

Moulinex®

FR

NL

IT

DE

ES

PT

AR

EN

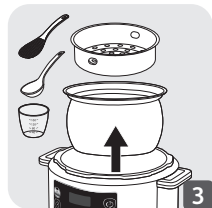
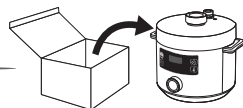
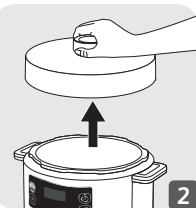
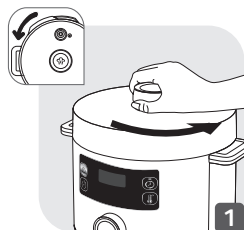
EL



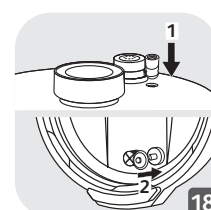
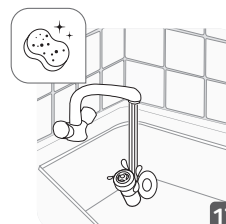
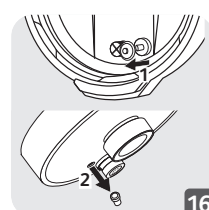
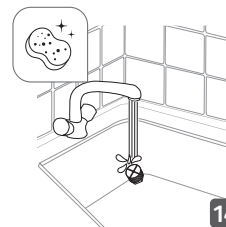
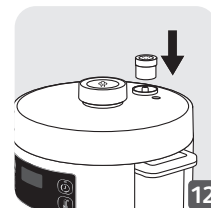
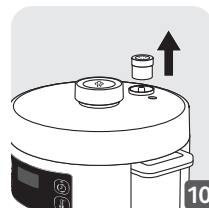
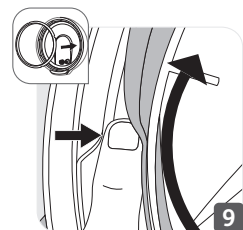
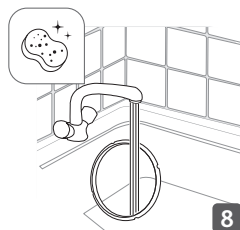
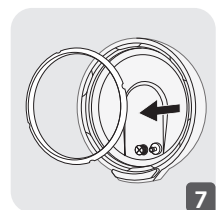
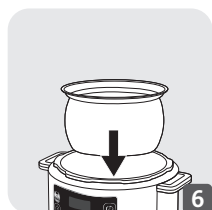
Turbo Cuisine CE754

www.moulinex.com

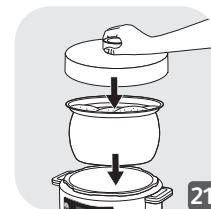
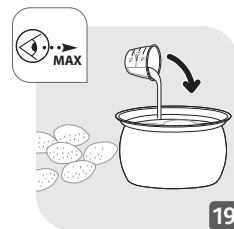
1

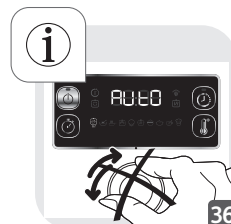
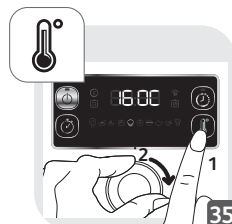
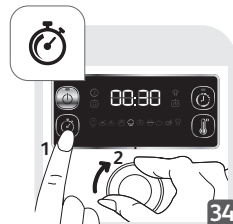
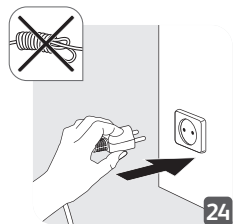
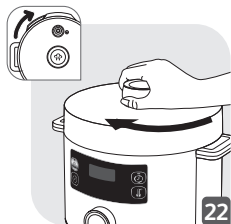


2

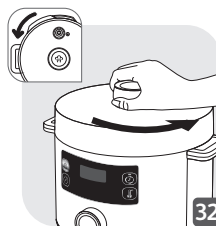
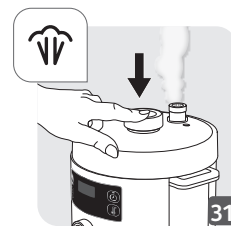
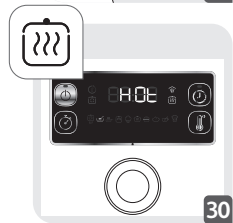
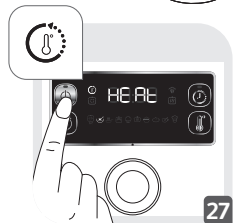


3

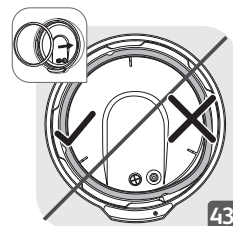
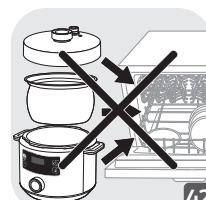
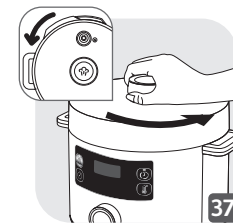




4



5



MERCI D'AVOIR CHOISI MOULINEX

Bienvenue dans le monde de la cuisine rapide et délicate !

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

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

Merci encore de nous accueillir dans votre cuisine.

Maintenant cuisinons ensemble !

TABLE DES MATIÈRES

Guide de démarrage rapide en images 2

Détail des éléments composant votre produit 8

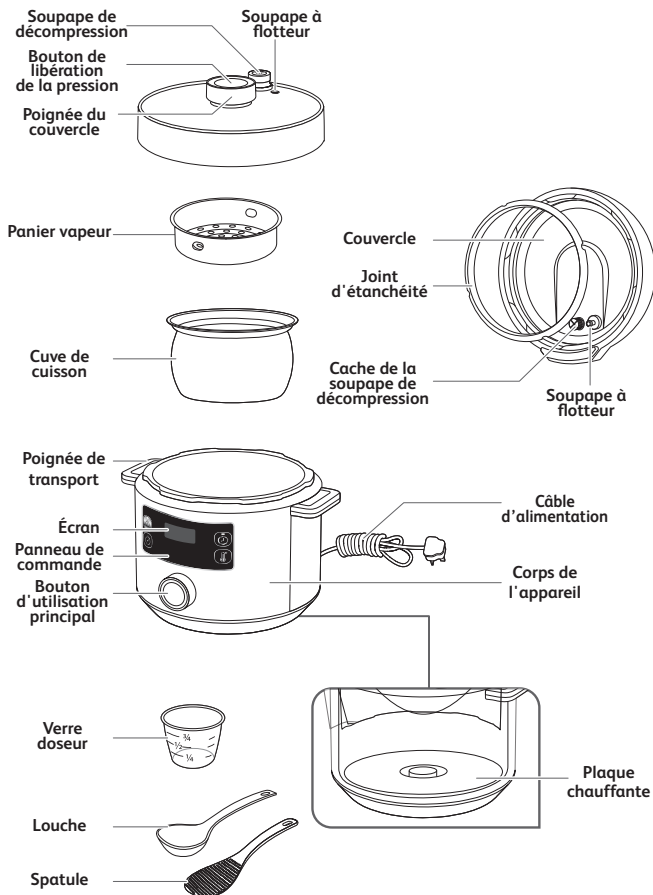
Découverte de l'interface utilisateur 9

Guide d'utilisation et de nettoyage 10

Guide de dépannage technique 26

Garantie limitée internationale de Moulinex 206

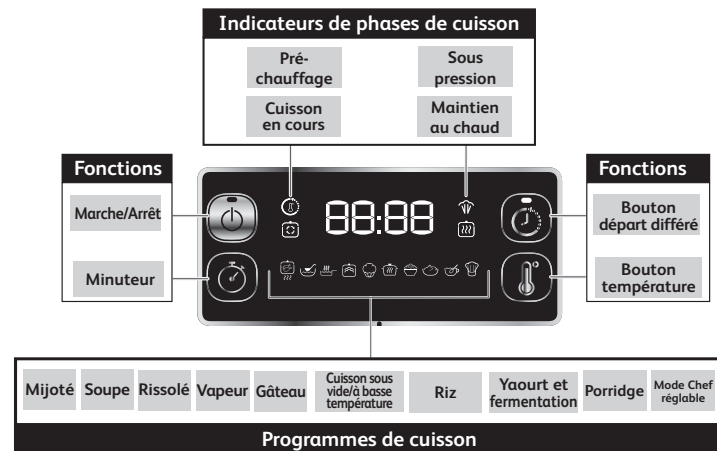
DÉTAIL DES ÉLÉMENTS COMPOSANT VOTRE PRODUIT



Certaines pièces de rechange et accessoires de votre appareil sont disponibles dans le commerce. Vous pouvez modifier ces éléments vous-même sans contacter le service après-vente. Pour plus de détails, reportez-vous au manuel d'utilisation.

Pour remplacer ou réparer toute autre pièce, confiez votre appareil à un centre d'entretien agréé. Utilisez uniquement la pièce appropriée pour votre modèle d'appareil.

DÉCOUVERTE DE L'INTERFACE UTILISATEUR



MESSAGES DE L'ÉCRAN

HE 10

Message de bienvenue lorsque l'appareil est sous tension.

01:30

Affichage du temps. Dans cet exemple : 1 h 30 minutes.

114°C

Affichage de la température. Dans cet exemple : 114 degrés Celsius.

AUTO

Indique que le programme dispose d'un réglage automatique par défaut de la température/durée. Il ne peut pas être modifié.

00:00

Indique que la température augmente pendant la phase de pré-chauffage.

HE AT

Indique que l'appareil est en préchauffage.

BE AD

Indique que le programme est terminé.

8H 00

Indique que l'appareil est en phase de maintien au chaud.

SE OP

Indique que le programme a été interrompu.

88:88

Indique que l'appareil est en mode veille.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballage

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

2. Ouvrez le couvercle

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

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

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

3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil

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

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

- Si vous immergez accidentellement l'appareil dans l'eau ou si vous renversez de l'eau directement sur la plaque chauffante, apportez-le à un centre d'entretien agréé pour réparation.
- Ne mettez pas le couvercle et la cuve de cuisson au lave-vaisselle (fig. 42).
- Attention, ne sont compatibles avec le lave-vaisselle que les accessoires : la louche, la spatule, le verre doseur et le panier vapeur.

3b. Nettoyez le joint d'étanchéité

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

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

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

3c. Nettoyez les soupapes

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

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

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

3d. Nettoyez le boîtier de l'appareil

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson

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

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

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

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

3. Fermez et verrouillez le couvercle

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

4. Fixez la soupape de décompression

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

5. Mise sous tension de l'appareil

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

6. Sélectionnez et lancez un programme de cuisson

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

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

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

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

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



Programme Mijoté

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



Programme Soupe

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

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

Programme Rissolé

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

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

Programme Vapeur

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

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



Programme Gâteau

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

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

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



Programme sous vide/cuisson à basse température

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

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



Programme Riz

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



Programme Yahourt et fermentation

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

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

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



Programme Porridge

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

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



Mode Chef réglable

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

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

7. Utilisez la fonction de départ différé

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

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

8. Ouvrez le couvercle

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

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

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

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

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

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

9. Débranchez l'appareil

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

10. Nettoyez après utilisation

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

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

11. Conseils d'entretien

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

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

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

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

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

Welkom in de wereld van snel en heerlijk koken!

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

NL

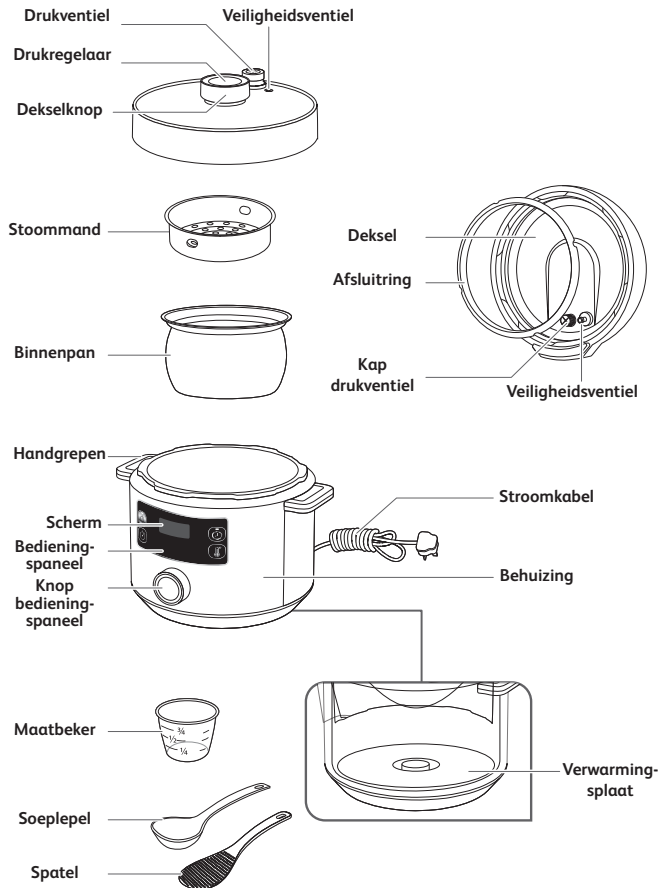
Turbo Cuisine is ontworpen volgens dit principe, waardoor u tijd bespaart en in een handomdraai zelf heerlijke maaltijden bereidt.

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

INHOUD

Snelstartgids in afbeeldingen.....	2
Alle onderdelen van uw product.....	31
Het bedieningspaneel leren kennen.....	32
Instructies voor gebruik en reiniging.....	33
Probleemoplossing	49
Moulinex Internationale garantiebe palingen.....	206

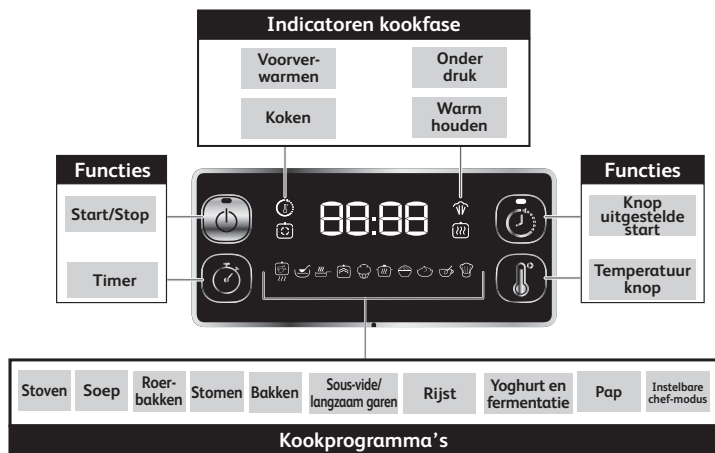
ALLE ONDERDELEN VAN UW PRODUCT



Sommige reserveonderdelen en accessoires van uw apparaat zijn in de winkel verkrijgbaar. U kunt deze onderdelen zelf vervangen zonder een beroep te doen op de aftersales-service. Raadpleeg de gebruikershandleiding voor meer informatie.

Als u andere onderdelen wilt vervangen of repareren, brengt u het apparaat naar een erkend servicecentrum. Gebruik alleen het juiste onderdeel dat overeenkomt met uw apparaatmodel.

HET BEDIENINGSPANEEL LEREN KENNEN



STATUSBERICHTEN



Welkomstbericht wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.



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



Temperatuurweergave. In dit voorbeeld: 114 graden Celsius.



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



Geeft aan dat de temperatuur stijgt tijdens de voorverwarmingsfase.



Geeft aan dat het apparaat wordt voorverwarmd.



Geeft aan dat het programma is voltooid.



Geeft aan dat het apparaat in de warmhoudfase staat.



Geeft aan dat het programma is onderbroken.



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

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN REINIGING

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder de verpakking

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

2. Open het deksel

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

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

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

3. Maak alle onderdelen van het apparaat schoon

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

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

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

3b. Reinig de afsluitring

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

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

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

3c. Reinig de ventielen

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

3d. Maak de behuizing van het apparaat schoon

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

GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Doe de ingrediënten in de binnenpan

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

2. Plaats de binnenpan in de behuizing

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

3. Sluit en vergrendel het deksel

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

4. Bevestig het drukventiel

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

5. Zet het apparaat aan

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

6. Selecteer en start een kookprogramma

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

TABEL KOOKPROGRAMMA'S

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

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

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



Stooftprogramma

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



Soepprogramma

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

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



Roerbakprogramma

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

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



Stoomprogramma

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

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



Bakprogramma

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

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

Sous-vide-/langzaam garen-programma

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

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



Rijstprogramma

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

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

Programma yoghurt en fermentatie

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

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

Pap-programma

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



Instelbare chef-modus

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

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

7. Gebruik de uitgestelde startfunctie

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

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

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

8. Open het deksel

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

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

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

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

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

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

9. Haal de stekker uit het stopcontact

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

10. Reinig na gebruik

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

11. Onderhoudstips

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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Het deksel gaat niet open	Kan niet worden geopend vanwege druk in de pan.	Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.
	De druk in de pan is volledig verdwenen, maar het veiligheidsventiel zit vast omdat het te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	a. Zorg ervoor dat de druk volledig verdwenen is door het apparaat ten minste 2 uur te laten afkoelen. b. Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum. c. Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.
Het deksel gaat niet dicht	De afsluitring is niet goed aangebracht.	Breng de afsluitring goed aan.
	De pan bevat warme ingrediënten die stoom genereren.	Wacht tot de ingrediënten in de pan zijn afgekoeld voordat u het deksel weer sluit.
	Het veiligheidsventiel zit vast omdat deze te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	a. Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum. b. Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.
	Positie en/of richting waarin het deksel is gesloten, is onjuist.	Sluit het deksel in de juiste richting volgens de instructies.
Wanneer u het deksel opent, blijft de binnenpan aan het deksel bevestigd.	De afsluitring zorgt voor een aanzuigende werking.	De binnenpan komt vanzelf los van het deksel. Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

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

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

GRAZIE PER AVER SCELTO MOULINEX

Benvenuto nel mondo della cucina veloce e deliziosa!

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

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

Grazie ancora per averci accolto nella tua cucina.

Ora cuciniamo insieme!

SOMMARIO

Guida rapida in immagini 2

Tutte le parti del prodotto..... 54

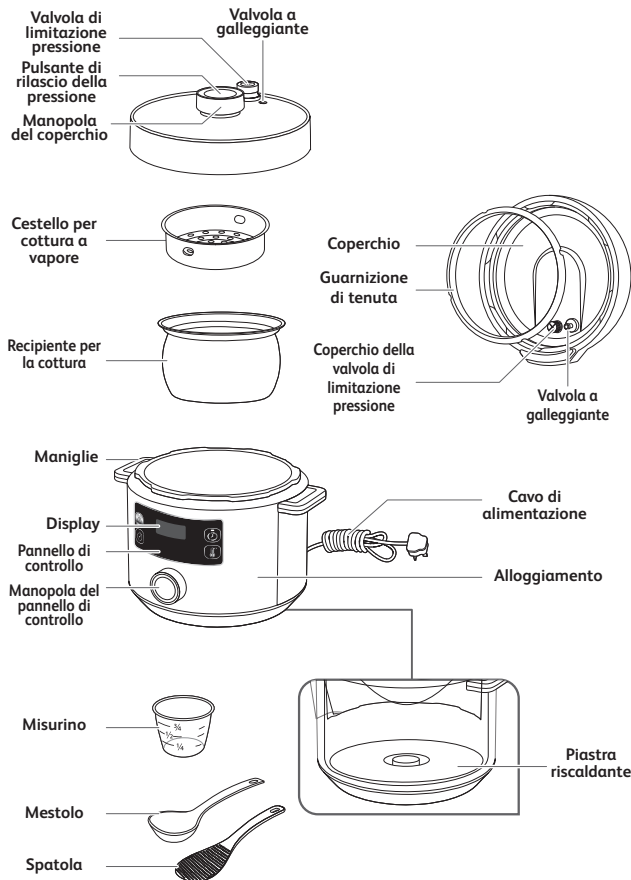
Acquisire familiarità con il pannello di controllo 55

Guida all'uso e alla pulizia 56

Guida alla risoluzione dei problemi tecnici 70

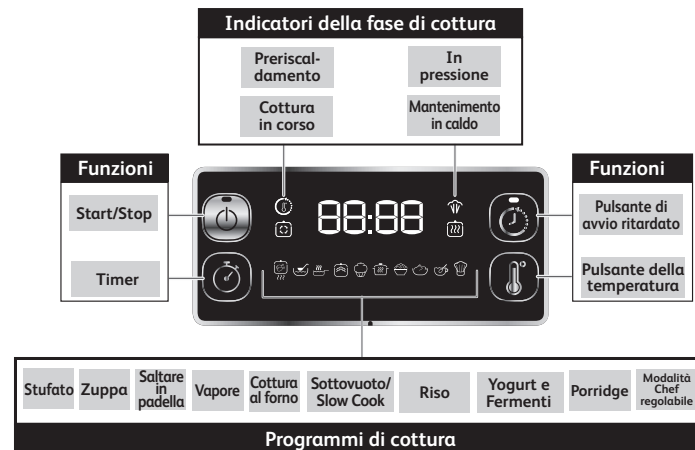
Garanzia internazionale limitata Moulinex 206

TUTTE LE PARTI DEL PRODOTTO



Alcuni accessori e parti di ricambio dell'apparecchio sono disponibili in commercio. È possibile modificare tali elementi autonomamente senza richiedere l'intervento del centro di assistenza. Per ulteriori dettagli, fare riferimento al manuale dell'utente.
Per sostituire o riparare qualsiasi altro componente, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato. Utilizzare solo il componente corretto corrispondente al modello dell'apparecchio.

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON IL PANNELLO DI CONTROLLO



MESSAGGI DI STATO

HE 10

Messaggio di benvenuto all'accensione dell'apparecchio.

01:30

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

114°C

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

AUTO

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

00:00

Indica che la temperatura aumenta durante la fase di preriscaldamento.

HE AT

Indica che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.

BE AD

Indica che il programma è terminato.

84.02

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

SE OP

Indica che il programma è stato interrotto.

88.88

Indica che l'apparecchio è in modalità standby.

GUIDA ALL'USO E ALLA PULIZIA

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

1. Rimuovere la confezione

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

2. Aprire il coperchio

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

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

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

3. Pulire tutte le parti dell'apparecchio

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

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

3b. Pulire la guarnizione di tenuta

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

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

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

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

3c. Pulire le valvole

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

3d. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio

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

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere gli ingredienti nel recipiente per la cottura

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

2. Posizionare il recipiente per la cottura nell'alloggiamento

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

3. Chiudere e bloccare il coperchio

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

4. Installare la valvola di limitazione della pressione

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

5. Accensione dell'apparecchio

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

6. Selezionare e avviare un programma di cottura

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

TABELLA DEI PROGRAMMI DI COTTURA

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

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

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



Programma cottura Stufato

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



Programma Zuppa

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

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



Programma Saltare in padella

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

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



Programma Vapore

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



Programma Cottura al forno

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



Programma Sottovuoto/Slow-cook

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

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



Programma Riso

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

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

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



Programma Yogurt e Fermenti

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

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

Programma Porridge

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



Modalità Chef regolabile

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

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

* **Suggerimento per riscaldare rapidamente i piatti:** impostare la temperatura su $\geq 95^{\circ}\text{C}$ e cuocere con il coperchio chiuso ma sbloccato.

7. Utilizzare la funzione di avvio ritardato

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

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

8. Aprire il coperchio

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

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

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

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

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

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

9. Scollegare l'apparecchio dalla presa

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

10. Pulire dopo l'uso

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

11. Suggerimenti per la manutenzione

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

IT

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI TECNICI

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

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

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

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR MOULINEX ENTSCHIEDEN HABEN

Willkommen in der Welt der schnellen und leckeren Küche!

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

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

DE

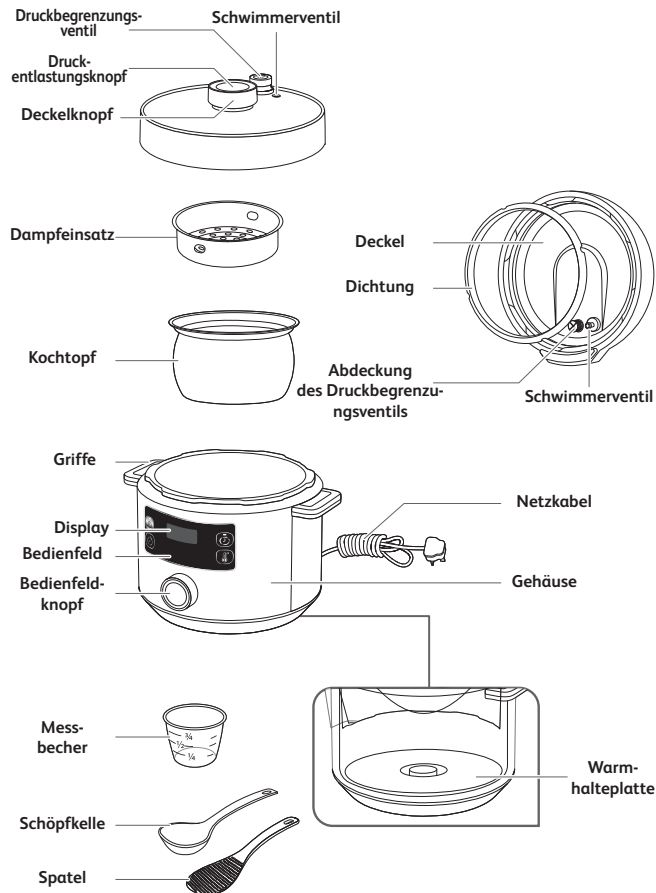
Noch einmal vielen Dank, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Lassen Sie uns jetzt gemeinsam kochen!

INHALTSVERZEICHNIS

Kurzanleitung in Bildern.....	2
Alle Teile Ihres Produkts.....	75
Das Bedienfeld kennenlernen.....	76
Anwendung und Reinigung.....	77
Technische Fehlerbehebung.....	93
Moulinex International eingeschränkte Garantie.....	206

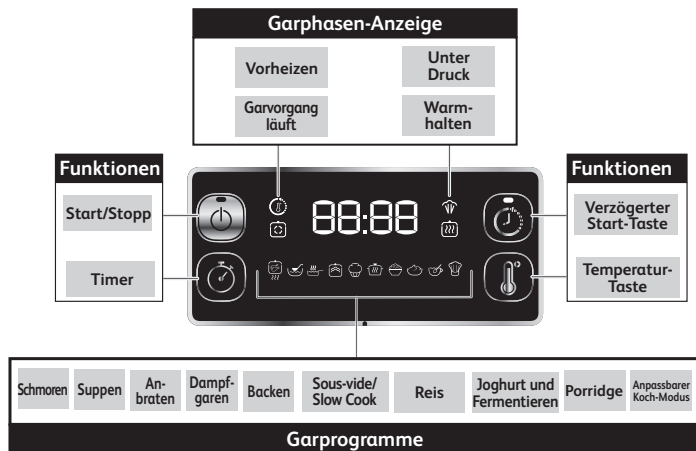
ALLE TEILE IHRES PRODUKTS



Einige Ersatzteile und Zubehörteile Ihres Geräts sind im Handel erhältlich. Sie können diese Teile selbst austauschen, ohne den Kundendienst hinzuzuziehen. Weitere Informationen dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Um ein anderes Teil auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie Ihr Gerät zu einer zugelassenen Kundendienstzentrale. Verwenden Sie nur das richtige Teil für Ihr Gerätemodell.

DAS BETRIENFELD KENNENLERNEN



STATUSMELDUNGEN

HE 10	Begrüßungsnachricht, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
01:30	Zeitanzeige. In diesem Beispiel: 1 Stunde 30 Minuten.
114°C	Temperaturanzeige. In diesem Beispiel: 114 Grad Celsius.
Auto	Zeigt an, dass das Programm über eine automatische Temperatur-/ Zeiteinstellung verfügt. Sie kann nicht geändert werden.
00:00	Zeigt an, dass die Temperatur während der Vorheizphase steigt.
HE HE	Zeigt an, dass das Gerät vorgeheizt wird.
EE EE	Zeigt an, dass das Programm beendet ist.
HH 00	Zeigt an, dass sich das Gerät in der Warmhaltephase befindet.
SE 00	Zeigt an, dass das Programm unterbrochen wurde.
00:00	Zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

VERWENDUNG UND REINIGUNG

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Verpackung entfernen

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

2. Deckel öffnen

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

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

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

3. Alle Teile des Geräts reinigen

3a. Deckel, Kochtopf und Zubehör reinigen

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

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

3b. Dichtung reinigen

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

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

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

3c. Ventile reinigen

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

3d. Gehäuse des Geräts reinigen

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

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Zutaten in den Kochtopf geben

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

2. Kochtopf in das Gehäuse setzen

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

3. Deckel schließen und verriegeln

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

4. Druckbegrenzungsventil anbringen

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

5. Gerät einschalten

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

6. Ein Garprogramm auswählen und starten

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

TABELLE DER GARPROGRAMME

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

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

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



Programm „Schmoren“

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



Programm „Suppen“

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

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



Programm „Anbraten“

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

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



Programm „Dampfgaren“

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

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



Programm „Backen“

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

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

Sous-vide/Slow-Cook-Programm

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



Programm „Reis“

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

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



Programm „Joghurt und Fermentieren“

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

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

Programm „Porridge“

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

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



Anpassbarer Koch-Modus

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

- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt, und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton, und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

* **Vorschlag zum schnellen Aufwärmen von Speisen:** Stellen Sie die Temperatur auf $\geq 95^\circ\text{C}$ und garen Sie mit geschlossenem, aber nicht verriegeltem Deckel.

7. Verzögerte Startfunktion verwenden

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

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

8. Deckel öffnen

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

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

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

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

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

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

9. Gerät vom Netz trennen

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

10. Nach Gebrauch reinigen

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

11. Pflegehinweise

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

TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

GRACIAS POR ELEGIR MOULINEX

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

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

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

Gracias de nuevo por darnos la bienvenida a tu cocina.

Ahora, ¡vamos a cocinar!

CONTENIDO

Guía de inicio rápido en imágenes 2

Todas las piezas del producto 98

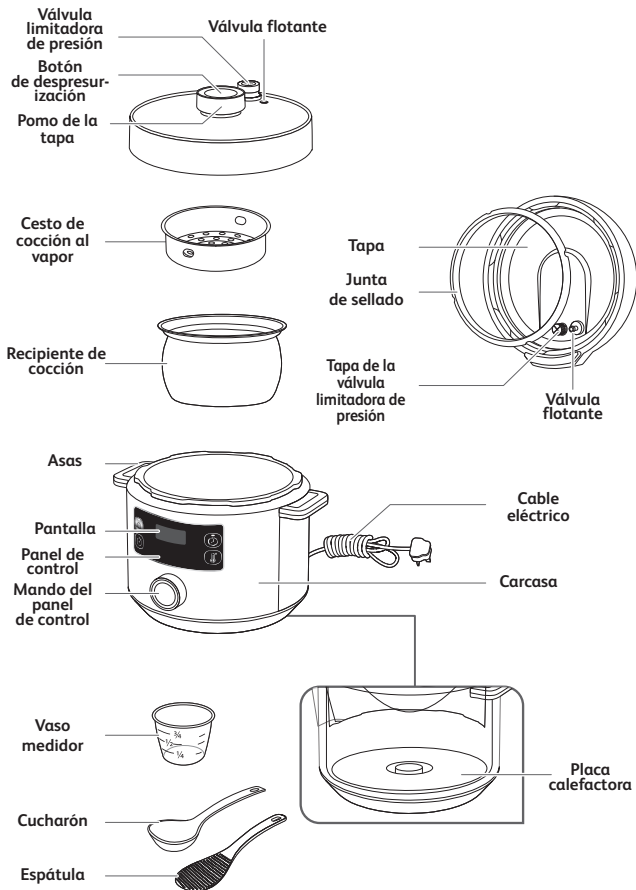
Familiarizarse con el panel de control 99

Guía de uso y limpieza 100

Guía para la solución de problemas técnicos 114

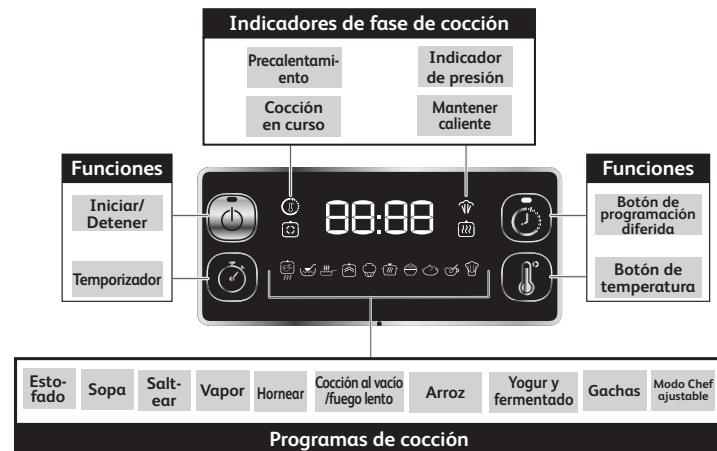
Garantía limitada internacional de Moulinex 206

TODAS LAS PIEZAS DEL PRODUCTO



Algunas piezas de repuesto y algunos accesorios de tu aparato están disponibles en el mercado. Puedes sustituirlos por tu cuenta sin necesidad de acudir al servicio posventa. Puedes consultar el manual de usuario para obtener más información. Para sustituir o reparar cualquier otra pieza, debes llevar el aparato al servicio técnico oficial. Utiliza únicamente la pieza correcta para tu modelo de aparato.

FAMILIARIZARSE CON EL PANEL DE CONTROL



MENSAJES DE ESTADO

HE HO

Mensaje de bienvenida al encender el aparato.

01:30

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

114C

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

AUTO

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

00:00

Indica que la temperatura está aumentando durante la fase de precalentamiento.

HE AT

Indica que el aparato se está precalentando.

BE AD

Indica que el programa ha finalizado.

840E

Indica que el aparato está en fase de mantener caliente.

SE OP

Indica que el programa se ha interrumpido.

88:88

Indica que el aparato está en modo standby.

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

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. Retira el embalaje

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

2. Abre la tapa

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

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

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

3. Limpia todas las piezas del aparato

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

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

3b. Limpia la junta de sellado

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

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

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

3c. Limpia las válvulas

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

3d. Limpia la carcasa del aparato

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

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción

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

2. Coloca el recipiente de cocción en la carcasa

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

3. Cierra y bloquea la tapa

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

4. Conecta la válvula limitadora de presión

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

5. Encendido del aparato

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

6. Selecciona e inicia un programa de cocción

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

TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

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

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

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



Programa de estofado

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



Programa de sopa

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

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



Programa de salteado

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

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

Programa de cocción al vapor

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

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



Programa de horneado

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

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

Programa Cocción al vacío/fuego lento

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



Programa de cocción de arroz

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

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



Programa de yogur y fermentado

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

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

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

Programa de gachas

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

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



Modo Chef ajustable

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

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

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

7. Usa la función de programación diferida

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

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

8. Abre la tapa

- No intentes abrir la tapa si la válvula flotante está subida y el indicador luminoso de presión  está encendido.
- La presión se puede liberar de dos formas al final de la cocción:

Despresurización natural: Al final de la cocción o después de detener el programa, el aparato se enfría por sí solo y la presión se libera de forma natural. Durante la despresurización natural, los alimentos pueden cocinarse en exceso debido a la presión que queda en el recipiente. Utiliza el botón de despresurización manual para detener inmediatamente el proceso de cocción.

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

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

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

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

9. Desenchufa el aparato

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

10. Limpia después del uso

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

11. Consejos de mantenimiento

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

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

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

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

ES

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

OBRIGADO POR ESCOLHER A MOULINEX

Bem-vindo ao mundo da cozinha rápida e deliciosa!

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

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

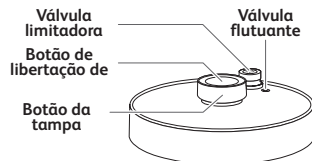
Obrigado mais uma vez por nos receber na sua cozinha.

Agora vamos cozinhar juntos!

ÍNDICE

Guia de início rápido em imagens	2
Descrição do seu produto	119
Familiarizar-se com o painel de controlo	120
Guia de utilização e limpeza	121
Guia técnico de resolução de problemas	137
Garantia internacional limitada da Moulinex	206

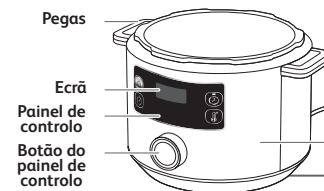
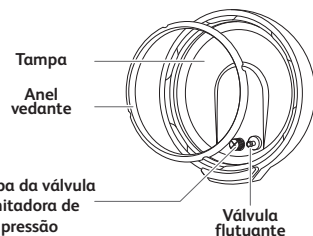
DESCRIÇÃO DO SEU PRODUTO



Cesto de cozedura a vapor



Cuba



Cabo de alimentação

Corpo do aparelho

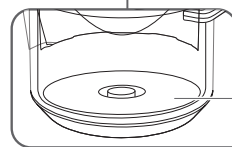


Copo medidor



Concha

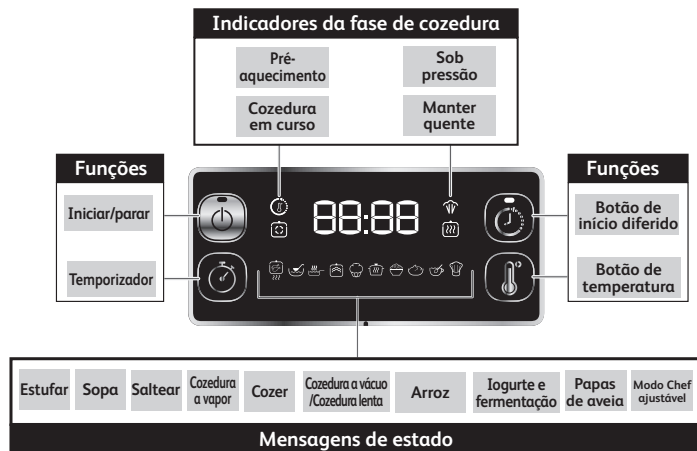
Espátula



Placa de aquecimento

Algumas das peças sobresselentes e acessórios do seu aparelho estão disponíveis no mercado. Pode mudar estes elementos sem precisar de contactar o serviço de pós-venda. Pode consultar o manual do utilizador para obter mais informações. Para alterar ou reparar qualquer outra peça, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Utilize apenas a peça correta correspondente ao modelo do seu aparelho.

FAMILIARIZAR-SE COM O PAINEL DE CONTROLO



MENSAGENS DE ESTADO

HE HO

Mensagem de boas-vindas quando o aparelho é ligado.

01:30

Apresentação da hora. Neste exemplo: 1 hora e 30 minutos.

114°C

Apresentação da temperatura. Neste exemplo: 114 graus Celsius.

Auto

Indica que o programa tem uma predefinição automática de temperatura/tempo. Não pode ser modificado.

00:00

Indica que a temperatura está a aumentar durante a fase de pré-aquecimento.

HE AT

Indica que o aparelho está a pré-aquecer.

EE AD

Indica que o programa terminou.

8H 02

Indica que o aparelho está na fase de manter quente.

SE OP

Indica que o programa foi interrompido.

88:88

Indica que o aparelho está no modo de poupança de energia.

GUIA DE UTILIZAÇÃO E LIMPEZA

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire a embalagem

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

2. Abra a tampa

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

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

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

3. Limpe todas as peças do aparelho

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

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

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

3b. Limpe o anel vedante

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

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

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

3c. Limpe as válvulas

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

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

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

3d. Limpe o corpo do aparelho

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque os ingredientes na cuba

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

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

2. Coloque a cuba no corpo do aparelho

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

3. Feche e bloqueie a tampa

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

4. Fixe a válvula limitadora de pressão

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

5. Ligue o aparelho

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

6. Selecione e inicie um programa de cozedura

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

TABELA DE PROGRAMAS DE COZEDURA

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

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

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



Programa estufar

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



Programa sopa

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

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



Programa saltar

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

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



Programa cozedura a vapor

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

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



Programa cozer

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

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



Programa de cozedura a vácuo/cozedura lenta

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

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



Programa arroz

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

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

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

Programa iogurte e fermentação

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

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

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

Programa de papas de aveia

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

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



Modo Chef ajustável

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

* **Sugestão de reaquecimento rápido de pratos:** ajuste a temperatura para $\geq 95^{\circ}\text{C}$ e cozinhe com a tampa fechada mas desbloqueada.

7. Utilize a função de início diferido

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

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

8. Abra a tampa

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

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

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

AVISO: Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho. Mantenha o rosto e as mãos afastados da saída de vapor (Fig. 45).

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

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

9. Desligue o aparelho da tomada

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

10. Limpe após cada utilização

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

11. Dicas de manutenção

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

GUIA TÉCNICO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

الطهي قيد التقدم (٢٤).

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

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

• اضغط على (5) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

* **إقتراح لإعادة التسخين السريع للأطباق:** اضبط درجة الحرارة على 95 درجة مئوية أو أقل وأغلق الغطاء من دون إقفاله.

7. استخدم وظيفة بدء التشغيل المتأخر

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

• حدد أولاً برنامجًا باتباع الخطوات الموضحة أعلاه في الجزء 6.

• قبل بدء تشغيل البرنامج المحدد، اضغط على (5) ستعرض الشاشة الوقت الافتراضي لبدء التشغيل المتأخر.

• قم بضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).

• اضغط على (5) . ستعرض الشاشة العد التنازلي لبدء التشغيل المتأخر. عند انقضاء الوقت المحدد سابقًا، سيبدأ الجهاز الطهي تلقائيًا.

8. افتح الغطاء

• لا تحاول فتح الغطاء إذا كان صمام التعويم لأعلى وإذا كان مؤشر تحت الضغط (17) قيد التشغيل.

• يمكن تحرير الضغط بطريقتين مختلفتين في نهاية الطهي:

التحرير الطبيعي: في نهاية الطهي أو بعد إيقاف تشغيل البرنامج، سيبرد الجهاز من تلقاء نفسه وسيتم تحرير الضغط بشكل طبيعي. في أثناء التحرير الطبيعي، قد يُطهى الطعام أكثر من اللازم بسبب الضغط المتبقي في الوعاء. استخدم التحرير اليدوي لإيقاف عملية الطهي على الفور.

التحرير اليدوي: اضغط باستمرار على زر تحرير الضغط الموجود أعلى الغطاء. سيستغرق الأمر بضع ثوانٍ أو بضع دقائق حسب كمية الطعام الموجودة داخل وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 31).

تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من الجهاز. أبقي وجهك ويديك بعيدًا عن مخرج البخار (الشكل التوضيحي 45).

• لفتح الغطاء، ضع ذراعك بشكل مواز للمقبضين الجانبيين، وأمسك مقبض الغطاء وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة وارفع الغطاء (الشكلان التوضيحيان 32 و33).

تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من وعاء الطهي.

9. افصل الطاقة عن الجهاز

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

10. نظّف الجهاز بعد الاستخدام

• نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

• قبل التنظيف، اترك جهازك يبرد لمدة ساعتين على الأقل.

• للحصول على تعليمات التنظيف، راجع الجزء 3. نظّف كل أجزاء الجهاز على النحو الوارد في قسم قبل الاستخدام الأول.

11. إرشادات الصيانة

• لضمان متانة وعاء الطهي بمرور الوقت، لا تقم بتقطيع الطعام فيه.

• استخدم الملحقات المتوفرة. ولا تستخدم أي أدوات معدنية لأنها قد تلحق ضررًا بالطلاء غير اللاصق لوعاء الطهي.

• بعد الاستخدام، قد تحتفظ حشية منع التسرب برائحة الطعام. وهذا أمر طبيعي؛ فالسيليكون يحتوي على مسام صغيرة تفتح عند تعرضه لدرجة حرارة مرتفعة ثم تغلق عندما تنخفض درجة الحرارة. للتخلص من الرائحة العالقة في حشية منع التسرب، يمكنك القيام بما يأتي:

- وضع حلقة السيليكون في غسالة الأطباق

- إضافة كوب واحد من الخل وكوب واحد من الماء وليمونة مقطعة إلى قطع كبيرة إلى وعاء الطهي، ثم تشغيل برنامج بخار لمدة دقيقتين، وترك البخار يتحرر بشكل طبيعي.

• قم بتغيير حشية منع التسرب كل عامين أو قبل ذلك في حالة حدوث تلف.

- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة [EPR] و [EPR] بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي [EPR].

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

برنامج الزبادي والتخمير

- يمكن استخدام برنامج الزبادي والتخمير لصنع الزبادي أو رفع عجين الخبز/المعجنات.
- عند صنع الزبادي، ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء.
- عند رفع العجين، يمكنك العجن مباشرة في وعاء الطهي ثم وضع وعاء الطهي في الهيكل وإغلاق الغطاء.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الزبادي والتخمير [EPR]. ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على [EPR] واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على [EPR] واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على [EPR] لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة [EPR] و [EPR] بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي [EPR].
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحول الجهاز تلقائياً إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم [EPR].
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة [EPR].
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة [EPR].
- اضغط على [EPR] لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج العَصِيْدَة

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

وضع الشيف القابل للضغط

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

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج البخار . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

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

• اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي .

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

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

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة .

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة  وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة .

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



برنامج الخبز

• ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء، لكن لا تقفله.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الخبز . ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

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

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

• اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي .

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

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة .

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة  وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة .

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

برنامج الطهي في أكياس مفرغة من الهواء/الطهي البطيء

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

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

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

• اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.

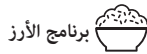
• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر «التسخين الأولي» .

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

• في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة .

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة .

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



برنامج الأرز

• ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقفله بإحكام.

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

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

• اضغط على  لبدء تشغيل برنامج الطهي.

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

برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقله بإحكام.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة (25).
- ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (5) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على (6) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (COOK) و (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر «التسخين الأولي» (1).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر «الطهي قيد التقدم» (2).
- في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر «تحت الضغط» (3) لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة (HOLD) وسيضيئ مؤشر «المحافظة على السخونة» (4).
- اضغط على (5) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج الحساء

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقله بإحكام.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الحساء (5). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (5) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اضغط على (6) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (COOK) و (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (1).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد

التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم (2)

- في أثناء عملية الطهي، يزداد الضغط في الجهاز، ما يدفع صمام التعويم لأعلى. وسيضيئ مؤشر تحت الضغط (3) لإعلامك بأنه لا يمكن فتح الغطاء من دون تحرير الضغط أولاً.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة (HOLD) وسيضيئ مؤشر «المحافظة على السخونة» (4).
- اضغط على (5) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج التحمير

- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج التحمير (5). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (5) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على (6) واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على (6) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (COOK) و (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (1).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم (2).
- توضع المكونات في وعاء الطهي ويترك الغطاء مفتوحًا للتحمير.
- في نهاية العد التنازلي، سيصدر الجهاز صوت صافرة وستعرض الشاشة (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة (COOK).
- اضغط على (5) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج البخار

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

د3. نظّف هيكل الجهاز

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

تعليمات الاستخدام

1. ضع المكونات في وعاء الطهي

- أخرج وعاء الطهي من الهيكل.
- ضع المكونات في وعاء الطهي.
- يُرجى ملاحظة أن مستوى الطعام والسوائل يجب ألا يتجاوز أبداً علامة max (الحد الأقصى) الموجودة على وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 19).
- عند طهي مكونات الطعام التي تتوسع أثناء الطهي، مثل الخضار أو الأرز المجفف، في أوضاع الضغط، لا تملأ آلة الطهي أكثر من نصف سعتها القصوى.

2. ضع وعاء الطهي في الهيكل

- تأكد من أن قاعدة وعاء الطهي نظيفة وجافة، وأزل أي بقايا طعام من لوح التسخين (الشكل التوضيحي 20).
- ضع وعاء الطهي في الهيكل (الشكل التوضيحي 21).
- لا تستخدم الجهاز أبداً من دون وعاء الطهي.
- 3. أغلق الغطاء وأقفله

- تأكد من وضع حشية منع التسرب بإحكام على الغطاء (الشكل التوضيحي 43).
- أمسك بمقبض الغطاء وضعه على الجهاز وأدره باتجاه حركة عقارب الساعة لإقفاله (الشكل التوضيحي 22).
- 4. قم بتثبيت صمام تحديد الضغط

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

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

- سيصدر الجهاز صوت «صافرة»، وستومض الشاشة وستعرض [HE10].

6. حدد برنامج الطهي وقم بالتشغيل

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

جدول برامج الطهي

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

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

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

قبل الاستخدام الأول

1. أخرج الجهاز من العبوة

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

2. افتح الغطاء

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

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

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

3. نظّف كل أجزاء الجهاز

3أ. نظّف الغطاء ووعاء الطهي والملحقات

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

3ب. نظّف حشية منع التسرب

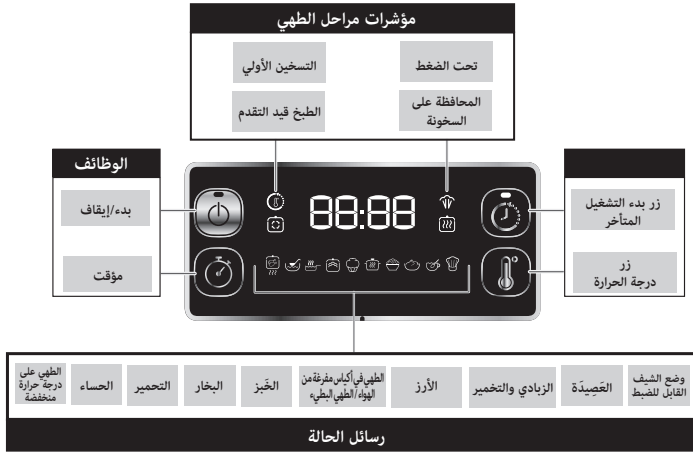
- انزع حشية منع التسرب من الغطاء ونظّفها بإسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكلان التوضيحيان 7 و8).
- جففها جيّداً.
- ضع حشية منع التسرب على حامل حشية منع التسرب واضغط عليها في مكانها (الشكل التوضيحي 9). اضغط بقوة لأسفل للتأكد من عدم وجود التواءات وأن حشية منع التسرب مثبتة بإحكام على حامل حشية منع التسرب.
- بعد وضع حشية منع التسرب على الغطاء، إذا فتحت الغطاء بسرعة كبيرة، فقد يبقى وعاء الطهي عالماً بالغطاء (الشكلان التوضيحيان 37 و38). انتظر بضع ثوانٍ حتى ينفصلا عن بعضهما (الشكل التوضيحي 39).

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

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

3ج. نظّف الصمامين

- لتنظيف صمام تحديد الضغط، أخرجه من الأنبوب الموجود أعلى الغطاء (الشكل التوضيحي 10). ونظّفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 11). واتركه يجف واحرص على أن يكون مجرى الأنبوب نظيفاً قبل توصيل صمام تحديد الضغط مرة أخرى على الأنبوب الموجود أعلى الغطاء (الشكل التوضيحي 12). وتأكد من وضع صمام تحديد الضغط في مكانه بشكل جيد، بحيث يمكن تحريكه لأعلى ولأسفل.
- لتنظيف غطاء صمام تحديد الضغط، قم بفكه من الجزء الداخلي من الغطاء (الشكل التوضيحي 13). ونظّفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 14). واتركه يجف واحرص على أن يكون مجرى الأنبوب نظيفاً قبل لف غطاء صمام تحديد الضغط مرة أخرى في الجزء الداخلي من الغطاء (الشكل التوضيحي 15).
- لتنظيف صمام التعويم، أزل حشية صمام التعويم من الجزء الداخلي من الغطاء، واقلب الغطاء حتى ينفصل صمام التعويم عن الغطاء (الشكل التوضيحي 16). نظّف حشية صمام التعويم وصمام التعويم باستخدام إسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكل التوضيحي 17). وبمجرد أن يجف، أدخل صمام التعويم في الغطاء وضع حشية صمام التعويم في مكانها مرة أخرى (الشكل التوضيحي 18). وتأكد من وضع صمام التعويم في مكانه بشكل جيد، بحيث يمكن تحريكه لأعلى ولأسفل.



رسائل الحالة

HE10

رسالة ترحيب عند تشغيل الجهاز.

01:30

عرض الوقت. في هذا المثال: ساعة واحدة و 30 دقيقة.

114C

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

AU10

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

00:00

يشير إلى ارتفاع درجة الحرارة في أثناء مرحلة التسخين الأولي.

HE1E

يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين الأولي.

E1E1

يشير إلى انتهاء البرنامج.

H10E

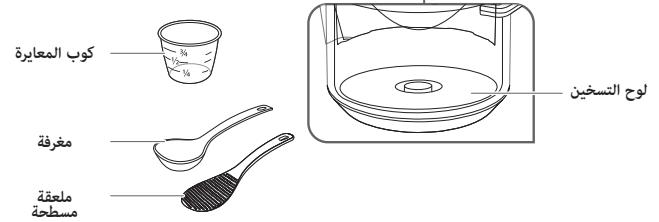
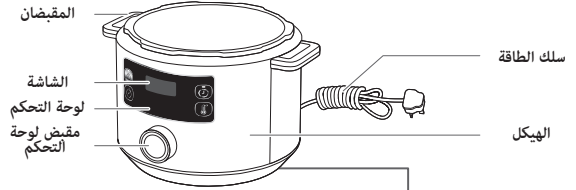
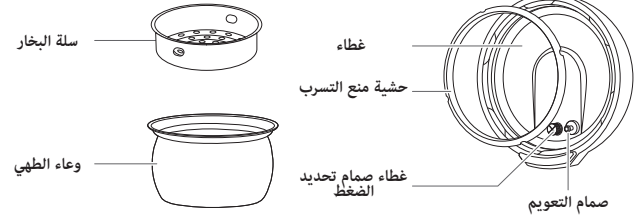
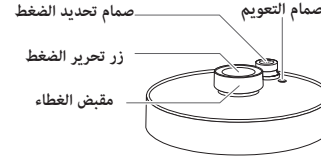
يشير إلى أن الجهاز في مرحلة المحافظة على السخونة.

S10P

يشير إلى توقف البرنامج.

00:00

يشير إلى أن الجهاز في وضع الاستعداد.



توفر بعض قطع الغيار والملحقات الخاصة بجهازك تجاريًا. يمكنك تغيير هذه العناصر بنفسك من دون الاتصال بخدمة ما بعد البيع. ويمكن الرجوع إلى دليل المستخدم لمزيد من التفاصيل.

لتغيير أي قطعة أخرى أو إصلاحها، خذ جهازك إلى مركز خدمة معتمد. استخدم القطعة الصحيحة المطابقة لموديل جهازك.

المحتويات

2	دليل البدء السريع بالأشكال التوضيحية
155	كل أجزاء المنتج
154	التعرف على لوحة التحكم
153	كيفية الاستخدام ودليل التنظيف
141	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
206	ضمان مولينكس الدولي المحدود

مرحبًا بك في عالم الطهي السريع واللذيذ!

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

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

شكرًا لك مرة أخرى على حصولك على منتجنا المتميز وإضافته إلى مطبخك.

الآن، دعنا نطبخ معًا!

THANKS FOR CHOOSING MOULINEX

Welcome to the world of fast & delicious cooking!

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

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

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

CONTENTS

Quick Start Guide in Images 2

All Parts of Your Product..... 160

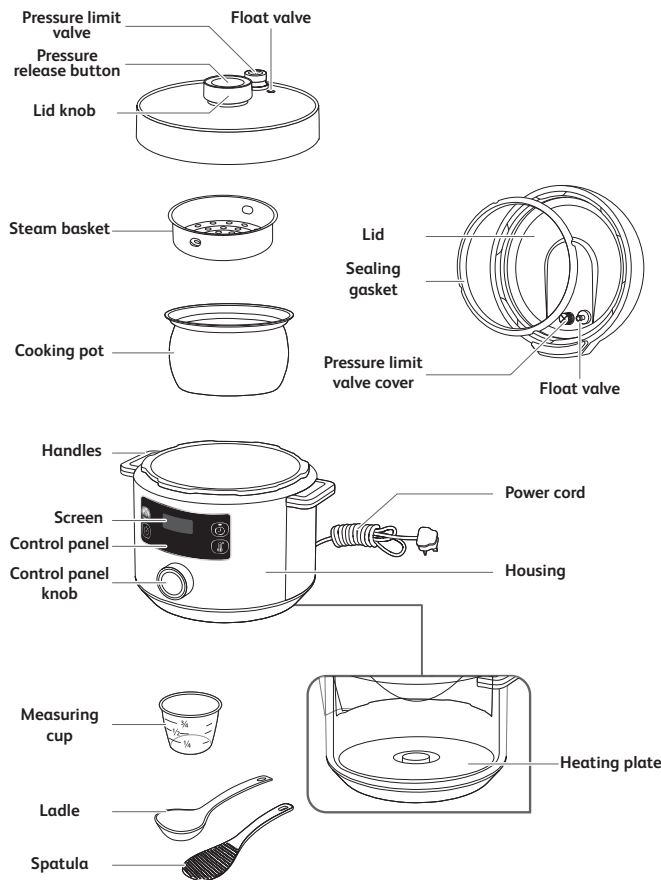
Getting Familiar with the Control Panel 161

How To Use & Clean Guide 162

Technical Troubleshooting Guide 178

Moulinex International Limited Guarantee..... 206

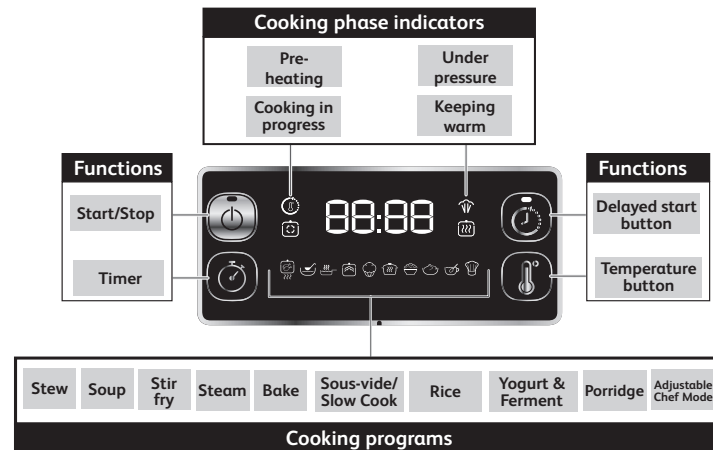
ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



Some spare parts and accessories of your appliance are available commercially. You can change those elements by yourself without calling on the after sales service. You can refer to the user manual for more details.

To change or repair any other part, take your appliance to an approved Service Centre. Only use the correct piece corresponding to your appliance model.

GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



STATUS MESSAGES

HE 10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

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

114C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

AUTO

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

00:00

Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

HEAT

Indicates that the appliance is pre-heating.

EEAD

Indicates that the program is finished.

8H0E

Indicates that the appliance is in keep warm phase.

SEOP

Indicates that the program has been interrupted.

88:88

Indicates that the appliance is in standby mode.

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

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

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

2. Open the lid

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

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

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

3. Clean all parts of the appliance

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

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

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

3b. Clean the sealing gasket

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

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

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

3c. Clean the valves

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

3d. Clean the housing of the appliance

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

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

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

2. Place the cooking pot in the housing

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

3. Close and lock the lid

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

4. Attach the pressure limit valve

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

5. Switch on the appliance

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

6. Select and launch a cooking program

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

COOKING PROGRAMS TABLE

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

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

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



Stew program

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

EN

Soup program

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

Stir-Fry program

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

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

Steam program

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

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

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



Bake program

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

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



Sous-vide / Slow-cook program

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

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



Rice program

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

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

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



Yogurt & Ferment program

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

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

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

Porridge program

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



Adjustable Chef mode

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

7. Use the delayed start function

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

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

8. Open the lid

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

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

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

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

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

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

9. Unplug the appliance

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

10. Clean after use

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

11. Maintenance tips

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

EN

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	- Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. - Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. - For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	- Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. - For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and/or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	Residue in the float valve.	- Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. - Let the appliance cool down for at least 2 hours. - Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
	The float valve is stuck.	- Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. - Let the appliance cool down for at least 2 hours. - Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.

EN

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

Καλωσορίσατε στον κόσμο του γρήγορου και νόστιμου μαγειρέματος!

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

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

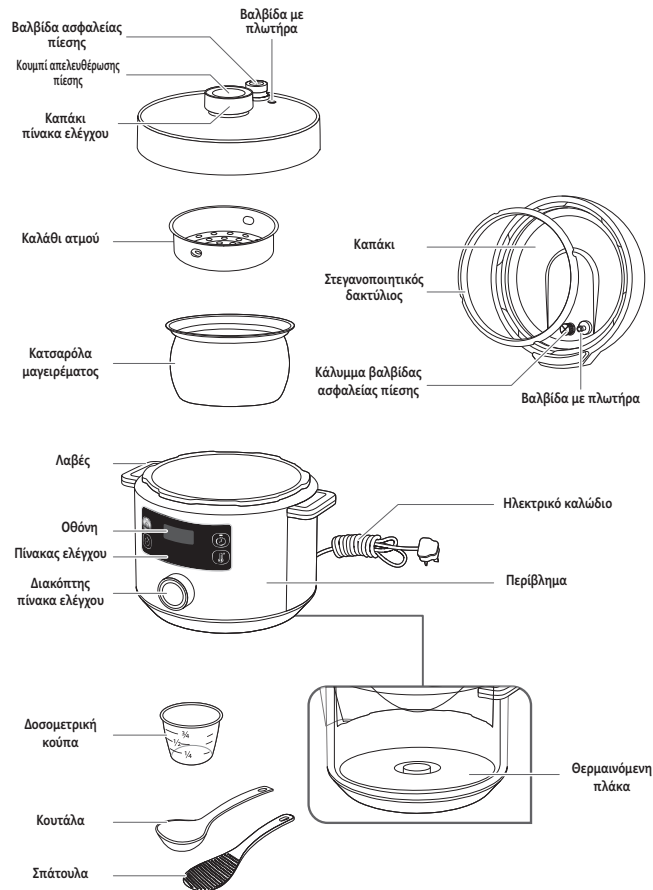
Σας ευχαριστούμε πολύ που μας χαρίσατε μια θέση στην κουζίνα σας.

Ας μαγειρέψουμε μαζί!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης εκκίνησης σε εικόνες	2
Όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος	183
Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου	184
Οδηγός χρήσης και καθαρισμού	185
Οδηγός αντιμετώπισης τεχνικών προβλημάτων	203
Διεθνής εγγύηση της Moulinex	206

ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Ορισμένα ανταλλακτικά και εξαρτήματα της συσκευής σας διατίθενται στο εμπόριο. Μπορείτε να αλλάξετε αυτά τα στοιχεία μόνοι σας, χωρίς να καλέσετε το τμήμα σέρβις μετά την πώληση. Μπορείτε να ανατρέξετε στο εγχειρίδιο χρήσης για περισσότερες λεπτομέρειες.

Για να αλλάξετε ή να επισκευάσετε οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα, πηγαίνετε τη συσκευή σας σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο το σωστό τεμάχιο που αντιστοιχεί στο μοντέλο της συσκευής σας.



ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

HE HO

Μήνυμα καλωσορίσματος όταν η συσκευή ενεργοποιείται.

01:30

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

114°C

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

AU EO

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

HE AE

Υποδεικνύει ότι η συσκευή προθερμαίνεται.

BE AD

Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.

EH OE

Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.

SE OP

Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα διακόπηκε.

88.88

Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαίρεση συσκευασίας

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

2. Άνοιγμα του καπακιού

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

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

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

3. Καθαρισμός όλων των εξαρτημάτων της συσκευής

3α. Καθαρισμός του καπακιού, του μαγειρικού σκεύους και των εξαρτημάτων

- Καθαρίστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.4).
- Στεγνώστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα (Εικ.5)

- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή τραχύ σφουγγάρι για τον καθαρισμό του μαγειρικού σκεύους, καθώς μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους (Εικ.40).
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Εάν βυθίσετε κατά λάθος τη συσκευή σε νερό ή ρίξετε νερό πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα, επισκευάστε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην τοποθετείτε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος στο πλυντήριο πιάτων (Εικ.42).
- Λάβετε υπόψη ότι μόνο τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται σε πλυντήριο πιάτων: κουτάλα, σπάτουλα, δοσομετρική κούπα και καλάθι ατμού.

3β. Καθαρισμός του στεγανοποιητικού δακτύλιου

- Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και καθαρίστε τον με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.7 και 8).
- Στεγνώστε τον σχολαστικά.
- Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο πάνω στη βάση του και πιέστε τον μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του (Εικ.9). Πιέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο γερά, ώστε να βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν ανομοιομορφίες και πως έχει εφαρμόσει σωστά στην υποδοχή του.
- Αφού τοποθετήσετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο καπάκι, εάν ανοίξετε το καπάκι πολύ γρήγορα, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι (Εικ.37 και 38). Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερωθεί το μαγειρικό σκεύος από το καπάκι (Εικ.39).

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (Εικ.44)

3γ. Καθαρισμός των βαλβίδων

- Για τον καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, αφαιρέστε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης από τον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.10). Καθαρίστε την με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.11). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού συνδέσετε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.12). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.
- Για τον καθαρισμό του καλύμματος της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, ξεβιδώστε το κάλυμμα της βαλβίδας στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.13). Καθαρίστε το με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.14). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού βιδώσετε το κάλυμμα της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.15).
- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα με πλωτήρα, αφαιρέστε τον δακτύλιο της βαλβίδας από το εσωτερικό τμήμα του καπακιού και αναποδογυρίστε το καπάκι ώστε να μπορεί η βαλβίδα με πλωτήρα να βγει από το καπάκι (Εικ.16). Καθαρίστε τον δακτύλιο της βαλβίδας με πλωτήρα και τη βαλβίδα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.17). Όταν στεγνώσει, τοποθετήστε τη βαλβίδα με πλωτήρα στο καπάκι και τοποθετήστε στη θέση του τον δακτύλιο της βαλβίδας (Εικ.18). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα με πλωτήρα είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.

36. Καθαρισμός του περιβλήματος της συσκευής

- Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Σκουπίστε τη θερμαινόμενη πλάκα με ένα στεγνό πανί.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθέτηση των υλικών στο μαγειρικό σκεύος

- Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος από το περίβλημα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος.
- Σημειώστε ότι το επίπεδο φαγητού και υγρού δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.19).
- Όταν χρησιμοποιείτε σε λειτουργίες πίεσης υλικά που έχουν την τάση να φουσκώνουν στη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως αποξηραμένα λαχανικά ή ρύζι, μην γεμίζετε το σκεύος παραπάνω από το μισό της μέγιστης χωρητικότητάς του.

2. Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους στο περίβλημα

- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους είναι καθαρό και στεγνό και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τη θερμαινόμενη πλάκα (Εικ.20).
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα (Εικ.21).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.

3. Κλείσιμο και ασφάλιση του καπακιού

- Ελέγξτε ότι ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι (Εικ.43).
- Κρατήστε τη λαβή του καπακιού, τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (Εικ.22).

4. Σύνδεση της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης

- Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στο καπάκι (Εικ.23). Λάβετε υπόψη ότι η βαλβίδα θα παραμείνει λίγο χαλαρή, είναι φυσιολογικό.

5. Ενεργοποίηση της συσκευής

- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο και συνδέστε το στην πρίζα (Εικ.24).
- Η συσκευή θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη .

6. Επιλογή και εκκίνηση ενός προγράμματος μαγειρέματος

- Κάθε πρόγραμμα έχει έναν προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία και αντιστοιχεί σε μια ορισμένη θέση του καπακιού. Δείτε τον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε μια μικρή διαρροή ατμού από το καπάκι, συγκεκριμένα από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης. Είναι φυσιολογικό και συμβαίνει όταν αυξάνεται η πίεση.

Εικονίδιο προγράμματος μαγειρέματος	Όνομα προγράμματος μαγειρέματος	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένη πίεση	Καθυστερημένη έναρξη από 10 λεπτά έως 12 ώρες	Διατήρηση θερμοκρασίας έως 24 ώρες	Κατάσταση καπακιού		
									Καπάκι καλειστό Ι και ασφαλισμένο	Καπάκι κλειστό, αλλά όχι ασφαλισμένο	Καπάκι ανοιχτό
	Αργό μαγείρεμα	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Σούπα	12 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Stir Fry	20 λεπτά	από 1 λεπτό έως 1 ώρα	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Όχι			•
	Ατμός	10 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Ψήσιμο	40 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Ναι	Ναι		•	
	Sous-vide/ Αργό μαγείρεμα	4 ώρες	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	85°C	Ναι, από 55°C έως 95°C	Όχι	Ναι	Όχι	•	•	
	Ρύζι	8 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Kpa	Ναι	Ναι	•		
	Γιαούρτι και ζύμωμα	8h	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	30°C	Ναι, από 22°C έως 40°C	Όχι	Όχι	Όχι	•	•	
	Πόριτζ	15 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	100°C	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	•		
	Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 4 ώρες	80°C	Ναι, από 70°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Ναι	•	•	•

Ανατρέξτε στις εικόνες του οδηγού γρήγορης εκκίνησης (από Εικ.25 έως Εικ.36)



Πρόγραμμα αργού μαγειρέματος

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

EL

Πρόγραμμα σούπας

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα σούπας . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα Stir-Fry

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Stir-Fry . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για να κάνετε stir-fry.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

EL



Πρόγραμμα ατμού

- Τοποθετήστε 150 ml νερού (3/4 της κούπας) στο μαγειρικό σκεύος, τοποθετήστε τα υλικά σας στο καλάθι ατμού και το καλάθι ατμού πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Κλείστε τελείως το καπάκι και ασφαλίστε το.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ατμού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.



Πρόγραμμα ψησίματος

- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε, αλλά μην ασφαλίσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.

EL

- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα πόριτζ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα πόριτζ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα ρυζιού

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ρυζιού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία  για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος

Το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού ή ζύμης ψωμιού/σφολιάτας.

- Για να παρασκευάσετε γιαούρτι, τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- Για να παρασκευάσετε ζύμη, μπορείτε να ζυμώσετε τη ζύμη μέσα στο μαγειρικό σκεύος και, κατόπιν, να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα και να κλείσετε το καπάκι για να ξεκινήσετε τη διόγκωση.

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και ανάλογα με τη συνταγή, επιλέξτε εάν θα κλείσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε τη ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας). Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

* **Πρόταση για γρήγορο ζέσταμα γευμάτων:** ορίστε τη θερμοκρασία στους $\geq 95^{\circ}\text{C}$ και μαγειρέψτε με το καπάκι κλειστό, χωρίς να είναι ασφαλισμένο.

7. Χρήση της λειτουργίας καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας δίνει τη δυνατότητα ρύθμισης της συσκευής, ώστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει αργότερα.

- Επιλέξτε πρώτα ένα πρόγραμμα ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω, στην παράγραφο 6.
- Πριν από την εκκίνηση του επιλεγμένου προγράμματος, πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος για την καθυστερημένη έναρξη.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση της καθυστερημένης έναρξης. Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αυτόματα.

8. Άνοιγμα του καπακιού

- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι αν η βαλβίδα με πλωτήρα είναι ανεβασμένη και η ενδεικτική λυχνία υπό πίεση  είναι αναμμένη.
- Η πίεση μπορεί να απελευθερωθεί με 2 τρόπους στο τέλος του μαγειρέματος:

Φυσική απελευθέρωση: Κατά το τέλος του μαγειρέματος ή μετά από τη διακοπή του προγράμματος, η συσκευή θα κρυώσει και η πίεση θα απελευθερωθεί φυσικά. Κατά τη φυσική απελευθέρωση, το φαγητό ενδέχεται να μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει, λόγω της υπολειπόμενης πίεσης στο σκεύος. Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία της χειροκίνητης απελευθέρωσης για να διακόψετε άμεσα τη διαδικασία μαγειρέματος.

Χειροκίνητη απελευθέρωση: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης της πίεσης, πάνω στο καπάκι. Χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα έως μερικά λεπτά ανάλογα με την ποσότητα φαγητού στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.31).
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό (Εικ.45).

- Για να ανοίξετε το καπάκι, τοποθετήστε το χέρι σας παράλληλα με τις πλευρικές λαβές, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.32 και 33).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από το μαγειρικό σκεύος.

9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα

- Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την καθαρίσετε.

10. Καθαρισμός μετά από τη χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από τον καθαρισμό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Για οδηγίες καθαρισμού, ανατρέξτε στην παράγραφο 3. Για τον καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων της συσκευής ανατρέξτε στην ενότητα ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.

11. Συμβουλές συντήρησης

- Για να διασφαλίσετε την ανθεκτικότητα του μαγειρικού σκεύους, μην κόβετε τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, καθώς μπορεί να φθαρεί η αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους.
- Μετά από τη χρήση, ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ενδέχεται να μυρίζει όπως το φαγητό σας. Είναι φυσιολογικό. Η σιλικόνη έχει μικρούς πόρους που ανοίγουν όταν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες και κλείνουν ξανά όταν η θερμοκρασία επανέλθει σε χαμηλά επίπεδα. Για να αφαιρέσετε τις οσμές από τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μπορείτε:
 - Να πλύνετε τον δακτύλιο από σιλικόνη στο πλυντήριο πιάτων
 - Να προσθέσετε 1 κούπα ξύδι, 1 κούπα νερό και 1 λεμόνι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια στο μαγειρικό σκεύος και να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ατμού για 2 λεπτά και, κατόπιν, να αφήσετε τον ατμό να απελευθερωθεί φυσικά.
- Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, σε περίπτωση φθοράς.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Αδυναμία ανοίγματος καπακιού	Αδυναμία ανοίγματος λόγω πίεσης στο μαγειρικό σκεύος.	Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.
	Η πίεση στο μαγειρικό σκεύος απελευθερώνεται πλήρως, αλλά η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και δεν μπορεί να κατέβει.	α. Βεβαιωθείτε πως η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, αφήνοντας τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. β. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. γ. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.
Αδυναμία κλεισίματος καπακιού	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο σωστά.
	Το μαγειρικό σκεύος περιέχει καυτά υλικά που παράγουν ατμό.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, προτού επιχειρήσετε ξανά να κλείσετε το καπάκι.
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και, επομένως, δεν μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω.	α. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. β. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.
Όταν ανοίγετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος παραμένει συνδεδεμένο στο καπάκι.	Η θέση ή/και η κατεύθυνση που έκλεισε το καπάκι είναι εσφαλμένη.	Κλείστε το καπάκι προς τη σωστή κατεύθυνση, σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει προκαλέσει αναρρόφηση.	Το μαγειρικό σκεύος θα απελευθερωθεί μόνο του από το καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Έντονη απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης βρίσκεται σε εσφαλμένη θέση.	Περιστρέψτε/πίεστε προσεκτικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης για να μπει στη θέση της. Προσέχετε τον καυτό ατμό. Τοποθετηθείτε σε ασφαλή θέση και φοράτε πυρίμαχα γάντια.
	Ο εσφαλμένος έλεγχος της πίεσης οδήγησε στην απελευθέρωση πίεσης.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Συνεχής απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα με πλωτήρα.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Υπολείμματα στην βαλβίδα με πλωτήρα.	α. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση. β. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. γ. Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει.	α. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση. β. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. γ. Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Διαρροή ατμού από το καπάκι.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι βρόμικος.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει υποστεί βλάβη, ή το χειλίδ του μαγειρικού σκεύος έχει υποστεί βλάβη.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Το φαγητό δεν είναι μαγειρεμένο	Η αναλογία στερεών/υγρών υλικών είναι εσφαλμένη.	Δοκιμάστε ξανά, ακολουθώντας με ακρίβεια τις ποσότητες της συνταγής.
	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος από την πρίζα.	Ελέγξτε το οικιακό ηλεκτρικό κύκλωμα.
Εμφανίζεται η ένδειξη E0 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο διακόπτης πίεσης είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Εμφανίζεται η ένδειξη E1 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Εμφανίζεται η ένδειξη E2 στην ψηφιακή οθόνη.	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο για το συγκεκριμένο πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε κάθε πρόγραμμα αντιστοιχεί μια ορισμένη θέση του καπακιού.	Ελέγξτε και προσαρμόστε τη θέση του καπακιού σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος στην παράγραφο 6 του παρόντος εγχειριδίου. Επανεκκινήστε το πρόγραμμα όταν το καπάκι τοποθετηθεί σωστά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.

Moulinex®

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.moulinex.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажи / Чибеннэгд өр. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чылаңданыштың аты жана мекени / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของ / ទីលាន់លក់ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продаваач :

Product reference / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Упаковка / Yürürlüğü / 製品リファレンス番号 / 製品型番 / 제품명 / Податоци за производот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Žig trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпел / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / istributörens stempel / ទីលាន់លក់ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

WORLD

8020004756 - 1520009416 - 1520009431 - 1820003264

2017151118 - 2220003382

UPDATE 24/09/2019

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES www.moulinex.com			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուլարսիս խումբ» ընկերություն Խաղվողի խումբ, 175, Կիլիկ 02121 Ուլարսիս
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kal 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17291537	1 year	www.moulinex-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Esperance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavništvo u BiH Valtera Perića 61 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп СЕБ България ЕООД бул. България 56 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p.d.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	«روب ست ايجيبت» القاهرة 3 شارع المحيطة، مصر الجديدة الإسكندرية طريق 5 ادميو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdańsk Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SIUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 14	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Moulinex 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kal 1 60596 Frankfurt

ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβακέρπου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld. Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 892	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館 4 階
الأردن JORDAN	4629700	1 year	www.moulinex-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Москва, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3-құрылыс, XII-нимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로1길 50, 디케이아트원타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	24834787	1 year	www.moulinex-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Infancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	1 year	www.moulinex-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Infancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна», Харьківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lillesakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	80075000	1 year	www.moulinex-me.com

POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Infancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° 8/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44600002	1 year	www.moulinex-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Emil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д. 16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.moulinex-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developement Dorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 58	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurouban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Alle 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Itaihai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No 5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 Year	www.moulinex-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна», Харьківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	1 năm 1 year	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nhu Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.moulinex.com

24/09/2019

MOULINEX GARANTIE INTERNATIONALE

Le produit est réparable par MOULINEX, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.moulinex.com.

La Garantie : Ce produit est garanti par MOULINEX contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main d'œuvre, pendant la période de garantie dans les pays***, tels que définis dans la liste des pays attachée, à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de MOULINEX, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de MOULINEX dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions : MOULINEX n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne soit pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de MOULINEX (www.moulinex.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, MOULINEX pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires Service Agréés de MOULINEX.

La Garantie Internationale de MOULINEX couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'une négligence des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages dus à un choc ou une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé
- entartrage (tout entartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.

Droits des Consommateurs : Cette Garantie Internationale de MOULINEX n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur agréé de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ses droits de son seul fait.

***En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de MOULINEX est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supplémentaire aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par MOULINEX dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de MOULINEX est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Pour présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage précisé recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que le client a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie, le remboursement qui lui a été consenti lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la date de l'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al. 1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

MOULINEX GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

Este producto puede ser reparado por MOULINEX durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumables y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.moulinex.com.

Garantía : Este es un producto garantizado por MOULINEX contra defectos de fabricación o de los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países * que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que MOULINEX emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de MOULINEX, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de MOULINEX y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones : MOULINEX no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de MOULINEX. La dirección completa de los centros de servicios autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de MOULINEX (www.moulinex.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión incluido en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción

Français / French

del cliente, MOULINEX puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o cambiado sus productos en un centro de servicio autorizado MOULINEX.

La garantía internacional MOULINEX se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de MOULINEX, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calificación (las descalfificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencias distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

Derechos de los consumidores : La garantía internacional MOULINEX no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporcional al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que varían de una región a otra o de un país a otro.

****Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional MOULINEX será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor a MOULINEX no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional MOULINEX se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.*

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México : El sitio para comprar accesorios, refacciones, así como para realizar las reparaciones de los productos MOULINEX se localiza en Home & Cook and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Del. Tlalpan, Ciudad de México. México MOULINEX cubrirá los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El periodo de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto.

MOULINEX GARANTIA INTERNAZIONALE LIMITATA

Este aparelho é reparável pelo MOULINEX, durante e após o período de garantia.

Accesorios, consumíveis e peças de substituição poderão ser adquiridos, caso estejam disponíveis localmente, no site www.moulinex.com.

Garantia : Este aparelho é garantido pelo MOULINEX contra qualquer defeito de fabrico nos materiais ou mão-de-obra, durante o período de garantia, nos países *** como mencionado na lista de países anexa, a partir da data de compra ou da data de entrega.

A garantia internacional do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção do MOULINEX proceder à troca dum aparelho defeituoso por um equivalente ou superior em vez da sua reparação. A única obrigação da MOULINEX limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões : A MOULINEX não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição dum aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida. O aparelho pode ser entregue directamente num Serviço de Assistência Técnica autorizado ou ser devidamente embalado e enviado por correio registado (ou por outras formas de envio semelhante) para um Serviço de Assistência Técnica autorizado MOULINEX. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível no site da MOULINEX (www.moulinex.com) ou pode também ser obtida ligando para o número do Centro de Contacto do Consumidor indicado na Lista de Países. Para poder oferecer um serviço após venda de alta qualidade e melhorar constantemente a satisfação do consumidor, a MOULINEX poderá enviar um inquérito de satisfação a todos os consumidores que tiveram os seus produtos a reparar ou que foram trocados num dos serviços autorizados de assistência técnica MOULINEX.

A garantia internacional MOULINEX apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Esta garantia não abrangue danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções MOULINEX, modificação ou reparação não autorizada do aparelho, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte. Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- danos ou avarias devidos à utilização dum aparelho não adequada
- utilização profissional ou comercial
- calcário (a descalficação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- danos mecânicos, sobrecarga
- acidentes incluindo fogo, inundação
- danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- danos provocados por raios ou picos de corrente
- utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, ou outras especificações técnicas
- entrada de água, pó ou insectos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insetos)

Direitos dos Consumidores : A garantia internacional MOULINEX não afecta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto do loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

***Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado, a duração da garantia internacional MOULINEX é igual à do país no qual o aparelho é utilizado, mesmo que o aparelho tenha sido adquirido num país onde o período de garantia seja diferente. O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela MOULINEX localmente. No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia internacional MOULINEX limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

Por favor conserve este documento caso deseje apresentar alguma reclamação ao abrigo da garantia

MOULINEX INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

Dit product kan gerepareerd worden door MOULINEX, gedurende en na de garantieperiode.

Accessoires en de door de eindgebruikers te repareren onderdelen kunnen, indien lokal beschikbaar, worden aangekocht via de website www.moulinex.com.

De Garantie : Dit product wordt gegarandeerd door MOULINEX (het adres van de firma en de details staan vermeld op bijgevoegde lijst van de MOULINEX internationale Garantie) tegen iedere fabrieksfout gedurende de garantieperiode geldig in landen *** die vermeld staan op de landelijst en wordt van kracht vanaf de onoplosbaarheid van de aankoop. De internationale fabrieksgarantie van MOULINEX dekt alle kosten die van toepassing zijn op het herstellen zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties door reparatie of het vervangen van defecte onderdelen en de daarbij behorende arbeid. MOULINEX kan ervoor kiezen om een gelijkwaardig of verbeterd vervangend artikel te leveren in plaats van het defecte product te repareren. MOULINEX's enige verplichting en uw exclusieve oplossing is dat uw product gerepareerd of vervangen wordt.

Voorgaarden & Uitsluitingen : MOULINEX kan niet verplicht worden om oplossingen te bieden te repareren of te vervangen als het product niet is voorzien van de originele aankoopnota. Het product kan rechtstreeks aangeleverd worden bij het reparatiecentrum of dienst goed verpakt en aangekleefd geteekend te worden door een erkende verzenddienst (of een soortgelijke verzenddienst) aan een geautoriseerd MOULINEX reparatiecentrum. Om de best mogelijke After Sales Service aan te bieden en een constante verbetering te realiseren van de consumenttevredheid, kan MOULINEX alle consumenten, wiens product gerepareerd of vervangen is door een van MOULINEX geautoriseerde service partner, een tevredenheidsonderzoek toezenden.

Voor elk land staat het adres van het geautoriseerde reparatiecentrum vermeld op de MOULINEX website of bel naar de consumentenservice zoals vermeld in de landelijst om het

Nederlands / Dutch

Moulinex[®]
INTERNATIONAL GUARANTEE
www.moulinex.com

Moulinex®

www.moulinex.com

Type: SERIE EPC50-B

Model: CE754

Capacity: 4.8L

Voltage: 220-240V ~

Frequency: 50-60Hz

Power: 915-1090W

Working Pressure: 70kPa

PS: 145kPa

Built-in heater: Enclosure
heating resistor.