

Moulinex®

AR

EN

FR

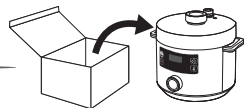
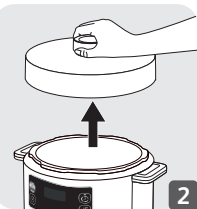
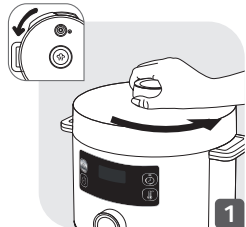
PL



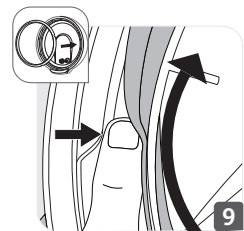
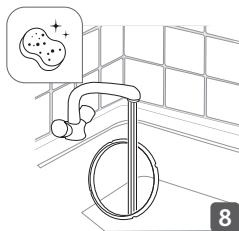
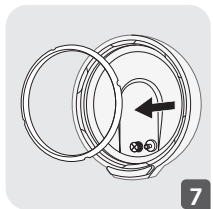
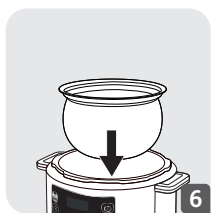
Turbo Cuisine CE753

www.moulinex.com

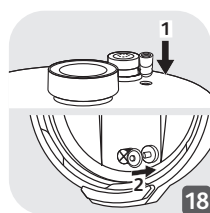
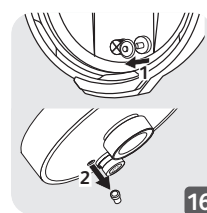
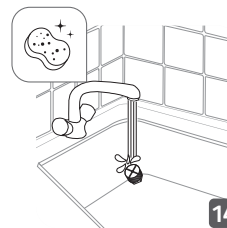
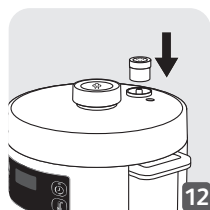
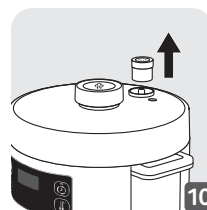
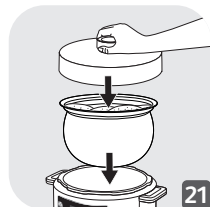
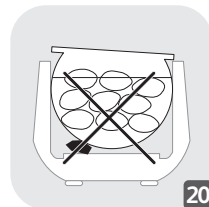
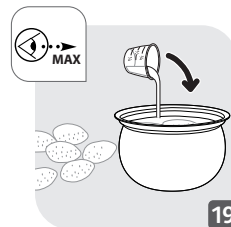
1

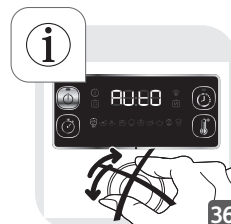
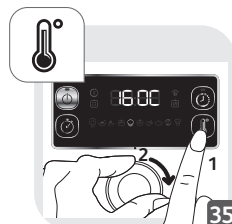
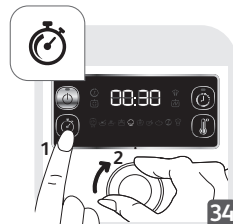
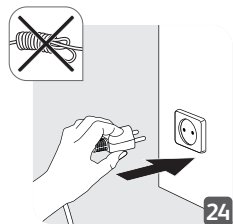
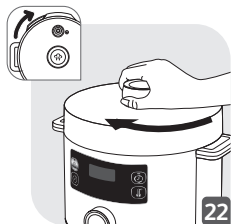


2

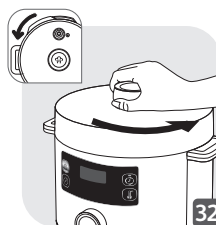
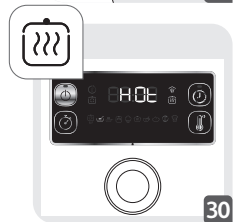
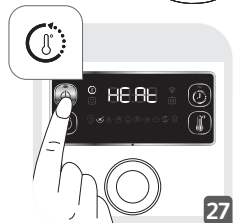


3

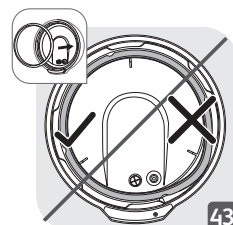
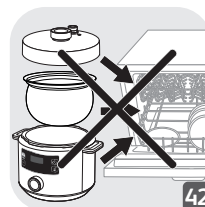
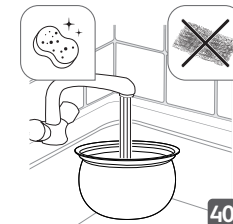
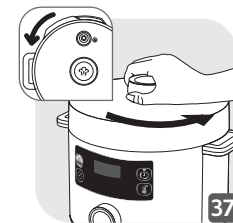




4



5



المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
تسرّب البخار من الغطاء.	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	انزع حشية منع التسرب ونظفها ووثّنها في الموضع الصحيح.
	حشية منع التسرب متسفة.	انزع حشية منع التسرب ونظفها ووثّنها 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.
	مفتاح الضغط معيب.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
يتم عرض E0 على الشاشة الرقمية.	مستشعر درجة الحرارة معيب.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
يتم عرض E1 على الشاشة الرقمية.	لم يتم وضع الغطاء بالشكل الصحيح المخصص لبرنامج 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.
يتم عرض E2 على الشاشة الرقمية.	لم يتم وضع الغطاء بالشكل الصحيح المخصص لبرنامج 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
يتعدّز فتح الغطاء	يتعدّز فتح الغطاء بسبب الضغط الموجود داخل وعاء الطهي.	اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل.
يتعدّز فتح الغطاء	تم تحرير الضغط الموجود داخل وعاء الطهي بالكامل، لكن صمام التعويم عالق لأنه متسخ للغاية ومن ثمّ غير قادر على التحرك لأسفل.	أ. تأكد من تحرير الضغط كلياً عن طريق ترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ب. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سيخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفلح ذلك، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. ج. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
يتعدّز إغلاق الغطاء	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	قم بتثبيت حشية منع التسرب بشكل صحيح.
يتعدّز إغلاق الغطاء	يحتوي وعاء الطهي على مكونات ساخنة تولد بخار.	انظر حتى تبرد المكونات الموجودة في وعاء الطهي قبل محاولة إغلاق الغطاء مرة أخرى.
يتعدّز إغلاق الغطاء	صمام التعويم عالق لأنه متسخ للغاية ومن ثمّ غير قادر على التحرك لأسفل.	أ. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سيخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفلح ذلك، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. ب. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
عند فتح الغطاء، يبقى وعاء الطهي عالقًا بالغطاء.	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.	سيتمحرر وعاء الطهي من الغطاء من تلقاء نفسه. هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج مُحكم الغلق. ولنفاذي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائمًا.
التحرير المكثف للضغط من صمام تحديد الضغط.	صمام تحديد الضغط في وضع غير صحيح.	أدر صمام تحديد الضغط أو اضغط عليه بحرص حتى يسقط في مكانه. احذر من البخار الساخن. أمّن نفسك وارتد قفازات الفرن.
التحرير المتواصل للضغط من صمام التعويم.	أدى التحكم الخاطئ في الضغط إلى تحرير الضغط.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
صمام التعويم عالق.	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.	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.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة [HEAT] و [---] بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (8).

• عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر الطهي قيد التقدم (9).

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

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

• اضغط على (10) 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 (11) 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 (12) 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 (13) قيد التشغيل.

• يمكن تحرير الضغط بطريقتين مختلفتين في نهاية الطهي:

التحرير الطبيعي: في نهاية الطهي أو بعد إيقاف تشغيل البرنامج، سيبدر الجهاز من تلقاء نفسه وسيحرر 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 34).

تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من الجهاز. أبقِ 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 35 و36).

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.

• اضغط على (⏻) لبدء تشغيل برنامج الطهي.

• سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (⏻).

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

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

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

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

👉 برنامج الزبادي والتخمير

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

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

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

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الزبادي والتخمير (⏻). 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 (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (⏻).

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

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

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

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

👉 برنامج إعادة التسخين

• ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقفله بإحكام.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج إعادة التسخين (⏻). 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 بالتبادل (HEAT) وسيضيئ مؤشر (⏻) «التسخين الأولي».

• عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحوّل الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد التنازلي وسيضيئ مؤشر (⏻) «الطهي قيد التقدم».

• 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 (END).

• بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الحفاظ على السخونة. وستعرض الشاشة (HDE) وسيضيئ مؤشر (⏻) «التسخين الأولي».

• اضغط على (⏻) 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 (⏻). 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.

• 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 الأولى. 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 الحَبْز

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

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الحَبْز . 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 الأولى. 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.

الطهي البطيء/الطهي في أكياس مفرغة من الهواء

• ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقفله بإحكام.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى الطهي البطيء/الطهي في أكياس مفرغة من الهواء . 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 الأولى. وستعرض الشاشة  و  بالتبادل وسيضيئ مؤشر «التسخين الأولي» .

• عند اكتمال مرحلة التسخين الأولى، 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 العصيدة

• ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقفله بإحكام.

• أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج العصيدة . 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).

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

AR

برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة

- 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 (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة (HOLD) وسيضيئ مؤشر المحافظة على السخونة (🔥).
- اضغط على (⏸) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج التحمير

- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج التحمير (🔥). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.
- اختياري: اضغط على (⏸) واضبط الوقت المطلوب عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة الوقت) أو إلى اليسار (لتقليل الوقت).
- اختياري: اضغط على (🔥) واضبط درجة الحرارة التي ترغب فيها عن طريق إدارة مقبض لوحة التحكم إلى اليمين (لزيادة درجة الحرارة) أو إلى اليسار (لتقليل درجة الحرارة).
- اضغط على (⏸) لبدء تشغيل برنامج الطهي.
- سيبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. وستعرض الشاشة (🔥) و (HEAT) 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 (🔥).
- 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 (🔥).
- اضغط على (⏸) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج البخار

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

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقلقه بإحكام.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الطهي على درجة حرارة منخفضة (🔥). 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 (HEAT) 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 (END).
- بعد بضع ثوانٍ، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة المحافظة على السخونة. ستعرض الشاشة (HOLD) وسيضيئ مؤشر «المحافظة على السخونة» (🔥).
- اضغط على (⏸) لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل البرنامج في أي وقت.

برنامج الحساء

- ضع المكونات في وعاء الطهي وأغلق الغطاء وأقلقه بإحكام.
- أدر مقبض لوحة التحكم إلى اليمين للوصول إلى برنامج الحساء (🔥). 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 (HEAT) بالتبادل وسيضيئ مؤشر التسخين الأولي (🔥).
- عند اكتمال مرحلة التسخين الأولي، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى مرحلة الطهي. وستعرض الشاشة العد

3. د. نَظَّف 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 أبدًا علامة max (الحد الأقصى) الموجودة على وعاء الطهي (الشكل التوضيحي 19).

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 أبدًا 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 مرتخيًا 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 [HE:10].

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 ومُقفّل	الغطاء مغلق لكنه غير مُقفّل	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 البطيء/الطهي في أكياس مفرغة من الهواء	من ساعة إلى 10 ساعات	من ساعة واحدة إلى 10 ساعات	60 درجة مئوية	نعم من 55 درجة إلى 80 درجة مئوية	لا	نعم	لا	•	•	
	الغصيدة	15 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	100 درجة مئوية	لا	لا	نعم	نعم	•		
	الزبادي والتخمير	8 ساعات	من 30 دقيقة إلى 10 ساعات	38 درجة مئوية	نعم من 22 درجة إلى 40 درجة مئوية	لا	لا	لا	•	•	
	إعادة التسخين	4 دقائق	من دقيقة واحدة إلى ساعتين	95 درجة مئوية	لا	لا	نعم	نعم		•	
	وضع الشيف القابل للضغط	30 دقيقة	من دقيقة واحدة إلى 4 ساعات	80 درجة مئوية	نعم من 40 درجة إلى 160 درجة مئوية	لا	لا	لا	•	•	•

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

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).

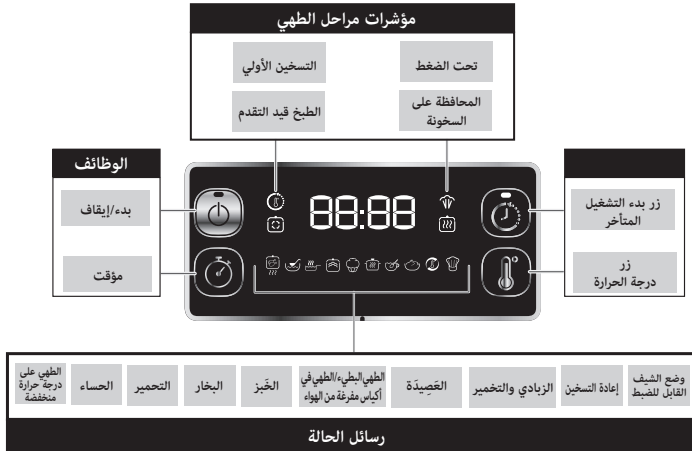
ملحوظة: هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج مُحكم الغلق. ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائماً.

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.

التعرف على لوحة التحكم



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

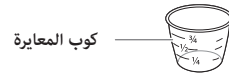
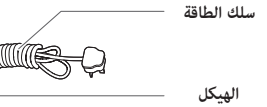
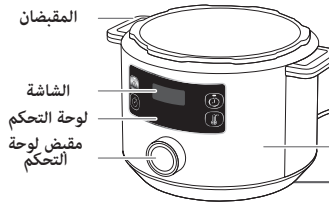
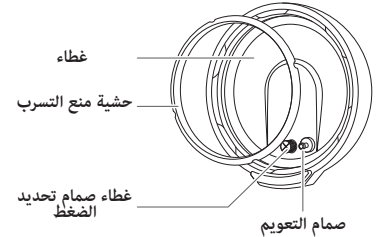
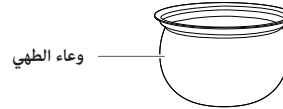
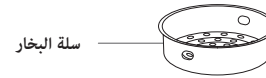
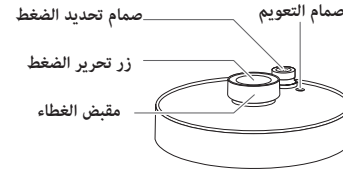
يشير إلى أن الجهاز في مرحلة المحافظة على السخونة.

S10P

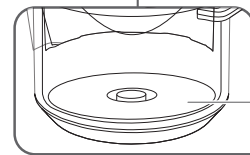
يشير إلى توقف البرنامج.

00:00

يشير إلى أن الجهاز في وضع الاستعداد.



مغرفة



- كن حذرًا أيضًا بشأن مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار الذي يخرج من الجهاز عند فتح الغطاء. لذا، قم أولاً بفتح الغطاء قليلاً للسماح بخروج البخار برفق.
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز. بعد الاستخدام، قد يظل سطح لوح التسخين ساخناً لمدة تصل إلى ساعتين.
- افصل قابس الطاقة عن مأخذ التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اترك الجهاز يبرد قبل تركيب الأجزاء أو خلعها.

7. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - التنظيف؟

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

8. ما الذي يجب فعله في حالة حدوث ضرر؟

- لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس طاقة تالف أو إذا تعطل الجهاز أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال. خذ الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو ضبطه.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله في مركز خدمة مُعتمد لتفادي أي خطر.
- لا تستبدل سلك الطاقة المتوفر مع الجهاز بأسلاك أخرى.
- لا تتلف حشية منع التسرب. وفي حالة تلفها، قم باستبدالها في مركز خدمة معتمد.
- استبدل حشية منع التسرب كل عامين أو قبل ذلك إذا رأيت أنها بالية أو بحاجة إلى الاستبدال.
- استخدم قطع الغيار المناسبة للطراز الذي تستخدمه فقط. وهذا أمر مهم بالنسبة إلى حشية منع التسرب ووعاء الطهي على وجه التحديد.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار التي يتم بيعها في مركز خدمة معتمد.
- فقد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات.

- لا تستخدم أوعية طهي أخرى في الجهاز بدلاً من وعاء الطهي المرفق. استبدل وعاء الطهي بقطعة غيار أصلية مصممة للاستخدام مع هذا المنتج.
- وفقاً للوائح الحالية، قبل التخلص من الجهاز الذي لم تعد هناك حاجة إليه، يجب تعطيله (عن طريق فصله وقطع سلك الطاقة).

حماية البيئة أولاً!

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



9. متى يسري الضمان؟

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

أو المعكرونة يمكن أن يؤدي إلى خروج رغوة أو زبد من الصمامين وانسدادهما. لذا، توخّ الحذر عند طهي هذه الأنواع من الطعام وقم بتنظيف الصمامين تمامًا بعد الاستخدام.

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

4. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - قبل الطهي؟

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

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

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

6. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - بعد الطهي؟

- عندما تفتح الغطاء، أمسكه دائمًا من مقبض الغطاء. ضع ذراعاك بشكل مواز للمقبضين الجانبيين. قد يظل الماء المغلي محبوسًا بين حشية منع التسرب والغطاء، ما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

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

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

تعليمات السلامة

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

• قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز وملحقاته إلى تلف الجهاز والتسبب في حدوث إصابات.

• يعمل الجهاز على طهي الطعام تحت الضغط. قد تؤدي إساءة الاستخدام إلى مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار.

• حرصاً على سلامتك، يتوافق هذا الجهاز مع جميع المعايير واللوائح التنظيمية المعمول بها (توجيهات الجهد المنخفض وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي واللوائح المتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية والتوجيهات البيئية، وما إلى ذلك).

• تم تضمين مصدر الحرارة اللازم للطهي في الجهاز.

1. ما الأماكن التي يمكنك استخدام الجهاز فيها بأمان؟

• تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط.

• هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير معد للاستخدام في الأماكن الآتية، إذ لن يغطي الضمان ما يأتي:

- مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛

- منازل المزارعين؛

- الفنادق والنزل وبيئات الإقامة المؤقتة الأخرى؛

- أماكن الإقامة بباقات النوم والإفطار فقط.

• لا تضع الجهاز في فرن ساخن أو على موقد ساخن. لا تضع الجهاز بالقرب من لهب مكشوف أو جسم قابل للاشتعال.

• استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ للماء.

• هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبَل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من ليست لديهم خبرة أو معرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.

• يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.

• يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلكه الخاص بعيداً عن متناول الأطفال.

• يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز.

• تجنب مراقبة الأطفال جيداً، وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.

3. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - الاستخدام العام؟

• لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المقصود منه.

• لا تستخدم الجهاز لقلي الطعام في الزيت. الجهاز مخصص للتحمير (التشويح) فقط.

• هذا الجهاز ليس معقماً. لا تستخدمه لتعقيم البرطمانات.

• هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

• لحمل الجهاز، استخدم دائماً المقبضين الجانبيين الموجودين في هيكل الجهاز. وارتدِ قفازات الفرن إذا كان الجهاز ساخناً. لمزيد من الأمان، تأكد من قفل الغطاء قبل نقل الجهاز.

• يجب أن تكون قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين متلامسين معاً بشكل مباشر. لذا، قم بإزالة أي شيء أو بقايا طعام موجودة بين وعاء الطهي ولوح التسخين، فقد يؤثر ذلك في الأداء.

• اعلم أن طهي أنواع معينة من الطعام، مثل صلصة التفاح أو التوت البري أو عشب الراوند أو الشعير اللؤلؤي أو دقيق الشوفان أو غيره من الحبوب أو البازلاء أو الشعيرة

المحتويات

2	دليل البدء السريع بالأشكال التوضيحية
27	توصي مولينكس بالسلامة أولاً
21	كل أجزاء المنتج
20	التعرف على لوحة التحكم
19	كيفية الاستخدام ودليل التنظيف
7	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
125	ضمان مولينكس الدولي المحدود

مرحبًا بك في عالم الطهي السريع واللذيذ!

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

تم تصميم قِدر 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

Moulinex Recommends Safety First..... 32

All Parts of Your Product..... 40

Getting Familiar with the Control Panel 41

How To Use & Clean Guide 42

Technical Troubleshooting Guide 58

Moulinex International Limited Guarantee..... 125

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen; you could get burnt. Pierce it before cooking.

- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

4. How to use safely – before cooking?

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

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

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

7. How to use safely – cleaning?

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

8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

Environment protection first!



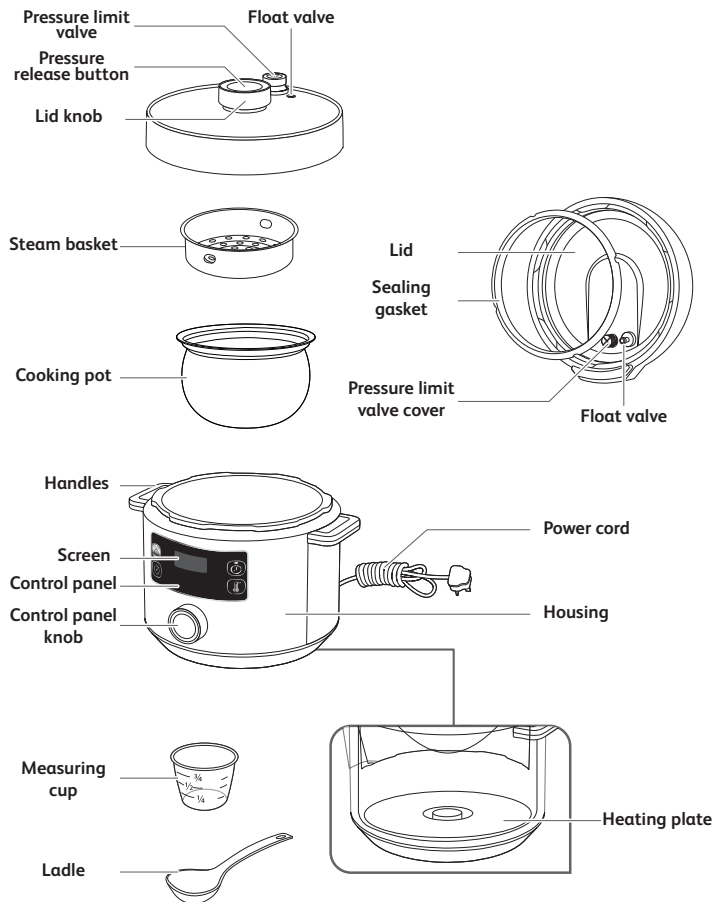
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

9. When does warranty apply?

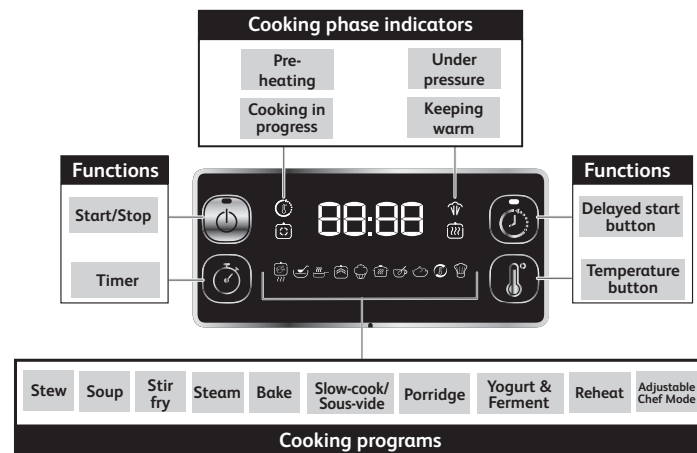
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case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

EN

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



STATUS MESSAGES

HE 10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

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

114C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

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).

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		•	
	Slow-cook/ Sous-vide	4h	from 1h to 10h	60C	Yes from 55C to 80C	No	Yes	No	•	•	
	Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes	•		
	Yogurt & Ferment	8h	from 30min to 10h	38C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•	•	
	Reheat	4min	from 1min to 1h	95C	No	No	Yes	Yes		•	
	Adjustable Chef Mode	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 40C to 160C	No	No	No	•	•	•

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

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



Stew program

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

Soup program

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

Stir-Fry program

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

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

Steam program

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

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

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



Bake program

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

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



Slow-cook/Sous-vide 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 Slow-cook/Sous-vide 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.

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.

Reheat 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 Reheat 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.



Adjustable Chef mode

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

7. Use the delayed start function

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

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

8. Open the lid

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

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

Manual release: Press continuously the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.34).

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.35 & 36).

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

9. Unplug the appliance

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

10. Clean after use

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

11. Maintenance tips

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	- 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 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.	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.
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.

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
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.

MERCI D'AVOIR CHOISI MOULINEX

Bienvenue dans le monde de la cuisine rapide et délicieuse !

Avec Turbo Cuisine, nous avons relevé le défi de réinventer la multicuisson : Plus facile. Plus savoureux. Tout simplement meilleur !

Turbo Cuisine vous permet de cuisiner en toute simplicité de délicieux plats maison tout en gagnant du temps en cuisine.

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Commençons à cuisiner ensemble !

FR

SOMMAIRE

Guide de démarrage rapide en images	2
Moulinex recommande la sécurité avant tout	63
Toutes les pièces de votre produit	72
Familiarisation avec le panneau de commande	73
Guide d'utilisation et de nettoyage	74
Guide de dépannage technique	91
Garantie limitée internationale Moulinex	125

MOULINEX RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

La sécurité est notre priorité numéro un. Nous concevons et fabriquons nos produits selon des normes de technologie et de sécurité élevées. Toutefois, comme pour tout appareil électrique, il existe des risques potentiels. Nous vous invitons donc à faire preuve d'un certain degré de prudence et à respecter les instructions suivantes.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes et conservez-les pour vous y référer ultérieurement.

- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- L'appareil cuit des aliments sous pression. Une utilisation incorrecte peut provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations applicables (directive basse tension, compatibilité électromagnétique, matériaux conformes aux normes alimentaires, environnement, etc.).
- La source de chaleur nécessaire à la cuisson est incluse dans l'appareil.

1. Où utiliser l'appareil en toute sécurité ?

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique en intérieur seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :

- les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne placez pas l'appareil sur un four chaud ou sur une plaque de cuisson chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.

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

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité pour une utilisation générale ? FR

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments dans de l'huile. Seul le brunissage est autorisé.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Pour transporter l'appareil, utilisez toujours les deux anses situées de chaque côté de l'appareil. Portez des gants de cuisine si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de transporter l'appareil.
- Le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Retirez tout objet ou résidu alimentaire situé entre la cuve de cuisson et la plaque chauffante, car cela pourrait compromettre les performances de l'appareil.

- Sachez que certains types d'aliments, tels que les compotes de pomme, les canneberges, la rhubarbe, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les nouilles ou les pâtes peuvent faire mousser, suinter et boucher les soupapes. Soyez prudent(e) lorsque vous cuisinez ces types d'aliments et, après utilisation, nettoyez soigneusement les soupapes.
- Notez que certaines recettes qui incluent du lait peuvent faire mousser, suinter, déborder et obstruer les soupapes. Soyez prudent(e) lorsque vous cuisinez ces recettes et, après utilisation, nettoyez soigneusement les soupapes.
- Après avoir cuit de la viande qui a une couche externe de peau (comme de la langue de bœuf), qui pourrait gonfler avec l'effet de la pression, ne percez pas la peau après la cuisson si elle semble gonflée : vous pourriez vous brûler. Percez-la avant la cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil à vide, sans sa cuve de cuisson ou sans ingrédients à l'intérieur de la cuve de cuisson. Cela pourrait endommager sérieusement l'appareil.
- Ne remplissez pas votre appareil sans sa cuve de cuisson.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur la prise.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson avec une autre source de chaleur que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez pas d'autre cuve de cuisson. N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- Utilisez UNIQUEMENT la cuve de cuisson dans l'appareil. N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments sur une cuisinière, dans un four, etc.

- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. Ne coupez pas d'aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Ne touchez pas les soupapes, sauf lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Ne placez pas de corps étrangers dans les soupapes et le bouton de décompression. Ne remplacez pas les soupapes.
- Vérifiez régulièrement les conduits des soupapes qui permettent d'évacuer la vapeur pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- N'utilisez pas de chiffon, ou tout autre chose entre le couvercle et le corps de l'appareil, pour laisser le couvercle entrouvert. Cela peut endommager définitivement le joint d'étanchéité.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes.

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

- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que la soupape à flotteur et le limiteur de pression sont propres.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement mis en place sur le couvercle.

- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante sont toujours propres. Assurez-vous que la partie centrale de la plaque chauffante est mobile.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du repère MAX de la cuve de cuisson.
- Veuillez suivre les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau afin d'éviter tout risque de débordement susceptible d'endommager votre appareil et de provoquer des blessures.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre sous pression.

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

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas suffisamment diminué. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur n'est pas abaissée.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'appareil.
- Pendant la cuisson et la libération de vapeur à la fin de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Tenez votre visage et vos mains à l'écart de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression. Utilisez les anses pour le déplacer et portez des gants de cuisine, si nécessaire. N'utilisez pas la poignée du couvercle pour soulever l'appareil.

- Ne retirez pas la cuve de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.
- En mode brunissage, faites attention aux risques de brûlures causées par les éclaboussures lorsque vous ajoutez des aliments ou des ingrédients dans la cuve de cuisson chaude.

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

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par sa poignée. Positionnez vos bras parallèlement aux anses de chaque côté. De l'eau bouillante pourrait rester coincée entre le joint d'étanchéité et le couvercle et provoquer des brûlures.
- Faites également attention au risque de brûlures dues à la vapeur s'échappant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper doucement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Après utilisation, la surface de la plaque chauffante peut rester chaude environ 2 heures.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des pièces ou d'en retirer.

7. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité durant le nettoyage ?

- Essuyez le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante après chaque utilisation.

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez-vous au mode d'emploi. Vous pouvez laver la cuve de cuisson et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

8. Que faire en cas de dommage ?

- Ne faites jamais fonctionner un appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre service agréé le plus proche pour qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.
- Si le cordon d'alimentation de votre appareil est endommagé, il doit être remplacé dans un centre service agréé afin d'éviter tout risque. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par d'autres cordons.
- N'endommagez pas le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un centre service agréé.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans, ou plus tôt si le joint d'étanchéité est usé ou a besoin d'être remplacé.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées pour votre modèle. Ce point est particulièrement important pour le joint d'étanchéité et la cuve de cuisson.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange vendues dans un centre service agréé.

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

FR

Participons à la protection de l'environnement !

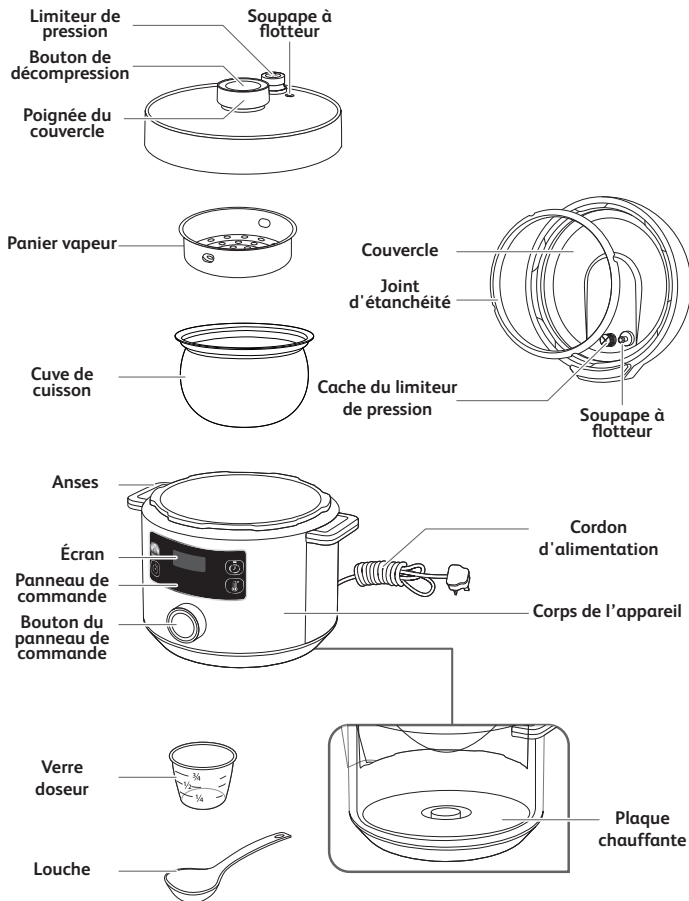


- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

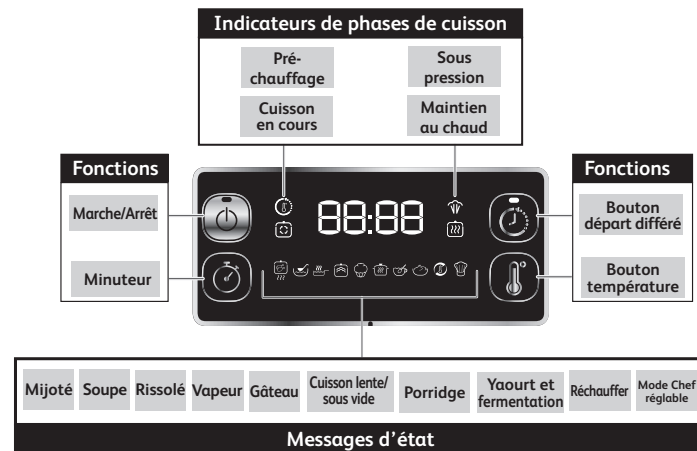
9. Quand la garantie s'applique-t-elle ?

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

TOUTES LES PIÈCES DE VOTRE PRODUIT



FAMILIARISATION AVEC LE PANNEAU DE COMMANDE



MESSAGES D'ÉTAT

HE 10

Message de bienvenue lorsque l'appareil est sous tension.

01:30

Affichage de la durée. Dans cet exemple : 1 heure et 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.

HEAT

Indique que l'appareil est en mode de préchauffage.

END

Indique que le programme est terminé.

HEAT

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

STOP

Indique que le programme a été interrompu.

00:00

Indique que l'appareil est en mode veille.

N'hésitez pas à consulter les figures indiquées (fig. x) dans la partie Guide de démarrage rapide.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer l'emballage

- Sortez votre appareil de son emballage et prenez le temps de lire le mode d'emploi avant de l'utiliser pour la première fois.
- Retirez les autocollants promotionnels (le cas échéant) de votre appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

2. Ouvrir le couvercle

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

Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, il peut arriver que la cuve de cuisson reste fixée au couvercle. Cela est normal et témoigne simplement de la bonne herméticité du produit. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement sur le produit lorsque vous ouvrez le couvercle, ouvrez toujours le couvercle doucement.

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

3. Nettoyer toutes les pièces de l'appareil

3a. Nettoyer 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 d'éponge métallique ou abrasive pour nettoyer la cuve de cuisson, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson (fig. 40).

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau (fig. 41).
- Si vous immergez accidentellement votre appareil dans l'eau ou si vous renversez de l'eau directement sur la plaque chauffante, confiez-le à un centre service agréé pour le faire réparer.
- Ne mettez pas le couvercle et la cuve de cuisson au lave-vaisselle (fig. 42).
- Attention, seuls les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle : la louche, la spatule, le verre doseur et le panier vapeur.

3b. Nettoyer le joint d'étanchéité

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 7 et 8).
- Séchez-le soigneusement.
- Placez le joint d'étanchéité sur le cadre du 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 cadre du 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 fixée au couvercle (fig. 37 et 38). Attendez quelques secondes que la cuve de cuisson se détache du couvercle (fig. 39).

Remarque : Cela est normal et témoigne simplement de la bonne herméticité du produit. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement sur le produit lorsque vous ouvrez le couvercle, ouvrez toujours le couvercle doucement.

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

3c. Nettoyer les soupapes

- Pour nettoyer le limiteur de pression, enlevez-le de l'orifice situé sur le dessus du couvercle (fig. 10). Nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 11). Une fois sec, veillez à ce que l'orifice soit propre avant de replacer le limiteur de pression sur l'orifice situé sur le dessus du couvercle (fig. 12). Assurez-vous que le limiteur de pression est bien en place : il doit pouvoir se relever et s'abaisser.
- Pour nettoyer le cache du limiteur de pression, dévissez le cache du limiteur de pression depuis l'intérieur du couvercle (fig. 13). Nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 14). Une fois sec, veillez à ce que l'orifice soit propre avant de revisser le cache du limiteur de pression 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 se détacher 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 ces éléments secs, repositionnez la soupape à flotteur sur le couvercle et remettez le joint de la soupape à flotteur en place (fig. 18). Assurez-vous que la soupape à flotteur est bien en place : elle doit pouvoir se relever et s'abaisser.

3d. Nettoyer le corps 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.

MODE D'EMPLOI

1. Placer des ingrédients dans la cuve de cuisson

- Retirez la cuve de cuisson du produit.

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson.
- Veuillez noter que le niveau d'aliments et de liquides ne doit jamais dépasser le repère de niveau maximal indiqué sur la cuve de cuisson (fig. 19).

2. Placer la cuve de cuisson dans l'appareil.

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

3. Fermer et verrouiller le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien placé 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. Fixer le limiteur de pression

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

5. Mettre sous tension l'appareil

- Dénouez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur la prise secteur (fig. 24).
- L'appareil émet un « bip » sonore, l'écran clignote et affiche .

6. Sélectionner et lancer un programme de cuisson

- Chaque programme a une durée et une température par défaut et nécessite une position spécifique du couvercle. Veuillez consulter le tableau des programmes de cuisson :

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Icône du programme de cuisson	Nom du programme de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Durée réglable	Température par défaut	Température réglable	Pression par défaut	Départ différé de 10 min à 12 h	Maintenance au chaud jusqu'à 24 h	État du couvercle		
									Couvercle fermé et verrouillé	Couvercle fermé mais non verrouillé	Couvercle ouvert
	Mijoté	30 min	de 1 min à 2 h	114 °C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Soupe	12 min	de 1 min à 2 h	114 °C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Rissolé	20 min	de 1 min à 1 h	160 °C	Oui, de 100 °C à 160 °C	Non	Non	Non			•
	Vapeur	10 min	de 1 min à 2 h	114 °C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Gâteau	40 min	de 1 min à 2 h	160 °C	Oui, de 100 °C à 160 °C	Non	Oui	Oui		•	
	Cuisson lente/sous vide	4 h	de 1 h à 10 h	60 °C	Oui, de 55 °C à 80 °C	Non	Oui	Non	•	•	
	Porridge	15 min	de 1 min à 2 h	100 °C	Non	Non	Oui	Oui	•		
	Yaourt et fermentation	8 h	de 30 min à 10 h	38 °C	Oui, de 22 °C à 40 °C	Non	Non	Non	•	•	
	Réchauffer	4 min	de 1 min à 1 h	95 °C	Non	Non	Oui	Oui		•	
	Mode Chef réglable	30 min	de 1 min à 4 h	80 °C	Oui, de 40 °C à 160 °C	Non	Non	Non	•	•	•

Remarque : Lors de la cuisson, vous remarquerez peut-être une légère fuite de vapeur au niveau du couvercle, en particulier depuis le limiteur de pression. Ceci est normal et survient lorsque la pression augmente.

Veuillez vous reporter aux figures du Guide de démarrage rapide (fig. 25 à 36)



Programme Mijoté

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Mijoté » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression augmente 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 tant que la pression n'a pas été libérée.
- À la fin du compte à rebours, 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 du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Soupe » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression augmente 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 tant que la pression n'a pas été libérée.
- À la fin du compte à rebours, 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 du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Rissolé » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.

- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour diminuer la température).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours 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 compte à rebours, 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

- Versez 150 ml d'eau (3/4 de tasse) dans la cuve de cuisson, mettez vos ingrédients dans le panier vapeur et placez le panier à vapeur sur la cuve de cuisson. Fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Vapeur » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.

- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression augmente 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 tant que la pression n'a pas été libérée.
- À la fin du compte à rebours, 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 du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Gâteau » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tour-

nant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).

- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour diminuer la température).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du compte à rebours, 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.



Cuisson lente/sous vide

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder Cuisson lente/sous vide . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour

- augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour diminuer la température).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du compte à rebours, 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 du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Porridge » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.

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

Programme Yaourt et fermentation

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

- Pour préparer du yaourt, placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.
- Pour faire lever de la pâte, vous pouvez pétrir la pâte directement dans la cuve de cuisson, puis placer celle-ci dans l'appareil et fermer le couvercle.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Yaourt et fermentation » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour diminuer la température).

- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du compte à rebours, 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 « Réchauffer »

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme « Réchauffer » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.

- Pendant la cuisson, la pression augmente 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 tant que la pression n'a pas été libérée.
- À la fin du compte à rebours, 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 du panneau de commande vers la droite pour accéder au mode « Chef réglable » . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour diminuer la température).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil lance la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et , puis 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 compte à rebours et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du compte à rebours, 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 des plats :** réglez la température sur $\geq 95^{\circ}\text{C}$ et faites cuire vos plats avec le couvercle fermé mais déverrouillé.

7. Utiliser la fonction de départ différé

Le départ différé peut être utile afin de prérégler l'appareil pour qu'il commence la cuisson ultérieurement.

- Commencez par sélectionner un programme en suivant les étapes décrites ci-dessus dans la partie 6.
- Avant de démarrer le programme sélectionné, appuyez sur . L'écran affiche l'heure par défaut du départ différé.
- Réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour diminuer la durée).
- Appuyez sur . L'écran affiche le compte à rebours du départ différé. À la fin du temps programmé, l'appareil commence automatiquement la cuisson.

8. Ouvrir le couvercle

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle si la soupape 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 2 façons différentes :

Libération naturelle de la pression : À la fin de la cuisson ou après l'arrêt du programme, l'appareil se refroidit tout seul et la pression se libère naturellement. Pendant la libération naturelle de la pression, les aliments risquent de trop cuire en raison de la pression restante dans la cuve. Utilisez la libération manuelle de la pression pour arrêter immédiatement la cuisson.

Libération manuelle de la pression : Appuyez de manière continue sur le bouton de décompression, situé sur le dessus du couvercle. Cela prendra quelques secondes à quelques minutes, en fonction de la quantité d'aliments contenus dans la cuve de cuisson (fig. 34).

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

- Pour ouvrir le couvercle, placez votre bras parallèlement aux anses de chaque côté du produit, saisissez la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle (fig. 35 et 36).

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

9. Débrancher l'appareil

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

10. Nettoyer après utilisation

- Nettoyez votre 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 » de la section AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

11. Conseils d'entretien

- Pour garantir la durabilité de la cuve de cuisson au fil du temps, ne coupez pas d'aliments à l'intérieur.
- Utilisez les accessoires fournis. N'utilisez pas d'ustensile métallique, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Après utilisation, le joint d'étanchéité peut conserver l'odeur de votre plat. C'est normal : le silicone est composé de petits pores qui s'ouvrent lorsqu'il est exposé à une température élevée et qui 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, lancer un programme vapeur pendant 2 minutes, puis laisser la vapeur s'évacuer naturellement.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt en cas de dommages.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Problème	Raisons 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 décompression pour libérer la pression se trouvant à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement évacuée.
	La pression dans la cuve de cuisson est complètement libérée, mais la soupape à flotteur est bloquée car elle est trop sale. Par conséquent, elle ne peut pas s'abaisser.	a. Assurez-vous que la pression est complètement libérée en laissant l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures. b. Poussez doucement la soupape à flotteur vers le bas en insérant un bâtonnet ou un objet long dans l'orifice de la soupape à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre service agréé. c. Pour la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et sécher soigneusement la soupape à flotteur.
Impossible de fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement mis en place.	Mettez le joint d'étanchéité correctement en place.
	La cuve de cuisson contient des ingrédients chauds générant de la vapeur.	Attendez que les ingrédients de la cuve de cuisson refroidissent avant d'essayer à nouveau de fermer le couvercle.
	La soupape à flotteur est bloquée car elle est trop sale. Par conséquent, elle ne peut pas s'abaisser.	a. Poussez doucement la soupape à flotteur vers le bas en insérant un bâtonnet ou un objet long dans l'orifice de la soupape à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre service agréé. b. Pour la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et sécher soigneusement la soupape à flotteur.
	La position dans laquelle le couvercle a été fermé est incorrecte.	Fermez le couvercle dans le bon sens, conformément au mode d'emploi.
Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve de cuisson reste fixée au couvercle.	Le joint d'étanchéité a créé un effet ventouse.	La cuve de cuisson se détache du couvercle toute seule. Cela est normal et témoigne simplement de la bonne herméticité du produit. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement sur le produit lorsque vous ouvrez le couvercle, ouvrez toujours le couvercle doucement.

Problème	Raisons possibles	Solutions
Libération intense de pression depuis le limiteur de pression.	Le limiteur de pression est dans une position incorrecte.	Avec précaution, tournez le limiteur de pression / appuyez dessus pour le mettre en place. Faites attention à la vapeur brûlante. Positionnez-vous en toute sécurité et portez des gants de cuisine.
	Un contrôle de pression défectueux a entraîné une libération de pression.	Envoyez l'appareil à un centre service agréé pour le faire réparer.
Libération de pression continue depuis la soupape à flotteur.	Résidus dans la soupape à flotteur.	a. Appuyez de manière continue sur le bouton de décompression pour éliminer la pression se trouvant à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement évacuée. b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures. c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de reprendre la cuisson.
	La soupape à flotteur est bloquée.	a. Appuyez de manière continue sur le bouton de décompression pour éliminer la pression se trouvant à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement évacuée. b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures. c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de reprendre la cuisson.

Problème	Raisons possibles	Solutions
Fuite de vapeur au niveau du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement mis en place.	Enlevez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et remettez-le correctement en place.
	Le joint d'étanchéité est sale.	Enlevez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et remettez-le correctement en place.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou le bord de la cuve de cuisson est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre service agréé pour le faire réparer.
Les aliments ne sont pas cuits	Le rapport ingrédients solides / liquides est inadéquat.	Réessayez en suivant précisément les quantités de la recette.
	Pas d'électricité depuis l'alimentation.	Vérifiez le système d'alimentation électrique de votre maison.
E0 affiché sur l'écran numérique.	L'interrupteur de pression est défectueux.	Envoyez l'appareil à un centre service agréé pour le faire réparer.
E1 affiché sur l'écran numérique.	Le capteur de température est défaillant.	Envoyez l'appareil à un centre service agréé pour le faire réparer.
E2 s'affiche 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 la position du couvercle requise par votre programme de cuisson. Reportez-vous au tableau des programmes de cuisson à la partie 6 de ce mode d'emploi. Redémarrez votre programme une fois le couvercle positionné correctement. Si le problème persiste, envoyez l'appareil à un centre service agréé pour le faire réparer.

OBRIGADO POR ESCOLHER A MOULINEX

Bem-vindo ao mundo da cozinha rápida e deliciosa!

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

Concebida com este princípio orientador, a 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
A Moulinex recomenda a segurança em primeiro lugar	96
Descrição do seu produto	104
Familiarizar-se com o painel de controlo	105
Guia de utilização e limpeza	106
Guia técnico de resolução de problemas	122
Garantia internacional limitada da Moulinex	125

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

1. Onde utilizar em segurança?

- Apenas para utilização no interior.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não se destina a ser utilizado nos seguintes casos e a garantia não se aplica a:

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

2. Quem o pode utilizar em segurança?

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

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

3. Como utilizar em segurança – utilização geral?

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

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

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

4. Como utilizar em segurança – antes de cozinhar?

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

5. Como utilizar em segurança – durante a cozedura?

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

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

6. Como utilizar em segurança – depois de cozinhar?

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

7. Como utilizar em segurança – limpeza?

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

8. O que fazer em caso de avaria?

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

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

PT

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

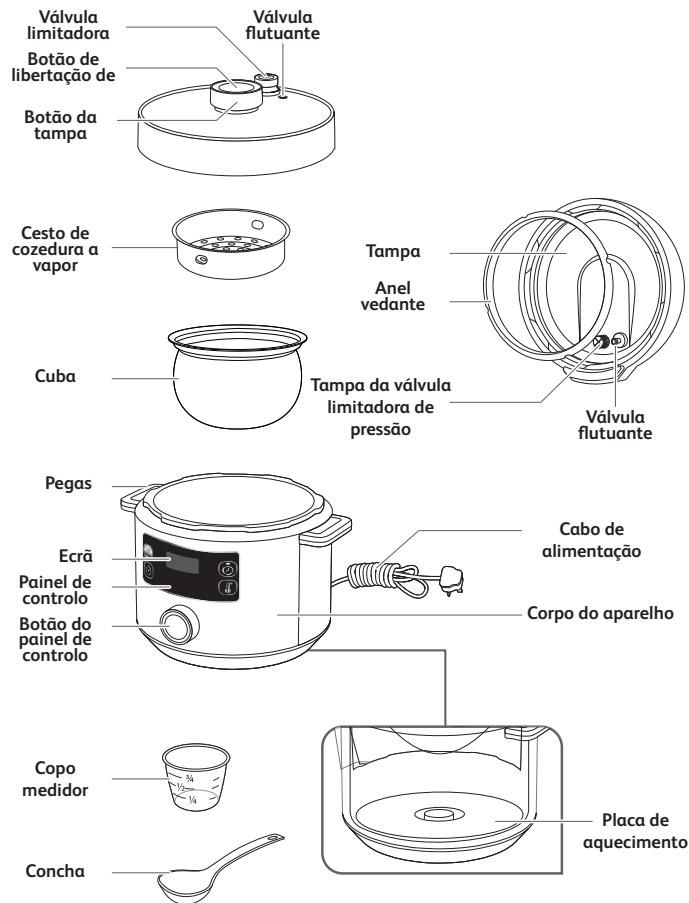


- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
 - ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

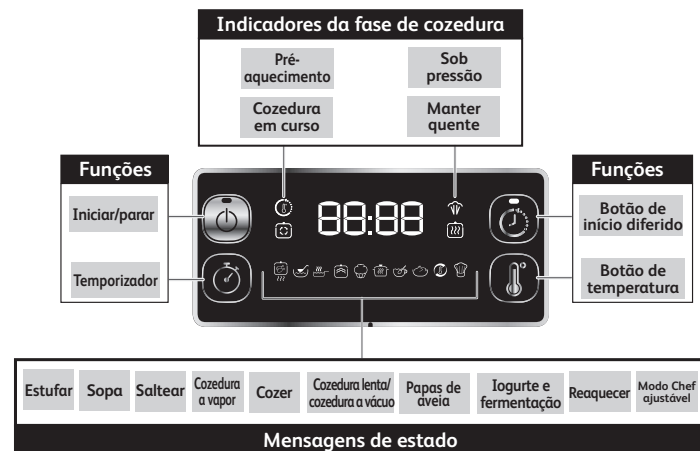
9. Quando é que a garantia é aplicável?

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

DESCRIÇÃO DO SEU PRODUTO



FAMILIARIZAR-SE COM O PAINEL DE CONTROLO



MENSAGENS DE ESTADO

HELO

Mensagem de boas-vindas quando o aparelho é ligado.

01:30

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

114C

Apresentação da temperatura. Neste exemplo: 114 graus Celsius.

AUTO

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

0000

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

HEAT

Indica que o aparelho está a pré-aquecer.

END

Indica que o programa terminou.

KEEP

Indica que o aparelho está na fase de manter quente.

STOP

Indica que o programa foi interrompido.

8888

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire a embalagem

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

2. Abra a tampa

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

Nota: Quando levantar a tampa, a cuba pode permanecer presa à tampa. É normal e demonstra simplesmente uma boa hermeticidade do produto. Para evitar que a cuba caia violentamente sobre o aparelho 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 válvula limitadora de pressão 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 tampa da válvula limitadora 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).

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 lenta/cozedura a vácuo	4 h	de 1 h a 10 h	60 °C	Sim de 55 °C a 80 °C	Não	Sim	Não	•	•	
	Papas de aveia	15min	de 1 min a 2 h	100 °C	Não	Não	Sim	Sim	•		
	Iogurte e fermentação	8 h	de 30 min a 10 h	38 °C	Sim de 22 °C a 40 °C	Não	Não	Não	•	•	
	Papas de aveia	4min	de 1 min a 1 h	95 °C	Não	Não	Sim	Sim		•	
	Modo Chef ajustável	30 min	de 1 min a 4 h	80 °C	Sim de 40 °C a 160 °C	Não	Não	Não	•	•	•

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

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



Programa estufar

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



Programa sopa

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

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

Programa saltear

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

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

Programa cozedura a vapor

- Coloque 150 ml de água (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.



Cozedura lenta/cozedura a vácuo

- 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 Cozedura lenta/cozedura a vácuo . 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 apresen-

ta 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.

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 reaquecimento

- 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 reaquecimento . 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.



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. 34).

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

- Para abrir a tampa, coloque o braço paralelo às pegadas laterais, segure o botão da tampa, rode-o para a esquerda e levante a tampa (Fig. 35 e 36).

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 de 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 e fecham 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 de vedação 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 colocado.	Coloque 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.	Feche a tampa na direção correta, de acordo com o manual de instruções.
Ao abrir a tampa, a cuba permanece presa à tampa.	O anel vedante criou um efeito de sucção.	A cuba liberta-se da tampa por si só. É normal e demonstra simplesmente uma boa hermeticidade do produto. Para evitar que a cuba caia violentamente sobre o aparelho ao abrir a tampa, abra sempre a tampa com cuidado.

Problema	Possíveis razões	Soluções
Libertação intensa de pressão da válvula limitadora de pressão.	A 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.	Resíduos na válvula flutuante.	a. Prima continuamente o botão de libertação de pressão para remover a pressão no interior da cuba. Pode demorar alguns minutos até a pressão ser totalmente libertada. b. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas. c. Limpe e seque a válvula flutuante antes de reiniciar a cozedura.
	A válvula flutuante está presa.	a. Prima continuamente o botão de libertação de pressão para remover a pressão no interior da cuba. Pode demorar alguns minutos até a pressão ser totalmente libertada. b. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 2 horas. c. Limpe e seque a válvula flutuante antes de reiniciar a cozedura.

PT

Problema	Possíveis razões	Soluções
Fuga de vapor da tampa.	O anel vedante não está corretamente colocado.	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.

