - لا تستخدم الجهاز في وضع الضغط من دون إضافة الماء، لأن ذلك قد يتسبب بضرر كبير في الجهاز.
  - لا تملأ الجهاز بالطعام من دون استخدام وعاء الطهي.
  - تحذير: لا تسكب أي سائل على قابس الطاقة.
  - لا تقم بتسخين وعاء الطهي بأي مصدر حرارة آخر غير لوح التسخين الخاص بالجهاز ولا تستخدم أي وعاء آخر. ولا تستخدم وعاء الطهي مع أجهزة أخرى.
  - استخدم وعاء الطهي داخل الجهاز فقط. ولا تستخدمه للطهي على الموقد أو في الفرن، وما إلى ذلك.
  - استخدم ملعقة بلاستيكية أو خشبية لمنع إلحاق أي ضرر بالطلاء غير اللاصق لوعاء الطهي. لا تقم بتقطيع قطع الطعام مباشرة في وعاء الطهي.
  - لا تلمس الصمامين، إلا عند تنظيف الجهاز وصيانتها وفق التعليمات الواردة.
  - لا تضع أي أجسام غريبة في الصمامين وزر تحرير الضغط. ولا تستبدل الصمامين.
  - افحص بشكل دوري القنوات الموجودة في الصمامين التي تسمح بخروج البخار بصورة دورية للتأكد من عدم انسدادها.
  - لا تضع قطعة قماش أو أي شيء آخر بين الغطاء وهيكل الجهاز من أجل ترك الغطاء مفتوحاً جزئياً، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف حشية منع التسرب بشكل دائم.
  - لا تدع سلك الطاقة يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة؛ وتجنب ملامسته للأسطح الساخنة.
- ## 4. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - قبل الطهي؟
- قبل استخدام الجهاز، تحقق من نظافة صمام التعويم وصمام تحديد الضغط.

4	دليل البدء السريع بالأشكال التوضيحية
210	توصي مولينكس بالسلامة أولاً
204	كل أجزاء المنتج
203	التعرف على لوحة التحكم
202	كيفية الاستخدام ودليل التنظيف
7	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
285	ضمان مولينكس الدولي المحدود

## توصي مولينكس بالسلامة أولاً

أولويتنا الأولى هي الحفاظ على سلامتك. لذا، فإننا نقوم بتصميم منتجاتنا وتصنيعها وفق معايير أمان وتكنولوجيا عالية. ومع ذلك، كما هو الحال مع أي جهاز كهربائي، هناك بعض المخاطر المحتملة، لذلك نطلب منك توخي الحذر والالتزام بالتعليمات الآتية.

## تعليمات السلامة

تمهّل في قراءة كل التعليمات الآتية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

- قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز وملحقاته إلى تلف الجهاز والتسبب في حدوث إصابات.
- يعمل الجهاز على طهي الطعام تحت الضغط. قد تؤدي إساءة الاستخدام إلى مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار.
- حرصاً على سلامتك، يتوافق هذا الجهاز مع جميع المعايير واللوائح التنظيمية المعمول بها (توجيهات الجهد المنخفض وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي واللوائح المتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية والتوجيهات البيئية، وما إلى ذلك).
- تم تضمين مصدر الحرارة اللازم للطهي في الجهاز.

## 1. ما الأماكن التي يمكنك استخدام الجهاز فيها بأمان؟

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير معد للاستخدام في الأماكن الآتية، إذ لن يغطي الضمان ما يأتي:
- مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- منازل المزارعين؛
- الفنادق والنزل وبيئات الإقامة المؤقتة الأخرى؛
- أماكن الإقامة بباقات النوم والإفطار فقط.
- لا تضع الجهاز في فرن ساخن أو على موقد ساخن. لا تضع الجهاز بالقرب من لهب مكشوف أو جسم قابل للاشتعال.
- استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ للماء.

مرحبًا بك في عالم الطهي السريع واللذيذ!

مع قدر الضغط الكهربائي Turbo Cuisine، واجهنا التحدي المتمثل في إعادة ابتكار الوعاء: استخدام أسهل. نكهة ألذ. جهاز أفضل بشكل عام!

تم تصميم قدر الضغط الكهربائي Turbo Cuisine وفق هذا المبدأ التوجيهي، ما يتيح لك توفير الوقت وطهي وجبات لذيذة في المنزل ببساطة وراحة تامة.

شكرًا لك مرة أخرى على حصولك على منتجنا المتميز وإضافته إلى مطبخك.  
الآن، دعنا نطبخ معًا!

## THANKS FOR CHOOSING MOULINEX

### **Welcome to the world of fast & delicious cooking!**

With Turbo Cuisine, we took up the challenge of reinventing the pot: Easier. Tastier. Just better!

Designed with this guiding principle, Turbo Cuisine allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!



## CONTENTS

Quick Start Guide in Images .....	4
Moulinex Recommends Safety First.....	215
All Parts of Your Product.....	223
Getting Familiar with the Control Panel.....	224
How To Use & Clean Guide .....	225
Technical Troubleshooting Guide .....	241
Moulinex International Limited Guarantee.....	285

## MOULINEX RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

### SAFETY INSTRUCTIONS

**Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.**

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

#### 1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

## 2. Who to use safely?

- 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.
- This appliance 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 if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- Do not use the pressure cooker in pressure mode for deep frying food.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.

- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen; you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not use the appliance under pressure without adding water, which could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.

- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

#### 4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

#### 5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking,

the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.

- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

## 6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

## 7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.

- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

## 8. What to do in case of damage?

- Only authorized person in Approved Service Centre can repair the product.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

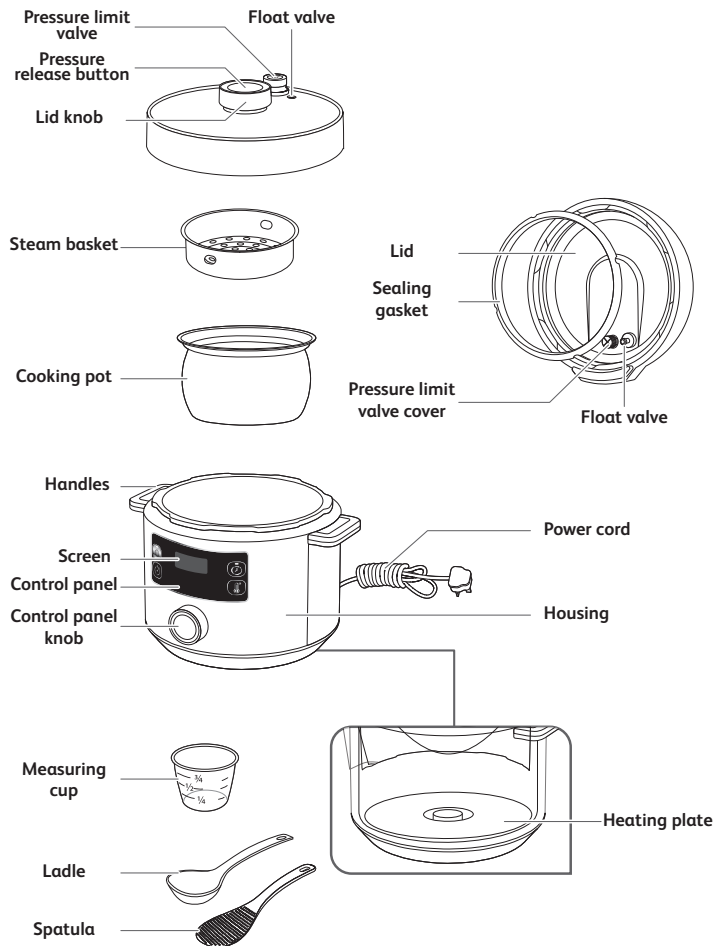
### Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

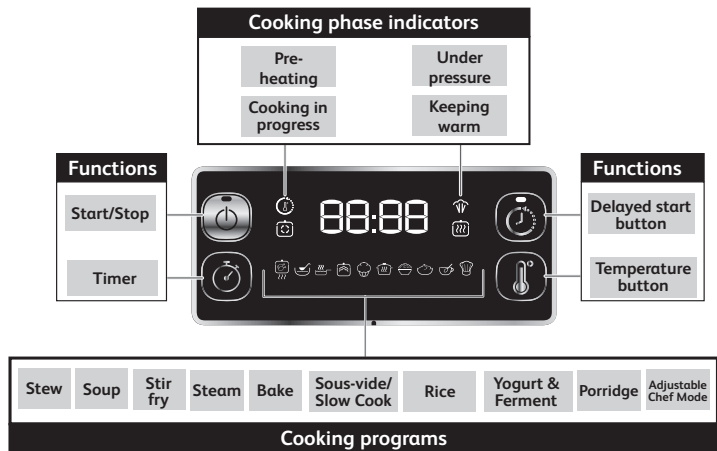
### 9. When does warranty apply?

- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

### ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



## GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



## STATUS MESSAGES

HE 10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.

114C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

AUT 0

Indicates that the program has a default automatic temperature/time setting. It cannot be modified.

00:00

Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

HE HE

Indicates that the appliance is pre-heating.

EE AD

Indicates that the program is finished.

8H 0E

Indicates that the appliance is in keep warm phase.

SE 0P

Indicates that the program has been interrupted.

00:00

Indicates that the appliance is in standby mode.

## HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

### BEFORE FIRST USE

#### 1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

#### 2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

**Note:** When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

#### 3. Clean all parts of the appliance

##### 3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, spatula, measuring cup and steam basket are dishwasher safe.

### 3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.
- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

**Note:** It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

**WARNING:** Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

### 3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

### 3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### 1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).
- When cooking food ingredients which expand during cooking, such as dehydrated vegetables or rice, in pressure modes, do not fill the cooker to exceed more than half of its max level.

### 2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

### 3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

### 4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.











### 5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays **HE10**.

### 6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

## COOKING PROGRAMS TABLE

Cooking program icon	Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
									Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
	Stew	30min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Soup	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Stir Fry	20min	from 1min to 1h	160C	Yes from 100C to 160C	No	No	No			•
	Steam	10min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Bake	40min	from 1min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
	Sous-vide / Slow-cook	4h	from 30min to 12h	85C	Yes from 55C to 95C	No	Yes	No	•	•	
	Rice	8min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Yogurt & Ferment	8h	from 30min to 12h	30C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•	•	
	Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes	•		
	Adjustable Chef Mode	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 70C to 160C	No	No	Yes	•	•	•













**Note:** When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.



Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)















### Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Stew program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.














### Soup program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Soup program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.





### Stir-Fry program











- Turn the control panel knob to the right to reach Stir-Fry program . The screen displays the default cooking time.

- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

### Steam program



- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, put your ingredients in the steam basket and place the steam basket on top of the cooking pot. Completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Steam program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the











control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.














### Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Bake program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.








### **Sous-vide / Slow-cook program**





- Turn the control panel knob to the right to reach Sous-vide/Slow-cook program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.

- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

### **Rice program**









Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.




- Turn the control panel knob to the right to reach Rice program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light  indicator turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.












## Yogurt & Ferment program

Yogurt & Ferment program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- When making yogurt, place the ingredients in the cooking pot and close the lid.
- When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Yogurt & Ferment program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

## Porridge program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Porridge program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



## Adjustable Chef mode

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
  - Turn the control panel knob to the right to reach Adjustable Chef mode . The screen displays the default cooking time.
  - Optional: Press and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
  - Optional: Press and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
  - Press to start the cooking program.
  - The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & and the pre-heating light indicator turns on.
  - When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
  - At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
  - After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
  - Press for 3 seconds to stop the program at any time.
- \* **Suggestion for quickly reheating dishes:** set temperature to  $\geq 95^{\circ}\text{C}$  and cook with lid closed but unlocked.

### 7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6.
- Before starting the selected program, press . The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

### 8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

**Natural release:** At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might over-cook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

**Manual release:** Press continuously the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.31).

**WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).**

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.32 & 33).

**WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.**

## 9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

## 10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

## 11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
  - Put the silicone ring in the dishwasher
  - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"><li>Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours.</li><li>Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</li><li>For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</li></ol>
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"><li>Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</li><li>For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</li></ol>
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	Position and/or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	Residue in the float valve.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</li> <li>Let the appliance cool down for at least 2 hours.</li> <li>Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</li> </ol>
	The float valve is stuck.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</li> <li>Let the appliance cool down for at least 2 hours.</li> <li>Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</li> </ol>

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

## ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΓΕΤΕ ΤΗ ΜΟΥΛΙΝΕΧ

### Καλωσορίσατε στον κόσμο του γρήγορου και νόστιμου μαγειρέματος!

Με το Turbo Cuisine δώσαμε μια νέα διάσταση στο μαγείρεμα: Πιο εύκολα. Πιο νόστιμα. Απλά καλύτερα!

Το Turbo Cuisine σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί χρόνο και να δημιουργεί υπέροχα σπιτικά γεύματα, απλά και άνετα.

Σας ευχαριστούμε πολύ που μας χαρίσατε μια θέση στην κουζίνα σας.

Ας μαγειρέψουμε μαζί!

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης εκκίνησης σε εικόνες .....	4
Η Moulinex δίνει προτεραιότητα στην ασφάλεια.....	246
Όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος .....	255
Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου.....	256
Οδηγός χρήσης και καθαρισμού.....	257
Οδηγός αντιμετώπισης τεχνικών προβλημάτων.....	276
Διεθνής εγγύηση της Moulinex .....	285



Η ασφάλεια είναι η πρώτη προτεραιότητά μας. Σχεδιάζουμε και κατασκευάζουμε τα προϊόντα μας με υψηλά πρότυπα ασφαλείας και τεχνολογίας. Ωστόσο, σε κάθε ηλεκτρική συσκευή υπάρχουν πιθανοί κίνδυνοι, επομένως συνιστούμε να λαμβάνετε υπόψη και να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρακάτω οδηγίες και αποθηκεύστε τις για μελλοντική αναφορά.**

- Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής και των εξαρτημάτων της ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμό.
- Η συσκευή μαγειρεύει φαγητό υπό πίεση. Η εσφαλμένη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο εγκαύματος, λόγω του ατμού.
- Για την ασφάλειά σας, αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και όλους τους ισχύοντες κανονισμούς (οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το περιβάλλον, κ.λπ.).
- Η απαραίτητη πηγή θερμότητας για το μαγείρεμα περιλαμβάνεται στη συσκευή.

### 1. Πού χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, σε γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας.
- Σε αγροκτήματα.
- Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων.
- Σε ξενώνες ή άλλα παρόμοιου τύπου καταλύματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτό φούρνο ή καυτή εστία. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε φλόγα ή εύφλεκτα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να εκτιναχθεί νερό.

### 2. Από ποιον χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικα ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους υπάρχοντες κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από παιδιά.

- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

### 3. Ασφαλής χρήση – γενική χρήση

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τηγανίσετε φαγητό σε λάδι. Μόνο το ψήσιμο επιτρέπεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ως φριτέζα στη λειτουργία πίεσης.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με ζύμη, ανακινήστε ελαφρά τη χύτρα προτού ανοίξετε το καπάκι, ώστε το φαγητό να μην πεταχτεί από το εσωτερικό του σκεύους.
- Η συσκευή δεν είναι αποστειρωτής. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για αποστείρωση βάζων.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για τη μεταφορά της συσκευής, χρησιμοποιείτε πάντοτε τις δύο πλευρικές λαβές στο περίβλημα της συσκευής. Να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά της θερμότητας, εάν η συσκευή είναι καυτή. Για περισσότερη ασφάλεια, βεβαιωθείτε πως το καπάκι είναι ασφαλισμένο πριν μεταφέρετε τη συσκευή.
- Το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση επαφή. Αφαιρέστε οποιοδήποτε αντικείμενο ή υπόλειμμα φαγητού μπορεί να βρίσκεται μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας,

καθώς ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση

- Λάβετε υπόψη πως ορισμένοι τύποι φαγητού, όπως ο πουρές μήλου, τα κράνμπερι, το ραβέντι, το κριθάρι περλέ, η βρώμη και άλλα δημητριακά, η φάβα, τα νουντλς ή τα ζυμαρικά ενδέχεται να σχηματίσουν αφρό και φυσαλίδες, τα οποία εκτοξεύονται φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των τύπων φαγητού και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Λάβετε υπόψη πως ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν γάλα ενδέχεται να σχηματίσουν αφρό, και φυσαλίδες και να υπερχειλίσουν φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των συνταγών και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Μετά το μαγείρεμα κρέατος με εξωτερική στρώση δέρματος (όπως η μοσχαρίσια γλώσσα), που ενδέχεται να διογκωθεί λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το δέρμα μετά το μαγείρεμα εάν φαίνεται διογκωμένο: υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Τρυπήστε το πριν το μαγείρεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια, χωρίς το μαγειρικό σκεύος ή χωρίς υλικά στο εσωτερικό του μαγειρικού σκεύους. Μπορεί να προκληθεί σοβαρή βλάβη στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό πίεση αν δεν έχετε προσθέσει νερό, γιατί κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρή φθορά στο σκεύος.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.
- Προσοχή: μην χύνετε υγρά στο φιν.
- Μην θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος με άλλη πηγή θερμότητας πέραν της θερμαινόμενης πλάκας της

συσκευής και μην χρησιμοποιείτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Μην χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος με άλλες συσκευές.

- Χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος ΜΟΝΟ στη συσκευή. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες, φούρνο κ.λπ.
- Χρησιμοποιείτε πλαστική ή ξύλινη κουτάλα για να αποτρέψετε τυχόν βλάβη στην αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους. Μην κόβετε φαγητό εντός του μαγειρικού σκεύους.
- Μην αγγίζετε τις βαλβίδες, με εξαίρεση κατά τον καθαρισμό τους και κατά την εκτέλεση εργασιών συντήρησης της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε ξένα αντικείμενα στις βαλβίδες και στο κουμπί απελευθέρωσης πίεσης. Μην αντικαθιστάτε τη βαλβίδα.
- Ελέγχετε τακτικά τους αγωγούς των βαλβίδων που επιτρέπουν την απελευθέρωση ατμού, για να διασφαλίσετε ότι δεν είναι φραγμένοι.
- Μην τοποθετείτε πανί ή οτιδήποτε άλλο ανάμεσα στο καπάκι και στο περίβλημα για να μείνει το καπάκι μισάνοιχτο. Μπορεί να προκληθεί μόνιμη βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.

#### 4. Ασφαλής χρήση – πριν το μαγείρεμα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε την καθαρότητα της βαλβίδας με πλωτήρα και της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του στεγανοποιητικού δακτυλίου στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και η θερμαινόμενη πλάκα είναι πάντα καθαρά. Βεβαιωθείτε ότι το κεντρικό μέρος της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να κινηθεί.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από την ένδειξη MAX στο μαγειρικό σκεύος.
- Ακολουθείτε τις συστάσεις αναφορικά με τον όγκο φαγητού και νερού για την αποφυγή υπερχειλίσας λόγω βρασμού, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμούς.
- Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κλείσει σωστά προτού ξεκινήσει η λειτουργία της χύτρας.

#### 5. Ασφαλής χρήση – κατά το μαγείρεμα

- Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι προτού η πίεση μειωθεί επαρκώς. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι μέχρι να κατέβει η βαλβίδα με πλωτήρα.
- Μην ασκείτε ποτέ δύναμη για να ανοίξετε τη συσκευή.
- Κατά το μαγείρεμα και την απελευθέρωση ατμού κατά το τέλος του μαγειρέματος, η συσκευή απελευθερώνει θερμότητα και ατμό. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή, όσο είναι υπό πίεση. Χρησιμοποιείτε τις λαβές κατά τη μετακίνηση και φοράτε προστατευτικά γάντια, εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή στο καπάκι για να σηκώσετε τη συσκευή.

- Μην αφαιρείτε το μαγειρικό σκεύος, όσο λειτουργεί η συσκευή.
- Στη λειτουργία ψησίματος, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για τυχόν εγκαύματα από εκτοξεύσεις, όταν προσθέτετε φαγητό ή υλικά στο καυτό μαγειρικό σκεύος.

## 6. Ασφαλής χρήση – μετά το μαγείρεμα

- Όταν ανοίγετε το καπάκι, να το κρατάτε πάντοτε από τη λαβή του καπακιού. Τοποθετείτε το χέρι σας παράλληλα στις πλευρικές λαβές. Ενδέχεται να έχει παγιδευτεί ανάμεσα στον στεγανοποιητικό δακτύλιο και το καπάκι βραστό νερό και να προκαλέσει εγκαύματα.
- Προσέξτε, επίσης, τον κίνδυνο εγκαυμάτων από τον ατμό που βγαίνει από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι. Πρώτα, ανοίξτε πολύ λίγο το καπάκι για να απελευθερωθεί ομαλά ο ατμός.
- Μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής. Η επιφάνεια της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να παραμείνει ζεστή έως και 2 ώρες μετά από τη χρήση.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα, όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή και πριν από τον καθαρισμό της. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

## 7. Ασφαλής χρήση – καθαρισμός

- Σκουπίστε το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας μετά από κάθε χρήση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης. Μπορείτε να πλύνετε το μαγειρικό

σκεύος και το καπάκι με ζεστή σαπουνάδα. Μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.

## 8. Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

- Μόνο εξουσιοδοτημένο άτομο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις μπορεί να επισκευάσει το προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή, εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φινιρίσμα, εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την αποφυγή τυχόν κινδύνου. Μην αντικαθιστάτε το ηλεκτρικό καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν, με άλλα καλώδια.
- Μην προκαλείτε βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο. Εάν έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, εάν παρατηρήσετε πως έχει φθαρεί ή χρειάζεται αντικατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα ανταλλακτικά για το μοντέλο σας. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τη λειτουργία του στεγανοποιητικού δακτυλίου και του μαγειρικού σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά που πωλούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα μαγειρικά σκεύη στη συσκευή, μόνο το μαγειρικό σκεύος που παρέχεται με το προϊόν. Αντικαθιστάτε το μαγειρικό σκεύος μόνο με αυθεντικό ανταλλακτικό, σχεδιασμένο για χρήση με το συγκεκριμένο προϊόν.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, προτού απορρίψετε μια συσκευή, η συσκευή θα πρέπει να αχρηστεύεται (αποσυνδέοντάς τη και κόβοντας το ηλεκτρικό καλώδιο).

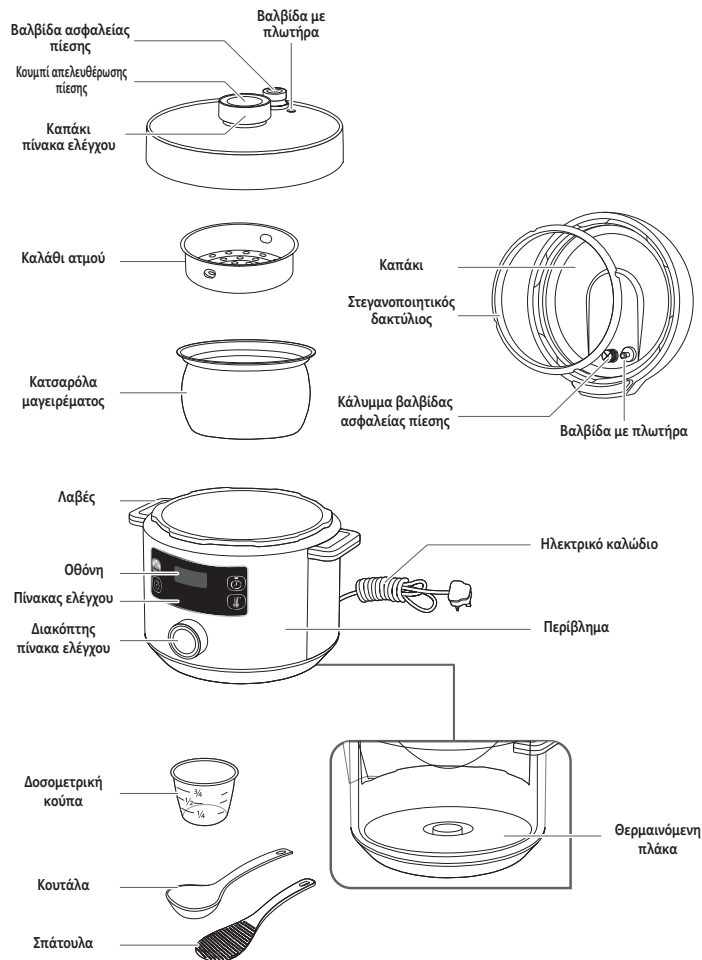
## Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

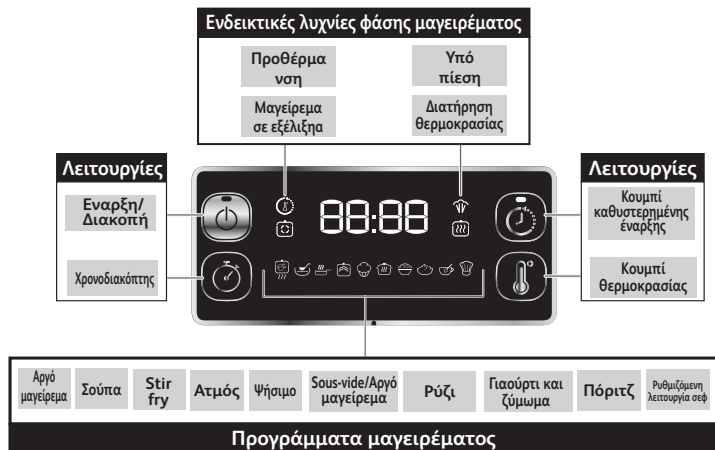
- ⊗ Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

## 9. Πότε ισχύει η εγγύηση;

- Η εγγύηση δεν καλύπτει αφύσικη φθορά του μαγειρικού σκεύους.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Σε περίπτωση χρήσης που δεν συμμορφώνεται με αυτές τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Σε περίπτωση εμπορικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.

## ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ





## ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

HE HO

Μήνυμα καλωσορίσματος όταν η συσκευή ενεργοποιείται.

01:30

Εμφάνιση χρόνου. Σε αυτό το παράδειγμα: 1 ώρα 30 λεπτά.

114C

Εμφάνιση θερμοκρασίας. Σε αυτό το παράδειγμα: 114 βαθμοί Κελσίου.

AU EO

Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει μια προεπιλεγμένη ρύθμιση αυτόματης θερμοκρασίας/χρόνου. Δεν μπορεί να γίνει τροποποίηση. Υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται κατά τη φάση προθέρμανσης.

HE AE

Υποδεικνύει ότι η συσκευή προθερμαίνεται.

HE AD

Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.

EH OE

Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.

SE OP

Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα διακόπηκε.

88.88

Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Ανατρέξτε στις εικόνες που υποδεικνύονται ως (Εικ.χ) στον οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. Αφαίρεση συσκευασίας

- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και διαβάστε τις οδηγίες χρήσης πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Αφαιρέστε τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

## 2. Ανοίγμα του καπακιού

- Για να ανοίξετε το καπάκι, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.1 και 2).

**Σημείωση:** Όταν σηκώνετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής (Εικ.3).

## 3. Καθαρισμός όλων των εξαρτημάτων της συσκευής

## 3α. Καθαρισμός του καπακιού, του μαγειρικού σκεύους και των εξαρτημάτων

- Καθαρίστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.4).
- Στεγνώστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα (Εικ.5)



- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή τραχύ σφουγγάρι για τον καθαρισμό του μαγειρικού σκεύους, καθώς μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους (Εικ.40).
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Εάν βυθίσετε κατά λάθος τη συσκευή σε νερό ή ρίξετε νερό πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα, επισκευάστε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην τοποθετείτε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος στο πλυντήριο πιάτων (Εικ.42).
- Λάβετε υπόψη ότι μόνο τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται σε πλυντήριο πιάτων: κουτάλα, σπάτουλα, δοσομετρική κούπα και καλάθι ατμού.

### 3β. Καθαρισμός του στεγανοποιητικού δακτύλιου

- Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και καθαρίστε τον με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.7 και 8).
- Στεγνώστε τον σχολαστικά.
- Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο πάνω στη βάση του και πιέστε τον μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του (Εικ.9). Πιέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο γερά, ώστε να βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν ανομοιομορφίες και πως έχει εφαρμόσει σωστά στην υποδοχή του.
- Αφού τοποθετήσετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο καπάκι, εάν ανοίξετε το καπάκι πολύ γρήγορα, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι (Εικ.37 και 38). Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερωθεί το μαγειρικό σκεύος από το καπάκι (Εικ.39).

**Σημείωση:** Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (Εικ.44)

### 3γ. Καθαρισμός των βαλβίδων

- Για τον καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, αφαιρέστε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης από τον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.10). Καθαρίστε την με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.11). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού συνδέσετε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.12). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.
- Για τον καθαρισμό του καλύμματος της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, ξεβιδώστε το κάλυμμα της βαλβίδας στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.13). Καθαρίστε το με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.14). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού βιδώσετε το κάλυμμα της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.15).
- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα με πλωτήρα, αφαιρέστε τον δακτύλιο της βαλβίδας από το εσωτερικό τμήμα του καπακιού και αναποδογυρίστε το καπάκι ώστε να μπορεί η βαλβίδα με πλωτήρα να βγει από το καπάκι (Εικ.16). Καθαρίστε τον δακτύλιο της βαλβίδας με πλωτήρα και τη βαλβίδα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.17). Όταν στεγνώσει, τοποθετήστε τη βαλβίδα με πλωτήρα στο καπάκι και τοποθετήστε στη θέση του τον δακτύλιο της βαλβίδας (Εικ.18). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα με πλωτήρα είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.

### 3δ. Καθαρισμός του περιβλήματος της συσκευής

- Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Σκουπίστε τη θερμαινόμενη πλάκα με ένα στεγνό πανί.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### 1. Τοποθέτηση των υλικών στο μαγειρικό σκεύος

- Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος από το περίβλημα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος.
- Σημειώστε ότι το επίπεδο φαγητού και υγρού δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.19).
- Όταν χρησιμοποιείτε σε λειτουργίες πίεσης υλικά που έχουν την τάση να φουσκώνουν στη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως αποξηραμένα λαχανικά ή ρύζι, μην γεμίζετε το σκεύος παραπάνω από το μισό της μέγιστης χωρητικότητάς του.

### 2. Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους στο περίβλημα

- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους είναι καθαρό και στεγνό και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τη θερμαινόμενη πλάκα (Εικ.20).
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα (Εικ.21).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.

### 3. Κλείσιμο και ασφάλιση του καπακιού

- Ελέγξτε ότι ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι (Εικ.43).
- Κρατήστε τη λαβή του καπακιού, τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (Εικ.22).

### 4. Σύνδεση της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης

- Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στο καπάκι (Εικ.23). Λάβετε υπόψη ότι η βαλβίδα θα παραμείνει λίγο χαλαρή, είναι φυσιολογικό.

### 5. Ενεργοποίηση της συσκευής

- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο και συνδέστε το στην πρίζα (Εικ.24).
- Η συσκευή θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη **HETD**.

### 6. Επιλογή και εκκίνηση ενός προγράμματος μαγειρέματος

- Κάθε πρόγραμμα έχει έναν προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία και αντιστοιχεί σε μια ορισμένη θέση του καπακιού. Δείτε τον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος:

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**Σημείωση:** Κατά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε μια μικρή διαρροή ατμού από το καπάκι, συγκεκριμένα από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης. Είναι φυσιολογικό και συμβαίνει όταν αυξάνεται η πίεση.



Εικονίδιο προγράμματος μαγειρέματος	Όνομα προγράμματος μαγειρέματος	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένη πίεση	Καθυστερημένη έναρξη από 10 λεπτά έως 12 ώρες	Διατήρηση θερμοκρασίας έως 24 ώρες	Κατάσταση καπακίου		
									Καπάκι καλειστό Ικανοποιημένο	Καπάκι κλειστό, αλλά όχι ασφαλισμένο	Καπάκι ανοιχτό
	Αργό μαγείρεμα	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Σούπα	12 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Stir Fry	20 λεπτά	από 1 λεπτό έως 1 ώρα	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Όχι			•
	Ατμός	10 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Ψήσιμο	40 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Ναι	Ναι		•	
	Sous-vide/ Αργό μαγείρεμα	4 ώρες	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	85°C	Ναι, από 55°C έως 95°C	Όχι	Ναι	Όχι	•		•
	Ρύζι	8 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Πασούρτι και ζύμωμα	8h	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	30°C	Ναι, από 22°C έως 40°C	Όχι	Όχι	Όχι	•	•	
	Πόριτζ	15 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	100°C	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	•		
	Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 4 ώρες	80°C	Ναι, από 70°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Ναι	•	•	•













Ανατρέξτε στις εικόνες του οδηγού γρήγορης εκκίνησης (από Εικ.25 έως Εικ.36)

## Πρόγραμμα αργού μαγειρέματος












- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

EL

## Πρόγραμμα σούπας

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα σούπας . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

## Πρόγραμμα Stir-Fry

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Stir-Fry . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για να κάνετε stir-fry.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



## Πρόγραμμα ατμού

- Τοποθετήστε 150 ml νερού (3/4 της κούπας) στο μαγειρικό σκεύος, τοποθετήστε τα υλικά σας στο καλάθι ατμού και το καλάθι ατμού πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Κλείστε τελείως το καπάκι και ασφαλίστε το.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ατμού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.


- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.














## Πρόγραμμα ψησίματος

- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε, αλλά μην ασφαλίσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.












EL

- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.


### Πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος











- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

### Πρόγραμμα πόριτζ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα πόριτζ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη . EL
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

### Πρόγραμμα ρυζιού












- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ρυζιού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία  για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.


### Πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος

Το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού ή ζύμης ψωμιού/σφολιάτας.











- Για να παρασκευάσετε γιαούρτι, τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- Για να παρασκευάσετε ζύμη, μπορείτε να ζυμώσετε τη ζύμη μέσα στο μαγειρικό σκεύος και, κατόπιν, να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα και να κλείσετε το καπάκι για να ξεκινήσετε τη διόγκωση.

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

### Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και ανάλογα με τη συνταγή, επιλέξτε εάν θα κλείσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε τη ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.





- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας). Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

\* Πρόταση για γρήγορο ζέσταμα γευμάτων: ορίστε τη θερμοκρασία στους  $\geq 95^{\circ}\text{C}$  και μαγειρέψτε με το καπάκι κλειστό, χωρίς να είναι ασφαλισμένο.


## 7. Χρήση της λειτουργίας καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας δίνει τη δυνατότητα ρύθμισης της συσκευής, ώστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει αργότερα.

- Επιλέξτε πρώτα ένα πρόγραμμα ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω, στην παράγραφο 6.
- Πριν από την εκκίνηση του επιλεγμένου προγράμματος, πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος για την καθυστερημένη έναρξη.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση της καθυστερημένης έναρξης. Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αυτόματα.

## 8. Ανοιγμα του καπακιού

- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι αν η βαλβίδα με πλωτήρα είναι ανεβασμένη και η ενδεικτική λυχνία υπό πίεση  είναι αναμμένη.
- Η πίεση μπορεί να απελευθερωθεί με 2 τρόπους στο τέλος του μαγειρέματος:

**Φυσική απελευθέρωση:** Κατά το τέλος του μαγειρέματος ή μετά από τη διακοπή του προγράμματος, η συσκευή θα κρυσώσει και η πίεση θα απελευθερωθεί φυσικά. Κατά τη φυσική απελευθέρωση, το φαγητό ενδέχεται να μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει, λόγω της υπολειπόμενης πίεσης στο σκεύος. Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία της χειροκίνητης απελευθέρωσης για να διακόψετε άμεσα τη διαδικασία μαγειρέματος.

**Χειροκίνητη απελευθέρωση:** Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης της πίεσης, πάνω στο καπάκι. Χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα έως μερικά λεπτά ανάλογα με την ποσότητα φαγητού στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.31).  
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό (Εικ.45).**

- Για να ανοίξετε το καπάκι, τοποθετήστε το χέρι σας παράλληλα με τις πλευρικές λαβές, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.32 και 33).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από το μαγειρικό σκεύος.

### 9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα

- Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την καθαρίσετε.

### 10. Καθαρισμός μετά από τη χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από τον καθαρισμό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Για οδηγίες καθαρισμού, ανατρέξτε στην παράγραφο 3. Για τον καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων της συσκευής ανατρέξτε στην ενότητα ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.

### 11. Συμβουλές συντήρησης

- Για να διασφαλίσετε την ανθεκτικότητα του μαγειρικού σκεύους, μην κόβετε τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, καθώς μπορεί να φθαρεί η αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους.
- Μετά από τη χρήση, ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ενδέχεται να μυρίζει όπως το φαγητό σας. Είναι φυσιολογικό. Η σιλικόνη έχει μικρούς πόρους που ανοίγουν όταν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες και κλείνουν ξανά όταν η θερμοκρασία επανέλθει σε χαμηλά επίπεδα. Για να αφαιρέσετε τις οσμές από τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μπορείτε:
  - Να πλύνετε τον δακτύλιο από σιλικόνη στο πλυντήριο πιάτων
  - Να προσθέσετε 1 κούπα ξύδι, 1 κούπα νερό και 1 λεμόνι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια στο μαγειρικό σκεύος και να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ατμού για 2 λεπτά και, κατόπιν, να αφήσετε τον ατμό να απελευθερωθεί φυσικά.
- Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, σε περίπτωση φθοράς.

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Αδυναμία ανοίγματος καπακιού	Αδυναμία ανοίγματος λόγω πίεσης στο μαγειρικό σκεύος.	Πατήστε παρατεταμένα το κουπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.
	Η πίεση στο μαγειρικό σκεύος απελευθερώνεται πλήρως, αλλά η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και δεν μπορεί να κατέβει.	<p><b>α.</b> Βεβαιωθείτε πως η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, αφήνοντας τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p><b>β.</b> Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</p> <p><b>γ.</b> Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.</p>
Αδυναμία κλεισίματος καπακιού	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο σωστά.
	Το μαγειρικό σκεύος περιέχει καυτά υλικά που παράγουν ατμό.	Περμένετε μέχρι να κρυώσουν τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, προτού επιχειρήσετε ξανά να κλείσετε το καπάκι.
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και, επομένως, δεν μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω.	<p><b>α.</b> Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</p> <p><b>β.</b> Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.</p>
Όταν ανοίγετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος παραμένει συνδεδεμένο στο καπάκι.	Η θέση ή/και η κατεύθυνση που έκλεισε το καπάκι είναι εσφαλμένη.	Κλείστε το καπάκι προς τη σωστή κατεύθυνση, σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει προκαλέσει αναρρόφηση.	Το μαγειρικό σκεύος θα απελευθερωθεί μόνο του από το καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Έντονη απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επίσκεψη ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης βρίσκεται σε εσφαλμένη θέση.	Περιστρέψτε/πίεστε προσεκτικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης για να μπει στη θέση της. Προσέχετε τον καυτό ατμό. Τοποθετηθείτε σε ασφαλή θέση και φοράτε πυριμαχα γάντια.
	Ο εσφαλμένος έλεγχος της πίεσης οδήγησε στην απελευθέρωση πίεσης.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Συνεχής απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα με πλωτήρα.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επίσκεψη ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Υπολείμματα στην βαλβίδα με πλωτήρα.	<p><b>α.</b> Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.</p> <p><b>β.</b> Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p><b>γ.</b> Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.</p>
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει.	<p><b>α.</b> Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.</p> <p><b>β.</b> Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p><b>γ.</b> Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.</p>

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Διαρροή ατμού από το καπάκι.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι βρόμικος.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει υποστεί βλάβη, ή το χείλος του μαγειρικού σκεύος έχει υποστεί βλάβη.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Το φαγητό δεν είναι μαγειρεμένο	Η αναλογία στερεών/υγρών υλικών είναι εσφαλμένη.	Δοκιμάστε ξανά, ακολουθώντας με ακρίβεια τις ποσότητες της συνταγής.
	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος από την πρίζα.	Ελέγξτε το οικιακό ηλεκτρικό κύκλωμα.
Εμφανίζεται η ένδειξη E0 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο διακόπτης πίεσης είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Εμφανίζεται η ένδειξη E1 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Εμφανίζεται η ένδειξη E2 στην ψηφιακή οθόνη.	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο για το συγκεκριμένο πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε κάθε πρόγραμμα αντιστοιχεί μια ορισμένη θέση του καπακιού.	Ελέγξτε και προσαρμόστε τη θέση του καπακιού σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος στην παράγραφο 6 του παρόντος εγχειριδίου. Επανεκινήστε το πρόγραμμα όταν το καπάκι τοποθετηθεί σωστά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.



*Moulinex*<sup>®</sup>

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

Type: SERIE EPC50-B

Model: CE754

Capacity: 4.8L

Voltage: 220-240V ~

Frequency: 50-60Hz

Power: 915-1090W

3203000439/04