



MARQUE: MOULINEX
REFERENCE: CE853100 COOKEO USB+
CODIC: 4293169



NOTICE
↓

Moulinex® cookeo ⊕



Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Disfruta de una cocina rápida y llena de ideas. Conéctate y accede a cientos de recetas. Permite cozinhar diariamente os seus pratos de forma rápida e saborosa. Ligue-se e acceda a centenas de receitas. Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette. Discover a faster* way to cook full of ideas.

FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010 - MENU ON/OFF
- P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - SECURITE
- P. 037-038 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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. 057-058 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069-070 - BEVEILIGINGEN
- P. 071-072 - PROBLEEMOPLOSSING

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 – 104 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 105 – 106 - PROBLEMBEHANDLUNG

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. 137-138 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 139-140 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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



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

Bouton annuler
 Annuleringsknop
 Knopf Abbrechen
 Botón de cancelación
 Botão de cancelar
 Pulsante Annulla
 Cancel button

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



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



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

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

Port USB*
 USB-poort
 USB-Port
 Puerto USB
 Porta USB
 Porta USB
 USB Port



* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell - En función del modelo - Consoante o modelo - A seconda del modello - Depending on model

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées.

Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.

Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.

Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

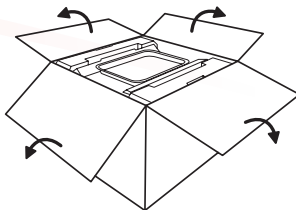
Mein Kochassistent für Alltagsgerichte


Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.

Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!

avant
utilisation



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle de manière à voir les 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

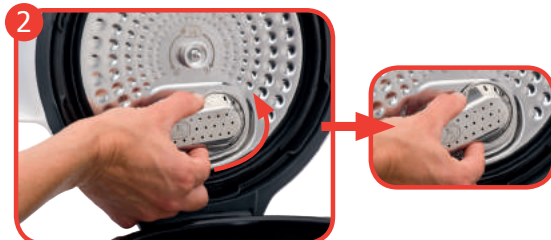
avant utilisation

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.

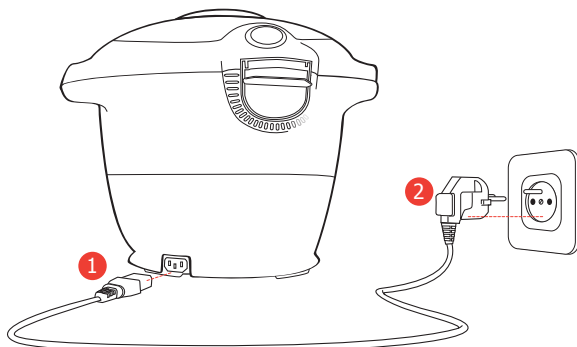


REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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 "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




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 de manière à voir les cadenas ouverts : . 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.



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 de la cuve dans les encoches.



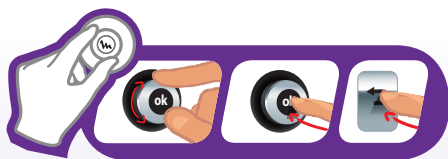
menu
on /off



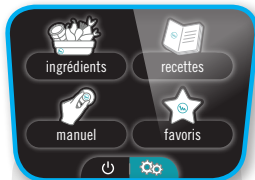
Sélectionnez et validez



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



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



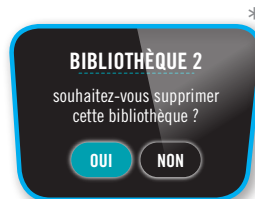
Choisissez
votre pays



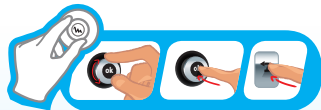
Choisissez
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »



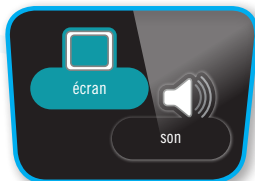
Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?



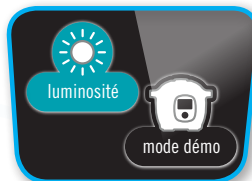
* selon modèle



Choisissez
« écran / son »



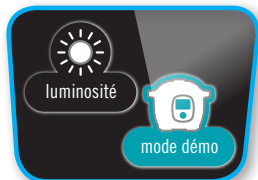
Choisissez « écran »



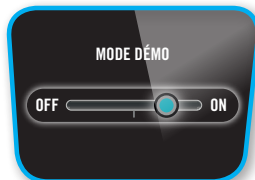
Choisissez « luminosité »



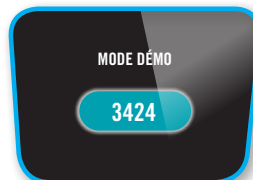
Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »



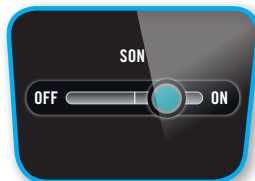
Pour activer ou désactiver le mode démo,
vous devrez entrer un code : 3424



**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

* selon modèle



SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

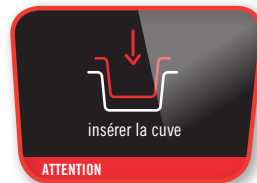
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer)*, **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« sous pression »

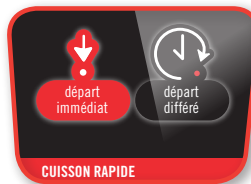


ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



Réglez le temps
de cuisson

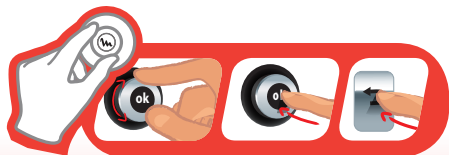


Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.18)



ATTENTION

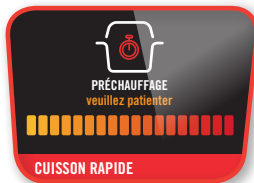
Fermez et verrouillez



* selon modèle



SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



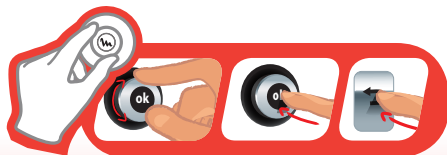
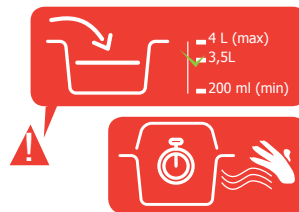
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel mode de cuisson

selon modèle

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.

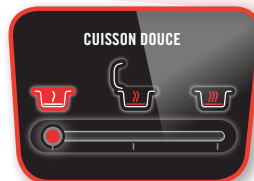
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



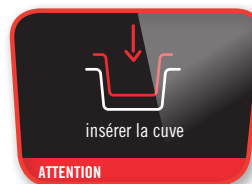
Choisissez la fonction « classique »



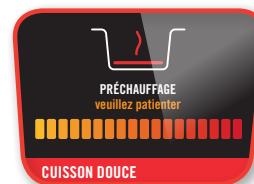
Choisissez la fonction désirée



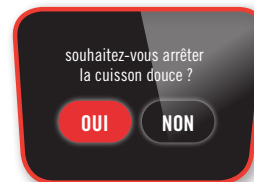
Ouvrez le couvercle



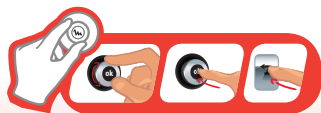
Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



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





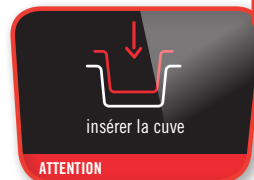
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



pour l'interrompre

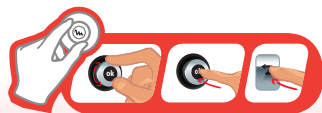


Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster

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

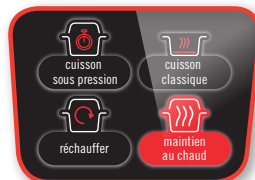




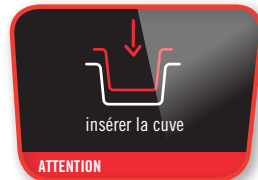
MAINTIEN AU CHAUD



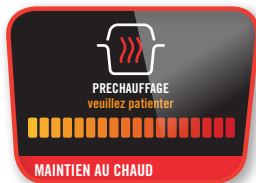
Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



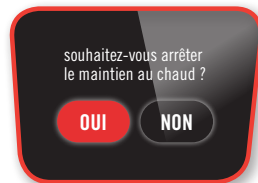
Insérez la cuve



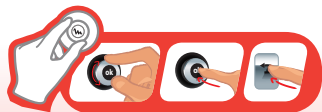
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



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



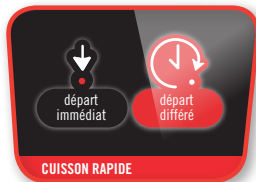
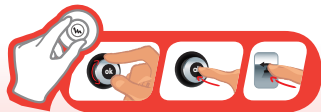


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



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
l'heure actuelle



Sélectionnez
la fin de cuisson



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)



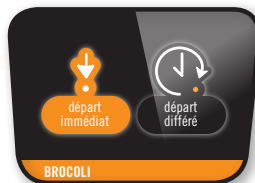
Démarrez la recette



Suivez les indications



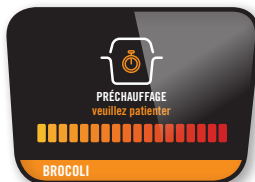
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



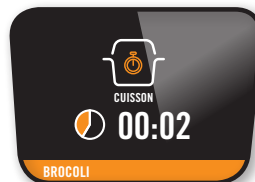
Choisissez
« départ immédiat »



Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :

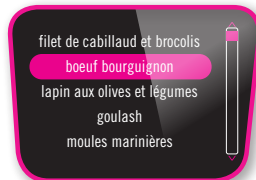
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque (dont les recettes express)*.**



Sélectionnez le menu recettes



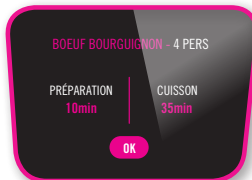
Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



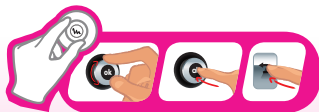
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients



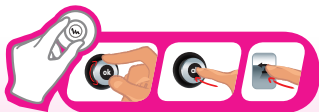
* selon modèle



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



Démarez 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 dorer ?

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



Démarez 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



bibliothèque

selon modèle

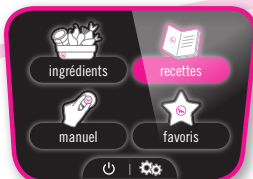
CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

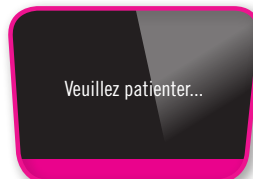
N.B. : Pour plus d'informations sur la réalisation des recettes, voir la partie Menu Recettes p. 22.



Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patiencez pendant la reconnaissance de la clé



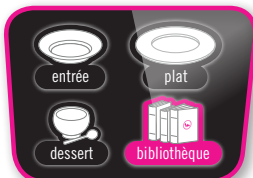
Patiencez pendant le téléchargement des recettes



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



selon modèle



Sélectionnez
le menu principal



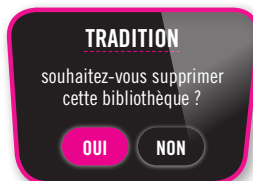
Sélectionnez la bibliothèque
à supprimer



Insérez la clé USB



Patientez pendant la
reconnaissance de la clé



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



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



ingrédients



viandes

volaille
agneau
bœuf
lapin
porc
veau



poissons, coquillages & crustacé

moules
saint-jacques
crevettes / gambas
poisson



riz & céréales

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

recettes

www.moulinex.com

Retrouvez nos recettes sur l'application
Mon Cookeo et sur www.moulinex.com





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 »



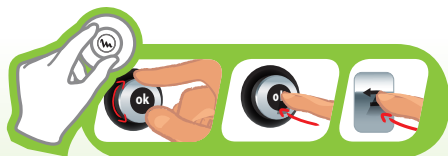
Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette



Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori

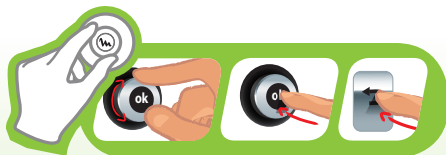


* selon modèle



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

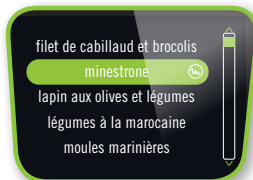
**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



Sélectionnez
le menu « favoris »



Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





menu favoris

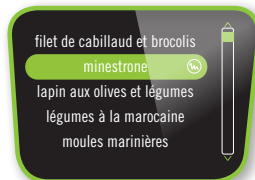
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



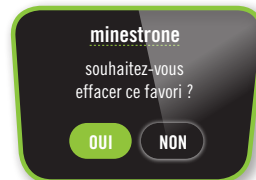
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



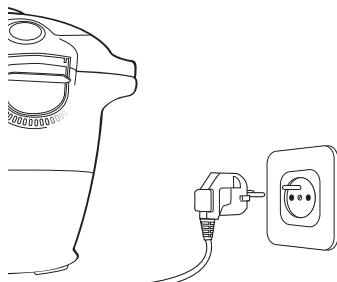
Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer



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 entr-ouverte ; 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.



Attention USB :

Pas d'eau dans le port USB

* Selon modèle



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.

sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, le doigt d'aroma est en position haute verrouillant alors l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur 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 33**.
- Second dispositif : La bille de décompression – **fig 6 page 6**.

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

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.

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.

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 L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé 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 débordé	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 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. Nous vous recommandons de ne pas accepter le formatage de votre clé Moulinex Cookeo+. Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur (ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).

Série EPC09

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 4 minutes après le bip sonore.



cookeo  intelligent multicooker