



Moulinex®

# COOKEO

cuisinez vite et bien en vous laissant guider  
Schnell und gelingsicher Kochen  
kook snel en lekker met instructies om u te helpen



multicuisineur intelligent  
intelligenter Multikocher  
intelligente multikoker



NC00118091 Félix Création - Photos : Michel Boudier.

Moulinex® COOKEO

Moulinex®

## sommaire - Inhaltsverzeichnis - inhoud

### FR

- P. 04-05 - AVANT UTILISATION
- P. 06-09 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 10-11 - MENU RÉGLAGES
- P. 12 - MENU ON/OFF
- P. 14-19 - MENU MANUEL
- P. 20-21 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 22-25 - MENU RECETTES
- P. 26-27 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 28-29 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 30-33 - MENU FAVORIS
- P. 34-39 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 40-41 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

### DE

- P. 42-43 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- P. 44-47 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
- P. 48-49 - MENÜEIN-STELLUNGEN
- P. 50 - EIN/AUS MENÜ
- P. 51-56 - MANUELL
- P. 57-58 - MENÜ "ZUTATEN"
- P. 59-62 - MENÜ "REZEPTE"
- P. 63-64 - BIBLIOTHEKEN
- P. 65-66 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
- P. 67-70 - FAVORITEN-MENÜ
- P. 71-76 - REINIGUNG UND WARTUNG
- P. 77-78 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

NL

- P. 79-80 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- P. 81-84 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
- P. 85-86 - MENÜEIN-STELLUNGEN
- P. 87 - EIN/AUS MENÜ
- P. 88-93 - MANUELL
- P. 94-95 - MENÜ "ZUTATEN"
- P. 96-99 - MENÜ "REZEPTE"
- P. 100-101 - BIBLIOTHEKEN
- P. 102-103 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
- P. 104-107 - FAVORITEN-MENÜ
- P. 108-109 - REINIGUNG UND WARTUNG
- P. 110-111 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



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



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



Valve silencieuse  
 Regelventil  
 Dempklep



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



Bouton annuler  
 »Abbrechen«-Taste  
 Knop Annuleren



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



Bouton d'utilisation principal  
 Hauptbedienungs-Taste  
 Hoofdknop bediening

Port USB  
 USB-Anschluss  
 USB-poort



Panneau de commande  
 Bedienungs-Anzeige  
 Bedieningspaneel



Cuve de cuisson  
 Kochtopf  
 Kookpot

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

FR

### Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)  
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L  
Chauffage intégré

DE

### Serie EPC03

Niedriger Druck: 40 kPa (109°C) / Hoher Druck: 70kPa (115°C)  
GESAMTVOLUMEN: 6L / NUTZVOLUMEN: 4L  
Integriertes Heizelement

NL

### Série EPC03

Lage druk 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)  
PRODUCTCAPACITEIT: 6L / BRUIKBARE CAPACITEIT: 4L  
Geïntegreerde verwarming

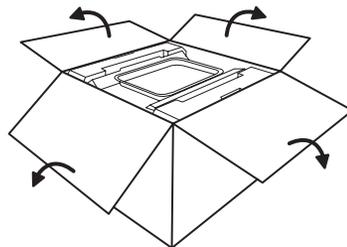


\* selon modèle

Je nach Modell - Afhankelijk van het model

**Moulinex®**

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

français

## 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.

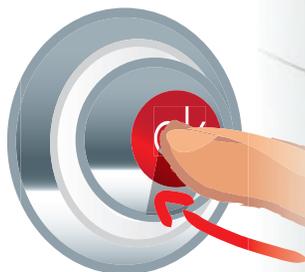


utilisation

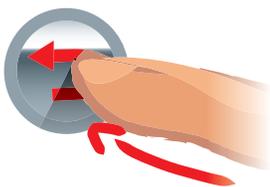
COMMANDES DE L'INTERFACE



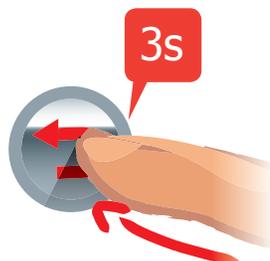
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



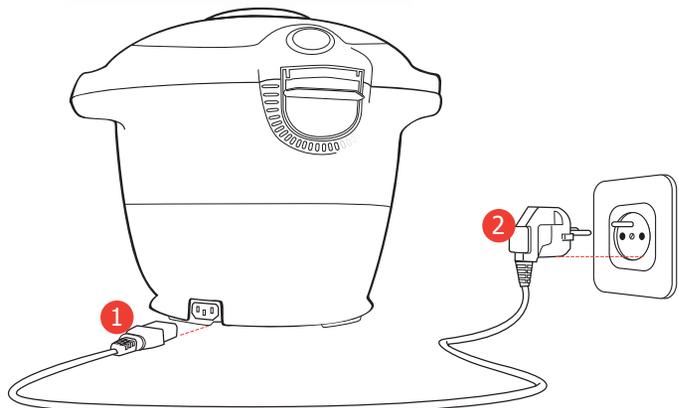
RETOUR



RÉINITIALISEZ



**mise en  
fonctionnement**



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



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



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



## utilisation

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



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



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



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



## utilisation

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



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



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



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

# menu réglages



**N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.**  
**N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.**



Choisissez « langues/pays »



Choisissez votre langue



Choisissez votre pays



Choisissez « suppression bibliothèques »



Sélectionnez « bibliothèque 2 »

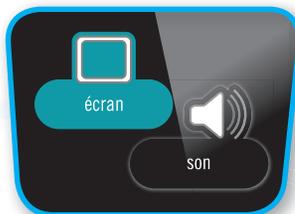


Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

\* selon modèle



Choisissez  
« écran / son »



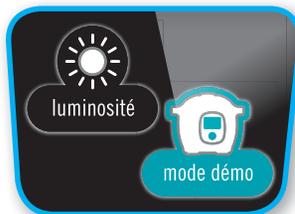
Choisissez « écran »



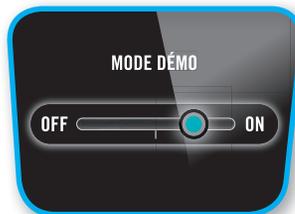
Choisissez « luminosité »



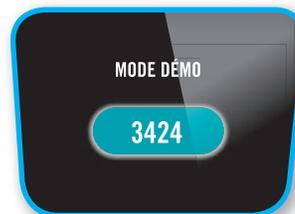
Réglez la luminosité



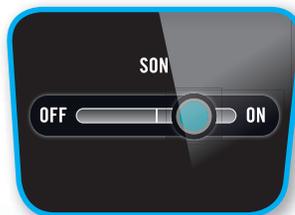
Choisissez « mode démo »



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



Choisissez « son »



Réglez le son

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

  
menu  
on /off



Sélectionnez et validez



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







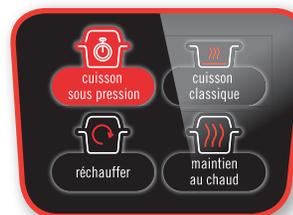
## SOUS PRESSION

### MENU MANUEL :

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



Sélectionnez le menu « manuel »



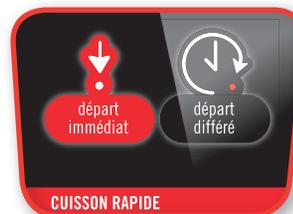
Choisissez le mode « sous pression »



Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Réglez le temps de cuisson



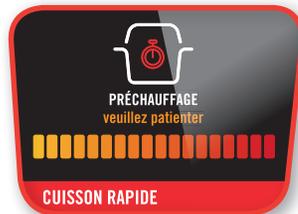
Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)



Fermez et verrouillez



## SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



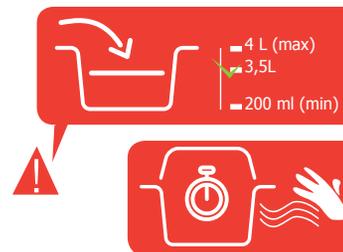
La cuisson démarre



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.

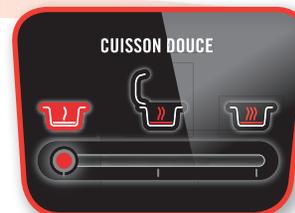
**N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.**



Sélectionnez le menu « manuel »



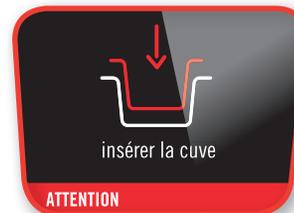
Choisissez la fonction « classique »



Choisissez la fonction désirée



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



ajouter les ingrédients

OK

CUISSON DOUCE



CUISSON DOUCE

00:02

OK



souhaitez-vous arrêter la cuisson douce ?

OUI

NON



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



## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez le mode  
« réchauffer »



ATTENTION

Insérez la cuve



ATTENTION

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.**

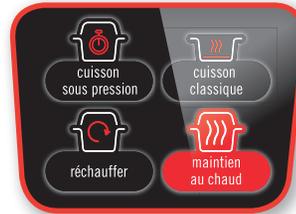


menu  
manuel  
mode de cuisson

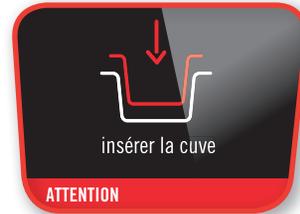
**MAINTIEN AU CHAUD**



Sélectionnez le menu « manuel »

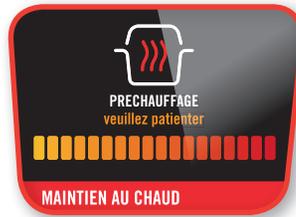


Choisissez la fonction « maintien au chaud »



**ATTENTION**

Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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



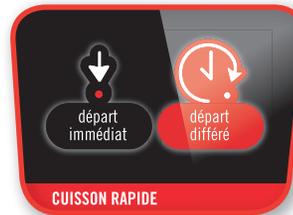


## DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



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

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



Sélectionnez  
« départ différé »



Sélectionnez  
la fin de cuisson



Sélectionnez  
l'heure actuelle



Le départ différé  
est programmé



# menu ingrédients



## MENU INGRÉDIENTS :

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



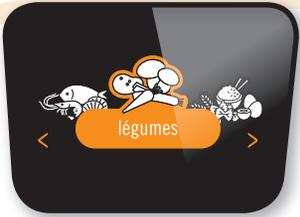
Sélectionnez le menu « ingrédients »



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



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Sélectionnez les légumes



Démarrez la recette



Choisissez « départ immédiat »



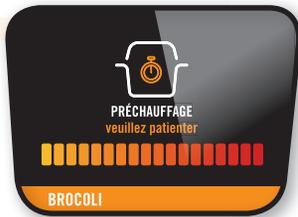
Sélectionnez « brocoli »



Suivez les indications



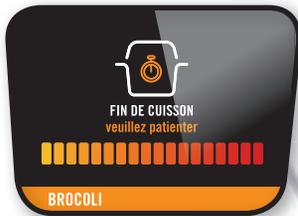
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



français

# recette boeuf bourguignon



## MENU RECETTES :

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



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients



## menu recettes

### MENU RECETTES : (SUITE)

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



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster



# recette compote de fruits



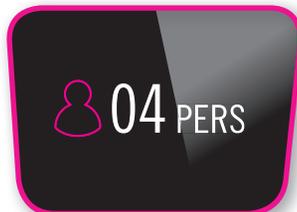
Sélectionnez  
le menu « recettes »



Sélectionnez  
le mode « dessert »



Sélectionnez une recette



Choisissez le nombre  
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients





mettre tous les ingrédients dans la cuve

OK

COMPOTE DE FRUITS



Suivez les instructions



souhaitez-vous démarrer la cuisson ?

OUI NON

COMPOTE DE FRUITS



Choisissez de démarrer la recette



PRÉCHAUFFAGE  
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Préchauffage



CUISSON

00:06

COMPOTE DE FRUITS

Temps de cuisson



FIN DE CUISSON  
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Fin de cuisson

MIXER et SERVIR !

BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD



00:02

COMPOTE DE FRUITS

Vous pouvez déguster





# bibliothèque

selon modèle

## CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

## ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

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



Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



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



Insérez la clé USB



Patientez pendant la  
reconnaissance de la clé

français

## EFFACEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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



Sélectionnez la bibliothèque  
à supprimer



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



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



## ingrédients



### viandes

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 / chou romanesco  
choux de Bruxelles  
choux vert  
côtes de blêtes  
blêtes  
courgettes  
endives  
épinards  
fenouils  
haricots verts  
lentilles  
navets  
patates douces  
petits pois / pois gourmands  
poires  
poireaux  
pommes  
pommes de terre  
potirons

## liste des recettes \*

[www.moulinex.com](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 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 aux Xéres  
Emincé de porc aux poivrons  
Espadon et Saint-Jacques  
Goulash à la hongroise  
Lapin à la bière  
Lapin aux olives  
Lapin aux pruneaux  
Lotte à l'américaine  
Lotte chermoula  
Mafé de volaille  
Maquereau Miso  
Merlu au court bouillon  
Mignon de porc à la papaye  
Moules marinières  
Navarin d'agneau printanier  
Œufs brouillés  
Osso-bucco aux raisins  
Paleron de bœuf à la bière  
Pilons de poulet tomates  
Pois chiche vegetarian style  
Poitrine de porc à la chinoise  
Porc aux crevettes  
Poulet au curry vert  
Poulet au riz  
Poulet balsamique  
Quenelles sauce roquerfort  
Risotto au potiron  
Riz à la japonaise  
Riz indien au poulet  
Rôti de bœuf à la moutarde  
Rôti de veau aux légumes  
Saumon au safran  
Saumon maïs et petits pois  
Saumon sauce au poivron  
Soupe de gambas  
Tacos au bœuf  
Tajine d'agneau aux dattes  
Tortellini jambon et parmesan  
Vol au vent  
Volaille, semoule & courgettes



### dessert

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

\* Selon spécificités pays  
Selon modèle



# menu favoris

## SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

### MENU FAVORI :

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



Sélectionnez le menu  
« favoris »



Sélectionnez  
« ajouter »



Sélectionnez  
le type de recette



Sélectionnez la recette que  
vous voulez voir apparaître  
comme favori



## menu favoris

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



Sélectionnez le nombre de personnes



Sélectionnez le temps de cuisson désiré



Sélectionnez « modifier »



Modifiez le nombre de personnes



# menu favoris

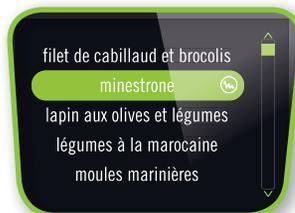
**PRÉPARER  
UNE RECETTE  
DÉJÀ SAUVEGARDÉE  
COMME FAVORI**



Sélectionnez  
le menu « favoris »



Sélectionnez  
« ma liste »



Sélectionnez la recette  
que vous souhaitez  
préparer



Suivez les indications  
comme pour une recette  
normale



# menu favoris

## SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



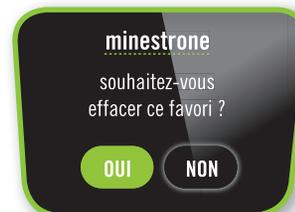
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



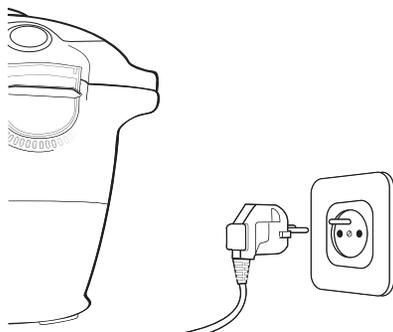
Sélectionnez la recette que  
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



## nettoyage entretien



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



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

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

## nettoyage entretien



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



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

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



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



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

## nettoyage entretien



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



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



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

## nettoyage entretien

**Attention USB :**  
Pas d'eau dans le port USB

\* Selon modèle



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



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



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

## nettoyage entretien



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



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

nettoyage  
entretien



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



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

français

39

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

troubles et conseils  
pour les modèles usb

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

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

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