Moulinex cookeo ⊕ connect

Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche.
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.
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 aceda a centenas de receitas.
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.

Moulinex cookeo ⊕ connect

Félix Création - Photos : Michel Boudier.
NC00154250

sommaire - inhalt - inhoud - contenido - índice - indice

FR

P. 04-05 - AVANT UTILISATION
P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
P. 10 - MENU ON/OFF
P. 11-13 - CONNEXION
P. 14-19 - MENU MANUEL
P. 20-21 - INGRÉDIENTS
P. 22-23 - RECETTE
P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE
P. 26-27 - INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 32-33 - SECURITE
P. 34-35 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

DE

P. 36-37 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
P. 38-39 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
P. 40-41 - MENÜEINSTELLUNGEN
P. 42 - EIN/AUS MENÜ
P. 43-45 - CONNEXION
P. 46-51 - MANUELL
P. 52-53 - ZUTATEN
P. 54-55 - REZEPTE
P. 56-57 - BIBLIOTHEKEN
P. 58-59 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
P. 60-63 - REINIGUNG UND WARTUNG
P. 64-65 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
P. 66-67 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

NL

P. 68-69 - VOOR HET GEBRUIK
P. 70-71 - GEBRUIK UND BEDIENING
P. 72-73 - MENU INSTELLINGEN
P. 74 - MENU AAN/UIT
P. 75-77 - VERBINDING
P. 78-83 - MANUEEL KOOKSTAND
P. 84-85 - INGREDIËNTEN
P. 86-87 - RECEPTEN
P. 88-89 - BIBLIOTHEKEN
P. 90-91 - INGREDIËNTEN UND RECEPTENLIJST
P. 92-95 - SCHOONMAAK ONDERHOUD
P. 96-97 - BEVEILIGINGEN
P. 98-99 - OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

ES

P. 100-101 - ANTES DE USAR
P. 102-103 - FUNCIONAMIENTO - USO
P. 104-105 - MENÚ CONFIGURACIONES
P. 106 - MENÚ ON/OFF
P. 107-109 - CONECTIVIDAD
P. 110-115 - MENÚ MANUAL
P. 116-117 - MENÚ DE INGREDIENTES
P. 118-119 - MENÚ DE RECETAS
P. 120-121 - BIBLIOTECA
P. 122-123 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS*
P. 124-127 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 128-129 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
P. 130-131 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

P. 132-133 - ANTES DE UTILIZAR
P. 134-135 - FUNCIONAMENTO - UTILIZAÇÃO
P. 136-137 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
P. 138 - MENU LIGAR /DESLIGAR
P. 139-141 - LIGAÇÃO
P. 142-147 - MENU MANUAL
P. 148-149 - MENU DOS INGREDIENTES
P. 150-151 - MENU DAS RECEITAS
P. 152-153 - BIBLIOTECA
P. 154-155 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
P. 156-159 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
P. 160-161 - SEGURANÇAS
P. 162-163 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

P. 164-165 - PRIMA DELL'USO

P. 166-167 - FUNZIONAMENTO - USO

P. 168-169 - MENU IMPOSTAZIONI

P. 170 - MENU ON/OFF

P. 171-173 - CONNESSIONE

P. 174-179 - MENU MANUALE

P. 180-181 - MENU INGREDIENTI

P. 182-183 - MENU RICETTE

P. 184-185 - BIBLIOTECA

P. 186-187 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE

P. 188-191 - PULIZIA E MANUTENZIONE

P. 192-193 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

P. 194-195 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Moulinex®

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen
Handgreep deksel openen/sluiten
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir e fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio

Valve silencieuse
Regelventil
Dempklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice

Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Geöffnet/geschlossen Markierung
Markering open/gesloten
Marca de apertura/cierre
Símbolos de Aberto / fechado
Simbolo di apertura/chiusura

Bouton annuler
»Abbrechen«-Taste
Knop Annuleren
Botón de cancelación
Botão para cancelar
Pulsante Annulla

Cuve de cuisson
Kochtopf
Kookpot
Olla
Cuba de cozedura
Pentola di cottura

Bouton d'utilisation principal
Hauptbedienungs-Taste
Hoofdknop bediening
Botón principal de operaciones
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale

Voyant bleu indication connexion bluetooth
Blaue Kontrolllampe zur Anzeige der Bluetooth-Verbindung
Blauw indicatielampje voor bluetooth-verbinding
Piloto azul de indicación de conexión bluetooth
Indicador azul de ligação Bluetooth
Spia blu indicazione connessione bluetooth

Panneau de commande
Bedienungs-Anzeige
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo

Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 150 recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo.
Laissez-vous guider…

Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter Schnellkochtopf mit Verbindungsfunktion und 150 bereits vorprogrammierten Rezepten. Er passt sich an die Zahl der Gäste an, leitet Sie Schritt für Schritt durch den Garvorgang und kocht ohne Überwachung. Dank der zugehörigen App Cookeo haben Sie Zugriff auf hunderte Rezepte; über eine einfache Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet/oder Smartphone mit Ihrer Cookeo-App synchronisieren. Ihre Anleitung

Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente verbonden multikoker die meer dan 150 voorgeprogrammeerde recepten bevat. Het toestel past zich aan het aantal tafelgasten aan, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Met de bijhorende app «Cookeo» heeft u toegang tot honderden recepten. Via een simpele Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone met uw Cookeo synchroniseren. Laat u begeleiden...

Mi asistente de cocina que está conectado para cocinar todos los días

Cookeo ⊕ Connect es un multicocedor inteligente y conectado que presenta 150 recetas ya programadas. Se adapta al número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin vigilancia. Su aplicación especialmente diseñada, Mi Cookeo, te permitirá acceder a cientos de recetas: simplemente con conectarte a Bluetooth, podrás sincronizar la tableta y/o el teléfono inteligente a tu Cookeo. Déjate guiar...

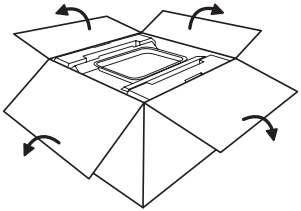
O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia

Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha multi-cozedura inteligente que inclui 150 receitas já programadas. Adapta-se à quantidade de pessoas, guia-o em cada etapa e coze sem necessitar de vigilância. Graças à sua aplicação dedicada, Cookeo, aceda a centenas de receitas. Uma simples ligação Bluetooth permite-lhe sincronizar o seu tablet e/ou smartphone à Cookeo. Deixe-se guiar...

Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno

Cookeo ⊕ Connect è una pentola multifunzione intelligente connessa, che dispone di 150 ricette già programmate. Si adatta al numero dei commensali, vi guida passo dopo passo e cuoce senza necessità di sorveglianza. Grazie alla sua applicazione dedicata, Cookeo, potete accedere a centinaia di ricette; una semplice connessione Bluetooth vi permette di sincronizzare il vostro tablet e/o smartphone a Cookeo. Lasciatevi guidare...

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.

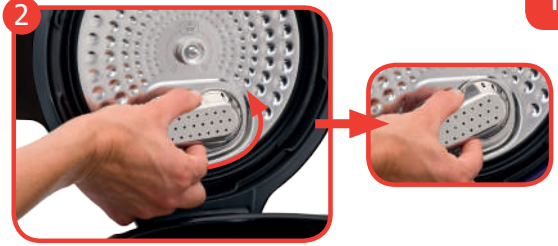
NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

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

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.



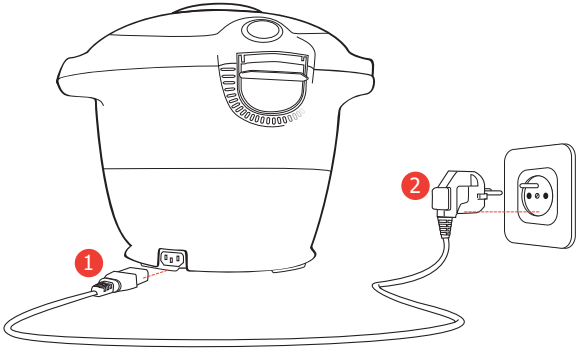
DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :
Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser.
Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).

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" 🔒.

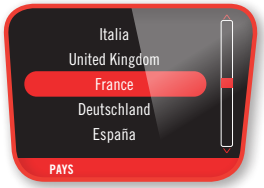
REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :
Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo.
Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat.
Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.

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.

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.

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 : 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.

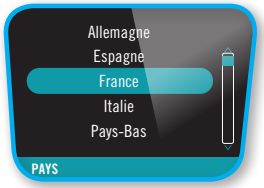
Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.

menu réglages

N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.

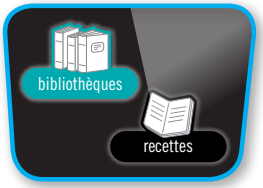
Choisissez « langues/pays »

Choisissez votre langue



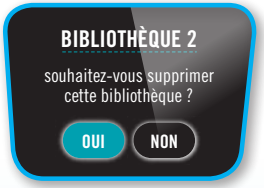
Choisissez votre pays

Choisissez « suppression recettes »

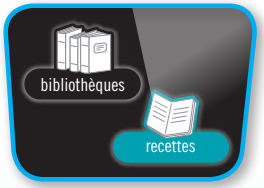


Choisissez « bibliothèques »

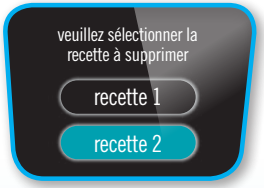
Sélectionnez « bibliothèque 2 »



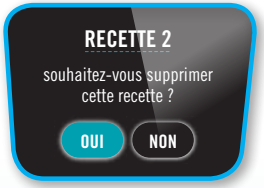
Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



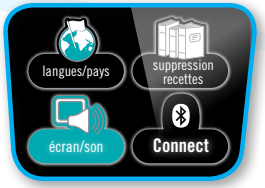
Choisissez « recettes »



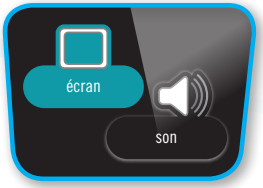
Sélectionnez « recette 2 »



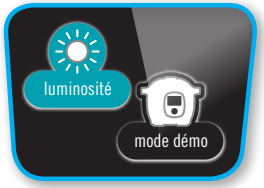
Souhaitez-vous supprimer cette recette ?



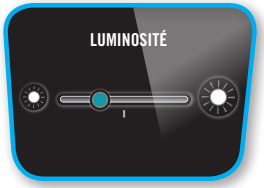
Choisissez « écran / son »



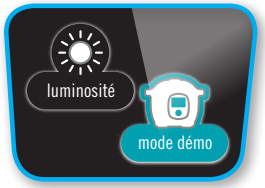
Choisissez « écran »



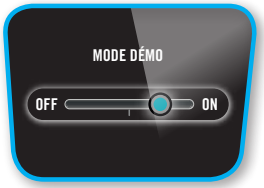
Choisissez « luminosité »

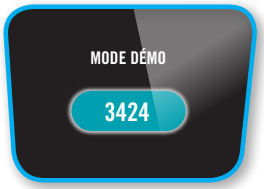


Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »

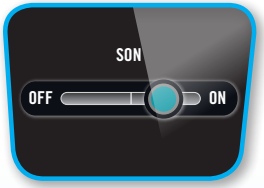




Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424

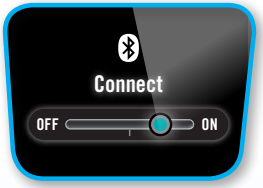
N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.

Choisissez « son »



Réglez le son

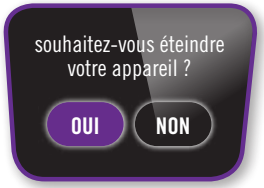
Choisissez « connect »

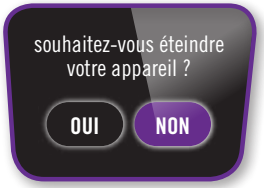


Activer ou désactiver le mode connect

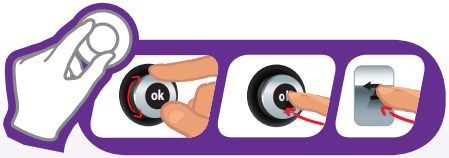
menu on /off

Sélectionnez et validez





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



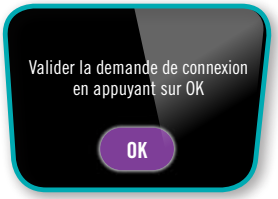
connexion

Téléchargez l'application **Cookeo** en vous rendant sur l'App Store depuis votre tablette ou smartphone.

Votre **Cookeo** ⊕ est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **150 recettes pré-programmées** même sans l'application.

Lorsque vous allumez votre Cookeo ⊕, le voyant bleu clignote (en attente de connexion) sauf si vous avez désactivé manuellement la fonction connect (voir chapitre Réglages).

À la première utilisation, jumelez votre produit à votre tablette en suivant les instructions sur vos écrans.



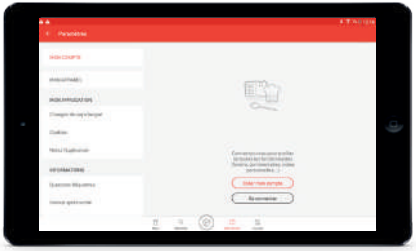
Si La connexion est réussie, le voyant bleu devient fixe.

connexion

Problème de connexion :
Si la connexion a échoué, vous verrez un message d'erreur. Vous devez suivre les instructions sur vos écrans pour une nouvelle tentative de connexion.
Attention : une seule connexion possible à la fois.

Créer son compte :
Suivez les indications sur l'application.

Barre de recherche :
Tapez vos mots clés dans la barre de recherche et accédez à la recherche par filtre



N.B. : si vous n'utilisez pas votre Cookeo ⊕ pendant 30 minutes, il passera en mise en veille et la connexion sera perdue. A la sortie de la mise en veille, la reconnexion se fera automatiquement.

Navigation :
Vous pouvez également naviguer à travers l'application en accédant au Menu :

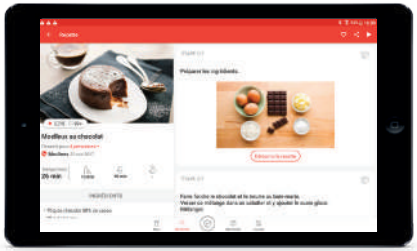
- **News**
- **Recherche**
- **Mon univers**
- **Courses**

Depuis l'application vous pouvez soit :

- voir le pas à pas
- lancer la recette en pas à pas en intéraction avec votre **Cookeo ⊕**

Favoris

Bibliothèque



Aucune incidence sur la cuisson si il y a perte de connexion. Cookeo ⊕ reste dans tous les cas autonome.

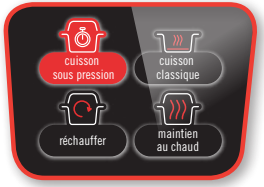
N.B. : vous ne pouvez démarrer la cuisson qu'à partir de votre Cookeo ⊕ en appuyant sur le bouton OK (comme indiqué sur l'application).

menu manuel
mode de cuisson

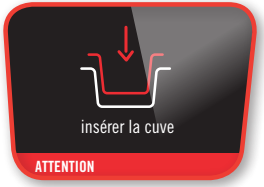
SOUS PRESSION

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 »

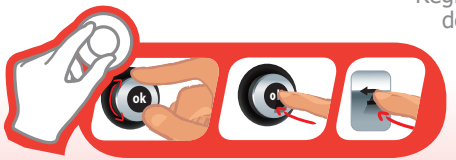


Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients

Réglez le temps de cuisson

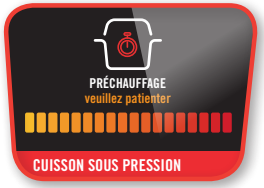
Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)

Fermez et verrouillez



menu manuel
mode de cuisson

SOUS PRESSION

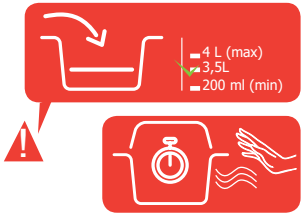


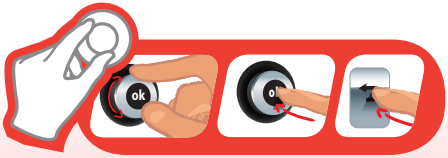
L'appareil préchauffe

La cuisson démarre

La cuisson se termine

Vous pouvez déguster !





menu manuel
mode de cuisson

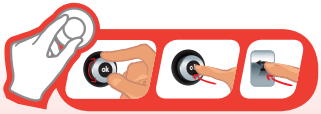
CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

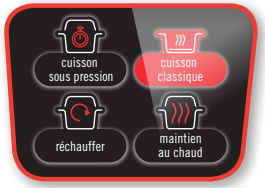
- **cuire doucement**
- **mijoter**
- **dorer**

selon le résultat souhaité. Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

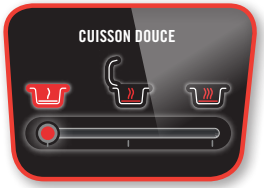
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »

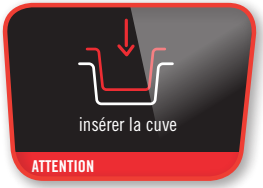


Choisissez la fonction « classique »

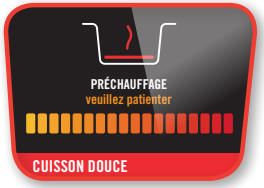


Choisissez la fonction désirée

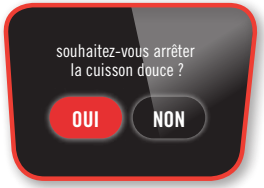
Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

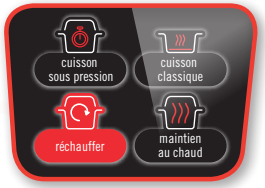


Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.

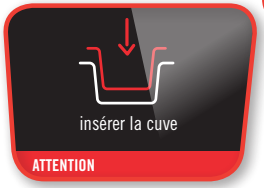
menu manuel
mode de cuisson

RÉCHAUFFER

Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « réchauffer »



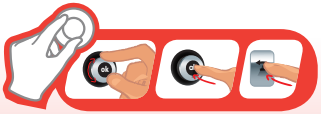
Insérez la cuve

Fermez et verrouillez le couvercle

Le réchauffer commence.

pour l'interrompre

Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

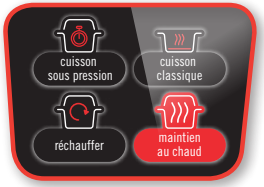


N.B. : Le réchauffage commence et le temps augmente.

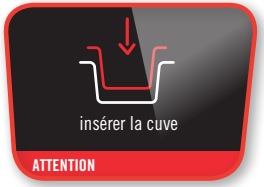
menu manuel
mode de cuisson

MAINTIEN AU CHAUD

Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »

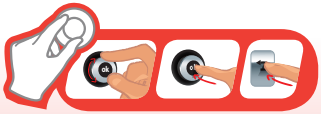


Insérez la cuve

L'appareil préchauffe

Le maintien au chaud commence

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

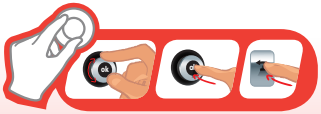


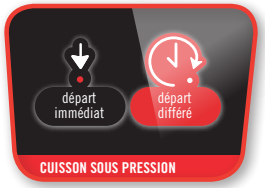
menu manuel
mode de cuisson

DÉPART DIFFÉRÉ
(MODE CUISSON SOUS PRESSION)

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

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





Sélectionnez
« départ différé »

Sélectionnez
l'heure actuelle

Sélectionnez
la fin de cuisson

Le départ différé
est programmé

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

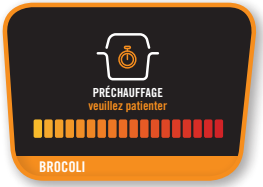
menu ingrédients

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

Sélectionnez le menu « ingrédients »

Sélectionnez les légumes

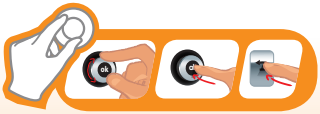
Sélectionnez « brocoli »



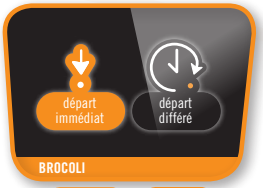
Préchauffage

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

Suivez les indications



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Choisissez « départ immédiat »

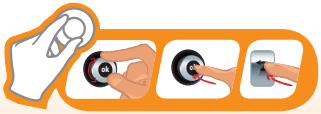
Démarrez la recette

Suivez les indications

Démarrez la cuisson

Fin de cuisson

Vous pouvez déguster

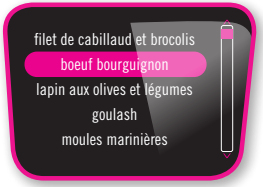


recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :
Avec le menu recettes, choisissez parmi 150 recettes salées et sucrées réparties en **trois** catégories : **entrées / plats / desserts.**

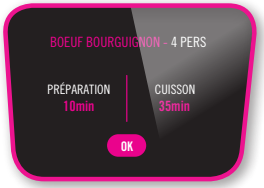
Sélectionnez le menu recettes

Choisissez le type de recette



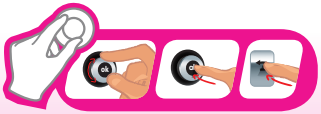
Sélectionnez une recette

Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette

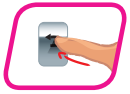
Préparez les ingrédients



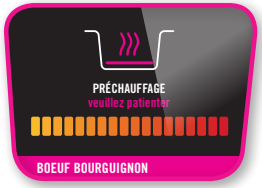
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

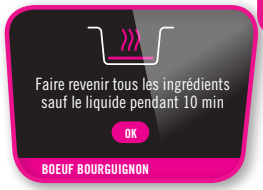
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 3 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



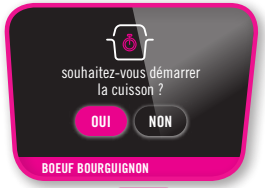
Préchauffage



Suivez les instructions

Arrêtez le dorage

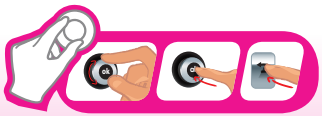
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson

Cuisson

Vous pouvez déguster



bibliothèque

CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

Une fois l'application connectée à votre Cookeo ⊕, vous pouvez télécharger des packs de recettes.

Sélectionner une recette. Au démarrage de celle-ci, la recette (ou le pack) est téléchargé sur votre Cookeo ⊕

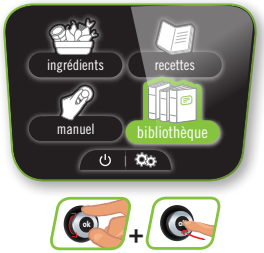
Le téléchargement est en cours

N.B. : Vous pouvez à tout moment arrêter le téléchargement en appuyant sur la touche retour du Cookeo ⊕.

bibliothèque

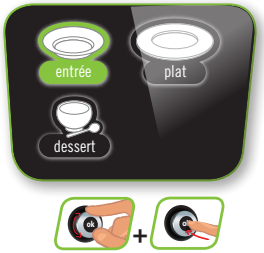
ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO ⊕ :

Vous pouvez retrouver vos packs téléchargés. Lancez vos recettes depuis votre Cookeo ⊕ en accédant à votre Bibliothèque.



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »

Sélectionnez le pack de recettes désiré



Sélectionnez « entrée », « plat » ou « dessert » et choisissez votre recette

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques

blé
boulgour
orge
quinoa
riz blanc
riz complet / sauvage
sarrasin

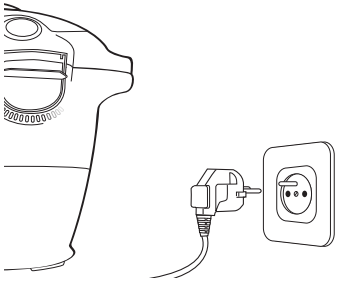
artichauts
asperges
aubergines
betteraves
brocolis
carottes
céleris raves
choux
choux de Bruxelles
choux fleurs / choux romanesco
choux vert frisé
côtes de bettes / blettes
courgettes
endives
épinards
fenouils
haricots verts
lentilles
navets
patates douces
poires
poireaux
poivrons
pommes
pommes de terre

recettes

www.moulinex.com

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

nettoyage entretien



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

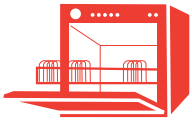
Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir 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-valve.

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

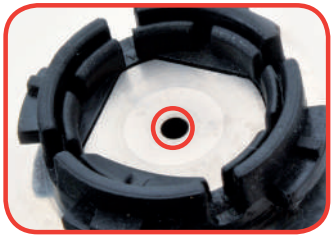


NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE : vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il ne soit pas obstrué. Essuyez la bille et son siège soigneusement avec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

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

nettoyage entretien

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



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.

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

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.

• 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.

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

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

Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre Nettoyage et Entretien page 30.
- Second dispositif : Le joint laisse échapper la vapeur sur l'arrière du couvercle.

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

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

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

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

Régulation de votre appareil :

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

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

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 vérouillage)
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 décroit en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veuillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	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 cable 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

Pour tous vos problèmes liés à la connexion, rendez-vous sur le site www.moulinex.fr ou sur l'application Cookeo (Menu / guide / FAQ).

Marques déposées
La marque et les logos Bluetooth® sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par SEB SAS est soumise à licence. Les autres marques commerciales et noms de marque sont la propriété de leur détenteurs respectifs.

SERIE EPC09
Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L
Fréquence : 2,40 GHz. Puissance maximale transmise : 7,7 dBm
Chauffage intégré
La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.