

# 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  
cozinh e 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

multicuseur intelligent  
intelligente multicooker  
intelligenter Küchenmultikoher  
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 - RECETTES EXPRESS
- 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 - EXPRES RECEPTEN
- 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 - EXPRESS-REZEPTE
- 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 - RECETAS EXPRES
- 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 - RECEITAS RÁPIDAS
- 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 - RICETTE RAPIDE
- 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 - EXPRESS RECIPES
- 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  
Annulerringknop  
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  
Pannel de controllo  
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 regeldruk wordt 10 minuten na het horen van 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 ist 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 bip sonoro.

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

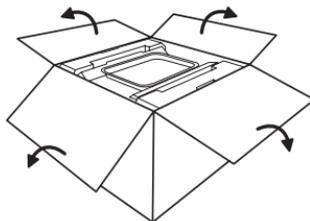
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The regulation pressure is reached 10 minutes after the beep.

avant  
utilisation



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.



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.



#### 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

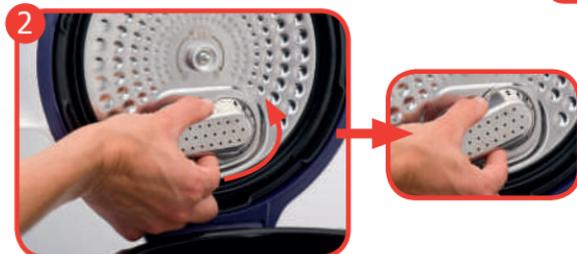
avant  
utilisation

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



mise en  
fonctionnement

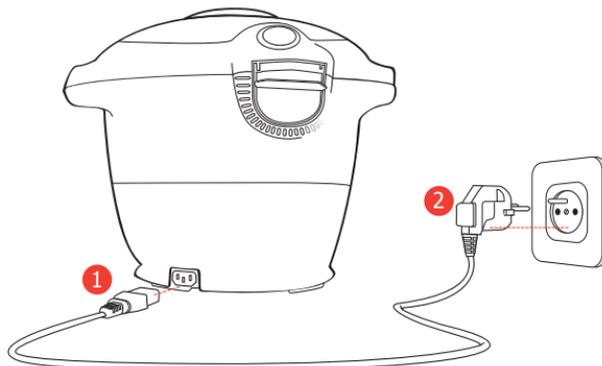
Pour la première mise sous tension,  
vous accédez au menu réglage :



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 »



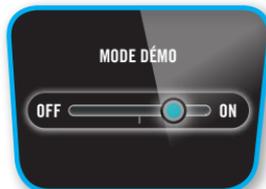
Choisissez « luminosité »



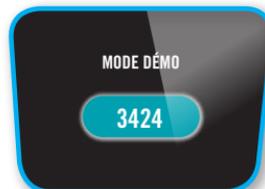
Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »



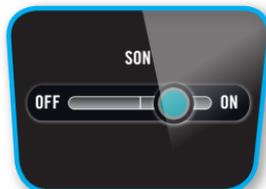
Pour activer ou désactiver le mode démo,  
vous devrez entrer un code : 3424



**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.







## CUISSON RAPIDE

### MENU MANUEL :

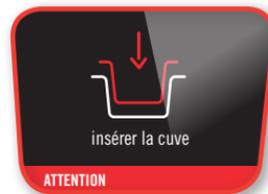
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson rapide, dorer, réchauffage ou maintien au chaud.**



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « cuisson rapide »

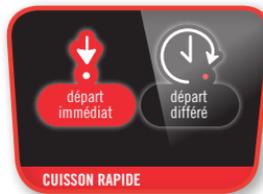


ATTENTION

Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Réglez le temps de cuisson



Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)



ATTENTION

Fermez et verrouillez





## CUISSON RAPIDE



L'appareil préchauffe



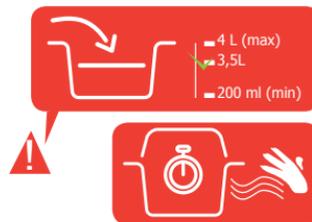
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !





## DORER



Sélectionnez le menu  
« manuel »

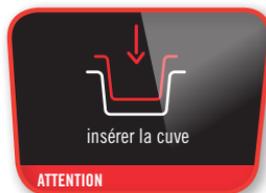


Choisissez la fonction  
« doré »



**ATTENTION**

Ouvrez le couvercle



**ATTENTION**

Insérez la cuve



**DORER**

L'appareil préchauffe



**OK**

**DORER**



**DORER**



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



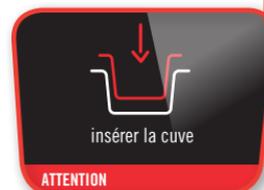
## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez le mode  
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez  
le couvercle



Le réchauffage commence.



pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter  
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster

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





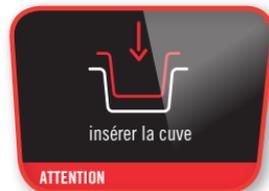
## MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez la fonction  
« maintien au chaud »



Insérez la cuve

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



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 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

**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 les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Choisissez la quantité voulue de brocolis



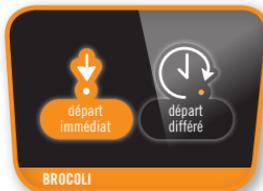
Démarrez la recette



Suivez les indications



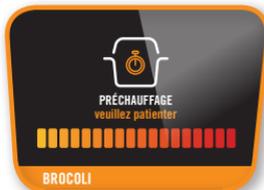
Le temps de cuisson  
conseillé s'affiche



Choisissez  
« départ immédiat »



Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



# recette boeuf bourguignon

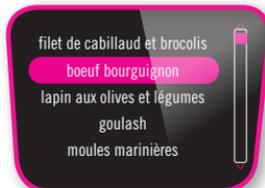
**MENU RECETTES :**  
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / recettes express.**



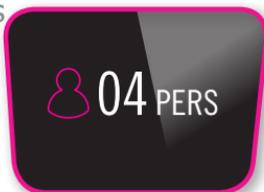
Sélectionnez le menu recettes



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



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster





recettes  
express



Sélectionnez  
le menu principal



Sélectionnez le sous-  
menu  
« recettes express »

**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](http://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 litchi  
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 Xères  
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 :

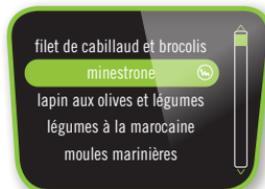
Avec le menu favori,  
créez un raccouci vers  
vos recettes préférées  
du menu recettes.



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



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



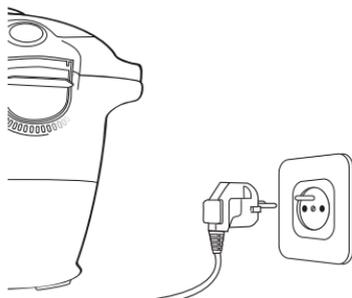
Sélectionnez la recette que  
vous souhaitez supprimer



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.



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

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