

# Moulinex®

minut' cook

- Français p. 2 - 9
- Nederlands p. 10-17
- Deutsch p. 18-25

NC00019643 • 09/2010

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

# Moulinex®

## minut' cook

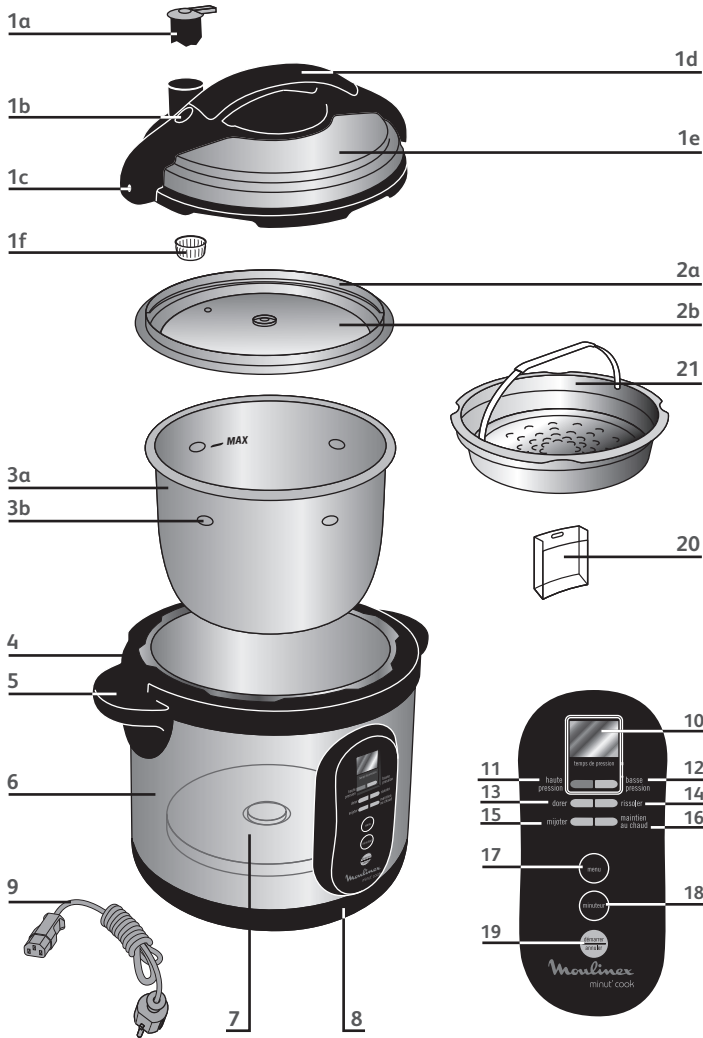


FR

NL

DE

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



1a

1b

1c

1f

1d

1e

2a

2b

21

20

3a

3b

4

5

6

9

7

8

10

11

13

15

17

19

12

14

16

18

19

testo de prescu  
 haute pression  
 cuit  
 mixer  
 basse pression  
 cristaller  
 maintien au chaud  
 cuisiner  
 cristaller  
 cuisiner  
 cristaller  
 minut'cook  
 Moulinex  
 minut'cook



fig.1



fig.2



fig.3

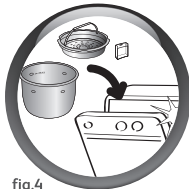


fig.4

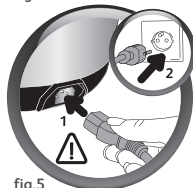


fig.5

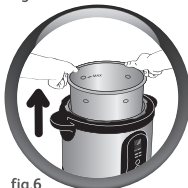


fig.6



fig.7

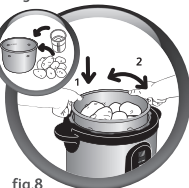


fig.8

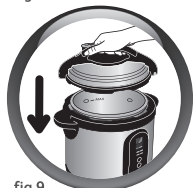


fig.9



fig.10



fig.11

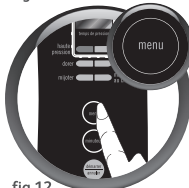


fig.12



fig.13

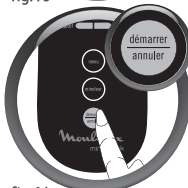


fig.14



fig.15



fig.16

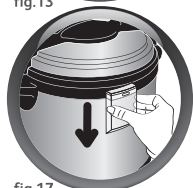


fig.17

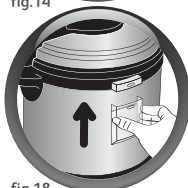


fig.18

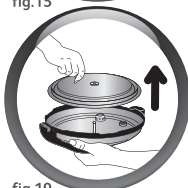


fig.19

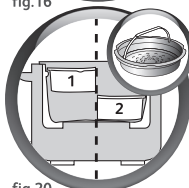


fig.20

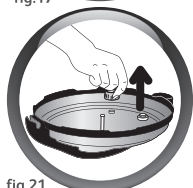


fig.21



fig.22

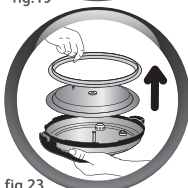


fig.23

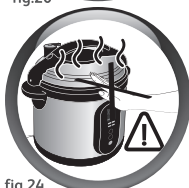



fig.24

## 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...).

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

 • Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour éviter qu'ils ne jouent avec l'autocuiseur.

• Ne placez jamais l'autocuiseur Minut'Cook dans un four ou sur une plaque chaud(e).

• Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Lorsque l'autocuiseur Minut'Cook est sous pression, déplacez-le avec précautions. Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil. Pour le déplacer, utilisez les poignées prévues à cet effet et portez des gants, si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever le Minut'Cook.

• N'utilisez jamais votre autocuiseur Minut'Cook dans des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

• L'autocuiseur Minut'Cook cuit les aliments sous haute pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques de brûlure due à la vapeur.

Assurez-vous que l'autocuiseur Minut'Cook est correctement fermé avant de le faire monter en pression (voir Instructions d'utilisation).

• Ne forcez jamais l'ouverture du Minut'Cook. Assurez-vous au préalable que la pression intérieure est revenue à la normale. Pour ce faire, référez-vous aux Instructions d'utilisation.

• N'utilisez jamais l'autocuiseur Minut'Cook à vide, sans liquide à l'intérieur, excepté en préchauffage pour les modes « dorer » et « rissoler » ; ceci pourrait gravement endommager l'appareil.

• Ne remplissez pas le Minut'Cook à plus de 50 % de sa capacité. Ceci est notamment important pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés.

• Lors de la cuisson d'une viande à peau épaisse (par exemple de la langue de bœuf), ne percez pas la peau si celle-ci paraît gonflée, une fois la cuisson terminée, vous risqueriez de vous brûler. Pensez à la percer avant la cuisson.

• Lors de la cuisson d'aliments à texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, fruits confits, etc.) secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éviter que les aliments ne jaillissent ou que des sucs de cuisson ne giclent à l'ouverture.

• Vérifiez toujours que les soupapes sont propres avant d'utiliser l'autocuiseur (voir section Nettoyage et entretien).

• N'utilisez pas l'autocuiseur Minut'Cook pour frire des aliments dans l'huile en mode sous pression.

• Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, excepté lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, effectués conformément aux instructions fournies.

• Utilisez uniquement des pièces de rechange Moulinex adaptées à votre modèle. Ceci est tout particulièrement important pour le joint d'étanchéité, la cuve de cuisson et le couvercle.

**CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.**

## 2 GARANTIE

• Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- dans des fermes,

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

• La garantie ne concerne pas l'usure normale de la cuve de cuisson.

• Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de votre autocuiseur pour la première fois. Toute utilisation non conforme aux instructions entraînera l'annulation de la responsabilité et de la garantie Moulinex.

## 3 ENVIRONNEMENT

• Conformément aux réglementations en vigueur, vous devez préparer l'appareil et le rendre inutilisable (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation) avant toute mise au rebut.



## 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 pour que son traitement soit effectué.

## 4 DESCRIPTION

- 1a Soupape de fonctionnement
- 1b Indicateur de présence de pression
- 1c Tige de poussée (dispositif de sécurité de l'ouverture)
- 1d Poignée du couvercle
- 1e Couvercle
- 1f Protection de la soupape de fonctionnement
- 2a Joint d'étanchéité (réf. XA500037)
- 2b Support du joint d'étanchéité
- 3a Cuve de cuisson 6 litres
- 3b Supports de panier intégrés
- 4 Anneau supérieur
- 5 Poignées
- 6 Corps en acier inoxydable
- 7 Plaque chauffante avec capteur de température
- 8 Base
- 9 Cordon d'alimentation amovible

### Panneau de commande

- 10 Minuteur électronique du temps de cuisson
- 11 Voyant mode « haute pression »
- 12 Voyant mode « basse pression »
- 13 Voyant mode « dorer »
- 14 Voyant mode « rissoler »
- 15 Voyant mode « mijoter »
- 16 Voyant mode « maintien au chaud »
- 17 Bouton « menu » : sélection d'un menu de cuisson
- 18 Bouton « minuteur » :  
Jusqu'à 40 min. par paliers de 1 min.  
De 40 à 99 min. par paliers de 5 min.
- 19 Bouton « démarrer/annuler »

### Accessoires

- 20 Récupérateur de condensation
- 21 Panier vapeur

## 5 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

- Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois - fig. 1.
- Installez l'appareil sur une surface plane. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur de l'appareil : sacs en plastique, accessoires (panier vapeur et récupérateur de condensation) et cordon d'alimentation - fig. 1.
- Décollez l'autocollant promotionnel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Le couvercle et la protection de la soupape de fonctionnement ne doivent pas être passés au lave-vaisselle.
- Mettez la soupape de fonctionnement (1a) en place.

### 2. OUVERTURE DU COUVERCLE

- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - fig. 2 + 3.

### 3. NETTOYAGE

- Rincez la cuve de cuisson, le couvercle, le récupérateur de condensation, le panier vapeur, ainsi que le joint d'étanchéité et son support.

### 4. PREMIÈRE UTILISATION

- Déroulez le cordon d'alimentation et connectez-le à l'autocuiseur (1), en vérifiant que la prise est correctement enfoncée, puis branchez-le sur une prise secteur (2) - fig. 5.

## 6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 1. OUVERTURE DU COUVERCLE

- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - fig. 2 + 3.

### 2. INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION

- Installez le récupérateur de condensation (20) à l'arrière de l'appareil, tel qu'indiqué dans la - fig. 17.

### 3. RETRAIT DE LA CUVE DE CUISSON ET AJOUT D'INGRÉDIENTS

- Sortez la cuve de cuisson du corps de l'appareil - fig. 6.
- Placez-y les ingrédients, aliments ou liquides, indiqués dans votre recette.
- **Pour une cuisson sous pression** : Notez que le niveau d'ingrédients ou de liquide ne doit jamais dépasser la marque de niveau maximum inscrite dans la cuve. Certains aliments (riz, graines, légumes déshydratés, etc.) peuvent se dilater durant la cuisson. Dans ce cas, assurez-vous de ne pas dépasser 50 % de la capacité maximum de la cuve. Lors d'une cuisson sous pression, la cuve doit toujours être remplie au minimum à 20 % de sa capacité.
- **Pour une cuisson vapeur** : Versez de l'eau dans la cuve, au minimum à 20 % de sa capacité (environ 1,2 l). La quantité d'eau requise varie en fonction de la recette et du temps de cuisson, mais utilisez toujours un minimum de 50 cl. Placez le panier vapeur dans la cuve, en le faisant reposer sur les supports intégrés ou tout simplement en le posant au fond de la cuve - fig. 20.
- Vous pouvez cuisiner des aliments simultanément dans la cuve et dans le panier vapeur.
- Lors de la cuisson vapeur, assurez-vous que les aliments placés dans le panier ne touchent pas le couvercle.
- Utilisez un ustensile en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.


### 4. POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'AUTOCUISEUR

- Essuyez le fond de la cuve de cuisson et retirez les éventuels résidus de nourriture de la plaque chauffante - fig. 7. Installez ensuite la cuve dans l'autocuiseur - fig. 8.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.


### 5. FERMETURE ET VERROUILLAGE DU COUVERCLE

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est en place sur son support. Pour ce faire, faites-le légèrement tourner dans un sens puis dans l'autre.
- Placez le couvercle sur l'autocuiseur, dans la position indiquée en - fig. 9 (poignée en position « quatre heures moins dix ») et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé - fig. 10.

### 6. INSTALLATION DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT

- Installez la soupape de fonctionnement et vérifiez sa position  en alignant le point situé sur l'indicateur de présence de pression avec celui situé sur le corps de la soupape. Notez que la soupape ne se clipse pas en position et qu'elle reste assez libre. Vérifiez que l'indicateur de pression est abaissé avant de lancer la cuisson (cela signifie que le couvercle est correctement verrouillé) - fig. 11.

## 7. BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

- Commencez par connecter le cordon sur l'autocuiseur, puis branchez-le sur la prise secteur - fig. 5. L'écran LED indique . **Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché, à la fois sur l'autocuiseur et sur la prise secteur.**
- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

## 8. MODES DE CUISSON DE L'AUTOCUISEUR MINUT'COOK

Référez-vous au tableau ci-dessous.






MODE DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	SUGGESTIONS DE RECETTE	COMMENTAIRES
Mode « basse pression » 3 kg	Le mode « basse pression » préserve mieux les vitamines qu'une cuisson en mode « haute pression ». Il est idéal pour cuire les poissons et les légumes délicats, à l'eau ou à la vapeur. Ce mode peut également être utilisé pour cuisiner viandes et volailles, avec toutefois un temps de cuisson légèrement plus long.	Moules marinières, soupe de pâtes, tomates et pois cassés, poulet aux épices, riz vapeur...	La cuisson doit toujours se faire couvercle fermé.
Mode « haute pression » 5,5 kg	Ce mode permet de cuire rapidement les viandes, la volaille et les aliments surgelés. Il peut également être utilisé pour cuire rapidement les légumes à densité élevée, tels que les pommes de terre et les betteraves.	Ragoût, potée, porc à la chinoise, tagine d'agneau aux citrons confits, amandes et abricots...	La cuisson doit toujours se faire couvercle fermé.
Mode « dorer »	Utilisez ce mode pour faire dorer les aliments avant la cuisson ou les faire frire/revenir dans un peu de matière grasse.	Ragoût, potée, porc à la chinoise, poulet aux épices...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert. Faites revenir les ingrédients avant la cuisson sous pression. La température prédéfinie pour ce mode est 180 °C.
Mode « rissoler »	Utilisez ce mode pour attendrir les aliments avant de les cuire. Vous pouvez utiliser une petite quantité de matière grasse ou de liquide.	Moules marinières, soupe de pâtes, tomates et pois cassés, tagine d'agneau aux citrons confits, amandes et abricots...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert. Attendrissez les ingrédients avant la cuisson sous pression. La température prédéfinie pour ce mode est 140 °C.
Mode « mijoter »	Ce mode vous permet de cuisiner à basse température, en faisant mijoter les aliments. Il est principalement utilisé lors de l'ajout d'ingrédients en fin de cuisson ou pour finaliser le plat.	Soupe de pâtes, tomates et pois cassés, porc à la chinoise, poulet aux épices...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert.
Mode « maintien au chaud »	Ce mode s'active automatiquement une fois la cuisson terminée. Les aliments peuvent ainsi rester au chaud jusqu'à 12 heures. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le voyant « maintien au chaud » s'allume.	Toutes les recettes.	Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode « maintien au chaud » pendant plus d'une heure, tout particulièrement avec du riz et des aliments délicats, dont la texture risquerait de s'altérer.

## 7 CUISSON





### 1. CUISSON AVEC MINUTEUR

- Le minuteur peut être utilisé uniquement avec les modes « haute pression » et « basse pression ».
  - Jusqu'à 40 minutes de temps de cuisson, vous sélectionnez une valeur par paliers de 1 minute.
  - Au-delà de 40 minutes, les paliers sont de 5 minutes.




- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur le bouton  pour sélectionner un mode de cuisson - fig. 12.
- Appuyez ensuite sur le bouton  - fig. 13 pour sélectionner le temps de fin de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton  - fig. 14. pour commencer la cuisson. Le voyant de menu cesse de clignoter. Le point situé en bas à droite de l'écran LED cesse de clignoter,  indiquant que la température requise est atteinte ; le compte à rebours démarre.
- L'écran LED affiche le temps restant avant la fin de la cuisson.  signifie que la cuisson se terminera dans 10 minutes.

## 2. CUISSON SANS MINUTEUR

- Laissez toujours le couvercle ouvert lorsque vous utilisez les modes « dorer », « mijoter » ou « rissoler ».
- Lorsque l'appareil est en veille, l'écran LED affiche . Pour faire dorer de la viande ou faire sauter des légumes avant de les cuire sous pression, ou encore pour faire mijoter votre plat après la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton  pour sélectionner le mode souhaité. Le voyant de menu se met à clignoter. Appuyez sur  pour préchauffer la cuve de cuisson, avec ou sans matière grasse - fig. 14. Le voyant de menu cesse de clignoter. Attendez que le point situé en bas à droite de l'écran LED cesse de clignoter,  indiquant que la température requise est atteinte, puis ajoutez les ingrédients.
- **Lors de la première utilisation de votre autocuiseur Minut'Cook, la cuve peut dégager une légère odeur. Ceci est tout à fait normal.**


## 3. BOUTON « ANNULER »

- Vous pouvez réinitialiser une fonction ou le minuteur à tout moment en appuyant sur le bouton  lors de la cuisson - fig. 14.


## 4. CUISSON SOUS PRESSION

- Lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est suffisamment montée, l'indicateur de présence de pression (soupape flottante) se soulève. Le double dispositif de verrouillage de sécurité intégré au couvercle est alors activé ; il n'est plus possible d'ouvrir le couvercle tant que la cuisson n'est pas terminée. Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle durant un cycle de cuisson sous pression.
- **La cuisson vapeur des aliments est possible uniquement en mode « haute pression » et « basse pression ».**
- Lors des premières utilisations de l'autocuiseur, il peut arriver qu'un léger flux de vapeur sorte au niveau de l'indicateur de niveau de pression et du joint d'étanchéité. Ce phénomène, qui se produit uniquement lors de la montée de pression, est parfaitement normal.
- Durant la cuisson, il est également normal qu'une légère vapeur s'échappe de la soupape de fonctionnement (1a), car il s'agit d'une soupape de limitation de pression.

## 5. MODE « MAINTIEN AU CHAUD »

- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'autocuiseur se met automatiquement en mode « maintien au chaud ».
- La durée maximum de ce mode est de 12 h.
- En mode « maintien au chaud », de la condensation peut s'accumuler au niveau de l'anneau supérieur. Ceci est tout à fait normal.
- Au bout de 12 h, l'appareil se met en veille et l'écran LED affiche .
- Pour éviter l'apparition et la prolifération de bactéries, évitez d'utiliser le mode « maintien au chaud » avec des aliments ne pouvant être conservés à température ambiante, par exemple la viande, le poisson, les produits laitiers ou encore les œufs.

## 6. LIBÉRATION DE LA PRESSION ET OUVERTURE DU COUVERCLE

- Vous avez le choix entre les deux méthodes suivantes :
  1. Libération automatique de la pression : Lorsque l'autocuiseur est en mode « maintien au chaud », la pression diminue progressivement (pendant 12 à 30 minutes). Gardez à l'esprit que, pendant ce temps là, la cuisson continue. À tout moment, vous pouvez passer à la méthode de libération rapide de la pression.
  2. Libération rapide de la pression : Placez la soupape de fonctionnement sur la position  pour libérer la pression - fig. 15. La vapeur commence à s'échapper immédiatement.
- La vapeur chaude s'échappe toujours vers le haut. Éloignez bien le visage et les mains de la vapeur chaude lorsque vous libérez la pression par la soupape.
- Il est probable que la soupape de fonctionnement soit très chaude ; nous vous recommandons donc d'utiliser un ustensile de cuisine (pincettes ou cuillère en bois) ou de porter des gants pour toucher la soupape.
- Débranchez le cordon d'alimentation - fig. 16.
- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - fig. 2 + 3.

## 8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'autocuiseur pour le nettoyer - fig. 16. Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. **Soyez particulièrement attentif/ve au nettoyage du joint d'étanchéité.**

- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'immergez jamais l'autocuiseur dans l'eau et ne versez pas d'eau à l'intérieur du corps.
- Sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale - fig. 17 + 18.
- Nettoyez l'anneau supérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Rincez l'intérieur du couvercle, y compris le joint d'étanchéité, la soupape de fonctionnement, l'indicateur de présence de pression et sa protection, ainsi que l'évent d'aération. Séchez soigneusement tous ces éléments avant de les remettre en place.
- Lavez la cuve de cuisson, le récupérateur de condensation et le panier vapeur au lave-vaisselle - fig. 4. **N'utilisez jamais une éponge abrasive ou un tampon à récurer pour nettoyer la cuve, afin de ne pas endommager son revêtement antiadhésif.**
- Pour nettoyer le support de protection du joint, détachez-le du couvercle. Pour ce faire, tenez le couvercle par sa poignée et tirez le joint d'étanchéité vers le haut. Lorsqu'ils sont propres, remettez le joint d'étanchéité et son support en place, à leur position initiale - fig. 19 + 23.



- Manipulez la cuve de cuisson antiadhésive avec précautions et évitez de taper fort sur le bord avec un ustensile de cuisine.



- Pour nettoyer l'indicateur de présence de pression, rincez-le en le faisant bouger délicatement, pour éliminer tout résidu d'aliment au niveau de la soupape ou du joint d'étanchéité.
- Pour nettoyer la protection de la soupape de fonctionnement, sortez sa partie centrale, rincez-la et remettez-la en place - fig. 21 + 22.
- Retirez la soupape de fonctionnement et rincez-la à l'eau claire. Une fois sèche, remettez-la en place.
- Vérifiez régulièrement que le conduit de la soupape de fonctionnement n'est pas bouché.
- N'immergez jamais l'autocuiseur. Utilisez toujours la cuve de cuisson fournie. Ne versez jamais d'eau ou d'aliments directement dans le corps de l'appareil, sans la cuve.
- En cas d'immersion accidentelle de l'autocuiseur ou si de l'eau a été versée directement sur la plaque chauffante (en l'absence de la cuve), amenez l'appareil au centre de service après-vente pour réparation.
- Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte.
- Ne portez pas l'autocuiseur en le tenant par la poignée du couvercle. Servez-vous pour cela des deux poignées latérales.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les deux ans.

## **9** IMPORTANT

- Observez attentivement les instructions ci-dessous. Ne placez pas l'autocuiseur Minut'Cook à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable. Placez-le toujours sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Veillez à respecter les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau (Section 3. Retrait de la cuve de cuisson et ajout d'ingrédients).
- Faites attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité. N'utilisez pas un joint de marque ou de type différent(e), d'un fabricant autre que Moulinex, pour ce modèle d'autocuiseur spécifique.
- Vérifiez toujours que la soupape de fonctionnement, l'indicateur de présence de pression et sa protection sont propres.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que l'indicateur de présence de pression ne s'est pas abaissé.
- Ne placez aucun objet ou corps étranger sur la soupape de fonctionnement. Ne remplacez pas la soupape.
- Ne placez pas un torchon entre le couvercle et le corps de l'appareil, dans le but de garder le couvercle entrebâillé.
- Veillez à ce que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante soient toujours propres.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson à l'aide d'une source de chaleur autre que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez jamais une autre cuve.
- Servez-vous d'une cuillère en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Lors de la cuisson et de la libération de la pression, l'autocuiseur dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez bien le visage et les mains de l'appareil à ce moment-là, pour ne pas vous brûler. Ne touchez pas le couvercle durant la cuisson - fig. 24.
- Si une quantité importante de vapeur est dégagée en bordure du couvercle, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et renvoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.
- Si l'alarme sonore reste allumée plus de 1 minute, cessez d'utiliser l'autocuiseur et renvoyez l'appareil au service après-vente.
- Ne portez pas l'autocuiseur en le tenant par la poignée du couvercle. Servez-vous pour cela des deux poignées latérales.
- Ne démontez jamais l'autocuiseur et ne remplacez pas vous-même les pièces de l'appareil (excepté le joint d'étanchéité). Pour ce faire, contactez le service de réparation agréé du fabricant.
- Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par un autre cordon.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres plaques chauffantes ou appareils.
- Si la pression est libérée de l'autocuiseur en continu (pendant plus de 1 minute), durant une cuisson sous pression, renvoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.

- Ne remplissez pas l'autocuiseur sans avoir installé la cuve de cuisson.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée. En effet, il est possible que de l'eau bouillante reste piégée entre le support du joint d'étanchéité et le couvercle et vous risqueriez de vous brûler.

## 10 RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran affiche  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne parvient pas à monter en pression.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le couvercle est bien fermé et que la position de la soupape est correcte - fig. 11.</li> </ul>
L'autocuiseur passe automatiquement en mode « maintien au chaud » sans terminer le cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuve de cuisson ne contient pas suffisamment d'eau, l'autocuiseur passe en mode « maintien au chaud ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez de l'eau dans la cuve et redémarrez le cycle de cuisson.</li> </ul>
Le couvercle ne se verrouille pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.</li> <li>• L'indicateur de présence de pression reste soulevé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettez le joint d'étanchéité en place.</li> <li>• Si le problème se produit juste après la cuisson, démontez l'indicateur de présence de pression. Puis fermez le couvercle et remettez l'indicateur en place. Si l'appareil n'a pas été utilisé et n'est pas chaud, appuyez directement sur la tige de poussée, à la main.</li> </ul>
Le couvercle ne s'ouvre pas, après libération de la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'indicateur de présence de pression reste soulevé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser refroidir totalement le produit afin de s'assurer qu'il ne contienne plus de pression. La durée de refroidissement dépend du volume de la préparation. Seulement après, poussez doucement l'indicateur de présence de pression à l'aide d'une pique en prenant soin de ne pas mettre le visage au-dessus de la poignée.</li> </ul>
De l'air s'échappe au niveau du bord du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun joint d'étanchéité n'a été installé.</li> <li>• Des aliments sont coincés dans le joint d'étanchéité.</li> <li>• Le joint d'étanchéité doit être remplacé.</li> <li>• Le couvercle n'est pas correctement fermé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Nettoyez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Remplacez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Refermez le couvercle.</li> </ul>
De la vapeur s'échappe de l'indicateur de présence de pression.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des aliments sont coincés dans le joint d'étanchéité de l'indicateur de présence de pression.</li> <li>• Le joint d'étanchéité de l'indicateur de présence de pression est trop vieux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Remplacez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Remplacez le joint d'étanchéité tous les deux ans.</li> <li>• Vérifiez que le joint d'étanchéité est propre.</li> </ul>
L'indicateur de présence de pression ne se soulève pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La soupape de fonctionnement n'est pas correctement installée.</li> <li>• La cuve de cuisson ne contient pas suffisamment d'aliments et d'eau.</li> <li>• De la vapeur s'échappe au niveau du bord du couvercle et de la soupape de fonctionnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez la soupape sur .</li> <li>• Ajoutez des aliments et de l'eau dans la cuve de cuisson.</li> <li>• Envoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.</li> </ul>

En cas de problème ou de question, contactez notre service de relation client pour obtenir une assistance et des conseils experts.

## 1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



### Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door.

Voor uw veiligheid voldoet dit toestel aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).



- Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Plaats uw snelkookpan (Minut'Cook) niet in een hete oven of op een hete kookplaat.
- Indien het voedings snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de snelkookpan (Minut'Cook) wanneer deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen, en draag zo nodig ovenhandschoenen. Gebruik nooit de knop op het deksel om de snelkookpan (Minut'Cook) te dragen.
- Gebruik uw snelkookpan (Minut'Cook) niet voor andere doeleinden dan die waarvoor de pan bedoeld is.
- Uw snelkookpan (Minut'Cook) kookt onder druk. Wanneer de pan niet op juiste wijze gebruikt wordt, kan de pan overkoken en kunt u zich branden. Controleer of de snelkookpan (Minut'Cook) goed dicht zit voordat u de pan onder druk brengt. (zie de gebruiksaanwijzing).
- Probeer het openen van de snelkookpan (Minut'Cook) nooit te forceren. De pan mag alleen geopend worden wanneer de druk helemaal van de pan is. Zie de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uw snelkookpan (Minut'Cook) nooit zonder vloeistof (behalve wanneer u voedingsmiddelen voorbereidt met behulp van de dorer en rissoler functies): dit kan ernstige schade veroorzaken.
- Vul uw snelkookpan (Minut'Cook) voor niet meer dan de helft. Voor voedingswaren die veel uitzetten tijdens het koken, zoals rijst, gedroogde groenten of gedroogd fruit mag de snelkookpan (Minut'Cook) maar tot de helft gevuld worden.
- Na bereiding van vlees met een vel (zoals rundertong) dat onder invloed van de druk kan uitzetten, niet in het vel prikken zolang er zich lucht onder het vel bevindt; u zou zich kunnen branden. Prik gaatjes in het vel voordat u gaat bereiden.
- Bij bereiding van voedsel dat een dikke massa vormt (splitterwtten, rabarber, fruitcompote, enz.) dient u de snelkookpan (Minut'Cook) voordat u de pan opent, zachtjes te schudden om te voorkomen dat de inhoud uit de pan spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. (zie Reiniging en Onderhoud).
- Gebruik de snelkookpan (Minut'Cook) niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om een schoonmaak- of onderhoudsbeurt volgens de gebruiksaanwijzing uit te voeren.
- Gebruik alleen Moulinex onderdelen die bedoeld zijn voor uw model. Gebruik alleen de originele Moulinex binnenpan, deksel en rubbering.

### BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

## 2 GARANTIE

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- De garantie is niet van toepassing op normale slijtage van de binnenpan.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt: indien deze instructies niet worden opgevolgd, aanvaardt Moulinex geen enkele aansprakelijkheid.

## 3 MILIEU

- In overeenstemming met de huidige regelgeving voor afgedankte huishoudelijke apparatuur, moet het apparaat onbruikbaar worden ingeleverd (dit doet u door de stekker uit het stopcontact te nemen en het netsnoer door te knippen).



## Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever deze in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

NL

## 4 BESCHRIJVING

- 1a overdrukventiel
- 1b flotterventiel
- 1c ontgrendeling (veiligheidssluiting)
- 1d handgreep deksel
- 1e deksel
- 1f beschermkapje overdrukventiel
- 2a afdichtingsring (ref. XA500037)
- 2b houder voor afdichtingsring
- 3a 6 L binnenpan
- 3b geïntegreerde steunen voor stoommandje
- 4 bovenrand
- 5 handvatten
- 6 roestvrijstalen wanden
- 7 kookplaat met temperatuursensor
- 8 basis
- 9 afneembaar netsnoer

### Bedieningspaneel

- 10 digitale timer: telt de resterende kooktijd af
- 11 controlelampje voor hoge druk (haute pression)
- 12 controlelampje voor lage druk (basse pression)
- 13 controlelampje voor aanbraden (dorer)
- 14 controlelampje voor bakken (rissoler)
- 15 controlelampje voor sudderen (mijoter)
- 16 controlelampje voor warmhoudfunctie (maintien au chaud)
- 17 menuknop: om een functie te kiezen
- 18 timerkeuze:
  - stappen van 1 minuut tot 40 minuten
  - stappen van 5 minuten vanaf 40 tot 90 minuten
- 19 démarrer/annuler

### Accessoires

- 20 condensbakje
- 21 stoommandje

## 5 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### 1. VERWIJDER DE VERPAKKING

- Neem het apparaat uit de verpakking. Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt - fig. 1.
- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnen het apparaat: plastic zakken, accessoires (stoommandje & opvangbak voor condensatievocht) en de stekker - fig. 1.
- Verwijder vóór het eerste gebruik de sticker van het apparaat.
- Het deksel en het beschermkapje voor het drukventiel kunnen niet in de vaatwasser.
- Zet het drukventiel (1a) op zijn plek.

### 2. HET DEKSEL VERWIJDEREN

- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijzers van de klok mee en tilt u het deksel op - fig. 2 + 3.

### 3. REINIGING

- Spoel de binnenpan, het deksel, het condensbakje, het stoommandje, de afdichtingsring en de houder van de afdichtingsring af.

### 4. WANNEER U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

- Rol het netsnoer af, en steek de stekker in het apparaat (1). Controleer of de stekker er goed in zit en steek vervolgens de stekker in het stopcontact (2) - fig. 5.

## 6 GEBRUIKSAANWIJZING

### 1. HET DEKSEL VERWIJDEREN

- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijzers van de klok mee en tilt u het deksel op - fig. 2 + 3.

### 2. HET CONDENSBAKJE PLAATSEN

- Plaats het condensbakje (20) in de achterkant van het apparaat, zoals aangegeven in - fig. 17.

### 3. HAAL DE BINNENPAN ERUIT EN VUL DEZE MET INGREDIËNTEN

- Haal de binnenpan uit het apparaat - fig. 6.
- Voeg ingrediënten en vocht toe zoals beschreven in het recept dat u gebruikt.
- **Voor koken onder druk:** Let erop dat de hoeveelheid ingrediënten en vocht de maximum niveaumarkering op de binnenpan niet overschrijdt. Sommige voedingsmiddelen zwellen tijdens het koken op. Let er bij dergelijke voedingsmiddelen (gedroogde groenten, granen, rijst, enz.) op dat u niet meer dan de helft van de inhoud van de binnenpan gebruikt. Wanneer u onder druk kookt, moet de binnenpan altijd voor minstens 20% gevuld zijn.
- **Voor stomen:** Schenk zoveel water in de binnenpan dat er minstens 20% van de inhoud gebruikt wordt (ongeveer 1200 ml). Afhankelijk van het gebruikte recept of de kooktijd kan er minder water nodig zijn, maar gebruik altijd minimaal 500 ml water. Plaats het stoommandje op de geïntegreerde steunen of op de bodem van de binnenpan - fig. 20.
- U kunt tegelijkertijd koken in de binnenpan en stomen.
- Let erop dat de ingrediënten in het stoommandje het deksel niet raken wanneer u stoomt.
- Gebruik kunststof of houten keukengerei om de anti-aanbaklaag in de binnenpan niet te beschadigen.

### 4. PLAATS DE BINNENPAN IN HET APPARAAT

- Veeg de onderkant van de binnenpan schoon en verwijder eventuele etensresten van de kookplaat - fig 7. Zet vervolgens de binnenpan in het apparaat - fig. 8.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpan.


### 5. SLUIT EN VERGREND EL HET DEKSEL

- Controleer of de afdichtingsring veilig in de houder voor de afdichtingsring zit. Dit doet u door de afdichtingsring in beide richtingen te draaien.
- Plaats het deksel op het apparaat, in de stand zoals getoond in - fig. 9 (met de handgreep op 'tien minuten voor vier') en draai het tegen de wijzers van de klok in totdat het deksel volledig vergrendeld is - fig. 10.

### 6. PLAATS HET OVERDRUKVENTIEL

- Plaats het overdrukventiel en controleer of het in deze stand staat . De stip op het vlotterventiel moet in één lijn staan met de stip op het ventielpijppje. Let op: het ventiel klikt niet vast en blijft een beetje los staan. Controleer of het palletje helemaal omlaag staat voordat u begint met koken (dit betekent dat het deksel goed vast zit) - fig. 11.

### 7. SLUIT HET NETSNOER AAN

- Sluit het netsnoer eerst aan op het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact - fig. 5. Het LED display laat nu  zien. **Controleer of het netsnoer goed verbonden is met het apparaat en goed in het stopcontact zit.**
- Controleer of het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak staat.

## 8. INSTELLINGEN VOOR DE SNELKOOKPAN (MINUT'COOK)

Zie de tabel hieronder.

KOOKINSTELLINGEN	KENMERKEN	RECEPTSUGGESTIES	OPMERKINGEN
Lage druk 2,7 kg (basse pression)	Door te koken onder lage druk blijven er meer vitamines behouden dan bij koken onder hoge druk. Ideaal voor het koken van vis en kwetsbare groenten in water of in het stoommandje. Deze instelling kan ook gebruikt worden voor het bereiden van vlees en gevogelte maar de kooktijd wordt dan iets langer.	Moules marinières, tomatensoep, Indiase stoofschotels, perfect gestoomde rijst,...	Kook altijd met gesloten deksel.
Hoge druk 5 kg (haute pression)	Met deze instelling kookt u sneller vlees, gevogelte of bevroren voedsel. U kunt hoge druk ook gebruiken voor het snel bereiden van stevige groentes zoals aardappels en rode bietjes.	Suddervlees, varkensschouder, tajine van lam met ingelegde citroenen, amandelen en abrikozen,...	Kook altijd met gesloten deksel.
Aanbraden (dorer)	Gebruik deze instelling om voedsel aan te bruinen voordat u het verder bereidt of wanneer u het wilt bakken in een kleine hoeveelheid olie of boter.	Stoofschotels, varkensschouder, pittige Indiase rogan josh,...	Kook altijd met open deksel. Bruin de gerechten aan voordat u ze onder druk verder kookt. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor deze functie is 180°C.
Bakken (rissoler)	Gebruik deze instelling om gerechten zachter te maken voordat u ze verder kookt. Geschikt voor gebruik met een kleine hoeveelheid vet of vloeistof.	Moules marinière, tomatensoep, tajine van lam met ingelegde citroenen, amandelen en abrikozen...	Kook altijd met open deksel. Laat de etenswaren wat zachter worden voordat u ze onder druk verder kookt. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor deze functie is 140°C.
Sudderden (mijoter)	Met deze instelling kunt u bij lage temperaturen koken. De instelling wordt vooral gebruikt wanneer u ingrediënten aan het eind van de kooktijd of bereiding wilt toevoegen.	Tomatensoep, varkensschouder, pittige Indiase rogan josh,...	Kook altijd met open deksel.
Warmhouden (maintien au chaud)	Het apparaat schakelt na de kooktijd automatisch over naar deze stand. Houdt voedsel maximaal 12 uur warm. Wanneer de kooktijd is afgelopen, hoort u een piep en het maintien au chaud-controlelampje gaat branden.	Alle recepten.	Het wordt afgeraden de warmhoudstand voor langer dan 1 uur te gebruiken, vooral voor kwetsbare producten zoals rijst, waarvan de textuur kan worden aangetast.

NL

## 7 KOOKINSTRUCTIES

### 1. KOKEN MET DE TIMER

- De timer kan alleen gebruikt worden voor de hoge- & lagedruk kookstanden.
  - De tijd loopt tot 40 minuten in stappen van 1 minuut op.
  - Tussen 40 en 90 minuten loopt de tijd in stappen van 5 minuten op.



- Wanneer het apparaat op stand-by (menu) staat, drukt u op de knop om een instelling te selecteren - fig. 12.
- Druk op (minut) om de duur van de kooktijd te selecteren - fig. 13.
- Druk op de knop (start timer) om het koken te beginnen - fig. 14. Het menulampje stopt met knipperen. De stip in de rechter onderhoek van het LED display stopt met knipperen wanneer de juiste temperatuur bereikt is en het aftellen begint [-.-].
- Het LED display laat de resterende kooktijd zien. (10) betekent dat de bereiding over 10 min klaar is.

## 2. KOKEN ZONDER TIMER

- Laat altijd het deksel open wanneer u de standen voor aanbraden, bakken of sudderen gebruikt.
- Wanneer het apparaat in stand-by staat, laat het LED display het volgende zien [-.-]. Om vlees aan te braden en groenten te bakken voordat u ze verder onder druk bereidt, of wanneer u het gerecht verder wilt laten sudderen nadat u de snelkookpanfunctie gebruikte, drukt u op de knop (menu) om de gewenste stand te selecteren. Het menulampje gaat knipperen. Druk (binnenpan) om de binnenpan op te warmen zonder boter of olie - fig. 14. Het menulampje zal stoppen met knipperen. **Wacht** totdat de stip in de rechter onderhoek van het LED display stopt met knipperen [-.-]. De juiste temperatuur is dan bereikt en u kunt de ingrediënten toevoegen.
- **Wanneer u de Minut'Cook voor het eerst gebruikt kunt u een vreemde lucht ruiken. Dit is normaal.**

## 3. CANCEL-KNOP

- U kunt de functie of timer op ieder moment stoppen door tijdens de bereiding op de knop (start timer) te drukken - fig. 14.


## 4. KOKEN ONDER DRUK

- Zodra er druk in het apparaat wordt opgebouwd, komt het flotterventiel omhoog. De dubbele beveiliging van het deksel wordt geactiveerd. U kunt het deksel tijdens het koken dan niet meer openen. Probeer tijdens het koken onder druk nooit het deksel te openen.
- **Stomen is alleen mogelijk in combinatie met de standen voor koken onder hoge en lage druk.**
- Wanneer u de snelkookpan de eerste paar keren gebruikt, kan het zijn dat er een beetje stoom ontsnapt uit de indicator voor het drukniveau of de afdichtingsring. Dit is normaal en gebeurt alleen bij het opbouwen van de druk.
- Het is normaal wanneer er tijdens het koken een beetje stoom ontsnapt uit het overdrukventiel (1a) omdat dit een veiligheidsventiel is.

## 5. WARMHOUDEN

- Na het aflopen van de bereidingstijd, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfunctie.
- De warmhoudfunctie blijft maximaal 12 uur ingeschakeld.
- Bij gebruik van deze warmhoudfunctie, kan er in de bovenste ring condens ontstaan. Dit is normaal.
- Na 12 uur schakelt het apparaat over naar stand-by en laat het LED-schermpje het volgende zien [-.-].
- Om bacteriegroei te voorkomen, kunt u de warmhoudfunctie beter niet gebruiken voor voedsel dat niet bij kamertemperatuur bewaard kan worden zoals vlees, vis, zuivelproducten en eieren.

## 6. DRUKAFNAME EN HET DEKSEL OPENEN

- De druk kan op twee manieren van de pan worden gehaald:
  1. Automatische drukafname: Wanneer het apparaat in de warmhoudstand staat, zal de druk langzaam afnemen (dit duurt tussen de 12 en 30 min). Vergeet niet dat het koken tijdens het afkoelen doorgaat. U kunt op ieder moment overschakelen op de snelle drukafname.
  2. Snelle drukafname: Zet het drukventiel op  om de druk te laten ontsnappen - fig. 15. Er zal nu onmiddellijk stoom vrijkomen.
- De hete stoom zal naar boven toe vrijkomen. Wanneer u de druk laat afnemen, zorg er dan voor dat uw handen en gezicht niet in aanraking komen met de hete stoom die uit het overdrukventiel ontsnapt.
- Het overdrukventiel kan heet zijn. Gebruik daarom keukengerei zoals een tang of een houten lepel, of doe een ovenwant aan, om het ventiel te draaien.
- Haal het netsnoer uit het apparaat - fig. 16.
- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijzers van de klok mee en tilt u het deksel op - fig. 2 + 3.

NL

## 8 REINIGING EN ONDERHOUD



- Als u klaar bent met koken, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt - fig. 16. Reinig het apparaat na ieder gebruik. **Maak vooral de afdichtingsring zorgvuldig schoon.**

- Reinig de behuizing met een vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder en giet geen water in de behuizing.
- Verwijder het condensbakje en was deze grondig af. Zet het bakje terug op zijn plaats - fig. 17 + 18.
- Reinig de bovenrand van de binnenpan met een vochtige doek.
- Spoel de binnenkant van het deksel af, inclusief de afdichtingsring, het overdrukventiel, het afdekkapje van het flotterventiel, het stoompijpe en het flotterventiel. Droog deze onderdelen zorgvuldig af voordat u ze terugplaatst.
- Reinig de binnenpan, het opvangbakje voor condens en het stoommandje in de vaatwasser - fig. 4. **Gebruik geen schuursponsjes: dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- Om de houder van de afdichtingsring te reinigen, moet u de houder van het deksel losmaken. Om dit te doen, houdt u de knop op het deksel vast terwijl u de afdichtingsring omhoog trekt. Na reiniging plaatst u de afdichtingsring en de houder terug op hun plek - fig. 19 + 23.



- Behandel de anti-aanbaklaag van de binnenpan voorzichtig en voorkom dat u met keukengerei de rand beschadigt.

- Beweeg het palletje van het flotterventiel voorzichtig heen en weer om deze te reinigen. Spoel eventuele voedselresten in het ventiel of de afdichtingsring weg.
- Trek, om het afdekkapje van het overdrukventiel te reinigen, de kern naar buiten, reinig het en plaats het kapje terug - fig. 21 + 22.
- Verwijder het overdrukventiel om het te reinigen en spoel het af. Als het ventiel droog is, kunt u het terugplaatsen.
- Controleer regelmatig het gat in het overdrukventiel om verstopping ervan te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder. Gebruik altijd de meegeleverde binnenpan. Giet water of voedingsmiddelen niet direct in het apparaat.
- Mocht u uw apparaat per ongeluk toch onderdompelen, of water knoeien op het verwarmingselement (wanneer de binnenpan niet gebruikt wordt), laat uw apparaat dan controleren door de servicedienst.
- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Ruim het apparaat niet op met gesloten deksel. Laat het deksel in de open stand staan.
- Draag het apparaat niet aan de handgreep op het deksel. Gebruik de twee handvatten aan weerszijden om het apparaat te verplaatsen.
- Vervang de afdichtingsring iedere 2 jaar.

## **9 BELANGRIJK**

- Volg de instructies nauwgezet op. Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of een ontvlambaar object. Zet de MinutCook altijd op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Neem de aanbevolen hoeveelheden voedingsmiddelen en water zorgvuldig in acht (paragraaf 3. De binnenpan uitnemen en vullen met ingrediënten).
- Zorg ervoor dat de afdichtingsring niet beschadigd raakt. Gebruik geen type of merk afdichtingsring dat niet door Moulinex voor dit specifieke model werd geproduceerd.
- Controleer altijd of het afdekkapje van het ventiel, het overdrukventiel en het flotterventiel schoon zijn.
- Maak het deksel niet open voordat het palletje weer helemaal omlaag staat.
- Plaats geen objecten op het overdrukventiel. Vervang het overdrukventiel niet.
- Stop geen doek tussen het deksel en de behuizing om het deksel op een kier te laten staan.
- Houd de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat schoon.
- Verwarm de binnenpan niet op een andere warmtebron, en vervang de binnenpan niet door een andere pan of kom.
- Gebruik een houten of kunststof lepel om schade aan de coating van de binnenpan te voorkomen. Snijd voedingsmiddelen nooit direct in de binnenpan.
- Tijdens het koken en bij verlaging van de druk zal er hitte en stoom vrijkomen. Houd gezicht en handen uit de buurt van de ontsnappende stoom. Raak het deksel tijdens het koken niet aan - fig. 24.
- Wanneer er zeer veel stoom vanonder de rand van het deksel vandaan komt, haal dan de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en laat uw apparaat repareren.
- Als het alarm langer dan 1 minuut aanhoudt, gebruik het apparaat dan niet en laat het repareren bij een servicecentrum.
- Draag het apparaat niet aan de handgreep op het deksel. Gebruik de twee handvatten aan weerszijden om het apparaat te verplaatsen.
- U mag het apparaat niet demonteren of zelf onderdelen vervangen (behalve de afdichtingsring). Dit mag alleen gebeuren in geautoriseerde servicecentra.
- Vervang het meegeleverde netsnoer niet door een andere kabel.
- Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de binnenpan niet op andere kookplaten of in combinatie met andere apparaten.
- Indien er constant druk vrijkomt (langer dan 1 minuut) bij het koken onder druk, laat het apparaat dan repareren door een servicecentrum.
- Vul de snelkookpan niet zonder de binnenpan.
- Houd bij het openen van het deksel, het deksel altijd bij de handgreep vast. Het kan zijn dat er zich tussen de ringsteun en het deksel kokend water bevindt. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.

## 10 PROBLEMEN OPLOSSEN

NL

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat piept en er verschijnt  op het display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er wordt geen druk in het apparaat opgebouwd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het deksel goed dicht zit en of het ventiel juist geplaatst is - fig. 11.</li> </ul>
Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie voordat het volledige kookprogramma werd afgewerkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indien er onvoldoende water in de binnenpan zit, zal het apparaat overschakelen naar de warmhoudfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg meer water toe aan de binnenpan en start het kookprogramma opnieuw.</li> </ul>
Het deksel sluit niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De afdichtingsring is niet goed aangebracht.</li> <li>• Het vlotterventiel blijft omhoog staan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breng de afdichtingsring op de juiste wijze aan.</li> <li>• Wanneer dit direct na het koken gebeurt, verwijder dan het ventiel. Sluit vervolgens het deksel en zet het ventiel terug op zijn plek. Als het apparaat nog niet gebruikt is en koud is, kunt u het palletje met uw handen terugduwen.</li> </ul>
Het deksel gaat niet open nadat de stoom ontsnapt is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het ventielpalletje blijft omhoog staan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In dit geval dient u de pan helemaal af te laten koelen zodat het geen enkele druk meer bevat. De duur van het afkoelen is afhankelijk van de hoeveelheid bereiding.</li> <li>• Duw daarna de drukindicator met behulp van een scherp voorwerp zachtjes in. Zorg ervoor dat uw gezicht zich niet boven de handgreep bevindt.</li> </ul>
Er ontsnapt lucht vanonder de dekselrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De afdichtingsring ontbreekt.</li> <li>• Er zit voedsel klem tussen de afdichtingsring.</li> <li>• De afdichtingsring moet vervangen worden.</li> <li>• Deksel niet goed gesloten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats de afdichtingsring.</li> <li>• Maak de afdichtingsring schoon.</li> <li>• Vervang de afdichtingsring.</li> <li>• Sluit het deksel opnieuw.</li> </ul>
Er komt stoom uit het vlotterventiel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zit voedsel klem in de afdichting van het vlotterventiel.</li> <li>• De afdichting van het vlotterventiel is beschadigd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de afdichtingsring schoon.</li> <li>• Vervang de afdichtingsring.</li> <li>• Vervang de afdichtingsring iedere 2 jaar.</li> <li>• Controleer of de afdichtingsring helemaal schoon is.</li> </ul>
Het vlotterpalletje komt niet omhoog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het overdrukventiel is niet goed aangebracht.</li> <li>• Er zitten onvoldoende water en ingrediënten in de binnenpan.</li> <li>• Er komt stoom onder de dekselrand vandaan en uit het overdrukventiel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet het ventiel in stand .</li> <li>• Voeg water en ingrediënten aan de binnenpan toe.</li> <li>• Laat het apparaat repareren bij een servicecentrum.</li> </ul>

Neem bij vragen of problemen contact op met onze Klantenservice.

## 1 SICHERHEITSHINWEISE

### Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig und aufmerksam durch.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).

• Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, diese Personen stehen unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder sie haben zuvor Anweisungen für die Verwendung des Geräts erhalten.



• Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf (Minut'Cook) niemals in einen heißen Ofen oder auf ein heißes Kochfeld.

• Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

• Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf (Minut'Cook) bewegen solange er unter Druck steht. Berühren Sie nicht seine heißen Oberflächen. Fassen Sie ihn ausschließlich an seinen Griffen und Bedienteilen an. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Tragen Sie Ihren Schnellkochtopf (Minut'Cook) niemals am Deckelgriff.

• Ihr Schnellkochtopf (Minut'Cook) ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch vorgesehen – nutzen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken!

• Ihr Schnellkochtopf (Minut'Cook) gart unter Druck. Bei nicht vorschriftsmäßigem Gebrauch kann der Inhalt überkochen – Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf (Minut'Cook) ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ihn den Druckgarprozess einleiten (siehe Bedienungsanleitung).

• Öffnen Sie den Schnellkochtopf (Minut'Cook) niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck auf das Normalmaß gefallen ist (siehe Bedienungsanleitung).

• Erhitzen Sie Ihren Schnellkochtopf (Minut'Cook) niemals ohne flüssigen Inhalt – gravierende Schäden an Ihrem Schnellkochtopf könnten die Folge sein! (Ausnahme: Vorheizen bei Garmodus-Einstellungen ANBRATEN (dorer) und RÖSTEN (rissoler)).

• Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf (Minut'Cook) zu maximal 50%. Gargut, dessen Volumen sich während des Garprozesses erheblich vergrößert (wie Reis, Dörrgemüse oder Kompott), maximal bis auf halbe Höhe Ihres Schnellkochtopfs (Minut'Cook) einfüllen.

• Fleischhaut (wie bei Rinderzunge) bereits vor dem Garen mehrmals einstechen. Anderenfalls könnte diese während des Druckgarens anschwellen und bei anschließendem Einstechen (z.B. durch eine Fleischgabel oder ein Messer), durch Spritzer heißen Fleischsafts zu Verbrennungen führen.

• Beim Garen von Lebensmitteln mit breiiger Konsistenz (Kichererbsen, Rhabarber, Kompott usw.) sollten Sie den Schnellkochtopf (Minut'Cook) vor dem Öffnen leicht schütteln, um sicherzustellen, dass das Gargut nicht herausspritzt.

• Vergewissern Sie sich vor Gebrauch Ihres Schnellkochtopfs (Minut'Cook) stets, dass die Ventile sauber sind (siehe Reinigung und Pflege).

• Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf (Minut'Cook) nicht, um Gargut unter Druck in Öl anzubraten.

• Berühren Sie die Sicherheitssysteme nur zum Zweck der Reinigung und Pflege – beachten Sie dabei die entsprechenden Hinweise!

• Verwenden Sie nur original Moulinex Ersatzteile für Ihr Model. Insbesondere ausschließlich den Moulinex Garbehälter, Deckel und Dichtungsring.

**BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE GUT AUF.**

## 2 GARANTIE

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:

- Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
- Gebrauch auf Bauernhöfen,
- Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
- Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.

• Gewöhnliche Verschleißerscheinungen des Garbehälters sind von der Garantie ausgenommen.

• Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal in Gebrauch nehmen: Jegliche Form der nicht bestimmungsgemäßen, nicht vorschriftsgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Nutzung entbindet Moulinex von jeder Haftung.

• Überprüfen Sie, das die Netzspannung, der auf dem Typenschild Ihres Gerätes angegebenen Spannung entspricht. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Legen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten, lassen Sie das Kabel nicht runter hängen und halten Sie es von heißen Teilen des Gerätes fern. Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn, dass Kabel beschädigt ist, die Dichtung oder der Deckel nicht einwandfrei sind, wenn das Gerät gefallen ist oder sonstige Beschädigungen aufweist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein original Kabel ersetzt werden. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses über einen Stecker mit Erdung verfügen und muss so verlegt werden dass niemand darüber stolpern kann. Nach Gebrauch sofort den Netzstecker ziehen. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wandschränke oder sonstige empfindliche Gegenstände, sie können durch den Austretenden Dampf beschädigt werden. Vorsicht Der Austretende Dampf ist sehr heiß Verbrennungsgefahr. Achten Sie immer darauf, dass sich keine Fremdkörper zwischen dem Element und Gareinsatz befinden. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

### 3 UMWELT

- Gemäß der geltenden Vorschriften ist jedes nicht länger benötigte Elektrogerät vor seiner Entsorgung in einen nicht betriebsbereiten Zustand zu versetzen (durch Ziehen des Netzsteckers und anschließendes Abschneiden des Netzkabels).



#### 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.

DE

### 4 BESCHREIBUNG

- 1a Überdruckventil
- 1b Schwimmerventil
- 1c Verriegelungsstift (Sicherheitssystem)
- 1d Deckelgriff
- 1e Deckel
- 1f Überdruckventil-Schutzabdeckung
- 2a Dichtungsring (Ersatzteil-Nr. XA500037)
- 2b Dichtungsring-Aufnahme
- 3a Garbehälter (Fassungsvermögen: 6 Liter)
- 3b integrierte Dämpfkorb-Halterungen
- 4 oberer Ring
- 5 Tragegriffe
- 6 Edelstahlgehäuse
- 7 Heizplatte mit Temperaturfühler
- 8 Boden
- 9 abnehmbares Netzkabel
- 11 Garmodus-Kontrollleuchte HOHER DRUCK (haute pression)
- 12 Garmodus-Kontrollleuchte NIEDRIGER DRUCK (haute pression)
- 13 Garmodus-Kontrollleuchte ANBRATEN (basse pression)
- 14 Garmodus-Kontrollleuchte RÖSTEN (dorer)
- 15 Garmodus-Kontrollleuchte SCHMOREN (rissoler)
- 16 Kontrollleuchte WARMHALTE-Modus (maintien au chaud)
- 17 MENÜ-Taste (menu): drücken, um Garmodus zu wählen
- 18 ZEIT-Taste (minuteur) zur Einstellung der Garzeit:  
1-Minuten-Schritte bis zu 40 Minuten  
5-Minuten-Schritte von 40 bis 99 Minuten
- 19 START/ ABBRUCH-Taste (démarrer/annuler)

#### Bedienfeld

- 10 digitale Zeitschaltuhr: zählt die verbleibende Garzeit in Minuten herunter

#### Zubehör

- 20 Kondenswasser-Kollektor
- 21 Dämpfkorb

### 5 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

#### 1. VERPACKUNG ENTFERNEN

- Nehmen Sie Ihr Gerät aus der Verpackung und denken Sie daran, vor dem Erstgebrauch die Bedienungsanleitung zu lesen - fig. 1.
- Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche. Entfernen Sie nun sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Dämpfkorb, Kondenswasser-Kollektor, Netzkabel usw. - fig. 1.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber auf dem Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Der Deckel und die Überdruckventil-Schutzabdeckung sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Setzen Sie das Überdruckventil (1a) ein.

#### 2. DECKEL ABNEHMEN

- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - fig. 2 + 3.

#### 3. REINIGUNG

- Garbehälter, Deckel, Kondenswasser-Kollektor, Dämpfkorb, Dichtungsring und Dichtungsring-Aufnahme mit klarem Wasser abspülen.

#### 4. ERSTGEBRAUCH

- Wickeln Sie das Netzkabel auseinander; schließen Sie es an das Gerät an (1), vergewissern Sie sich, der Stecker fest sitzt, und verbinden Sie dann den Netzstecker mit der Steckdose (2) - fig. 5.

## 6 BEDIENUNGSHINWEISE

### 1. DECKEL ABNEHMEN

- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - fig. 2 + 3.

### 2. KONDENSWASSER-KOLLEKTOR ANBRINGEN

- Bringen Sie den Kondenswasser-Kollektor (20), wie in - fig. 17 gezeigt, auf der Rückseite des Gerätes an.

### 3. GARBEHÄLTER HERAUSNEHMEN UND GARGUT HINEINLEGEN

- Nehmen Sie den Garbehälter aus dem Gerät - fig. 6.
- Geben Sie, wie in Ihrem Rezept beschrieben, das Gargut und die nötige Flüssigkeit hinein.
- **Hinweise zum Druckgaren:** Bitte achten Sie darauf, dass Gargut und Flüssigkeit die Höchstmarke (MAX) im Garbehälter nicht übersteigen. Einige Lebensmittel nehmen während des Garprozesses an Volumen zu. Solches Gargut (wie Dörrgemüse, Getreide, Reis usw.) bitte bis maximal auf halbe Höhe des Garbehälters einfüllen. Beim Druckgaren sollte der Garbehälter immer zu mindestens 20% seiner Kapazität gefüllt sein.
- **Hinweise zum Dampfgaren:** Füllen Sie den Garbehälter zu mindestens 20% seiner Kapazität mit Wasser (ca. 1200 ml). Je nach Rezept und Garzeit ist gegebenenfalls auch weniger Wasser erforderlich, doch nehmen Sie in jedem Fall mindestens 500 ml. Setzen Sie den Dämpfkorb so ein, dass er auf den integrierten Dämpfkorb-Halterungen ruht, oder stellen Sie ihn einfach unmittelbar auf den Boden des Garbehälters - fig. 20.
- Sie können Lebensmittel gleichzeitig im Garbehälter garen und im Dämpfkorb dämpfen.
- Achten Sie beim Dämpfen darauf, dass der Inhalt des Dämpfkorbs nicht den Deckel berührt.
- Verwenden Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung des Garbehälters Kochutensilien aus Holz oder Plastik.


### 4. GARBEHÄLTER IN DAS GERÄT EINSETZEN

- Wischen Sie den Boden des Garbehälters ab und entfernen Sie mögliche Speisereste von der Heizplatte - fig. 7. Setzen Sie dann den Garbehälter in das Gerät ein - fig. 8.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Garbehälter.


### 5. DECKEL SCHLIESSEN UND VERRIEGELN

- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß in der Dichtungsring-Aufnahme sitzt. Überprüfen Sie den korrekten Sitz durch leichtes Rotieren des Dichtungsring in beide Richtungen.
- Setzen Sie den Deckel auf, wie in - fig. 9 gezeigt (Deckelgriff in Stellung "10 Minuten vor 4"), und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig verriegelt ist - fig. 10.

### 6. ÜBERDRUCKVENTIL EINSETZEN

- Setzen Sie das Überdruckventil ein und vergewissern Sie sich der richtigen Stellung:  der Punkt auf dem Überdruckventil muss nach dem Punkt auf dem Ventilschlot ausgerichtet werden. Bitte beachten Sie, dass das Überdruckventil nicht einrastet, sondern gewissermaßen lose im Ventilschacht sitzt. Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, dass sich der Schwimmer des Schwimmerventils in der untersten Stellung befindet (dies ist ein Zeichen dafür, dass der Deckel sicher verriegelt ist) - fig. 11.

## 7. NETZKABEL ANSCHLIESSEN

- Schließen Sie das Netzkabel zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an - fig. 5. Die LED-Anzeige zeigt . **Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose ordnungsgemäß verbunden ist.**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche steht.

## 8. MINUT'COOK-MÖGLICHKEITEN IM ÜBERBLICK

Bitte beachten Sie die unten stehende Tabelle.






GARMODUS	MERKMALE	REZEPT-EMPFEHLUNGEN	ANMERKUNGEN
NIEDRIGER DRUCK (basse pression) 2,5 - 3 kg	Garen bei niedrigem Druck ist vitaminschonender im Vergleich zum Garen bei hohem Druck. Ideal zur Zubereitung von Fisch oder empfindlichen Gemüsesorten im Wasser oder im Dampfkorb. Auch Fleisch und Geflügel kann bei niedrigem Druck gegart werden, allerdings verlängert dies leicht die Garzeit.	Reisgerichte; Reis; Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); Muscheln;...	Bei geschlossenem Deckel
HOHER DRUCK (haute pression) 5 kg	Bei hohem Druck garen Fleisch, Geflügel oder gefrorene Lebensmittel schneller. Gleiches gilt für festere Gemüsesorten wie Kartoffeln oder Rote Beete.	Wurst Eintopf; geschmorte Schweineschulter; Eintopf bzw. Schmortopf mit Lammfleisch;...	Bei geschlossenem Deckel
ANBRATEN (dorer)	Wählen Sie diese Einstellung, um Lebensmittel vor dem Garen (gegebenenfalls in etwas Fett) scharf anzubraten.	Wurst eintopf; geschmorte Schweineschulter; Hähnchengerichte;...	Bei offenem Deckel – zum scharfen Anbraten vor dem Druckgaren – Temperaturvoreinstellung auf 180°C
RÖSTEN (rissoler)	Wählen Sie diese Einstellung, um Lebensmittel vor dem Garen unter Zugabe einer kleinen Menge Flüssigkeit oder Fett zu dämpfen.	Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); Schmortopf mit Lammfleisch;...	Bei offenem Deckel – zum Dämpfen vor dem Druckgaren – Temperaturvoreinstellung auf 140°C
SCHMOREN (mijoter)	Diese Einstellung entspricht dem "Kochen auf kleiner Flamme". Sie wird hauptsächlich bei Zugabe weiterer Zutaten (z.B. Saucen) gegen Ende des Garprozesses genutzt oder um das Gericht noch fertig garen zu lassen.	Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); geschmorte Schweineschulter; Hähnchengerichte;...	Bei offenem Deckel
WARMHALTEN (maintien au chaud)	Der Minut'Cook wechselt am Ende der Garzeit automatisch in den WARMHALTE-Modus (maintien au chaud). Das Gargut bleibt bis zu 12 Stunden warm. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für den WARMHALTE-Modus (maintien au chaud) leuchtet auf.	Alle Rezepte.	Wir empfehlen prinzipiell, Gerichte nicht länger als 1 Stunde warm zu halten, da sich deren Textur ändern kann – dies gilt insbesondere für empfindliche Lebensmittel und Reis.

## 7 ZUBEREITUNG

### 1. KOCHEN MIT ZEITSCHALTUHR

- Die Zeitschaltuhr kann nur in Zusammenhang mit den Garmodi HOHER/NIEDRIGER DRUCK (basse pression/haute pression) genutzt werden.
  - Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten bis zu 40 Minuten.
  - Zeiteinstellung in 5-Minuten-Schritten von 40 bis 99 Minuten.




- Befindet sich das Gerät im Stand-by-Betrieb, drücken Sie die MENÜ-Taste , um einen Garmodus zu wählen - fig. 12.
- Drücken Sie die ZEIT-Taste , um die Garzeit einzustellen, nach der das Gerät den Garprozess beenden soll - fig. 13.
- Drücken Sie die START/ABBRUCH-Taste , um den Garprozess zu starten - fig. 14. Die Garmodus-Kontrollleuchte hört auf zu blinken. Ist das gewählte Temperatur-/Druck-Niveau erreicht, hört auch der Punkt in der unteren rechten Ecke der LED-Anzeige auf zu blinken  und die Zeitschaltuhr beginnt, die Garzeit in Minuten automatisch herunterzuzählen.
- Die LED-Anzeige zeigt die noch verbleibende Garzeit.  bedeutet, der Garprozess ist in 10 Minuten beendet.

## 2. KOCHEN OHNE ZEITSCHALTUHR

- Beim Kochen auf den Garstufen ANBRATEN (dorer), RÖSTEN (rissoler) oder SCHMOREN (mijoter) muss der Deckel stets geöffnet sein.
- Befindet sich das Gerät im Stand-by-Betrieb, zeigt die LED-Anzeige . Um vor dem Druckgaren Fleisch scharf anzubraten bzw. Gemüse zu dämpfen oder nach dem Druckgaren alles noch etwas köcheln zu lassen, drücken Sie die MENÜ-Taste  um die entsprechende Einstellung vorzunehmen. Die Garmodus-Kontrollleuchte beginnt zu blinken. Drücken Sie die START/ABBRUCH-Taste  um den Garbehälter mit oder ohne Fett/Öl vorzuheizen - fig. 14. Die Garmodus-Kontrollleuchte hört auf zu blinken. Warten Sie, bis auch der Punkt in der unteren rechten Ecke der LED-Anzeige aufhört zu blinken  (dies ist das Zeichen dafür, dass die erforderliche Temperatur erreicht ist) und legen Sie das Gargut hinein.
- **Wenn Sie Ihren Minut'Cook zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, kann sich ein leichter Geruch entwickeln. Dies ist normal.**


## 3. ABBRUCH-TASTE

- Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die gewählten Einstellungen in Bezug auf Garmodus und/oder -zeit zu ändern – drücken Sie dazu einfach während des Garvorgangs oder generell während des Betriebs die START/ABBRUCH-Taste  - fig. 14.

## 4. DRUCKGAREN


- Hat sich im Inneren des Geräts Druck aufgebaut, beginnt sich der Schwimmer im Schwimmerventil zu heben. Die doppelte Sicherheitsverriegelung im Deckel ist jetzt aktiviert und der Deckel lässt sich während des Garprozesses nicht mehr öffnen. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druck Garens zu öffnen.
- **Dampfgaren ist nur in den Garmodi HOHER/NIEDRIGER DRUCK (haute pression/basse pression) möglich.**
- Während der ersten Anwendungen des Geräts kommt es eventuell zu einem leichten Dampfaustritt am Druckniveau-Anzeiger und/oder am Dichtungsring. Dies ist normal und geschieht nur während des Druckaufbaus.
- Geringer Dampfaustritt am Überdruckventil (1a) ist ebenfalls normal, da es sich hierbei um ein Sicherheitsventil handelt.

## 5. WARMHALTEN (MAINTIEN AU CHAUD)

- Am Ende des Garprozesses schaltet das Gerät automatisch in den WARMHALTE-Modus (maintien au chaud).
- Die maximale Warmhalte-Dauer liegt bei 12 Stunden.
- Im WARMHALTE-Modus, kann sich im oberen Ring Kondenswasser bilden. Dies ist normal.
- Nach 12 Stunden wechselt das Gerät automatisch in den Stand-by-Betrieb und die LED-Anzeige zeigt .

- Um die Vermehrung von Bakterien zu vermeiden, sollten Sie nur solche Gerichte warm halten, die ohne Qualitätsverlust bei Raumtemperatur gelagert werden können. Gerichte, die Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Eier oder ähnliche Zutaten enthalten, sollten unmittelbar nach Ende des Garprozesses verzehrt werden.

## 6. DAMPF ABLASSEN UND DECKEL ABNEHMEN

- Sie können auf zweierlei Weise Dampf ablassen:
  1. Automatisches Dampfablassen: Befindet sich das Gerät im WARMHALTE-Modus (maintien au chaud), lässt der Druck langsam von selbst nach (dauert zwischen 12 und 30 Minuten). Bitte berücksichtigen Sie, dass der Garprozess während dieser Zeit andauert. Sie können jedoch auch jederzeit zur Funktion "schnelles Dampfablassen" wechseln.
  2. Schnelles Dampfablassen: Stellen Sie das Überdruckventil auf Position  - fig. 15. Der Dampf wird sofort abgelassen.
- Heißer Dampf steigt immer nach oben. Achten Sie beim Dampfablassen stets darauf, Hände und Gesicht von dem heißen Dampfstrahl, der aus dem Überdruckventil schießt, fernzuhalten.
- Das Überdruckventil kann heiß werden – nehmen Sie vorsichtshalber ein Küchenutensil wie eine Zange oder einen Holzlöffel zu Hilfe, um es zu drehen, und ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Ziehen Sie den Netzstecker - fig. 16.
- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - fig. 2 + 3.

DE

## 8 REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen - fig. 16. Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. **Achten Sie besonders darauf, den Dichtungsring zu reinigen.**

- Reinigen Sie das Edelstahlgehäuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie auch kein Wasser in das Gehäuse.
- Entfernen Sie den Kondenswasser-Kollektor und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Bringen Sie ihn dann wieder wie vorgesehen an - fig. 17 + 18.
- Reinigen Sie den oberen Rand des Garbehälters mit einem feuchten Tuch.
- Spülen Sie die Innenseite des Deckels, einschließlich Dichtungsring, Überdruckventil, Schutzabdeckung, Entlüftung und Schwimmerventil mit klarem Wasser. Trocknen Sie alles gründlich ab, bevor Sie die Teile wieder zusammensetzen.
- Reinigen Sie den Garbehälter, den Kondenswasser-Kollektor und den Dämpfkorb in der Spülmaschine - fig. 4. **Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, um den Garbehälter zu säubern – diese können zu Schäden an der Antihafbeschichtung führen.**
- Trennen Sie die Dichtungsring-Aufnahme vom Deckel, um sie zu reinigen. Fassen Sie dazu den Deckel am Griff und ziehen Sie den Dichtungsring nach oben. Setzen Sie die Teile nach der Reinigung wieder wie vorgesehen zusammen - fig. 19 + 23.



- Behandeln Sie den antihafbeschichteten Garbehälter mit Sorgfalt und schlagen Sie nicht mit harten Küchenutensilien gegen seinen Rand.


- Reinigen Sie das Schwimmerventil, indem Sie den Schwimmer unter fließendem Wasser vorsichtig hin und her bewegen; spülen Sie so Speisereste von Ventil und Dichtungsring ab.
- Um die Überdruckventil-Schutzabdeckung zu säubern, ziehen Sie diese von der Deckelinnenseite ab. Nach der Reinigung wieder aufsetzen - fig. 21 + 22.
- Entfernen Sie das Überdruckventil und reinigen Sie es unter fließendem Wasser. Ist das Ventil trocken, bringen Sie es wieder wie vorgesehen an.
- Der Ventilschacht des Überdruckventils sollte regelmäßig überprüft und sauber gehalten werden, um Blockaden zu verhindern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie es ausschließlich in Verbindung mit dem mitgelieferten Garbehälter. Geben Sie weder Wasser noch Lebensmittel unmittelbar in das Gerät.
- Wenn Sie das Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser unmittelbar auf das Heizelement verschüttet haben, übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie den Deckel unverriegelt, wenn Sie das Gerät verstauen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff, sondern an den beiden dafür vorgesehenen Tragegriffen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring alle 2 Jahre aus.

## **9 ACHTUNG**

- Bitte befolgen Sie diese Anweisungen genau. Stellen Sie Ihr Gerät niemals in die Nähe eines offenen Feuers oder hitzeempfindlicher/feuergefährlicher Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche steht.
- Bitte beachten Sie in jedem Fall die Empfehlungen in Bezug auf Lebensmittel- und Wassermengen bzw. -volumen (Abschnitt 3. Garbehälter herausnehmen und Gargut hineinlegen).
- Beschädigen Sie nicht den Dichtungsring. Verwenden Sie ausschließlich den original Moulinex Dichtungsring, der speziell zu diesem Gerätemodell gehört (Ersatzteil-Nr. XA500037) – weichen Sie keinesfalls auf einen anderen Typ oder eine andere Marke aus!
- Stellen Sie vor Gebrauch stets sicher, dass die Ventil-Schutzabdeckung, das Überdruckventil und das Schwimmerventil sauber sind.
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Schwimmer in die unterste Stellung zurückgekehrt ist.
- Legen Sie nichts auf das Überdruckventil. Tauschen Sie das Ventil nicht aus.
- Legen Sie kein Tuch zwischen Gehäuse und Deckel, um diesen leicht geöffnet zu lassen.
- Halten Sie den Boden des Garbehälters und die Heizplatte stets sauber.
- Erhitzen Sie den Garbehälter ausschließlich mit Hilfe der Geräte-Heizplatte und ersetzen Sie ihn nicht durch einen anderen Topf.
- Verwenden Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung des Garbehälters Kochutensilien aus Holz oder Plastik. Schneiden Sie Lebensmittel niemals direkt im Garbehälter.
- Während des Kochens gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie stets Gesicht und Hände vom austretenden Dampfstrahl fern. Berühren Sie während des Kochens nicht den Deckel - fig. 24.
- Sollte es am Deckelrand zum Austritt großer Mengen Dampf kommen, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker und übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Sollte der akustische Alarm mehr als 1 Minute lang anhalten, nehmen Sie das Gerät bitte nicht länger in Gebrauch und übergeben Sie es dem Kundendienst zur Überprüfung bzw. Reparatur.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff, sondern an den beiden dafür vorgesehenen Tragegriffen.
- Ausschließlich autorisierten Kundendienst-Zentren ist es gestattet, das Gerät zu zerlegen und/oder Ersatzteile einzubauen bzw. anzubringen. Einzig der Dichtungsring darf von Ihnen selbst ausgetauscht werden.

- Ersetzen Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht durch andere. Verwenden Sie das Netzkabel nicht für andere Zwecke.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Garbehälter nicht zum Kochen auf anderen Kochfeldern oder in anderen Geräten.
- Wird während des Druckgarens kontinuierlich (länger als 1 Minute) Dampf abgegeben, übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Garbehälter.
- Fassen Sie den Deckel stets an seinem Griff, um ihn zu öffnen. Mitunter sammelt sich zwischen der Dichtungsring-Aufnahme und dem Deckel kochend heißes Wasser, das zu schweren Verbrennungen führen kann.

## 10 STÖRUNGSBEHEBUNG

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Es ertönt ein akustisches Signal und die LED-Anzeige zeigt [-.-]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät kann keinen Druck aufbauen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verriegelt und das Überdruckventil in der richtigen Stellung ist - fig. 11.</li> </ul>
Das Gerät schaltet automatisch in den WARMHALTE-Modus (maintien au chaud), ohne zuvor den kompletten Garprozess durchlaufen zu haben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät schaltet automatisch in den WARMHALTE-Modus (maintien au chaud), wenn sich nicht/ nicht mehr genügend Wasser im Garbehälter befindet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie mehr Wasser in den Garbehälter und starten Sie den Garprozess neu.</li> </ul>
Der Deckel lässt sich nicht verriegeln.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.</li> <li>• Der Schwimmer bleibt oben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setzen Sie den Dichtungsring richtig ein.</li> <li>• Ist dies unmittelbar nach dem Kochen der Fall, entfernen Sie das Ventil, schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Ventil wieder wie vorgesehen ein. Wurde das Gerät nicht benutzt und ist kalt, können Sie den Verriegelungsstift direkt mit der Hand hineindrücken.</li> </ul>
Der Deckel lässt sich nach dem Dampfblasen nicht öffnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Schwimmer ist noch immer oben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie das Produkt in diesem Fall vollständig abkühlen, um sicherzustellen, dass kein Druck mehr vorhanden ist. Die Abkühldauer hängt von der Füllmenge ab.</li> <li>• Drücken Sie erst nach dem Abkühlen die Druckanzeige mit einem Spies nach unten. Halten Sie Ihr Gesicht nicht über den Handgriff.</li> </ul>
Luft entweicht vom Deckelrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dichtungsring fehlt.</li> <li>• Am Dichtungsring haften Lebensmittelreste/ Lebensmittel blockieren den Dichtungsring.</li> <li>• Dichtungsring muss erneuert werden.</li> <li>• Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß verriegelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setzen Sie den Dichtungsring ein.</li> <li>• Reinigen Sie den Dichtungsring/ entfernen Sie, was den Dichtungsring blockiert.</li> <li>• Wechseln Sie den Dichtungsring aus.</li> <li>• Verriegeln Sie den Deckel ordnungsgemäß.</li> </ul>
Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Dichtungsring beim Schwimmerventil haften Lebensmittelreste/ Lebensmittel blockieren den Dichtungsring am Schwimmerventil.</li> <li>• Der Dichtungsring ist beim Schwimmer verschlissen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie den Dichtungsring/ entfernen Sie, was den Dichtungsring blockiert.</li> <li>• Wechseln Sie den Dichtungsring aus.</li> <li>• Wechseln Sie den Dichtungsring alle 2 Jahre aus.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring absolut sauber ist.</li> </ul>
Der Schwimmer kann nicht steigen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Überdruckventil sitzt nicht richtig.</li> <li>• Es befinden sich nicht ausreichende Wasser und/ oder Lebensmittel im Garbehälter.</li> <li>• Dampf tritt am Deckelrand und durch das Überdruckventil aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bringen Sie das Überdruckventil in Stellung .</li> <li>• Geben Sie mehr Wasser und/ oder Lebensmittel in den Garbehälter.</li> <li>• Übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.</li> </ul>

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice – hier erhalten Sie Rat und Hilfe von Experten.