

Moulinex®

minut' cook



FR

NL

DE

www.moulinex.com

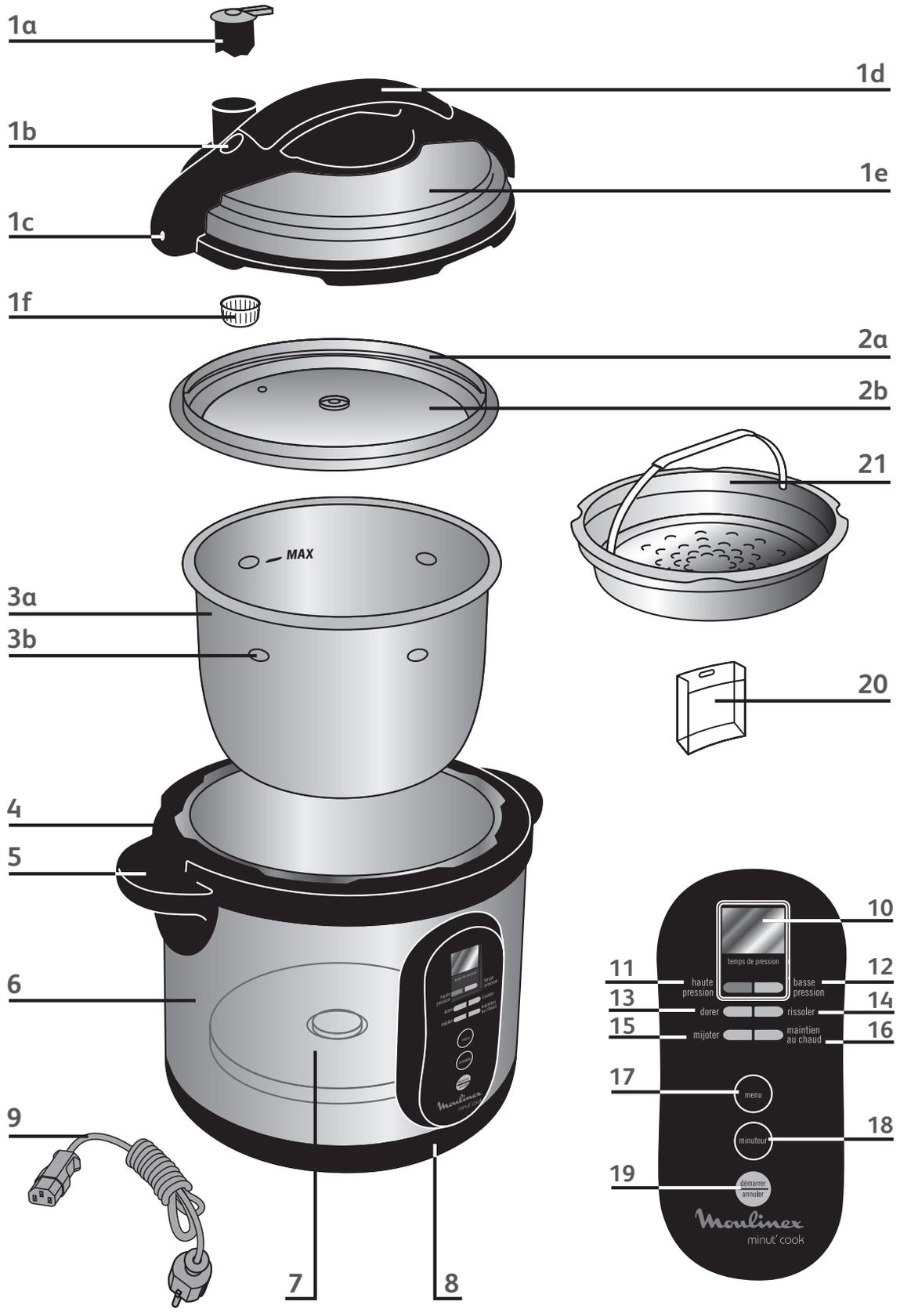




fig.1



fig.2



fig.3



fig.4

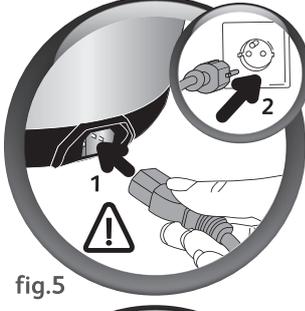


fig.5



fig.6

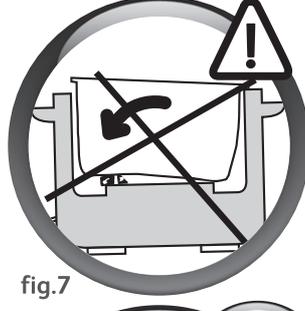


fig.7

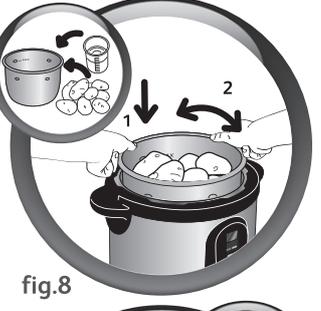


fig.8



fig.9



fig.10



fig.11



fig.12



fig.13

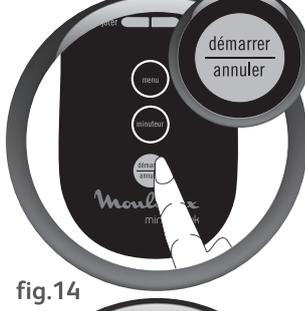


fig.14



fig.15

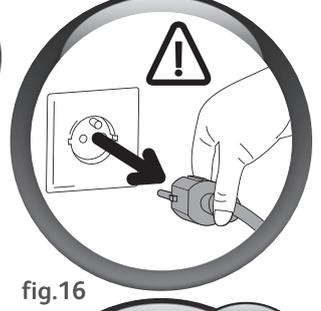


fig.16



fig.17

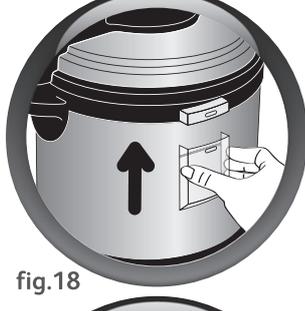


fig.18



fig.19

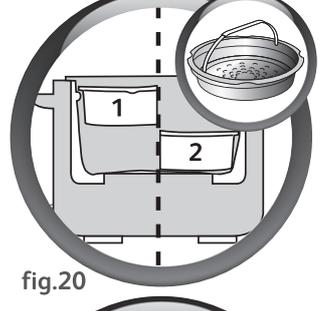


fig.20



fig.21



fig.22



fig.23



fig.24



1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

2 GARANTIE

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

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

- dans des fermes,

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

- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

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

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

3 ENVIRONNEMENT

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





Participons à la protection de l'environnement !

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

FR

4 DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1a Soupape de fonctionnement | Panneau de commande |
| 1b Indicateur de présence de pression | 10 Minuteur électronique du temps de cuisson |
| 1c Tige de poussée (dispositif de sécurité de l'ouverture) | 11 Voyant mode « haute pression » |
| 1d Poignée du couvercle | 12 Voyant mode « basse pression » |
| 1e Couvercle | 13 Voyant mode « dorer » |
| 1f Protection de la soupape de fonctionnement | 14 Voyant mode « rissoler » |
| 2a Joint d'étanchéité (réf. XA500037) | 15 Voyant mode « mijoter » |
| 2b Support du joint d'étanchéité | 16 Voyant mode « maintien au chaud » |
| 3a Cuve de cuisson 6 litres | 17 Bouton « menu » : sélection d'un menu de cuisson |
| 3b Supports de panier intégrés | 18 Bouton « minuteur » :
Jusqu'à 40 min. par paliers de 1 min.
De 40 à 99 min. par paliers de 5 min. |
| 4 Anneau supérieur | 19 Bouton « démarrer/annuler » |
| 5 Poignées | Accessoires |
| 6 Corps en acier inoxydable | 20 Récupérateur de condensation |
| 7 Plaque chauffante avec capteur de température | 21 Panier vapeur |
| 8 Base | |
| 9 Cordon d'alimentation amovible | |

5 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

2. OUVERTURE DU COUVERCLE

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

3. NETTOYAGE

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

4. PREMIÈRE UTILISATION

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





6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. OUVERTURE DU COUVERCLE

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

2. INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION

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

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

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

4. POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'AUTOCUISEUR

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

5. FERMETURE ET VERROUILLAGE DU COUVERCLE

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

6. INSTALLATION DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT

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





7. BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

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

FR

8. MODES DE CUISSON DE L'AUTOUISEUR MINUT'COOK

Référez-vous au tableau ci-dessous.

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

7 CUISSON

1. CUISSON AVEC MINUTEUR

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





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

2. CUISSON SANS MINUTEUR

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

3. BOUTON « ANNULER »

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

4. CUISSON SOUS PRESSION

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

5. MODE « MAINTIEN AU CHAUD »

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





6. LIBÉRATION DE LA PRESSION ET OUVERTURE DU COUVERCLE

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

FR

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

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



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





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

9 IMPORTANT

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





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

FR

10 RÉOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

