

# ELECTROLUX

## Mijoteur EPR966

### MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur [www.communaute.darty.com](http://www.communaute.darty.com)





# Electrolux

## Instruction Book

EPR966

Pressure cooker




<b>EN</b>	INSTRUCTION BOOK
<b>FR</b>	MODE D'EMPLOI
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING
<b>ES</b>	LIBRO DE INSTRUCCIONES
<b>PT</b>	MANUAL DE INSTRUÇÕES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour toute référence ultérieure.

## **ATTENTION**

- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 27&28.

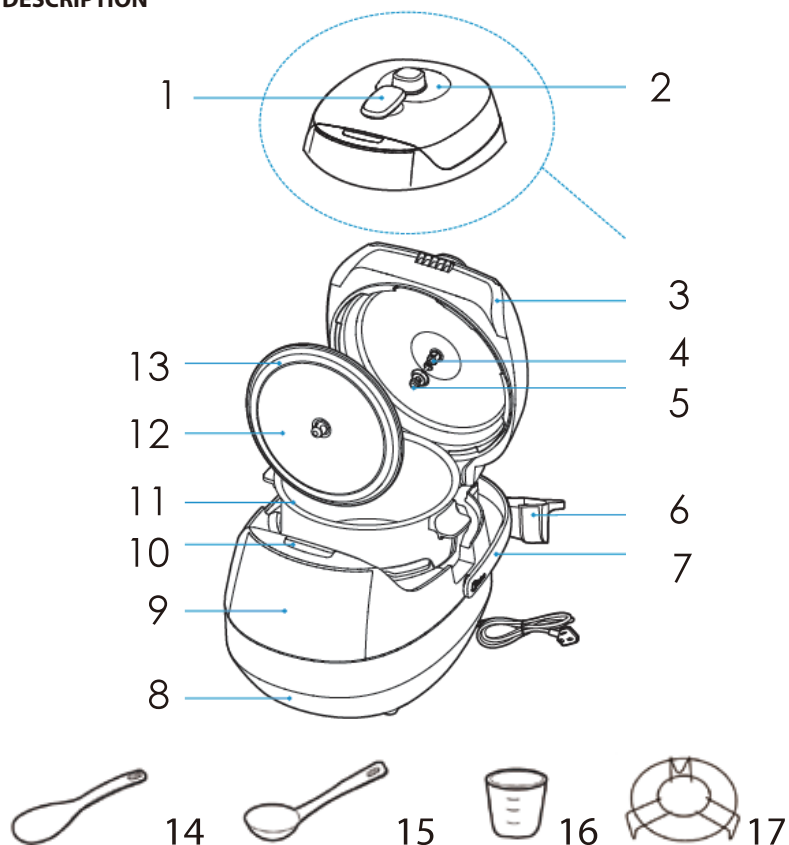
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement les conduits prévus dans le régulateur de pression pour permettre à la vapeur de s'échapper afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- Le récipient ne doit pas être ouvert avant que la pression n'ait diminué suffisamment.
-  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'ouvrir le couvercle de façon sûre, référez-vous à la section "Comment ouvrir le couvercle en toute sécurité".



## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Ne placez pas l'appareil près du bord d'un plan de travail ou d'une table lorsqu'il est en fonctionnement.  
Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane, propre et sèche.
- Éteignez l'autocuiseur et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler, pendre d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas la cuve interne directement au-dessus d'une autre source de chaleur pour la cuisson.
- Avant l'utilisation, vérifiez que la plaque chauffante et les surfaces extérieures de la cuve sont propres et sèches.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne faites pas fonctionner l'autocuiseur sans eau. Ne remplissez pas trop la cuve interne.
- Cuisez les aliments uniquement dans la cuve interne.
- N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Restez éloigné(e) de la décharge de la vapeur pendant la cuisson.
- Ne vous approchez pas de l'émission de vapeur pendant la cuisson, cela pourrait causer un risque de brûlures.
- L'autocuiseur ne doit en aucun cas entrer en contact avec des rideaux, des vêtements, des torchons à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous déplacez l'appareil contenant des aliments ou des liquides chauds. Ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, utilisez la poignée.
- Laissez toujours refroidir l'autocuiseur avant de le ranger ou de l'utiliser à nouveau.
- N'immergez pas l'autocuiseur, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Utilisez toujours des gants isolants (non fournis) pour retirer le couvercle et la cuve interne.
- Assurez-vous que la spatule ou le gobelet doseur fournis ne sont pas dans la cuve interne lorsque l'appareil est utilisé.

## DESCRIPTION



1. Poignée du couvercle

2. Bouchon de vapeur

3. Couvercle

4. Mécanisme antiblocage

5. Valve à flotteur

6. Collecteur de condensation

7. Poignée

8. Base

9. Panneau de contrôle

10. Bouton d'ouverture du couvercle

11. Cuve interne

12. Couvercle amovible

13. Joint d'étanchéité

14. Spatule

15. Louche

16. Gobelet doseur

17. Support de cuisson

## Panneau de Contrôle



### Boutons avec indicateur lumineux :



Annulation / Maintien  
au chaud



Ajout d'ingrédients



Démarrage

### Boutons seuls :



Mode manuel, pour régler manuellement la température et la durée de cuisson



Réglage température



Réglage durée de cuisson



Réglage température / Durée de cuisson / Menu



Programmation



Sélection du menu

### Indicateurs lumineux seuls :



Couvercle verrouillé



Couvercle déverrouillé



Relâchement de la pression


### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


- Enlevez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les complètement sécher. N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.
- Essayez l'appareil avec un chiffon humide. N'immergez pas l'autocuiseur, le câble ou la prise d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

## UTILISATION

### Comment ouvrir le couvercle en toute sécurité

Comment utiliser la poignée du couvercle

- La poignée du couvercle doit être en position de verrouillage pendant la cuisson. L'indicateur lumineux de verrouillage  s'allumera, indiquant que le couvercle est fermé et que vous pouvez cuisiner.
- Après la cuisson, tournez la poignée du couvercle de la position de verrouillage à la position de déverrouillage, puis appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle pour ouvrir le couvercle. La poignée du couvercle doit être en position de déverrouillage lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle.

L'indicateur lumineux de déverrouillage  s'allumera, indiquant que le couvercle peut être ouvert.



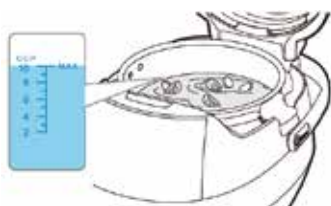
### Comment utiliser le bouton du menu

1. Préparez les aliments et versez-les dans la cuve interne.





- Si vous faites une soupe par exemple, préparez les ingrédients et mettez-les dans la cuve interne.



2. Ajoutez la quantité d'eau appropriée jusqu'à la ligne de remplissage en fonction des ingrédients ou des préférences personnelles. Ne dépassez pas la ligne MAX.





- Sécurisez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.
- Insérez le câble d'alimentation dans la prise de l'autocuiseur et branchez le câble d'alimentation dans la prise secteur.




- Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que "Soupe" clignote sur l'écran d'affichage.
- Si nécessaire, vous pouvez appuyer sur  pour ajuster la durée de cuisson.

Pour ajuster la durée de cuisson, appuyez plusieurs fois sur  /  jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.

Frيره	Mijoter	Viande	Poisson	Riz	
Pain	Pâtes	Légumes	Cuisson douce	Yaourt	
Desserts	Cuire	Gâteau	Vapeur	Soupe	














- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
  - Le texte "Soupe" s'arrêtera de clignoter et l'indicateur lumineux sur le bouton de démarrage s'allumera.
- Lorsque la cuisson sera terminée, pour certains menus, l'autocuiseur se mettra automatiquement en mode de MAINTIEN AU CHAUD.
  - Un bip sonore retentit.
  - Le témoin lumineux du bouton de maintien au chaud s'allume.
- L'autocuiseur commencera à relâcher la pression.
 

**Conseil :** Une soupape naturelle de pression permet à la pression de s'évacuer à la fin de la cuisson sans action de votre part.

Pendant ce temps, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le temps mis pour évacuer la pression dépend du type d'aliment et de la quantité de liquide dans le cuiseur.
- Assurez-vous toujours que la pression est complètement libérée avant de débloquer le couvercle et de l'ouvrir.
- Appuyez sur  pour terminer l'opération pour certains menus et retirez les aliments cuits pour les servir immédiatement ou laissez l'autocuiseur en mode de MAINTIEN AU CHAUD.





## Comment utiliser le bouton manuel

Vous pouvez régler manuellement la durée et la température de cuisson selon vos préférences. Dans le mode manuel, le niveau de pression peut être réglé manuellement mais la machine génère de la pression automatiquement en fonction de la température et du temps de cuisson choisis. La pression est générée lorsque la température dépasse 100°C ET lorsque le temps de cuisson excède 10 minutes.

1. Appuyez sur . Les chiffres des minutes clignoteront sur l'affichage.
2. Appuyez de manière répétée sur  /  pour régler les temps de 1 minute (0:01) à 24 heures (24:00).
  - Pour régler rapidement la durée de cuisson, appuyez et maintenez enfoncé  /  jusqu'à ce que la durée de cuisson nécessaire s'affiche.
3. Appuyez sur  et la durée de cuisson clignotera sur l'affichage.
4. Appuyez plusieurs fois sur  ou  /  pour régler la température de cuisson requise entre 30°C et 160°C.
  - Pour régler rapidement la température de cuisson, appuyez et maintenez enfoncé  ou  /  jusqu'à ce que la température de cuisson s'affiche.
5. Une fois que les réglages sont terminés, appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
  - Selon le type d'aliment et la température de cuisson réglés, le cuiseur met plus ou moins de temps à préchauffer. Le temps de cuisson réglé défile à rebours quand la température réglée est atteinte. Ex : si vous réglez manuellement le cuiseur à une température de 60°C pendant 30 minutes, le cuiseur met environ 2 minutes à arriver à 60°C. Le compte à rebours de 30 minutes ne commence qu'une fois la température de 60°C atteinte.

## Ajouter des ingrédients durant la cuisson

Vous pouvez ajouter des ingrédients dans l'autocuiseur durant la cuisson. Cette fonction n'est disponible que pour les menus Mijoter, Viande et Soupe.









- Appuyez sur  pendant la cuisson.
  - Le témoin de ce bouton s'allume et le voyant  se met à clignoter, indiquant que la marmite commence à relâcher la pression.
- Attendez que le voyant du bouton Ajouter un ingrédient clignote et que le voyant  s'éteigne, puis ouvrez le couvercle.
- Tournez la poignée du couvercle en position de déverrouillage, puis appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Ajoutez vos ingrédients supplémentaires, puis replacez le couvercle en tournant la poignée du couvercle en position de verrouillage.
- Appuyez sur  pour continuer la cuisson.



## Programmation

Vous pouvez utiliser cette fonction pour différer l'heure de démarrage d'un menu. Cette fonction est applicable uniquement pour certains menus. Cette fonction n'est pas disponible pour les menus Frire, Yaourt, Desserts et Gâteau

Par exemple, si vous voulez que la cuisson commence dans 2,5 heures.

- Appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner un menu.
- Appuyez sur  et les chiffres des minutes clignoteront sur l'affichage.
- Appuyez de manière répétée sur  /  jusqu'à ce que 0:30 s'affiche puis appuyez sur  .
  - Les chiffres des heures clignoteront.
- Appuyez de manière répétée sur  /  jusqu'à ce que 2:30 s'affiche.
- Appuyez sur  .
- Une fois le délai écoulé, le menu sélectionné démarrera.

## Guide de cuisson

Menu	Écran d'affichage	Durée par défaut	Echelle de durée de cuisson	Température par défaut	Contrôle de pression
Frire	00:30	30 min	1 ~ 99 min	170°C	Pas de pression
Mijoter	00:15	15 min	1 ~ 99 min	130°C	Réglage de pression intelligent jusqu'à 70 kPa
Viande	00:15	15 min	1 ~ 99 min	130°C	Réglage de pression intelligent jusqu'à 70 kPa
Poisson	00:10	10 min	1 ~ 99 min	130°C	Pression fixe à 30 kPa
Riz	00:12	12 min	1 ~ 99 min	120°C	Pression fixe à 30 kPa
Pain	01:45	105 min	1 ~ 180 min	130°C	Pas de pression
Pâtes	00:05	5 min	1 ~ 99 min	130°C	Pas de pression
Légumes	00:05	5 min	1 ~ 99 min	130°C	Pression fixe à 30 kPa
Cuisson douce	01:00	1 heure	1 min ~ 20 heures	90°C	Pas de pression
Yaourt	08:00	8 heures	6 ~ 10 heures	40°C	Pas de pression
Desserts	00:15	15 min	1 ~ 99 min	130°C	Pression fixe à 30 kPa
Cuire	00:15	15 min	1 ~ 99 min	150°C	Pas de pression
Gâteau	00:45	45 min	1 ~ 99 min	140°C	Pas de pression
Vapeur	00:10	10 min	1 ~ 99 min	130°C	Pression fixe à 70 kPa
Soupe	00:15	15 min	1 ~ 99 min	130°C	Réglage de pression intelligent jusqu'à 70 kPa

### REMARQUES :

- Tous les modes de cuisson, sauf les modes Pain, Desserts et Gâteau, nécessitent l'ajout de liquide sous une forme quelconque (eau, bouillon, etc.). A moins que vous connaissiez le processus de cuisson, suivez les recettes comme référence.
- Lors de la cuisson du riz, mesurez la quantité souhaitée de riz sec avec le gobelet doseur fourni.  
Généralement, un verre de riz sec sera cuit avec un verre d'eau.  
Par exemple, si vous voulez cuire 4 verres de riz sec, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque "4" indiquée sur la paroi intérieure de la cuve interne.
- Lors de la cuisson des pâtes, versez la quantité requise d'eau dans la cuve interne. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur la paroi de la cuve interne.
- Avant de cuire du pain, un gâteau ou un dessert, préparez les ingrédients dans un bol séparé et graissez l'intérieur de la cuve interne. Versez ensuite les ingrédients dans la cuve interne.

Verres d'eau



Les durées de cuisson mentionnées ci-dessous sont indicatives et sont valables pour environ 400 g de nourriture.

Avant la cuisson, versez au moins un verre d'eau (160ml) dans la cuve.

LÉGUMES	DURÉE APPROXIMATIVE EN MINUTES	LÉGUMES	DURÉE APPROXIMATIVE EN MINUTES
Artichauts	9-11	Champignons	1-2
Asperges	2-3	Oignons	2-3
Brocolis	2-3	Pois	1
Choux de Bruxelles	3-4	Haricots écosés	2-3
Carottes en bâtons	3-4	Poivrons	1-3
Courgettes en bâtons	3-4	Pommes de terre	10-12
Concombres en bâtons	2-3	Citrouille en quartiers	6-8
Céleri en bâtons	2-3	Chou rouge, émincé	2-3
Aubergines	3-4	Pousses de soja	1-2
Fenouil	9-11	Épinards	1
Ail	1-2	Tomates	2-3
Choux en bâtons	2-3	Navet en bâtons	3-4
Haricots verts	2-3	Carottes entières	6-8
Poireaux	2-3	Navets entiers	6-10
Laitues (feuilles centrales)	1-2		
FRUITS DE MER ET POISSON	DURÉE APPROXIMATIVE EN MINUTES	OEUFs	DURÉE APPROXIMATIVE EN MINUTES
Filets de poisson frais	2-3	Œufs dur (x6)	2-3
Filets de poisson, fins et surgelés	3-4	Œufs à la coque (x6)	1-2
Coquilles St Jacques fraîches	1		
Crevettes fraîches	1-3		
Filets de poisson, épais et surgelés	4-5		
Filets de poisson frais	2-3		

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Eteignez et débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il ait refroidi jusqu'à la température ambiante avant de le nettoyer.
- Essuyez les surfaces externes avec un chiffon humide.
- N'immergez pas le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

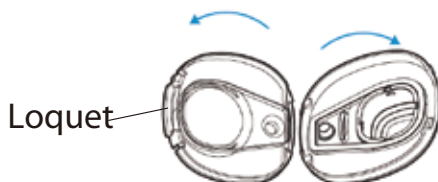
### Nettoyage de la partie amovible du couvercle



1. Retirez la partie amovible du couvercle et lavez-la avec la bague d'étanchéité sous l'eau courante. Faites complètement sécher.
2. Nettoyez le mécanisme antiblocage et la valve à flotteur du couvercle.
3. Replacez la partie amovible sur le couvercle après le nettoyage.

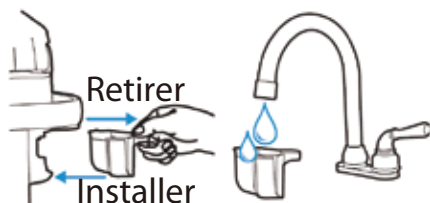
### Nettoyage du bouchon de vapeur

1. Détachez le bouchon de vapeur de la rainure du couvercle.
2. Appuyez sur le loquet du bouchon et séparez ce bouchon en deux parties.



3. Lavez-les puis faites-les sécher. Assemblez-les de nouveau pour former le bouchon et insérez le bouchon dans la rainure du couvercle.

### Nettoyage du collecteur de condensation



- Retirez le collecteur de condensation et nettoyez-le sous l'eau courante.
- Remplacez-le dans l'autocuiseur après le nettoyage.

### Nettoyage de la cuve interne

Essuyez et faites sécher la cuve interne.

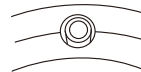
N'utilisez pas de tampons à récurer; de brosses dures, de nettoyeurs abrasifs etc.




### GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre autocuiseur, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.






Problème	Cause possible	Solution possible
Le couvercle ne peut pas être facilement fermé.	La poignée du couvercle n'est pas en position d'ouverture.	Tournez la poignée en position d'ouverture.
Le couvercle ne peut pas être facilement ouvert.	Il y a encore de la pression dans l'autocuiseur.	Attendez que la valve de sécurité s'abaisse.



	La sortie d'échappement de la vapeur est obstruée.	Retirez le bouchon de vapeur et appuyez légèrement sur la sortie d'échappement de vapeur. Si le problème persiste, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle. 
L'autocuiseur ne fonctionne pas.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez correctement le couvercle.
	La base chauffante ne fonctionne pas.	Contactez votre service d'assistance à la clientèle pour faire réparer l'appareil.
	Problème sur le circuit.	
Le couvercle fuit.	Des débris d'aliments sont déposés sur le joint d'étanchéité.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
	Des débris d'aliments sont déposés sur le joint de la valve à flotteur.	Nettoyez le joint de la valve à flotteur.

### Codes d'erreur et causes possibles

Si l'appareil rencontre un problème ou est utilisé de manière incorrecte, vous entendrez trois bips sonores : consultez les informations ci-après pour connaître la signification des codes d'erreur. Veuillez prendre contact avec le service client pour une réparation.

	Circuit ouvert sur le capteur inférieur.
	Court-circuit sur le capteur inférieur.
	Court-circuit sur le capteur du boîtier supérieur.
	Protection contre la surchauffe
	Circuit ouvert sur les boutons

### SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50/60Hz  
900W

### MISE AU REBUT



En tant que société responsable, nous nous préoccupons de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

#### **Hotline Darty France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

#### **Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

ELECTROLUX 27 / 12 / 2017



3484 E EPR966 02 01 1017

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



Electrolux Appliances AB  
S:t Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden