

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
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
seguì le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

multicuisineur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker



Moulinex®

FR

P. 005-006	- AVANT UTILISATION
P. 007-008	- UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 009-010	- MENU RÉGLAGES
P. 011	- MENU ON/OFF
P. 013-018	- MENU MANUEL
P. 019-020	- MENU INGRÉDIENTS
P. 021-022	- MENU RECETTES
P. 023	- BIBLIOTHÈQUE
P. 025-026	- INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
P. 027-030	- MENU FAVORIS
P. 031-034	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 035	- RÉOLUTION DES PROBLÈMES
P. 037 - 038	- SÉCURITÉS

NL

P. 039-040	- VOOR INGEBRUIKNAME
P. 041-042	- GEBRUIK EN WERKING
P. 043-044	- INSTELMENU'S
P. 045	- AAN/UIT-MENU
P. 047-052	- HANDMATIG MENU
P. 053-054	- INGREDIËNTENMENU
P. 055-056	- RECEPTENMENU
P. 057	- BIBLIOTHEEK
P. 059-060	- INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
P. 061-064	- FAVORIETENMENU
P. 065-068	- REINIGING ONDERHOUD
P. 069	- PROBLEEMOPLOSSING
P. 071-072	- BEVEILIGINGEN

DE

S. 073 – 074	- VORBEREITUNG
S. 075 – 076	- BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
S. 077 – 078	- MENÜ EINSTELLUNGEN
S. 079	- MENÜ AN/AUS
S. 081 – 086	- MENÜ MANUELL
S. 087 – 088	- MENÜ ZUTATEN
S. 089 – 090	- MENÜ REZEPTE
S. 091 – 092	- BIBLIOTHEK
S. 093 – 094	- ZUTATEN - ZUTATENLISTE
S. 095 – 098	- MENÜ FAVORITEN
S. 099 – 102	- REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
S. 103	- PROBLEMBEHANDLUNG
S. 105 – 106	- SICHERHEITSFUNKTIONEN

ES

P. 107-108	- ANTES DE USAR
P. 109-110	- MANEJO Y MODO DE EMPLEO
P. 111-112	- MENÚ DE AJUSTES
P. 113	- MENÚ ON/OFF
P. 115-120	- MENÚ MANUAL
P. 121-122	- MENÚ DE INGREDIENTES
P. 123-124	- MENÚ DE RECETAS
P. 125-126	- BIBLIOTECA
P. 127-128	- INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
P. 129-132	- MENÚ DE FAVORITAS
P. 133-136	- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 137	- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
P. 139-140	- ELEMENTOS DE SEGURIDAD

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145-146 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 147 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- PÁGS. 173-174 - SEGURANÇAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179-180 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 181 - MENU ON/OFF
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- P. 207-208 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213-214 - SETTINGS MENUS
- P. 215 - ON/OFF MENU
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVOURITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239 - TROUBLESHOOTING
- P. 241-242 - SAFETY FEATURES

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
 Deksel open / dicht-handvat
 Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
 Asa de abertura/cierre de la tapa
 Pega de abrir e fechar a tampa
 Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
 Lid open / close handle

Bouton annuler
 Annuleringknop
 Knopf Abbrechen
 Botón de cancelación
 Botão de cancelar
 Pulsante Annulla
 Return button

Bouton d'utilisation principal
 Hoofdwerking-knop
 Hauptnavigationsknopf
 Botón principal de operaciones
 Botão principal de funcionamento
 Pulsante di funzionamento principale
 Main operation button

Panneau de commande
 Bedieningspaneel
 Bedieneinheit
 Panel de control
 Painel de controlo
 Pannello di controllo
 Control panel

Valve silencieuse
 Dempingsklep
 Dampfventil
 Válvula silenciadora
 Válvula silenciadora
 Valvola silenziatrice
 Silencing valve

Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
 Open / dicht-controlelampje
 Kennzeichnung Offen/Geschlossen
 Marca de abertura/cierre
 Símbolos de Aberto / fechado
 Simbolo di apertura/chiusura
 Open / closed marking

Cuve de cuisson
 Kookpan
 Kochbehälter
 Olla
 Cuba de cozedura
 Pentola di cottura
 Cooking pot



FR

SERIE 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.

NL

SERIE EPC03

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

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

De stuurdruk wordt 10 minuten na het geluidssignaal bereikt.

DE

SERIE EPC03

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

ES

SERIE EPC03

Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Sistema de calentamiento integrado

La presión de regulación se alcanza 10 minutos después del pitido.

PT

SERIE EPC03

Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Aquecimento integrado

A pressão de regulação é atingida 10 minutos após o aviso sonoro.

IT

SERIE EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

EN

SERIE EPC03

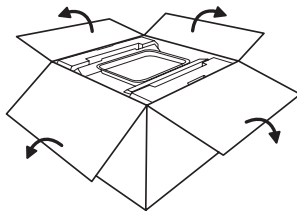
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

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

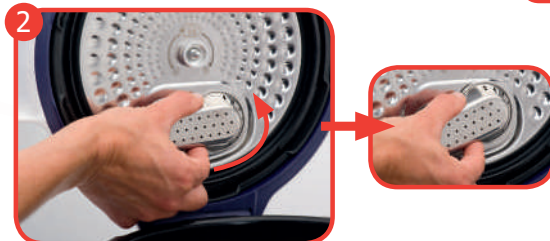
avant
utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



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.



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).



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" .



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.



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 "clap"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



mise en fonctionnement

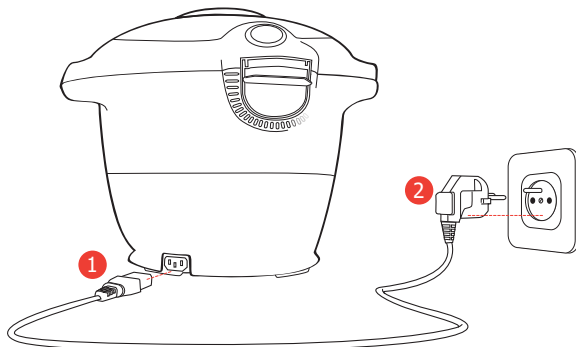
Pour la première mise sous tension,
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



COMMANDES DE L'INTERFACE

SÉLECTIONNEZ

VALIDEZ

RETOUR

RÉINITIALISEZ

avant
utilisation

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

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



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.



INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION :

vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



**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 :**

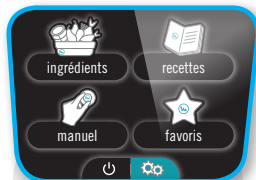
essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



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

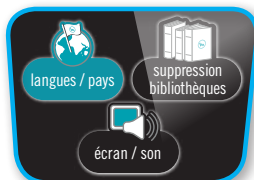


menu réglages



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

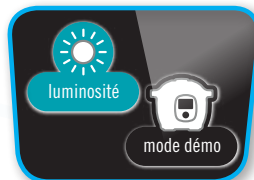




Choisissez
« écran / son »



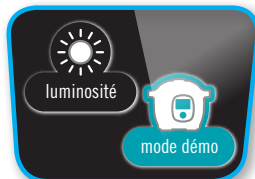
Choisissez « écran »



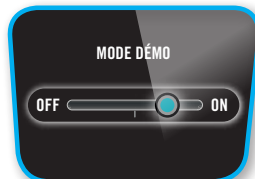
Choisissez « luminosité »



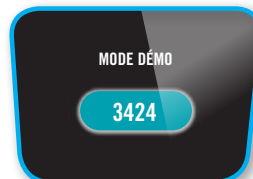
Réglez la luminosité



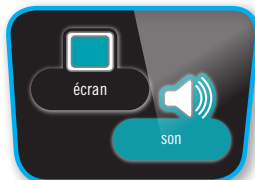
Choisissez « mode démo »



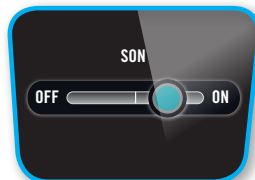
Pour activer ou désactiver le mode démo,
vous devrez entrer un code : 3424



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



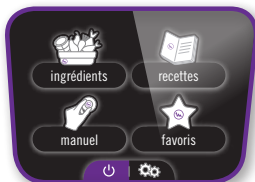
Choisissez « son »



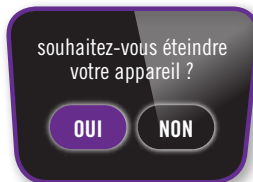
Réglez le son



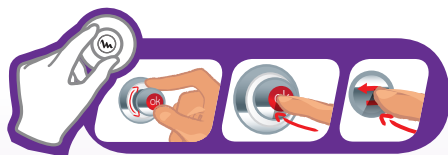
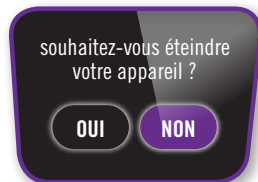
menu
on /off



Sélectionnez et validez



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





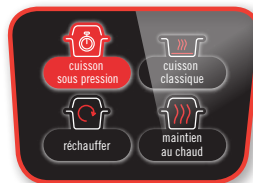
SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

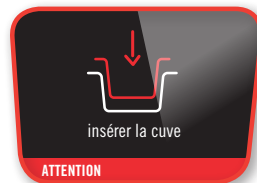
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer), **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« sous pression »

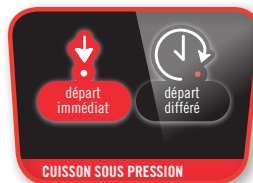


ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



Réglez le temps
de cuisson

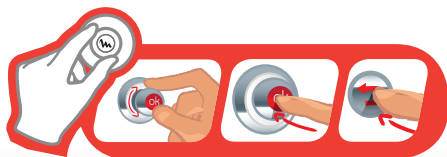


Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.18)



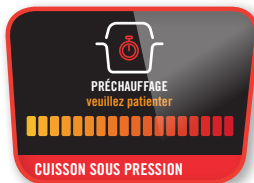
ATTENTION

Fermez et verrouillez





SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



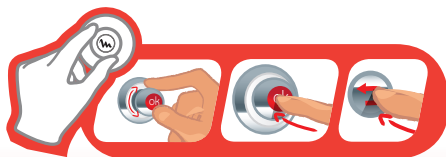
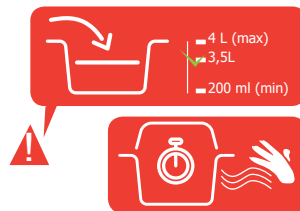
La cuisson démarre



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.

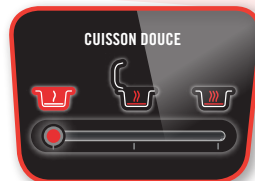
**N.B. : Le fonctionnement
est identique, seule la
température diffère.**



Sélectionnez le menu
« manuel »



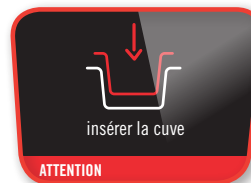
Choisissez la fonction
« classique »



Choisissez la fonction
désirée



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



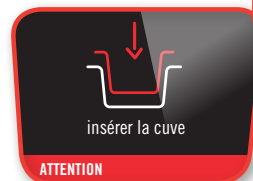
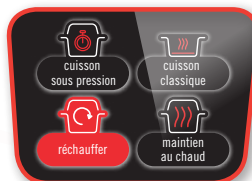
L'appareil préchauffe



Vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.



RÉCHAUFFAGE



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster

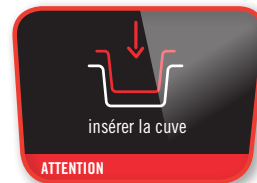
**N.B. : Le réchauffage
commence et le temps
augmente.**





MAINTIEN AU CHAUD

N.B. : Le maintien au chaud commence et le temps augmente.



Insérez la cuve



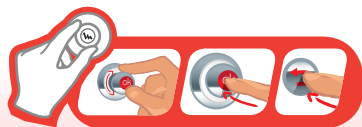
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



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





menu manuel mode de cuisson

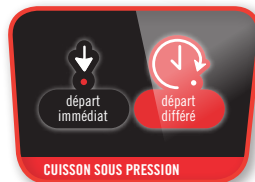
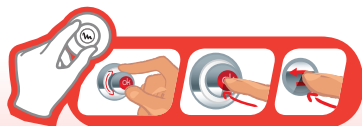
DÉPART DIFFÉRÉ

(MODE CUISSON SOUS PRESSION)



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

NB : Le départ différé est également possible dans le menu Ingrédients (selon le type d'ingrédients).



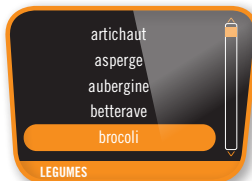
menu ingrédients

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
« brocoli »



Démarrez la recette



Sélectionnez
les légumes



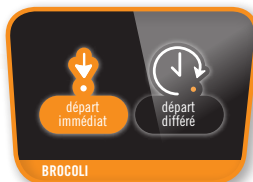
Choisissez la quantité
voulue de brocolis



Suivez les indications



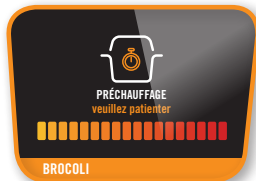
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



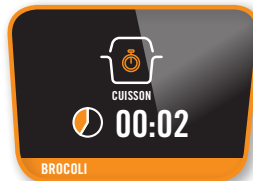
Choisissez
« départ immédiat »



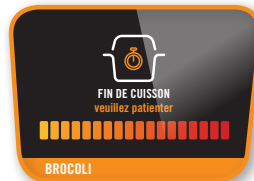
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :

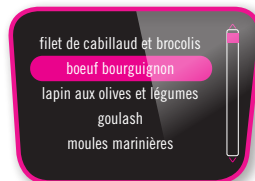
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque (recettes express)**.



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



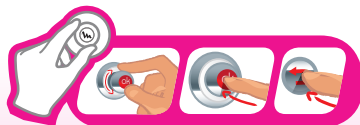
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

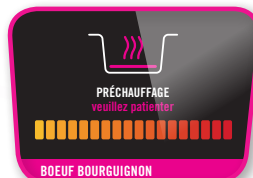




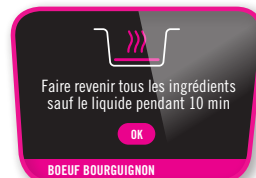
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

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



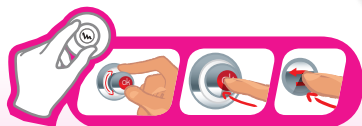
Préchauffage



Préchauffage



Vous pouvez déguster





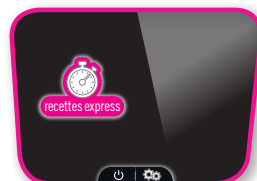
bibliothèque



Sélectionnez
le menu principal



Sélectionnez le sous-
menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré
ou les recettes express

**ACCEDER A VOS RECETTES
EXPRESS : accéder à vos
recettes express dans le
menu bibliothèque**

**N.B. : Pour plus d'informations
sur la réalisation des recettes,
voir la partie Menu Recettes
p. 22.**



ingrédients*



viandes

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille



poissons, coquillages & crustacé

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques



riz & céréales

blé
boulgour
quinoa
orge
riz complet / sauvage
riz blanc
sarrasin



légumes / fruits

artichauts
asperges
aubergines
betteraves
brocolis
carottes
céleris raves
choux
choux de Bruxelles
choux fleurs / chou romanesco
choux verts frisés
Côtes de bettes / blettes
courgettes
endives
épinards
fenouils
haricots verts
lentilles
navets
patates douces
poires
poireaux
poivron
pommes
pommes de terre

* Selon spécificités pays
Selon modèle

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 figues
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



menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :

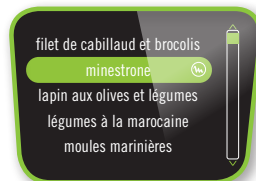
Avec le menu favori,
créez un raccourci vers
vos recettes préférées
du menu recettes.



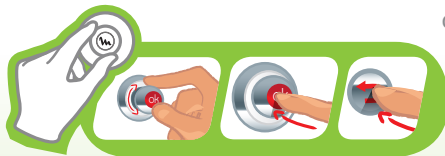
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »

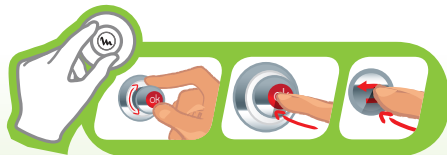


Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori



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



02 PERS



Sélectionnez le nombre de personnes

00:10
CUISSON

TEMPS CONSEILLÉ : 10MIN



Sélectionnez le temps de cuisson désiré

ma liste



ajouter



effacer

modifier



Sélectionnez
« modifier »

04 PERS



Modifiez le nombre de personnes

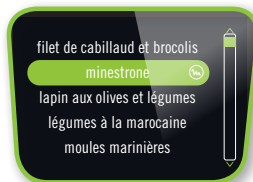
menu favoris



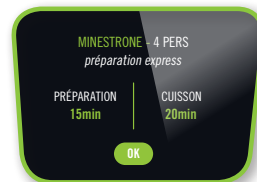
Sélectionnez
le menu « favoris »



Sélectionnez
« ma liste »

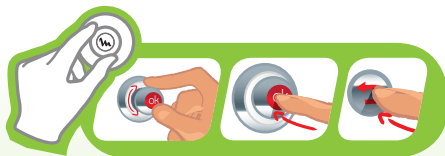


Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale

**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



menu favoris

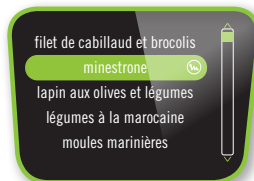


Sélectionnez le menu « favoris »

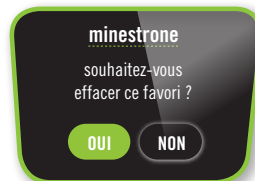


Sélectionnez effacer

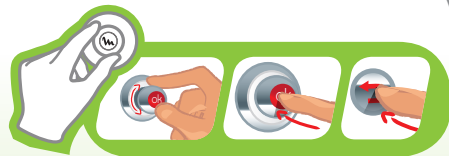
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



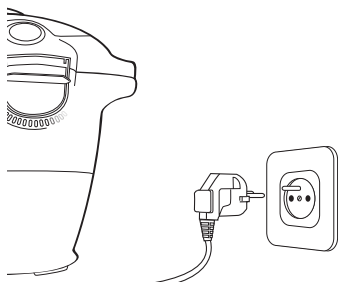
Sélectionnez la recette que
vous souhaitez supprimer



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. Essuyez 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. Essuyez 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.



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



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



• 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.



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.



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.

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 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 produit ne décompresse pas	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)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	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
L'appareil ne monte pas en pression	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
	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
CODES ERREUR	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 revissé	Revissier 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
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

sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

- Si votre appareil est sous pression, le doigt d'aroma est en position haute verrouillant alors l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais d'ouvrir votre appareil en force.
- N'agissez surtout pas sur le doigt d'aroma.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (plus d'échappement vapeur par la valve silencieuse) avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre Nettoyage et Entretien page 31 - 34.
- Second dispositif : Le joint laisse échapper la vapeur sur l'arrière du couvercle.

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint. Voir chapitre Nettoyage et entretien.

Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

Régulation de votre appareil :

La régulation de la pression se fait en alimentant ou en coupant l'élément chauffant.

Pour limiter les effets de l'inertie thermique et améliorer la précision de la régulation, la bille de décompression peut être actionnée automatiquement pour relâcher brièvement de la vapeur de temps en temps.



cookeo

multicuisineur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker