

cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider
kook snel en goed met de gegeven instructies
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe

multiciseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher



Moulinex®



FR

- P. 004-005 - AVANT UTILISATION
- P. 007-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010-011 - MENU RÉGLAGES
- P. 012 - MENU ON/OFF
- P. 014-019 - MENU MANUEL
- P. 020-021 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 022-025 - MENU RECETTES
- P. 028-029 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 030-033 - MENU FAVORIS
- P. 034-039 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 040-041 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 080-081 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 083-085 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 086-087 - INSTELMENU'S
- P. 088 - AAN/UIT-MENU
- P. 090-095 - HANDMATIG MENU
- P. 096-097 - INGREDIËNTENMENU
- P. 098-101 - RECEPTENMENU
- P. 104-105 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 106-109 - FAVORIETENMENU
- P. 110-115 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 116-117 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 042-043 - VORBEREITUNG
- S. 045-047 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 048-049 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 050 - MENÜ AN/AUS
- S. 052-057 - MENÜ MANUELL
- S. 058-059 - MENÜ ZUTATEN
- S. 060-063 - MENÜ REZEPTE
- S. 066-067 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 068-071 - MENÜ FAVORITEN
- S. 072-077 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 078-079 - PROBLEMBEHANDLUNG



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
 Deckelgriff zum Öffnen/Schließen
 Handgreep deksel openen/sluiten



Valve silencieuse
 Regelventil
 Demplep



Repère visuel d'indication
 d'ouverture / fermeture
 geöffnet/geschlossen Markierung
 markering open/gesloten



Bouton annuler
 »Abbrechen«-Taste
 Knop Annuleren



Voyant lumineux d'indication
 de pression et de verrouillage
 Druck- und Verschluss-Warnanzeige
 Controlelampje voor druk
 en blokkering



Bouton d'utilisation principal
 Hauptbedienungs-Taste
 Hoofdknop bediening

Port USB
 USB-Anschluss
 USB-poort



Panneau de commande
 Bedienungs-Anzeige
 Bedieningspaneel



Cuve de cuisson
 Kochtopf
 Kookpot

* selon modèle - Je nach Modell - Afhankelijk van het model

FR

Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)

CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

DE

Serie EPC03

Niedriger Druck: 40 kPa (109°C) / Hoher Druck: 70kPa (115°C)

GESAMTVOLUMEN: 6L / NUTZVOLUMEN: 4L

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck ist 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

NL

Série EPC03

Lage druk 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)

PRODUCTCAPACITEIT: 6L / BRUIKBARE CAPACITEIT: 4L

Geïntegreerde verwarming

De regeldruk wordt 10 minuten na het horen van het geluidssignaal bereikt.

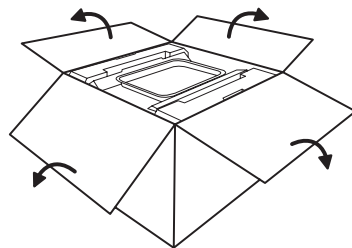


* selon modèle

Je nach Modell - Afhankelijk van het model

Moulinex®

avant
utilisation



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle jusqu'à ce que le repère soit bien en face du cadenas ouvert.



Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.



NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- 1 La cuve de cuisson
- 2 Le couvercle métallique
- 3 Le cache valves
- 4 Le récupérateur de condensation
- 5 Le panier vapeur
- 6 La bille de décompression

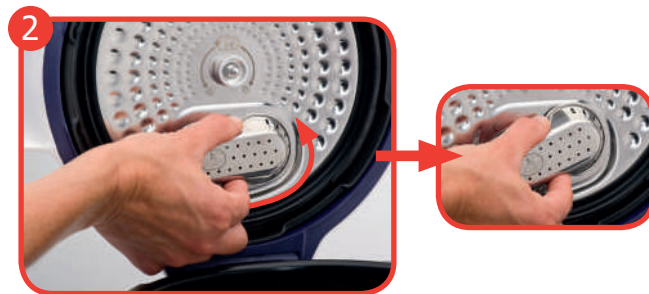
avant utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



1 DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'écrou puis le couvercle.






2 DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser. Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).



3 ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère **I** sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère **I** en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



4 REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo. Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat. Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.



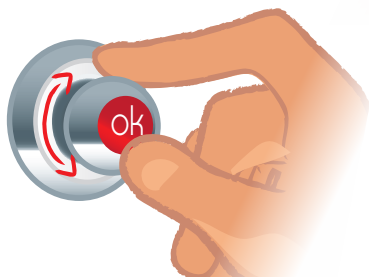
5 REMONTAGE DU CACHE VALVE :

Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale). Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

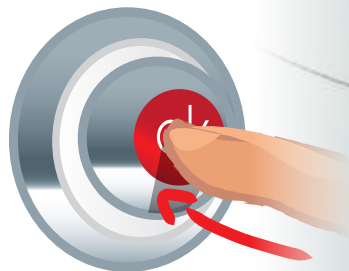


utilisation

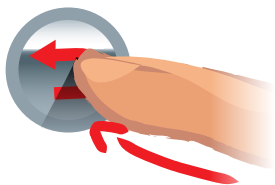
COMMANDES DE L'INTERFACE



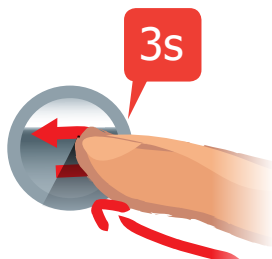
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



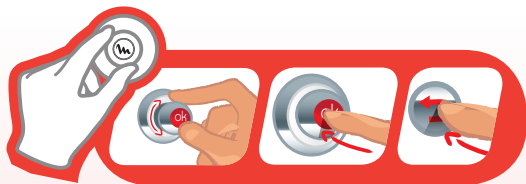
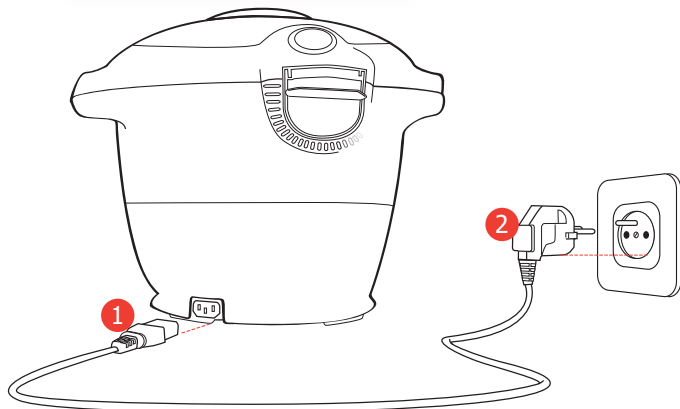
RETOUR



RÉINITIALISEZ



**mise en
fonctionnement**



Pour la première mise sous tension,
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



Le troisième écran ne s'affiche que si pour votre pays choisi vous avez la possibilité de choisir entre différentes mesures (selon la version du produit)



utilisation

⚠ N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.



OUVERTURE DU COUVERCLE :
Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture afin que le repère soit bien en face du cadenas ouvert. Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.



VOYANT OUVERTURE/FERMETURE :
Lorsque le voyant clignote, le couvercle est verrouillé. Lorsque le voyant est fixe, l'appareil est en pression ; vous ne pourrez alors plus l'ouvrir.



INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION : vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



utilisation

Lors de la première utilisation de votre appareil, la cuve peut dégager une légère odeur. Ceci est normal.



MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR : Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.

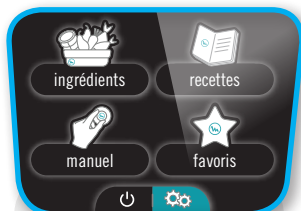


POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL : essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

menu réglages



N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.

N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.



Choisissez
« langues/pays »



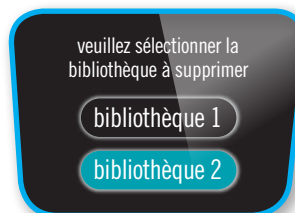
Choisissez
votre langue



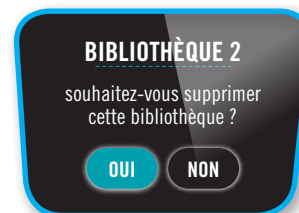
Choisissez
votre pays



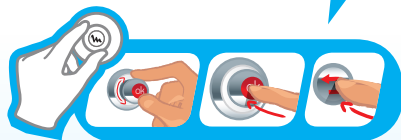
Choisissez
« suppression bibliothèques »

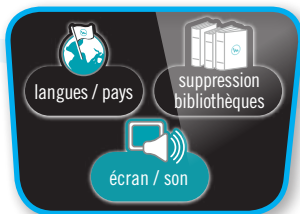


Sélectionnez
« bibliothèque 2 »

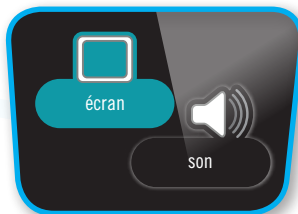


Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?

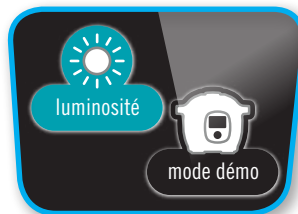




Choisissez
« écran / son »



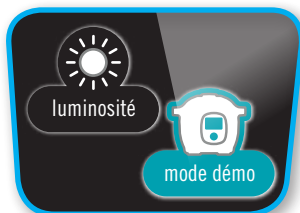
Choisissez « écran »



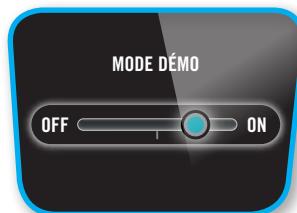
Choisissez « luminosité »



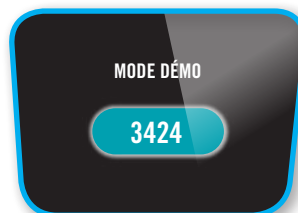
Réglez la luminosité



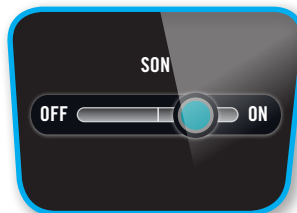
Choisissez « mode démo »



Pour activer ou désactiver le mode démo,
vous devrez entrer un code : 3424



Choisissez « son »



Réglez le son

N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.



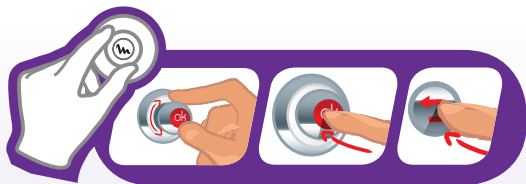
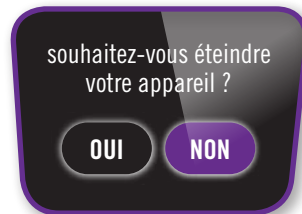
menu
on /off



Sélectionnez et validez



Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.





SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

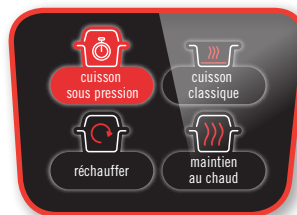
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression, cuisson classique (cuisson douce, mijoter, dorer), réchauffage ou maintien au chaud.**



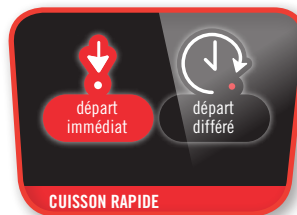
Sélectionnez le menu « manuel »



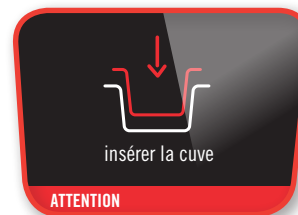
Réglez le temps de cuisson



Choisissez le mode « sous pression »



Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)



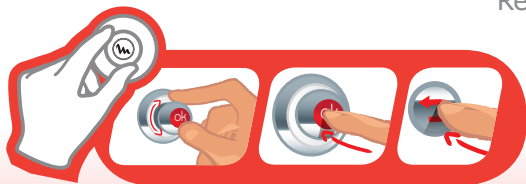
ATTENTION

Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



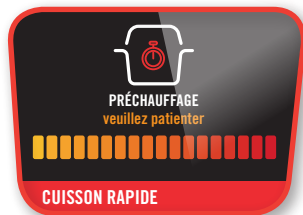
ATTENTION

Fermez et verrouillez





SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



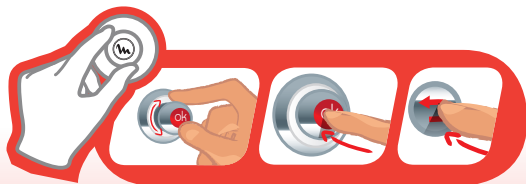
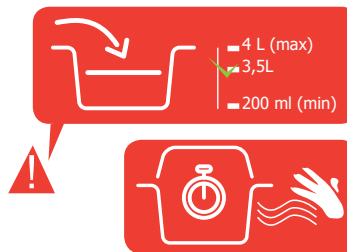
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel

mode de cuisson

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

 cuire doucement

 mijoter

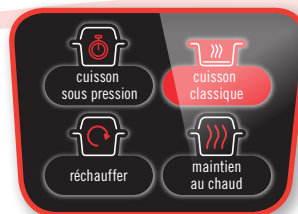
 dorer

selon le résultat souhaité. Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

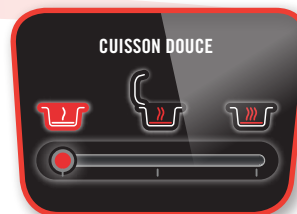
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



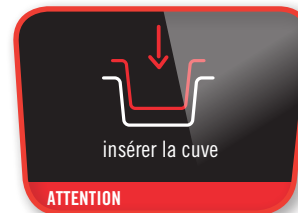
Choisissez la fonction « classique »



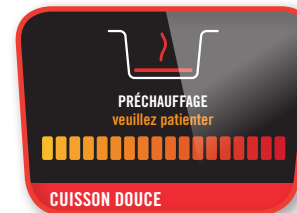
Choisissez la fonction désirée



Ouvrez le couvercle



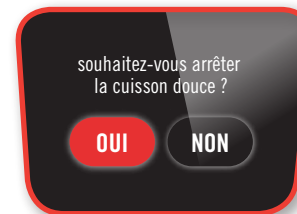
Insérez la cuve



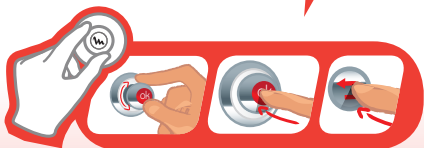
L'appareil préchauffe



CUISSON DOUCE



Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuisson sous pression ».



menu manuel mode de cuisson

ingrédients recettes
manuel favoris



Sélectionnez le menu « manuel »

cuisson sous pression cuisson classique
réchauffer maintien au chaud



Choisissez le mode « réchauffer »

insérer la cuve

ATTENTION

Insérez la cuve

RÉCHAUFFAGE

fermer et verrouiller le couvercle

ATTENTION

Fermez et verrouillez le couvercle

RECHAUFFAGE
00:02

Le réchauffage commence.



pour l'interrompre

souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

OUI NON

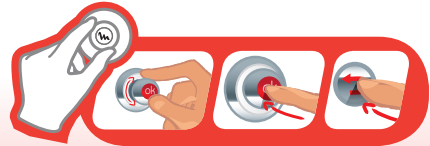


Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD
00:02

Vous pouvez déguster



N.B. : Le réchauffage commence et le temps augmente.

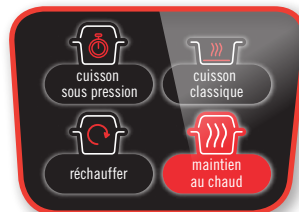


menu
manuel
mode de cuisson

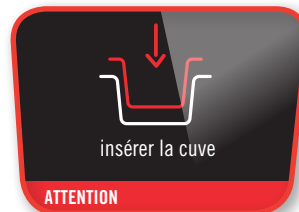
MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »

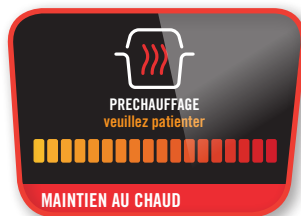


Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



ATTENTION

Insérez la cuve



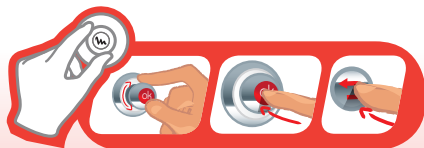
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



Pour arrêter le maintien
au chaud, appuyez sur
la flèche « retour » et
sélectionnez « oui »



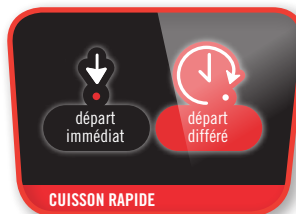
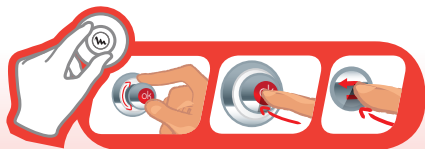


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



Certains aliments ne permettent pas d'utiliser la fonction départ différé (ex : viande, poisson, lait ...).

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.



Sélectionnez
« départ différé »



Sélectionnez
la fin de cuisson



Sélectionnez
l'heure actuelle



Le départ différé
est programmé



menu ingrédients



MENU INGRÉDIENTS :

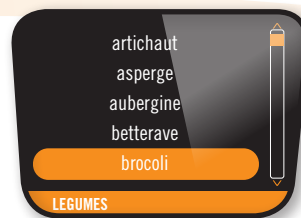
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Choisissez la quantité voulue de brocolis (min. 300 g)



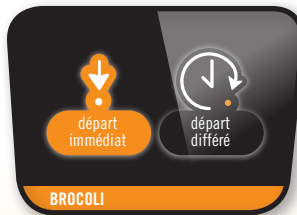
Démarrez la recette



Suivez les indications



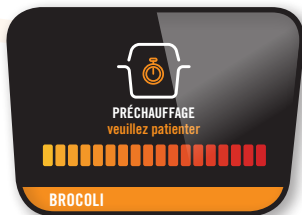
Le temps de cuisson conseillé s'affiche



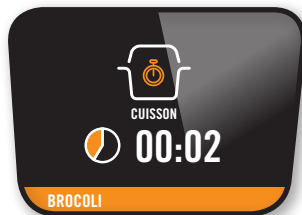
Choisissez « départ immédiat »



Suivez les indications



Préchauffage



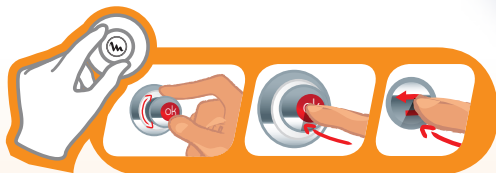
Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster





recette boeuf bourguignon



MENU RECETTES :

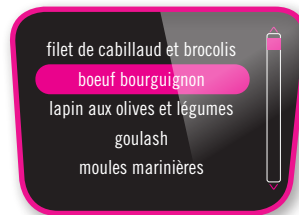
Avec le menu recettes, choisissez parmi 100 recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque** (dont les recettes express).



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



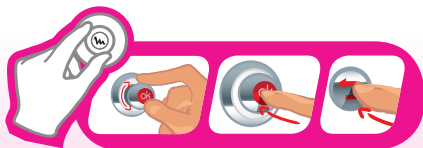
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients



menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)



Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 30 secondes sur la touche retour





souhaitez-vous démarrer la recette ?
OUI **NON**
BOEUF BOURGUIGNON



Démarrez la recette


PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter

BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage



Faire revenir tous les ingrédients sauf le liquide pendant 10 min
OK
BOEUF BOURGUIGNON

Suivez les instructions

souhaitez-vous arrêter de doré ?
OUI **NON**
BOEUF BOURGUIGNON



Arrêtez le dorage


ajouter le reste des ingrédients
OK
BOEUF BOURGUIGNON

Suivez les instructions


souhaitez-vous démarrer la cuisson ?
OUI **NON**
BOEUF BOURGUIGNON



Démarrez la cuisson


CUISSON
 **00:35**
BOEUF BOURGUIGNON



Temps de cuisson

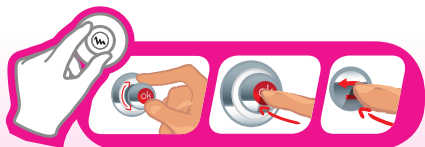

FIN DE CUISSON
veuillez patienter

BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage

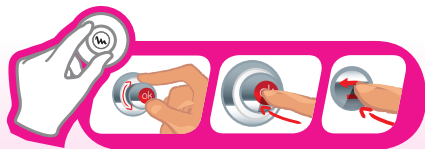
BON APPÉTIT !
MAINTIEN AU CHAUD
 **00:10**
BOEUF BOURGUIGNON

Vous pouvez déguster

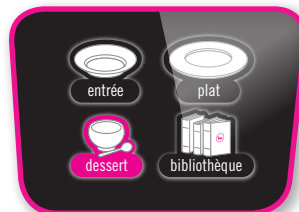




recette compote de fruits



Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « dessert »



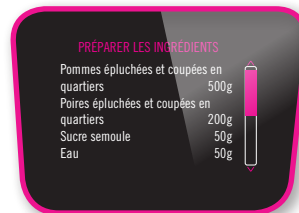
Sélectionnez une recette



Choisissez le nombre
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients



mettre tous les ingrédients
dans la cuve

OK

COMPOTE DE FRUITS



Suivez les instructions



souhaitez-vous démarrer
la cuisson ?

OUI

NON

COMPOTE DE FRUITS



Choisissez de démarrer
la recette



PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Préchauffage



CUISSON

00:06

COMPOTE DE FRUITS

Temps de cuisson



FIN DE CUISSON
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Fin de cuisson

MIXER et SERVIR !

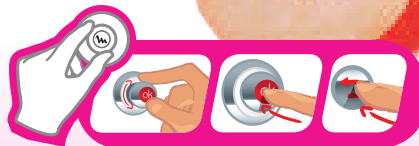
BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD

00:02

COMPOTE DE FRUITS

Vous pouvez déguster





bibliothèque

selon modèle

CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

Chargez dans le produit une bibliothèque de recettes issues d'une clé USB Moulinex.

ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

N.B. : Pour plus d'informations sur la réalisation des recettes, voir la partie Menu Recettes p. 23.



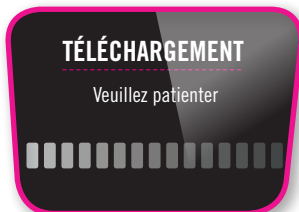
Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



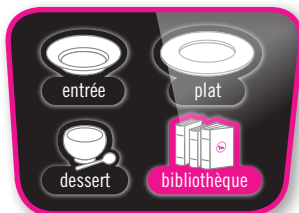
Patientez pendant le téléchargement des recettes



Retirez la clé



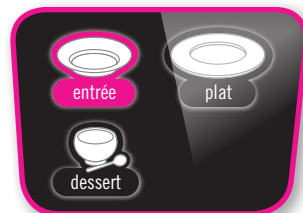
Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express



Sélectionnez « entrée », « plat » ou « dessert » et choisissez votre recette



bibliothèque

selon modèle



Sélectionnez
le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la
reconnaissance de la clé

EFFACEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

Il est possible de charger jusqu'à 10 clés. Au-delà, il vous sera demandé d'en supprimer une pour pouvoir en charger une nouvelle.



Sélectionnez la bibliothèque
à supprimer



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



Choisissez « oui » pour supprimer la bibliothèque
et « non » pour ne pas la supprimer



ingrédients



viandes



poissons, coquillages & crustacé



riz & céréales

volaille
agneau
bœuf
lapin
porc
veau

moules
saint-jacques
crevettes / gambas
poisson

blé
boulgour
quinoa
orge
riz complet / sauvage
riz blanc
sarrasin



légumes / fruits

artichauts
asperges
aubergines
betteraves
brocolis
carottes
céleris raves
choux
choux fleurs / choux romanesco
choux de Bruxelles
choux vert
côtes de blêtes
blêtes
courgettes
endives
épinards
fenouils
haricots verts
lentilles
navets
patates douces
petits pois / pois gourmands
poires
poireaux
pommes
pommes de terre
potirons

liste des recettes *

www.moulinex.com



entrée

Brocoli aux amandes
Carottes carbonara
Carottes glacées
Caviar d'aubergine
Champignons à la grecque
Champignons au fromage
Chaudrée de légumes
Citrouille végétarienne
Flan de courgettes au parmesan
Foie gras au confit de figes
Gnocchi tomate et safran
Hummus
Minestrone
Œufs cocotte aux artichauts
Pain de saumon et litchis
Pommes de terre écrasées
Purée aux herbes et citron
Rillettes saumon et wasabi
Risotto petits pois menthe
Salade aux 3 haricots
Salade saumon et haricots
Soupe à la mode chinoise
Soupe de lentilles et lardons
Soupe de pois cassés
Soupe maïs et crabe
Soupe miso
Velouté de potimarron



plat

Andouillettes au vin blanc
Blanquette de veau
Bœuf à la catalane
Bœuf bourguignon
Brandade de morue
Cabillaud en dal de lentilles
Calamars à la tomate
Canard aux agrumes
Chili con carne
Colin aux petites crevettes
Coquelet en pot au feu anisé
Coquillettes aux légumes
Crevettes à la coriandre
Crevettes au court bouillon
Curry de volaille
Dinde à la moutarde
Echine de porc au Xéres
Emincé de porc aux poivrons
Espadon et Saint-Jacques
Goulash à la hongroise
Lapin à la bière
Lapin aux olives
Lapin aux pruneaux
Lotte à l'américaine
Lotte chermoula
Mafé de volaille
Maquereau Miso
Merlu au court bouillon
Mignon de porc à la papaye
Moules marinières
Navarin d'agneau printanier
Œufs brouillés
Osso-bucco aux raisins
Paleron de bœuf à la bière
Pilons de poulet tomates
Pois chiche vegetarian style
Poitrine de porc à la chinoise
Porc aux crevettes
Poulet au curry vert
Poulet au riz
Poulet balsamique
Quenelles sauce roquerfort
Risotto au potiron
Riz à la japonaise
Riz indien au poulet
Rôti de bœuf à la moutarde
Rôti de veau aux légumes
Saumon au safran
Saumon maïs et petits pois
Saumon sauce au poivron
Soupe de gambas
Tacos au bœuf
Tajine d'agneau aux dattes
Tortellini jambon et parmesan
Vol au vent
Volaille, semoule & courgettes



dessert

Ananas au sirop
Brioche perdue en pudding
Cheesecake traditionnel
Compote de fruits
Compote poire banane
Crème à la confiture de lait
Crème dessert à la vanille
Crème légère au chocolat
Douceur de polenta
Flan au lait de coco
Moelleux au chocolat
Oreillons d'abricots vapeur
Poires aux épices
Pots de crème au chocolat
Pudding aux marrons
Soupe de lait coco aux fruits
Terrine de poires et épices

* Selon spécificités pays
Selon modèle



menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :

Avec le menu favori, créez un raccourci vers vos recettes préférées du menu recettes ou de la bibliothèque.



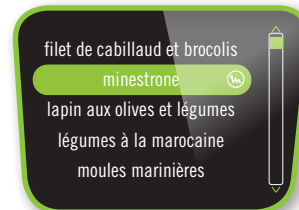
Sélectionnez le menu « favoris »



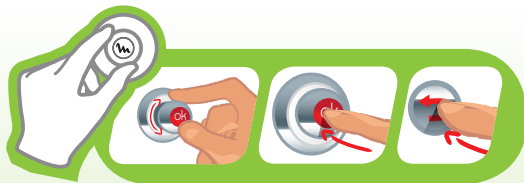
Sélectionnez « ajouter »



Sélectionnez le type de recette



Sélectionnez la recette que vous voulez voir apparaître comme favori





menu favoris

N.B. : La fonction «modifier» vous permet d'ajuster le temps de cuisson et le nombre de personnes d'une recette déjà sauvegardée dans les favoris



Sélectionnez le nombre de personnes



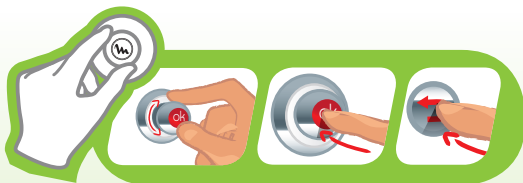
Sélectionnez le temps de cuisson désiré



Sélectionnez « modifier »



Modifiez le nombre de personnes





menu favoris

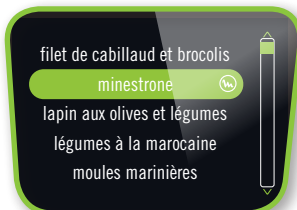
PRÉPARER UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI



Sélectionnez
le menu « favoris »



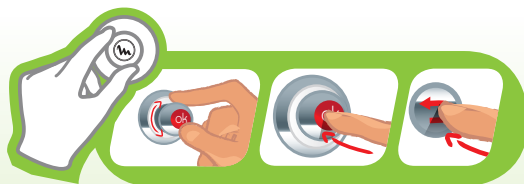
Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





menu favoris

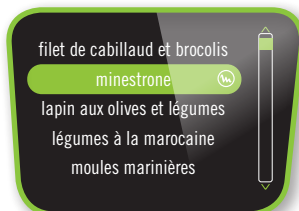
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



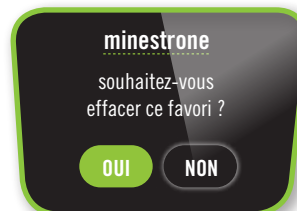
Sélectionnez le menu « favoris »



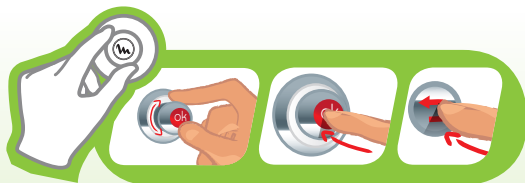
Sélectionnez effacer



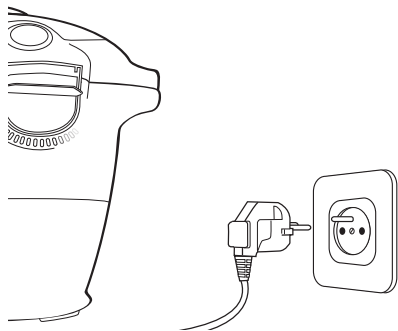
Sélectionnez la recette que
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



nettoyage entretien



Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.

nettoyage entretien

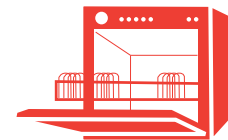


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



Pour nettoyer le couvercle métallique, à la main ou au lave-vaisselle, vous devez le démonter ainsi que le cache-valves.

- 1 Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique
- 2 Ôtez le couvercle métallique
- 3 Démontez le cache valves



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE : vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il n'est pas obstrué. Essayez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.



NETTOYAGE À LA MAIN : vous pouvez nettoyer le couvercle métallique à l'eau chaude savonneuse. Tout d'abord, démontez la bille puis nettoyez le tout. Essayez la bille et son siège avec un chiffon doux.

nettoyage entretien



Avant de remonter la bille, vérifiez que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.



Appuyez sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.



Avant de remonter le couvercle intérieur. Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyez l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifiez le logement du doigt d'aroma afin d'être sûr qu'il n'est pas obstrué. Rincez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.

nettoyage entretien

Attention USB :
Pas d'eau dans le port USB

* Selon modèle



Nettoyez l'extérieur du couvercle de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Nettoyez également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle



Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.



Nettoyez le joint du couvercle métallique à l'aide d'une éponge humide, puis rincez abondamment. N'utilisez pas d'objets coupants.

nettoyage entretien



Remplacez le joint d'étanchéité au minimum tous les 3 ans. Cette opération se fera dans un Centre de Services Agréé.



- En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.

nettoyage
entretien



Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte ou entrouverte ; cela évitera l'apparition de mauvaises odeurs.



Transportez l'appareil en vous servant des deux poignées latérales. Pour plus de sécurité, veillez à ce que la poignée soit en position fermée. Pour plus de sécurité, veillez à ce que le couvercle soit verrouillé.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
Le produit ne décompresse pas	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)
L'appareil ne monte pas en pression	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
CODES ERREUR	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revisité	Revisser l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
Le voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé	Assurez-vous que le produit soit bien verrouillé. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé si le problème persiste
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
De la condensation apparaît dans le voyant	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

troubles et conseils
pour les modèles usb

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Clé non reconnue	Clé autre que Moulinex	Utilisez seulement les clés USB Moulinex
	Langue active différente de celle de la clé	Retournez au réglage de votre appareil : sélectionnez la langue de la clé
	Mémoire bibliothèque pleine	Supprimez une bibliothèque
Rien ne se passe	Vous n'êtes pas sur le bon menu	Retournez au menu principal
	Clé ou port endommagé	Contactez le service client

Vous ne pouvez utiliser que les clés compatibles. Vous ne pourrez pas lire le fichier recettes de la clé sur un PC. Attention si vous insérez la clé dans un PC, vous risquez de supprimer définitivement le fichier recettes.

Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur (ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).



cookeo

multicuseur intelligent
intelligenter Multikocher
intelligente multikoker