

Moulinex® cookeo ⊕



Moulinex® cookeo ⊕

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	- INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 025-028	- MENU FAVORIS
P. 029-032	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 033-034	- SECURITE
P. 035	- RÉOLUTION DES PROBLÈMES

DE

S. 066 – 067	- VOR GEBRAUCH
S. 068 – 069	- VERWENDUNG UND BETRIEB
S. 070	- MENÜ „EIN/AUS“
S. 071 – 072	- MENÜ „EINSTELLUNGEN“
S. 073 – 078	- MENÜ „MANUELL“
S. 079 – 080	- MENÜ „ZUTATEN“
S. 081 – 082	- MENÜ „REZEPTE“
S. 083 – 084	- ZUTATEN – REZEPTE
S. 085 – 088	- MENÜ „FAVORITEN“
S. 089 – 092	- REINIGUNG UND PFLEGE
S. 093 – 094	- SICHERHEIT
S. 095	- FEHLERBEHEBUNG

PT

PÁGS. 126-127	- ANTES DA UTILIZAÇÃO
PÁGS. 128-129	- FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
PÁGS. 130	- MENU LIGAR/DESLIGAR
PÁG. 131-132	- MENU DE CONFIGURAÇÃO
PÁGS. 133-138	- MENU MANUAL
PÁGS. 139-140	- MENU DOS INGREDIENTES
PÁGS. 141-142	- MENU DAS RECEITAS
PÁGS. 143-144	- INGREDIENTES - RECEITAS
PÁGS. 145-148	- MENU DOS FAVORITOS
PÁGS. 149-152	- LIMPEZA E MANUTENÇÃO
PÁGS. 153-154	- SEGURANÇA
PÁGS. 155	- RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

P. 156-157	- PRIMA DELL'USO
P. 158-159	- USO E FUNZIONAMENTO
P. 160	- MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
P. 161-162	- MENU IMPOSTAZIONI
P. 163-168	- MENU MANUALE
P. 169-170	- MENU INGREDIENTI
P. 171-172	- MENU RICETTE
P. 173-174	- INGREDIENTI - RICETTE
P. 175-178	- MENU PREFERITI
P. 179-182	- PULIZIA E CURA
P. 183-184	- SICUREZZA
P. 185	- RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NL

P. 036-037	- VOOR GEBRUIK
P. 038-039	- GEBRUIK EN BEDIENING
P. 040	- AAN/UIT-MENU
P. 041-042	- MENU INSTELLINGEN
P. 043-048	- MENU HANDMATIG
P. 049-050	- MENU INGREDIËNTEN
P. 051-052	- MENU RECEPTEN
P. 053-054	- INGREDIËNTEN - RECEPTEN
P. 055-058	- MENU FAVORIETEN
P. 059-062	- REINIGING EN ONDERHOUD
P. 063-064	- VEILIGHEID
P. 065	- PROBLEMEN OPLOSSEN

ES

P. 096-097	- ANTES DE SU USO
P. 098-099	- USO Y FUNCIONAMIENTO
P. 100	- MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
P. 101-102	- MENÚ DE AJUSTES
P. 103-108	- MENÚ MANUAL
P. 109-110	- MENÚ DE INGREDIENTES
P. 111-112	- MENÚ DE RECETAS
P. 113-114	- INGREDIENTES - RECETAS
P. 115-118	- MENÚ DE FAVORITAS
P. 119-122	- LIMPIEZA Y CUIDADO
P. 123-124	- SEGURIDAD
P. 125	- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EN

P. 186-187	- BEFORE USE
P. 188-189	- USE AND OPERATION
P. 190	- ON/OFF MENU
P. 191-192	- SETTINGS MENUS
P. 193-198	- MANUAL MENU
P. 199-200	- INGREDIENTS MENU
P. 201-202	- RECIPES MENU
P. 203-204	- INGREDIENTS - RECIPES
P. 205-208	- FAVOURITES MENU
P. 209-212	- CLEANING AND CARE
P. 213-214	- SAFETY
P. 215	- TROUBLESHOOTING

AR

P. 216-217	- قبل الاستخدام
P. 218-219	- الاستخدام والتشغيل
P. 220	- قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
P. 221-222	- قائمة الإعدادات
P. 223-228	- قائمة التشغيل اليدوي
P. 229-230	- قائمة المكونات
P. 231-232	- قائمة الوصفات
P. 233-234	- المكونات - الوصفات
P. 235-238	- قائمة المفضلات
P. 239-242	- التنظيف والعناية
P. 243-244	- الأمان
P. 245	- استكشاف المشكلات وحلها



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 !

Meine Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und die Zubereitung von 150 vorprogrammierten Rezepten ermöglicht, die mit nur wenigen Klicks zugänglich sind. Dank der intuitiven und interaktiven Oberfläche können Sie schnell und einfach jeden Tag verschiedene Gerichte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit und die Menge der Zutaten basierend auf der Anzahl der Gäste an, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Lassen Sie sich führen – es ist einfach und schnell!

Mijn keukenhulp bij het dagelijkse koken

Cookeo + is een intelligente multicooker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u in slechts een paar klikken 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Dankzij de intuïtieve en interactieve interface kunt u elke dag snel gevarieerde recepten bereiden. Cookeo + past de bereidingstijd en de hoeveelheid ingrediënten aan op basis van het aantal gasten. Vervolgens wordt u stap voor stap begeleid en wordt het gerecht zonder uw verdere toezicht bereid. Laat de multicooker u begeleiden, het is snel en eenvoudig!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo+ es un robot multicocción inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te permite preparar 150 recetas preprogramadas con unos pocos clics. Gracias a su interfaz intuitiva e interactiva, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día. Cookeo + adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

O Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e permite preparar, com apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas. Graças à sua interface intuitiva e interativa, pode preparar receitas variadas rapidamente e todos os dias. O Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades dos ingredientes com base no número de convidados e, em seguida, fornece indicações passo a passo e cozinha sem vigilância. Deixe-se guiar, é simples e rápido!

L'assistente per la cucina di tutti i giorni

Cookeo + è un multicooker intelligente che aiuta a cucinare ogni ingrediente alla perfezione e consente di preparare 150 ricette pre-impostate accessibili in pochi clic. Grazie alla sua interfaccia intuitiva e interattiva, è possibile cucinare rapidamente ricette diverse ogni giorno. Cookeo + adatta il tempo di cottura e la quantità di ingredienti al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Lasciati guidare, è facile e veloce!

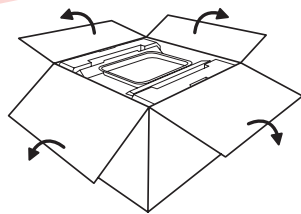
My kitchen assistant for everyday cooking

Cookeo + is an intelligent multicooker which helps you cook each ingredient to perfection and enables you to prepare 150 preprogrammed recipes accessible with just a few clicks. Thanks to its intuitive and interactive interface, you can quickly cook varied recipes every day. Cookeo + adapts the cooking time and quantities of ingredients based on the number of guests, then guides you step by step, and cooks unattended. Let it be your guide, it's quick and easy!

المساعد الخاص بي لإنجاز مهامك اليومية في المطبخ

Cookeo + هو جهاز طهي ذكي متعدد الوظائف يساعدك على طهي كل مكون بشكل مثالي وينتج لك تحضير ١٥٠ وصفة مُبرمجة مُسبقًا باستخدام بضعة نقرات فقط. وبفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يوميًا تحضير وصفات متنوعة في وقت قياسي. يمكنك إعداد Cookeo + بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثم يرشدك خطوة بخطوة، ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

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 de manière à voir les cadenas ouverts : .

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 valve
- 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



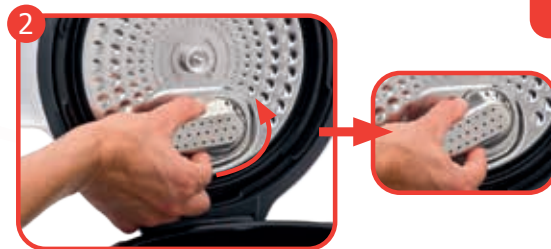
ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère  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  en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



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).



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



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.



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.

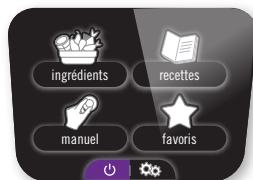


POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL : essayez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



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

menu
on /off



Sélectionnez et validez

souhaitez-vous éteindre
votre appareil ?

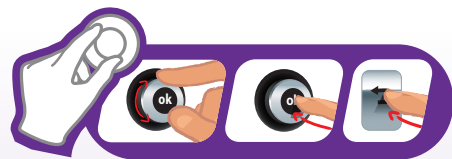
OUI NON



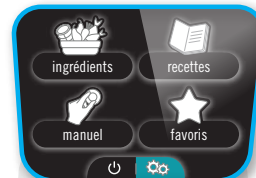
Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.

souhaitez-vous éteindre
votre appareil ?

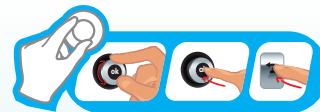
OUI NON



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.



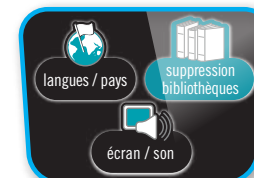
Choisissez
« langues/pays »



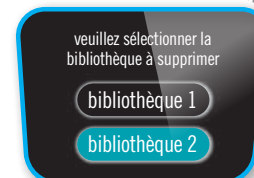
Choisissez
votre langue



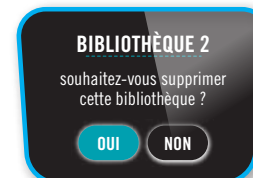
Choisissez
votre pays



Choisissez
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »

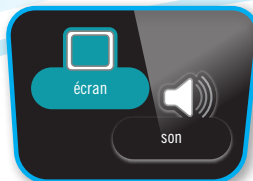


Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?

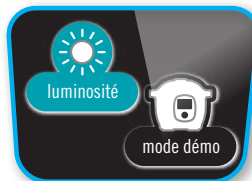
* selon modèle



Choisissez
« écran / son »



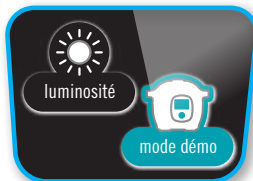
Choisissez « écran »



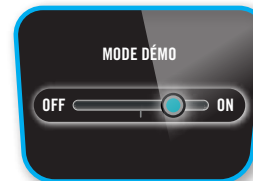
Choisissez « luminosité »



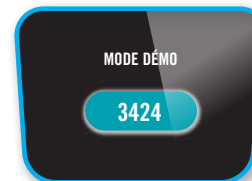
Réglez la luminosité



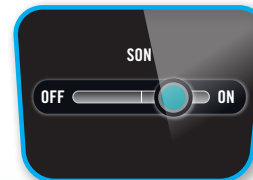
Choisissez « mode démo »



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.**

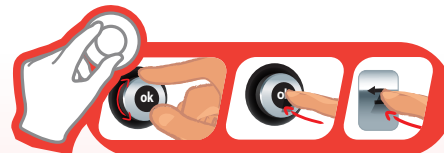
* selon modèle



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 »



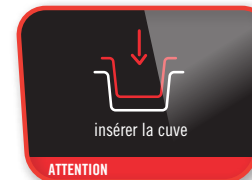
Choisissez le mode
« sous pression »



Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.18)



ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



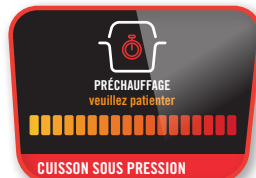
ATTENTION

Fermez et verrouillez

* selon modèle



SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



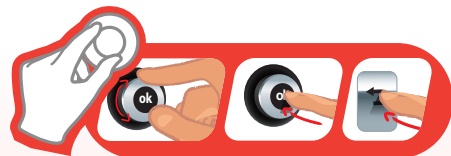
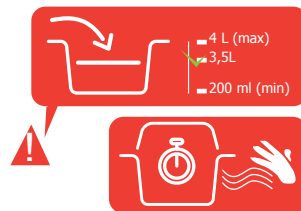
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



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.

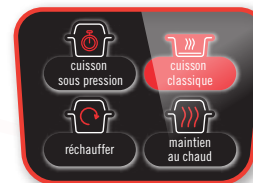
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu
« manuel »



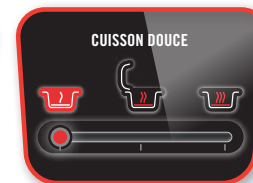
Ouvrez le couvercle



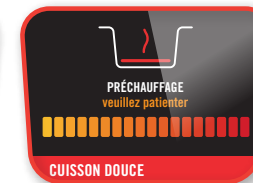
Choisissez la fonction
« classique »



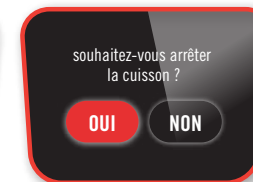
Insérez la cuve



Choisissez la fonction
désirée



L'appareil préchauffe



Pour arrêter la cuisson appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.



RÉCHAUFFAGE



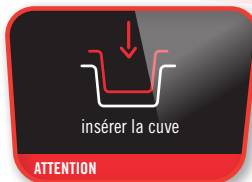
Fermez et verrouillez
le couvercle



Vous pouvez déguster



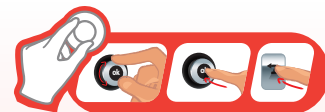
Le réchauffage commence.



Insérez la cuve



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

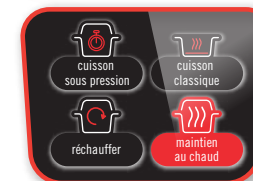


MAINTIEN AU CHAUD

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



L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



Insérez la cuve



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



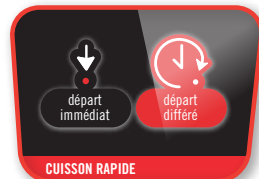
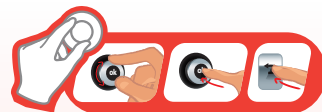


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON SOUS PRESSION)



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

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



Sélectionnez
« départ différé »



Sélectionnez
la fin de cuisson



Sélectionnez
l'heure actuelle



Le départ différé
est programmé

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



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



Sélectionnez le menu
« ingrédients »



Sélectionnez
« brocoli »



Démarrez la recette



Sélectionnez
les légumes



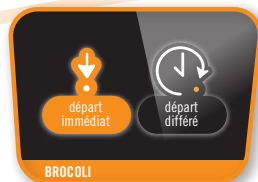
Choisissez la quantité
voulue de brocolis



Suivez les indications



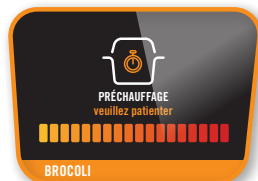
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



Choisissez
« départ immédiat »



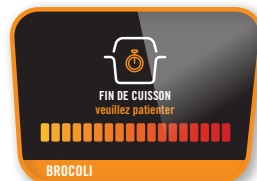
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



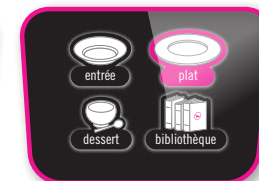
Vous pouvez déguster

recette boeuf bourguignon*

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



Sélectionnez
le menu recettes



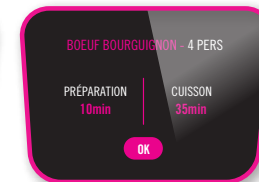
Choisissez le type
de recette



Sélectionnez
une recette



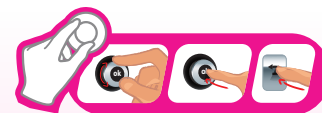
Sélectionnez le nombre
de personnes



Présentation
de la recette



Préparez les ingrédients

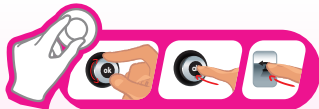
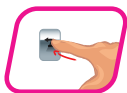


* selon modèle

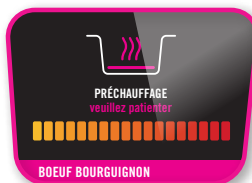
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

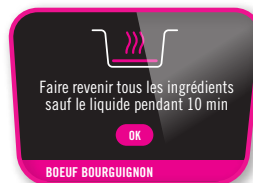
Vous pouvez revenir
au menu initial
en appuyant
3 secondes sur
la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster

ingrédients



viandes



poissons, coquillages
& crustacé



riz & céréales

* Selon spécificités pays
Selon modèle



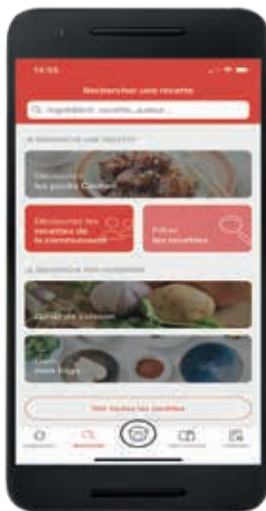
légumes / fruits

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

recettes

www.moulinex.com

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



menu
favoris

**SAUVEGARDER
UNE RECETTE
COMME FAVORI**

MENU FAVORIS :
Avec le Menu favoris ,
créez un raccourci vers
vos recettes préférées
du menu recettes ou de
la bibliothèque*.



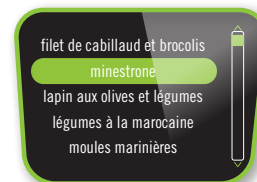
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette



Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori

* selon modèle

menu favoris

02 PERS



Sélectionnez le nombre de personnes

00:10
CUISSON

TEMPS CONSEILLÉ : 10min



Sélectionnez le temps de cuisson désiré

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 « modifier »

04 PERS



Modifiez le nombre de personnes



menu favoris

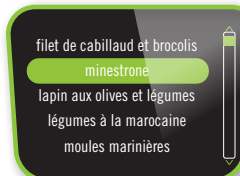
PRÉPARER UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI



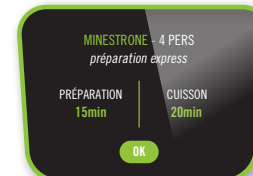
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez « ma liste »



Sélectionnez la recette que vous souhaitez préparer



Suivez les indications comme pour une recette normale



menu favoris

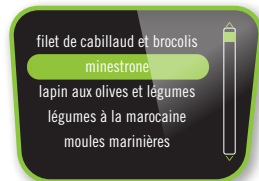
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORIS



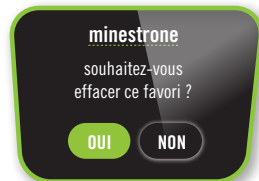
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



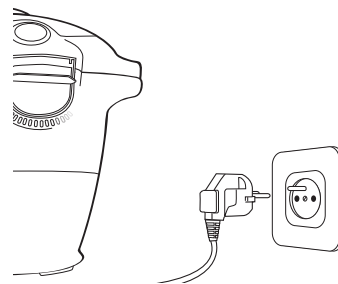
Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer



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 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 appareil 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.

Sécurité à la surpression :

- La soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre Nettoyage et Entretien.

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.

SERIE EPC09 ou EPC09-A*

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.

*Selon modèle

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 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 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