

E

p. 4 - 9

GB

p. 10 - 15

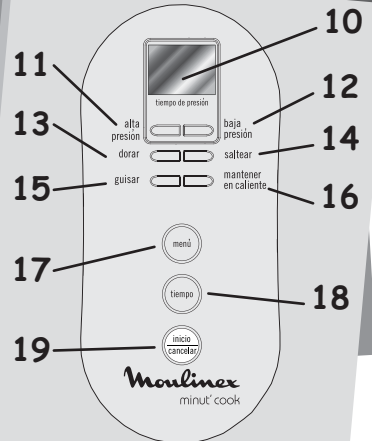
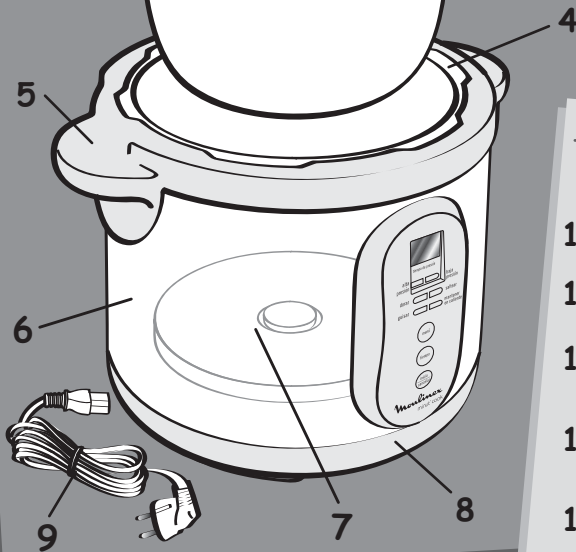
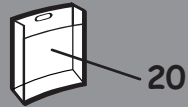
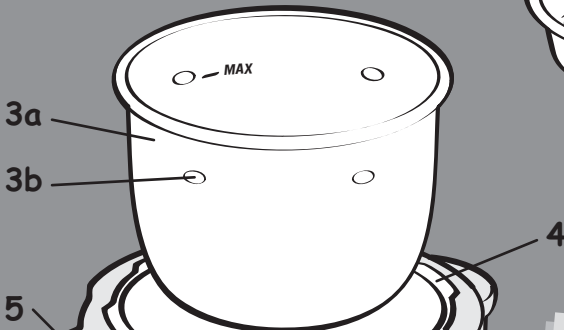
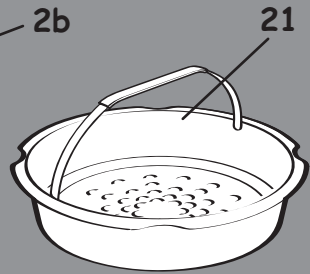
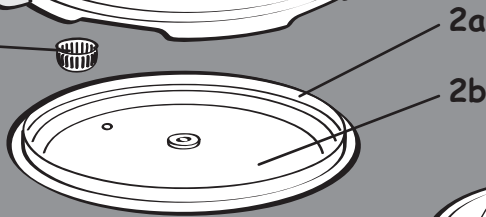
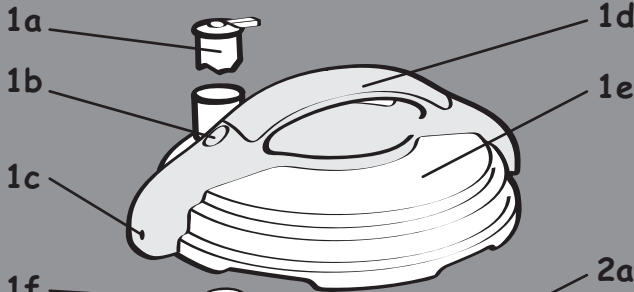
Moulinex
minut' cook

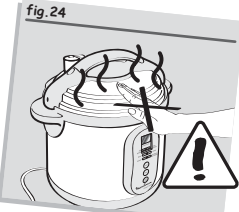
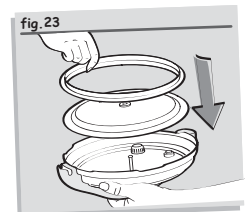
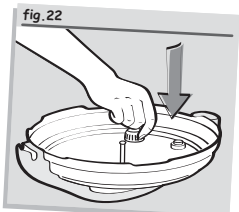
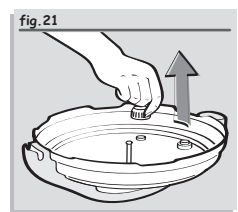
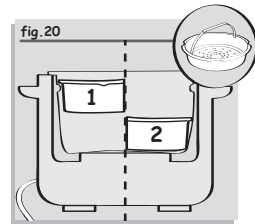
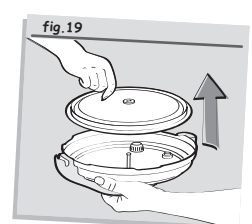
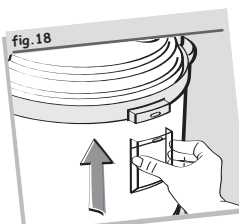
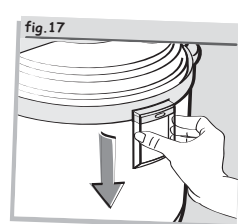
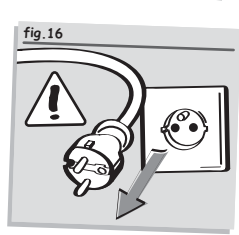
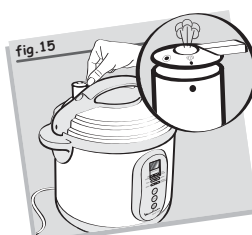
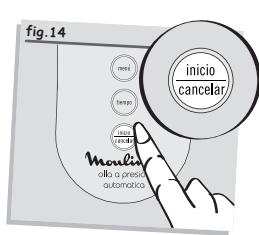
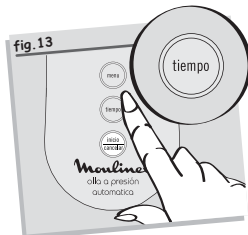
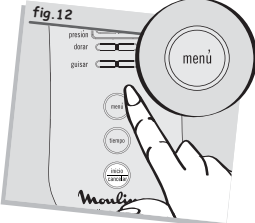
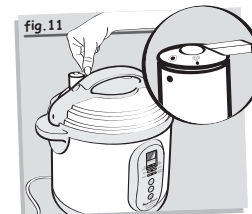
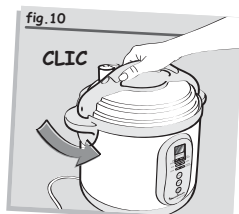
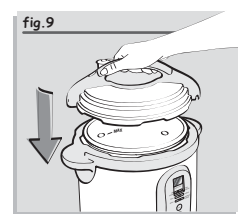
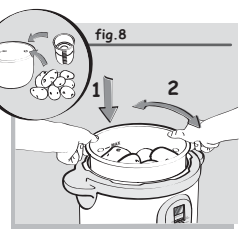
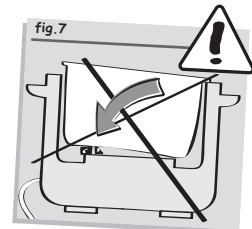
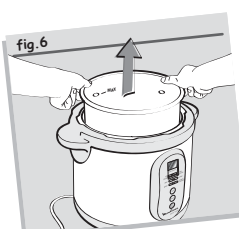
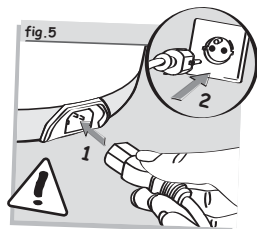
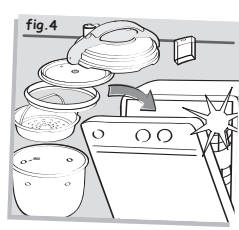
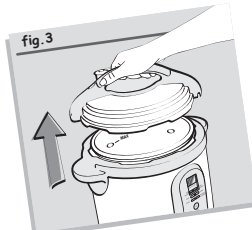
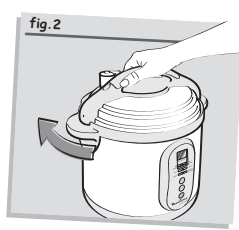
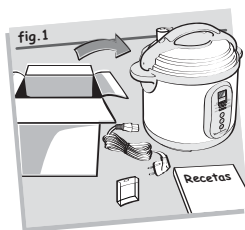
E

GB



www.moulinex.com





CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Tómese el tiempo de leer estas instrucciones.

Para su seguridad, este aparato está conforme a las normas y a los reglamentos aplicables (directivas sobre los aparatos baja tensión, la compatibilidad electromagnética, los productos en contacto con los productos alimentarios, el medioambiente...).

• Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas carentes de experiencia o de conocimiento, salvo si se han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relacionadas con el aparato.

Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.

- Como para todo otro instrumento de cocción, vigile atentamente la cocción si utiliza la olla a presión con niños o con personas minusválidas en los alrededores.
- No ponga su olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla está a presión, preste atención si la desplaza. No toque las superficies calientes. Utilice las empuñaduras y los botones y use guantes si procede. Nunca utilice el botón de la tapa para mover su olla.
- No utilice su olla para cualquier utilización que no sea para la que ha sido diseñada.
- Su olla funciona a presión. Podría quemarse por un desbordamiento del agua hirviendo si no la utiliza adecuadamente. Cerciórese de que la olla esté bien cerrada antes de ponerla a presión. (Ver el párrafo Utilización).

- No abra la olla forzando. Cerciórese de que la presión interior haya vuelto a la normalidad. Ver las instrucciones de utilización.
- Nunca utilice su olla sin líquido, ya que esto podría dañarla seriamente.
- No llene su olla a más de los 2/3. Para los productos que se inflan durante la cocción como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas,... no llene la olla a más de la mitad.
- Después de la cocción de una carne que está recubierta con su piel (lengua de vaca), y que podría deformarse bajo el efecto de la presión, no perforo la piel después de la cocción si esta piel está inflada. Podría quemarse. Perfórela antes de la cocción.
- Al realizar la cocción de productos con una textura espesa (guisantes, ruibarbo, compotas, etc...), sacuda ligeramente la olla antes de abrirla para cerciorarse de que la comida no salpica.
- Cerciórese de que las válvulas estén limpias antes de la utilización (Ver el párrafo Limpieza y Mantenimiento).
- No utilice la olla para freír productos a presión con aceite...
- No toque el sistema de seguridad, salvo para las operaciones de limpieza y de mantenimiento respetando las instrucciones.
- Sólo utilice las piezas de recambio MOULINEX. Más particularmente para la olla, la tapa y la junta MOULINEX.
- CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

GARANTÍA

• Su aparato está únicamente destinado a un uso doméstico. Todo uso profesional, inadecuado o el no respeto de estas instrucciones liberarán al fabricante de su responsabilidad y no se aplicará la garantía.

- Lea las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme a estas instrucciones liberaría a Moulinex de cualquier responsabilidad.

MEDIO AMBIENTE

• De conformidad con la legislación vigente, antes de tirar un aparato, conviene hacerlo inoperante (desconectándolo y cortando el cordón de alimentación).



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ② 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.

DESCRIPCIÓN

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1a | válvula de límite de la presión | 11 | indicador alta presión |
| 1b | flotador | 12 | indicador baja presión |
| 1c | bieleta de empuje
(sistema de apertura de seguridad) | 13 | indicador para tostar |
| 1d | empuñadura de la tapa | 14 | indicador para saltar |
| 1e | tapa | 15 | indicador para cocer a fuego lento |
| 1f | tapa de protección de la válvula
de límite de la presión | 16 | indicador de conservación en caliente |
| 2a | junta (ref. XA500033) | 17 | menú : pulse para seleccionar un menú
de cocción |
| 2b | tapa de la junta | 18 | selección del reloj :
incrementos de 1 a 40 min
incrementos de 5 minutos de 40 a 99 min |
| 3a | olla de 6L | 19 | marcha/anulación |
| 3b | soportes integrados del cesto | | Accesorios |
| 4 | anillo superior | 20 | recuperador de condensación |
| 5 | empuñaduras | 21 | cesto vapor |
| 6 | caja de acero inoxidable | | |
| 7 | placa eléctrica con captador de temperatura | | |
| 8 | base | | |
| 9 | cordón eléctrico independiente | | |
- Panel de mando
- 10 reloj : tiempo de cocción restante

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. EMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje. Quite todas las bolsas de plástico y los accesorios y la toma de su electrodoméstico - **fig. 1**.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Saque el recuperador de condensación y la toma insertada en su película, todos los sobres plásticos y el cesto vapor - **fig. 1**.

2. DESMONTAJE DE LA TAPA

- Tome la empuñadura de la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj sobre su límite de posición, seguidamente levante la tapa - **fig. 2 + 3**.

3. LIMPIEZA

- Limpie la olla, la tapa, el recuperador de condensación, el cesto vapor, la junta y la tapa de la junta en el lavavajillas - **fig. 4**.

4. PRIMERA UTILIZACIÓN


- Desenrolle el cordón eléctrico, conéctelo en el aparato **(1)** seguidamente en una toma con tierra **(2)** - **fig. 5**.


1. RETIRE LA TAPA


- Tome la empuñadura de la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj en su límite de posición, seguidamente levántela - **fig. 2 + 3.**

2. SAQUE LA OLLA Y PONGA LOS INGREDIENTES

- Saque la olla - **fig. 6.**
- Para la cocción al vapor, vierta el agua en la olla y ponga el cesto vapor en sus soportes (1) o al fondo del aparato (2) - **fig. 20.**
- Usted puede simultáneamente cocer la comida en el fondo de la olla y en el cesto vapor puesto sobre sus soportes. **Los ingredientes puestos en el cesto vapor no deben tocar la tapa.**

- Ponga los ingredientes en la olla - **fig. 7.** **Para una cocción a presión,** preste atención que la cantidad de productos y de líquido no exceda el nivel MÁX .

Los ingredientes que inflan no deben exceder el 60% de la capacidad de la olla .

El volumen mínimo de productos y de agua no debe ser inferior al 20% de la capacidad de la olla .


3. PONGA LA OLLA EN EL APARATO

- **Seque y limpie las materias extrañas en la olla y en la placa eléctrica, si procede** - **fig 7.** Seguidamente ponga la olla en el aparato - **fig 8.**


4. CIERRE Y BLOQUEE LA TAPA

- Verifique si la junta está bien montada en su tapa.
- Haga girar ligeramente la junta en las dos direcciones para cerciorarse de que está montada adecuadamente.
- Tome la empuñadura de la tapa y póngala sobre el lado del nivel de la posición límite seguidamente hágala girar en sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla. Un "Clic" indica que la tapa está bloqueada - **fig. 9 + 10.**

5. MONTE LA VÁLVULA

- Coloque adecuadamente la válvula de límite de la presión (posición baja) y asegúrese que ésta está en . Compruebe entonces si el flotador está abajo (el flotador debe estar abajo antes de cocinar a presión) - **fig. 11.**

6. CONECTE EL CORDÓN ELÉCTRICO

- Conecte el cordón - **fig. 5** El led visualizará el mensaje . **Cerciórese de que la toma haya bien conectada al aparato y a una toma equipada con tierra.**





7. AJUSTES

Porfavor, lea el aviso de la siguiente página.




Menú	Características	Recetas	Comentarios
baja presión 40kpa	Mejor conservación de las vitaminas durante la cocción de los pescados y las verduras al agua en el cesto vapor.	Salchicha de Morteau con lentejas, arroz con leche de coco, mango y pasión, flan...	Tapa cerrada únicamente.
alta presión 70kpa	El modo alta presión permite una cocción más rápida de las carnes, de las aves y de los productos congelados.	Asado de cedro con paprika y guisantes frescos, Salón o caldo de hierbas, Patata, Pure al aceite de oliva...	Tapa cerrada únicamente.
dorar Dorado	Para sofreír y freír ligeramente las carnes, las verduras con una pequeña cantidad de aceite.	Cordero con castañas, almendras y especias, sopa de cebolla morada, goulash...	Tapa abierta. Antes de la cocción a presión. Temp. de 180C.
saltear Salteado	Para cocer rápidamente las verduras con pequeñas cantidades de grasa o líquido sin dorarlas.	Rissoto, pure, compotas...	Tapa abierta. Antes de la cocción a presión. Temp. de 140C.
guisar Cocción lenta	Para cocer los líquidos o plato a baja temperatura. Para terminar la cocción o para aanadir ingredientes al final de la cocción.	Pescado, sopa japonesa al miso, farfalle con atún...	Tapa abierta.
mantener en caliente Conservación en caliente	Automático al final de la cocción hasta 12 h. El indicador se encenderá y el aparato emitirá un bip para indicarle que la cocción est terminada.	Todas las recetas.	No mantenga esta función demasiado tiempo al cocinar productos frágiles, ya que podra modificar su textura.


CONSEJOS DE COCCIÓN

1. TIEMPO DE COCCIÓN

- El reloj sólo se utiliza para los menús con cocción a alta y a baja presión.
- Al inicio, pulse el botón  para seleccionar el menú - **fig. 12**. Seguidamente pulse el botón  - **fig. 13**, para ajustar el fin del ciclo de cocción.
- Seguidamente pulse el botón  para iniciar la cocción - **fig. 14**. La luz del menú deja de centellear.
- El led visualiza la cuenta regresiva de tiempo. Por ejemplo :  indica que la cocción se terminar en 10 minutos.
- La duración será de 1 a 99 min:
 - La duración aumenta por incrementos de 1 minuto hasta 40 minutos.
 - De 40 a 99 minutos, la duración aumenta por incrementos de 5 minutos.


2. COCCIÓN DIRECTA

- Saltear, cocer a fuego lento, hacer un salteado con la tapa retirada.
- Al inicio, el led indica . Pulse el botón  para seleccionar el menú deseado - **fig. 12**. Durante este tiempo, el indicador del menú correspondiente centellear. Seguidamente pulse el botón  para

empezar a cocinar - **fig. 14**, el aparato est en modo cocción y el indicador del menú deja centellear. El indicador de la derecha del led centellea visualizando  , El led dejar de centellear cuando se alcance la temperatura o la presión.

En la primera utilización puede desprender un ligero olor.

3. BOTÓN ANULACIÓN

- Los usuarios pueden anular la función o el ajuste del reloj en cualquier momento pulsando en el botón  durante la cocción o durante el funcionamiento - **fig. 14**.


4. COCCIÓN A PRESIÓN

- Durante la cocción a presión, la válvula sube. La tapa est doblemente bloqueada y no puede abrirse. Nunca trate de abrir la tapa durante la cocción a presión.
- **La cocción al vapor sólo es posible con los menús de cocción a alta y a baja presión.**

5. CONSERVACIÓN EN CALIENTE


- Al final de la cocción, el aparato se pondr automáticamente en modo de

conservación en caliente.

- La duración de conservación en caliente es de 12 h como máximo.
- En este modo mantener en caliente, es normal que aparezca un poco de condensación en el anillo superior.
- Después de 12h, la función de conservación en caliente se para y el led visualiza .
- Para evitar cualquier riesgo de intoxicación alimentare vinculada por la proliferación de bacterias, no utilice la función « Mantener en caliente » con alimentos que no se pueden almacenar

en el aire ambiente (carne, pescado, productos diarios, huevos...)

6. DESMONTAJE DE LA TAPA

- Instale la válvula  para hacer salir el aire - **fig. 15. No deje sus manos encima de la válvula cuando el vapor se escapa.**
- Desconecte el cordón de alimentación - **fig. 16.**
- Tome la empuñadura de la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj a la posición límite y seguidamente levántela - **fig. 2 + 3.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez la cocción terminada, desconecte el cordón de alimentación antes de la limpieza - **fig. 16.** Limpiar el aparato después de cada uso.
- Limpie la caja con un paño. No ponga la caja en el agua y no vierta agua dentro.
- Desmonte el colector de condensación y límpielo bajo el agua, seguidamente vuélvalo a poner en su posición original - **fig. 17 + 18.**
- Limpie el anillo superior con un paño mojado.
- Aclare el lado inferior de la tapa con la junta, la válvula, la tapa del flotador, la salida de aire y el flotador y séquelos.
- Limpie la olla, limpie la olla, los accesorios y toda la tapa en el lavavajillas - **fig. 4. No**

utilice cepillo metálico para no dañar el revestimiento.

- Limpieza de la tapa de la junta: tome la empuñadura y separe la tapa de la junta de la tapa. Tire de la junta. Después de la limpieza, vuelva a poner la junta y su tapa a su lugar - **fig. 19 + 23.**
- Para la limpieza de la tapa del flotador, saque la tapa, límpiela y reinstálela - **fig. 21 + 22.**
- Para la limpieza del flotador, desplácela suavemente, aclare los ingredientes que se encuentran en el flotador y en la junta de este último.
- Para limpiar la válvula, sáquela y aclárela con agua antes de reinstalarla.

IMPORTANTE


- Respete estas instrucciones cuidadosamente. No ponga el aparato cerca de un objeto inflamable o en un entorno húmedo.
- El volumen de ingredientes y de agua debe respetar estrictamente la operación "2. SAQUE LA OLLA Y AÑADA LOS INGREDIENTES".
- No dañe la junta y no utilice otras juntas en su lugar.
- La tapa del flotador siempre debe estar limpia y la válvula y el flotador deben estar libres.
- No abra la tapa hasta que el flotador no haya vuelto a bajar.
- No deje materias extrañas encima de la válvula y no la reemplace.

- No deje el paño entre la tapa y la olla.
- La placa eléctrica y el fondo de la olla deben estar limpios. No caliente la olla con otra fuente de energía y no la reemplace por otra.
- Utilice cucharas de plástico o de madera para no dañar el revestimiento de la olla.
- Durante la cocción y en la liberación del vapor, el aparato emite calor y vapor. Aleje su rostro y sus manos. Nunca toque la tapa durante la cocción - **fig. 24.**
- No es normal que grandes cantidades de aire se escapen alrededor de la tapa. Desconecte el cordón inmediatamente y envíe el aparato a un centro aprobado para reparación.

- No utilice más el aparato si la alarma queda encendida durante 1 minuto. Desplace el aparato por las empuñaduras que se encuentran en el cuerpo y no con las empuñaduras de la tapa.
- No desmonte el aparato o no reemplace ningún componente.
- No cambie el cordón por otro.
- Deje el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice la olla en otros equipos ni en otros aparatos.
- Si se libera la presión permanentemente durante más de un minuto en la cocción a presión, envíe el aparato a un centro aprobado para su reparación.




AVERÍAS Y SOLUCIONES

Avería	Razones posibles	Solución
Bloqueo imposible de la tapa	<ul style="list-style-type: none"> • La junta no está convenientemente montada • El flotador está bloqueado por la bieleta 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a montar la junta • Empuje la bieleta con la mano
Apertura imposible de la tapa después de que el aire se haya escapado	<ul style="list-style-type: none"> • El flotador queda arriba 	<ul style="list-style-type: none"> • Apoye sobre el flotador con un útil
El aire se escapa del contorno de la tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de la junta • Ingredientes pegados sobre la junta • Desgaste de la junta • Tapa mal cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Monte la junta (ref: XA500033) • Limpie la junta • Reemplace la junta • Vuelva a bloquear la tapa
El aire se escapa del flotador	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pegados sobre la junta del flotador. • La junta del flotador está desgastada 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la junta • Reemplace la junta • Cambiar la junta cada dos años
El flotador no se levanta	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula está mal posicionada • No hay suficiente agua o ingredientes • El aire se escapa del contorno de la tapa y de la válvula 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el aparato en  • Ponga suficiente cantidad de comida y de agua en la olla • Envíe el producto a un centro aprobado para reparación.

SAFETY RECOMMENDATIONS

Take the time to read all the instructions.

For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment ...)

- 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.
-  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Pressure Cooker with children nearby or certain handicapped persons.
- Do not put your Pressure Cooker into a hot oven.
- When the Pressure Cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your pressure cooker.
- Do not use your Pressure Cooker for any use other than that for which it is designed.
- Your Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure. (see Using).
- Never force the Pressure Cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. See the instructions for use.
- Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage.
- Do not fill your Pressure Cooker more than 2/3 full. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, ... do not fill the Pressure Cooker more than half full.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. (see Cleaning and Maintenance).
- Do not use the Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
- Leave the safety systems alone, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only the appropriate MOULINEX spare parts for your model. Particularly, only the MOULINEX pan, lid and sealing gasket.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.

ENVIRONMENT

- 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 supply 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.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1a pressure limit valve | 11 high pressure light |
| 1b float valve | 12 low pressure light |
| 1c push rod (safety opening system) | 13 browning light |
| 1d lid handle | 14 sauté light |
| 1e lid | 15 simmer light |
| 1f pressure limit valve protecting cover | 16 keep warm light |
| 2a sealing gasket (ref. XA500033) | 17 menu : press to select a cooking menu |
| 2b gasket supporting cover | 18 timer selection : |
| 3a cooking pot of 6L | 1 minute increments up to 40 min |
| 3b integrated basket supports | 5 minute increments from 40 to 99 min |
| 4 upper ring | 19 start / cancel |
| 5 carrying handles | |
| 6 stainless steel housing | Accessories |
| 7 heating plate with temperature sensor | 20 dew collector |
| 8 base | 21 steam basket |
| 9 removable power cord | |
| | |
| Control panel | |
| 10 digital timer : remaining cooking time | |

GB

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time - **fig. 1**.
- Install your appliance on a stable surface. Remove all plastic bags, accessories (steam basket & dew collector) & plug from the appliance - **fig. 1**.

2. REMOVE THE LID

- Take hold of the lid handle and turn clockwise to the position limit, and then carry the lid upward - **fig. 2 + 3**.

3. CLEANING

- Clean the cooking pot, the lid, the dew collector, the steam basket, the sealing gasket and gasket supporting cover in the dishwasher - **fig. 4**.

4. USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME


- Unroll the power cord, connect it to the appliance (1) then to an earthed socket (2) - **fig. 5**.


1. REMOVE THE LID


- Take hold of the lid handle and turn clockwise to the position limit, and then carry the lid upward - **fig. 2 + 3.**

2. TAKE THE COOKING POT OUT AND ADD THE INGREDIENTS

- Take the cooking pot out - **fig. 6.**
- For steam cooking, pour water into the cooking pot and place the steam basket onto the integrated basket supports (1) or into the bottom of the appliance (2) - **fig. 20.**
- You can simultaneously cook food at the bottom of the cooker and in the steam basket placed on the basket supports. **The foodstuffs placed in the steam basket must not touch the lid.**
- Put the ingredients in the cooking pot - **fig. 7.**

When pressure cooking, note the total volume of food and liquid must not exceed the marking level: MAX .

Inflatable food must not exceed 60% capacity of the cooking pot .

The minimum of the volume of food and water should not be less than 20% capacity of the cooking pot .


3. PLACE THE COOKING POT INTO THE APPLIANCE

- **Wipe up & clean the foreign objects on both cooking pot and heating plate if there is any** - **fig 7.** Then place the cooking pot into the appliance - **fig 8.**

4. CLOSE AND LOCK THE LID

- Check whether the sealing gasket is well installed on the gasket supporting cover.
- Slightly rotate the sealing gasket in both directions in order to ensure that it is installed in a balance position.
- Take hold of the lid handle and put it on the side of position limit level, then turn it counter-clockwise to the lock position. A sound 'CLIC' indicates the lid is locked - **fig. 9 + 10.**

5. PLACE THE PRESSURE LIMIT VALVE

- Place the pressure limit valve properly (lower position) and ensure that it is on the . Then check whether the float is down (the float should be down for sealing before pressure cooking) - **fig. 11.**

6. PLUG IN THE POWER CORD

- Plug in the power cord - **fig. 5** the LED display will show . **Make sure the plug is well connected to both appliance and the earthed socket.**





7. PRESSURE COOKER SETTINGS

Please, refer to the notice board next page.




Cooking menu	Features	Recipes	Comments
low pressure 40kpa	It allows a better preservation of vitamins while cooking fish and vegetables in water or in the steam basket.	Morteau sausage with lentils, Creamy rice pudding with coconut milk, mango & fruit passion, Cream caramel...	Work only with lid closed.
high pressure 70kpa	The high pressure mode allows a faster cooking of meats, poultry and frozen food.	Pork roast with paprika & green peas, Salmon with an herbal broth, Mashed potato with olive oil...	Work only with lid closed.
browning browning	Used to fry quickly & to brown meats, vegetables in a small amount of fat.	Lamb with chestnut, almonds & spices, Red onion soup with comte, Goulasch...	Work with open lid. Before cooking under pressure. Temperature of 180°C.
sauté sauté	Used to quickly soften vegetables in a small amount of fat or liquid without browning.	Risotto, Mashed, Compote...	Work with open lid. Before cooking under pressure. Temperature of 140°C.
simmer simmer	To cook liquids or dishes at a lower temperature, Primarily used to finish cooking or to add ingredients at the end of cooking cycle.	Fish, Miso soup, Farfalle pasta with tuna...	Work with open lid.
keep warm keep warm	Automatic at the end of cooking, up to 12H. Keep warm light will turn on and unit will beep to indicate you, cooking is complete.	All recipes.	Recommended not to use the keep warm function too long when cooking fragile food because texture may change.


COOKING GUIDANCE

1. TIMING COOKING

- Timer is only used for high & low pressure cooking menus.
- In the original state, press  button, to select menu - **fig. 12**. Then press  button - **fig. 13**, to set up when the cooking cycle should complete.
- Then press  button to start cooking - **fig. 14**. The menu light stops flashing.
- The led displays shows the countdown. For example :  means the cooking will finish in 10 min.
- The timing range is from 1 to 99 min:
 - Time increases by 1 min. increments up to 40 min.
 - From 40 min to 99 min, time increases by 5 min. increments.


2. DIRECT COOKING

- Browning, Simmer, Sauté with lid removed.
- In the original state, the led display shows . Press the  button, to select desired menu - **fig. 12**. In the meanwhile, the corresponding menu light will flash. Then press  button to start cooking - **fig. 14**. The menu light stops flashing. The appliance is under cooking cycle and led

display shows , with right dot flashing. The led will stop flashing when temperature or pressure is reached.

A slight odour may be given off when used for the first time.



3. CANCEL BUTTON

- Users can reset the function or cancel the timing setup anytime by pressing the  button during cooking or operation - **fig. 14**.

4. COOKING UNDER PRESSURE


- When cooking under pressure, float valve rise. The lid is double locked and cannot be opened. Never attempt to open the lid while pressure cooking.
- **Steam cooking is only possible with high & low pressure cooking menus.**

5. KEEP WARM

- After the cooking cycle, the appliance will automatically switch to the keep warm function.
- Maximum keep warm timing is 12h.
- In the keep warm mode , it is normal if there is a little dew in the upper ring.
- After 12h, keep warm function stops and led display shows .

- In order to avoid any risk of food poisoning linked to a bacteriological proliferation, do not use the "Keep warm" function with food that can not be stored at ambient air (meat, fish, dairy products, eggs...).

6. REMOVING THE LID

- Place the pressure limit valve on  to exhaust the air - **fig. 15. Do not leave your**

hands above the pressure limit valve while steam releasing.

- Unplug the power cord - **fig. 16.**
- Take hold of the lid handle and turn the lid clockwise to the position limit, then carry the lid upward - **fig. 2 + 3.**

CLEANING AND MAINTENANCE


- Once cooking is finished, unplug the power cord before cleaning - **fig. 16.** Clean the appliance after each use.
- Clean the housing with cloth. Do not immerse the housing in water nor pour water into it.
- Remove the dew collector and clean it under water then puts it in its original position - **fig. 17 + 18.**
- Clean the upper ring with a damp cloth.
- Rinse the underside of lid including the sealing gasket, pressure limit valve, protecting float valve cover, air escape and float valve, then dry them off.
- Clean the cooking pot, the accessories & the whole lid in the dishwasher - **fig. 4. Do not use a metallic brush not to damage the inner coating.**
- To clean the gasket supporting cover: take hold the lid handle and separate the gasket supporting cover from the lid . Pull the sealing gasket upward. After the cleaning, put the sealing gasket & the gasket supporting cover back - **fig. 19 + 23.**
- For the protecting float valve cover cleaning, pull the cover outward, clean it, and then place it back - **fig. 21 + 22.**
- For the float valve cleaning, move the float gently, and rinse the food off from the float valve and the sealing gasket of the float valve.
- For the pressure limit valve cleaning, take it out and rinse it with water, then place it back in its place.

IMPORTANT

- Please follow this instruction book correctly. Do not place the appliance near inflammable object nor moist environment.
- The volume of the food and water should strictly accords to the operation « 2. TAKE THE COOKING POT OUT AND ADD THE INGREDIENTS ».
- Do not damage the sealing gasket, nor use other rubber gaskets instead.
- Always keep the protecting float valve cover clean, and keep the pressure limit valve and the float valve clear.
- Do not open the lid until the float is down.
- Do not leave any foreign objects on the top of the pressure limit valve, nor replace the valve.
- Do not leave cloth in the closing section between the lid and the outer pot.
- Keep the bottom of the inner pot and the heating plate clean. Do not heat up the inner pot in other thermal energy nor replace it with other pot.
- Use wooden or plastic spoon in order not to damage the coating of the inner pot.
- During cooking & steam release, the appliance gives out heat and steam. Keep your face and hands away. Do not touch the lid during cooking - **fig. 24.**
- It is an abnormal atmosphere if a great deal of air escapes from the rim of the lid. Unplug the power cord at once, and send the appliance to our service center to repair.
- Please suspend using the appliance if the alarm is on for 1 minute. Move the appliance with its handles on the body instead of the lid handles.

- Must not take the appliance apart or replace any components.
- Do not replace the power cord with other cords.
- Keep out of the reach of children.
- Do not use the cooking pot on other stovetops nor in other appliances.
- If pressure is releasing continuously during more than 1 minute while pressure cooking, send the appliance to our service center to repair it.

TROUBLES & TREATMENTS

Trouble	Possible Reasons	Treatment
Cannot lock the lid	<ul style="list-style-type: none"> • The sealing gasket is not installed properly • The float is seized by the push rod 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinstall the sealing gasket • Push the push rod with hands
Cannot open the lid after air exhaust	<ul style="list-style-type: none"> • The float is still up 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the float down with chopsticks
Air escape from the rim of the lid	<ul style="list-style-type: none"> • No sealing gasket • Food stick on sealing gasket • sealing gasket wear out • Lid not locked properly 	<ul style="list-style-type: none"> • Install the sealing gasket (ref: XA500033) • Clean up the sealing gasket • Replace the sealing gasket • Lock the lid again
Air escape from the float valve	<ul style="list-style-type: none"> • Food stick on the sealing gasket of the float valve • The sealing gasket on the float wear out 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean up the sealing gasket • Replace the sealing gasket • Change the sealing gasket every two years
The float cannot rise up	<ul style="list-style-type: none"> • The pressure limit valve is not placed properly • Not enough food and water • Air escape from the rim of the lid and the pressure limit valve 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the device to  • Put enough food and water in the inner pot • Sent the product to our service center for repair