

# MOULINEX

## MIJOTEUR

### CE7001

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur [www.communaute.darty.com](http://www.communaute.darty.com)



- P. 005-006 - AVANT UTILISATION
- P. 007-008 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 009-010 - MENU RÉGLAGES
- P. 011 - MENU ON/OFF
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

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

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



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



Valve silencieuse  
Dempingsklep  
Dampfventil  
Válvula silenciadora  
Válvula silenziatrice  
Silencing valve



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

Voyant lumineux d'indication  
de pression et de verrouillage  
Waarschuwingindicator voor  
druk en vergrendeling  
Warnanzeige für Druck und Verschluss  
Luz de advertencia para la presión y el cierre  
Indicador de aviso de pressão e de bloqueio  
Spia di pressione e chiusura  
Warning indicator for pressure and locking



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

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



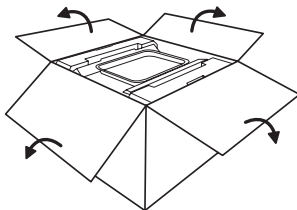
## Série EPC03

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

avant  
utilisation



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.

Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.



#### NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- 1 La cuve de cuisson
- 2 Le couvercle métallique
- 3 Le cache valves
- 4 Le récupérateur de condensation
- 5 Le panier vapeur
- 6 La bille de décompression

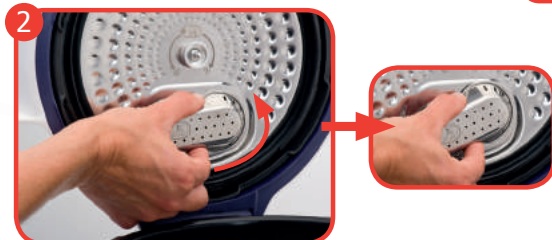
avant  
utilisation

## PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



### DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'écrou puis le couvercle.



### DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

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



### ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère **I** sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère **I** en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



### REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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



### REMONTAGE DU CACHE VALVE :

Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale). Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



mise en  
fonctionnement

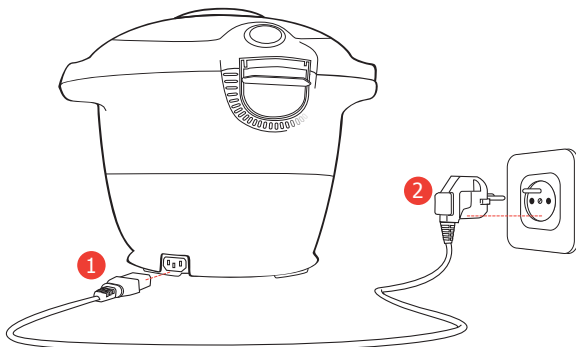
Pour la première mise sous tension,  
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



avant  
utilisation

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

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



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



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



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



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



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



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



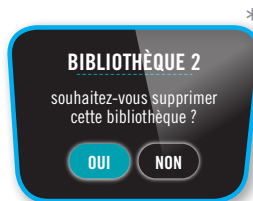
Choisissez  
votre pays



Choisissez  
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez  
« bibliothèque 2 »



Souhaitez-vous supprimer  
cette bibliothèque ?

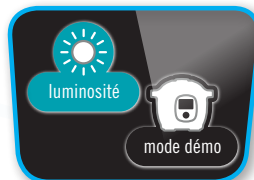
\* selon modèle



Choisissez  
« écran / son »



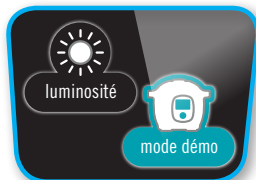
Choisissez « écran »



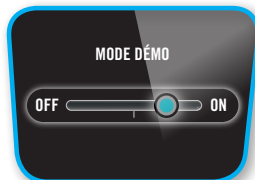
Choisissez « luminosité »



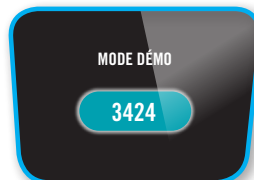
Réglez la luminosité



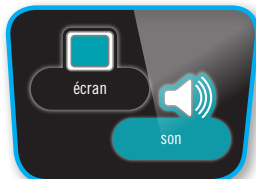
Choisissez « mode démo »



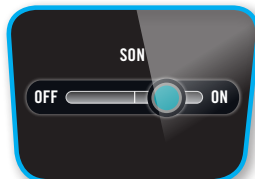
Pour activer ou désactiver le mode démo,  
vous devrez entrer un code : 3424



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



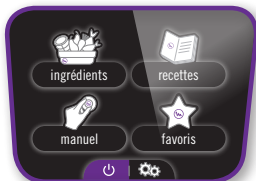
Choisissez « son »



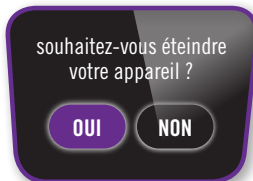
Réglez le son



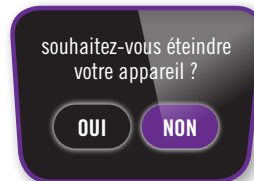
menu  
on /off



Sélectionnez et validez



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





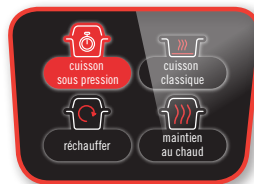
## SOUS PRESSION

### 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**.



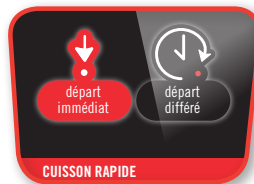
Sélectionnez le menu  
« manuel »



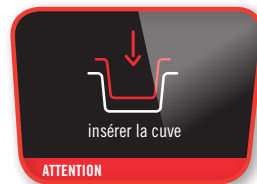
Choisissez le mode  
« sous pression »



Réglez le temps  
de cuisson



Choisissez départ  
immédiat ou différé  
(p.18)



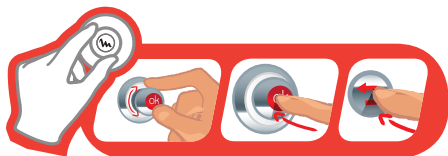
ATTENTION

Insérez la cuve puis  
ajoutez les ingrédients



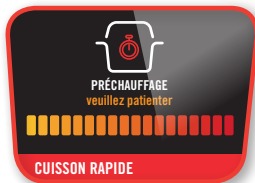
ATTENTION

Fermez et verrouillez





## SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



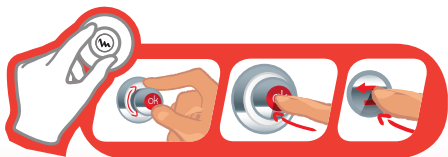
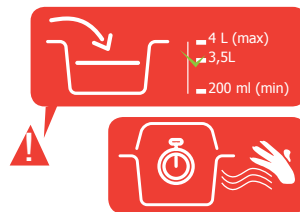
La cuisson démarre



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.

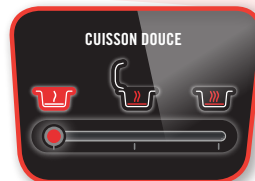
**N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.**



Sélectionnez le menu « manuel »



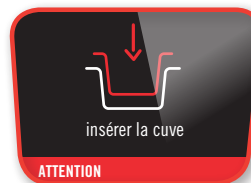
Choisissez la fonction « classique »



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



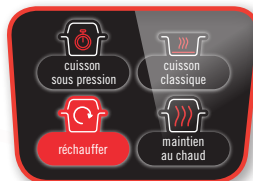
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit « cuisson sous pression ».



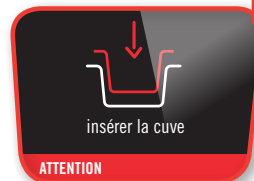
## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu  
« manuel »



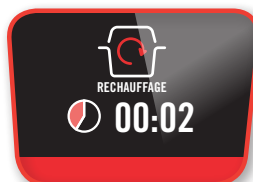
Choisissez le mode  
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez  
le couvercle



Le réchauffage commence.



pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter  
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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



menu  
manuel  
mode de cuisson

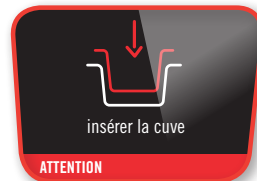
## MAINTIEN AU CHAUD



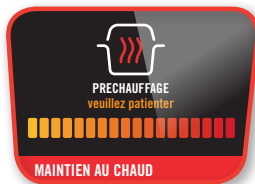
Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez la fonction  
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



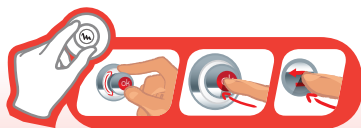
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud  
commence



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







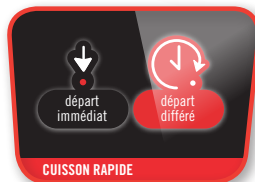
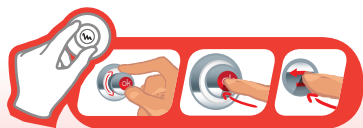
menu  
manuel  
mode de cuisson

## DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON 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 de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



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



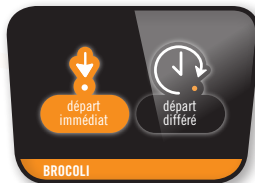
Démarrez la recette



Suivez les indications



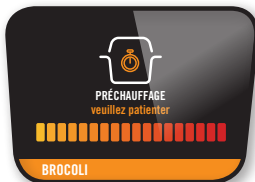
Le temps de cuisson  
conseillé s'affiche



Choisissez  
« départ immédiat »



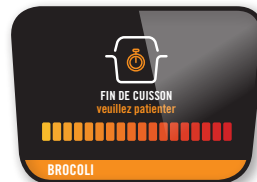
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



# recette boeuf bourguignon

## MENU RECETTES :

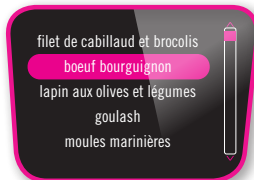
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque (dont les recettes express).**



Sélectionnez le menu recettes



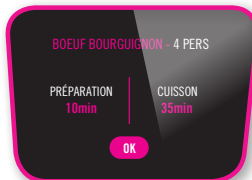
Choisissez le type de recette



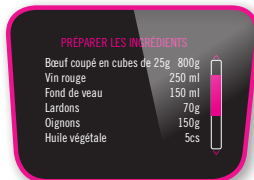
Sélectionnez une recette



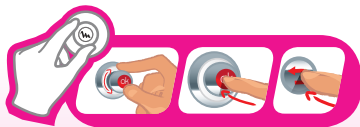
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients





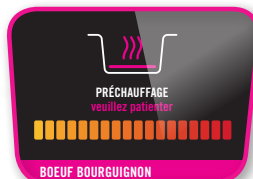
# menu recettes

## MENU RECETTES : (SUITE)

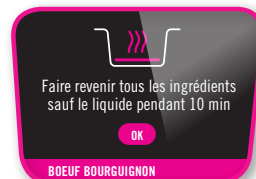
Vous pouvez revenir  
au menu initial  
en appuyant  
30 secondes sur  
la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



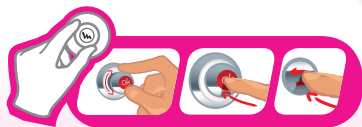
Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster





# bibliothèque

selon modèle

## CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

## ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

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



Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patiencez pendant la reconnaissance de la clé



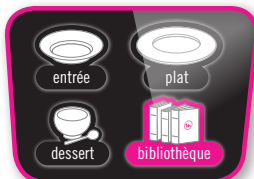
Patiencez pendant le téléchargement des recettes



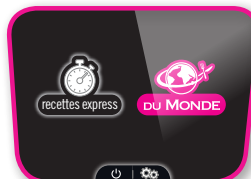
Retirez la clé



Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express



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



selon modèle

## 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 le menu principal



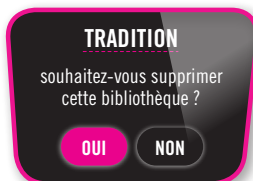
Sélectionnez la bibliothèque à supprimer



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



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



## ingrédients



### viandes

volaille  
agneau  
bœuf  
lapin  
porc  
veau



### poissons, coquillages & crustacé

moules  
saint-jacques  
crevettes / gambas  
poisson



### riz & céréales

blé  
boulgour  
quinoa  
orge  
riz complet / sauvage  
riz blanc  
sarrasin



### légumes / fruits

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



# 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 au 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  
 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

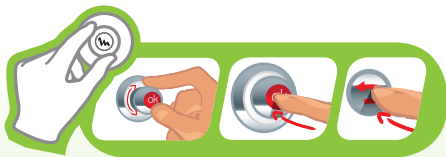


# menu favoris

## 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.



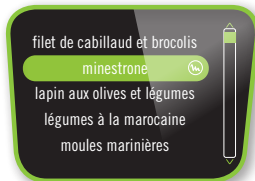
Sélectionnez le menu  
« favoris »



Sélectionnez  
« ajouter »



Sélectionnez  
le type de recette

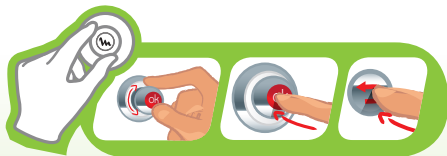


Sélectionnez la recette que  
vous voulez voir apparaître  
comme favori



# 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

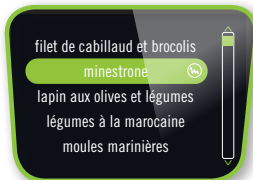


menu  
favoris

**PRÉPARER  
UNE RECETTE  
DÉJÀ SAUVEGARDÉE  
COMME FAVORI**



Sélectionnez  
le menu « favoris »



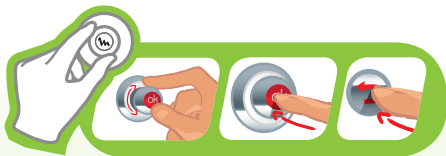
Sélectionnez la recette  
que vous souhaitez  
préparer



Sélectionnez  
« ma liste »



Suivez les indications  
comme pour une recette  
normale





# menu favoris

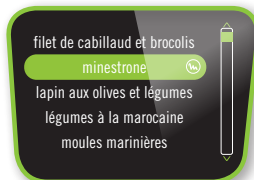
## SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



Sélectionnez le menu « favoris »



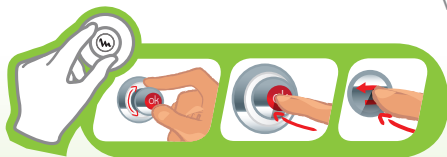
Sélectionnez effacer



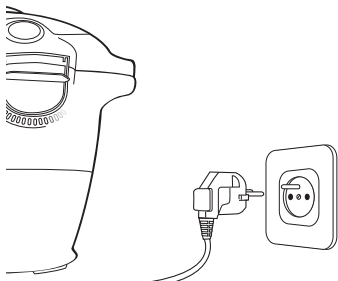
Sélectionnez la recette que  
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



## nettoyage entretien



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



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

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

## nettoyage entretien



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



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

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



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



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

## nettoyage entretien



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



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



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



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



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





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



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



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



### Attention USB :

Pas d'eau dans le port USB

\* Selon modèle



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

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

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	Laissez le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
Le voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé	Assurez-vous que le produit soit bien verrouillé. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé si le problème persiste
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
De la condensation apparaît dans le voyant	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

## troubles et conseils pour les modèles usb

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

Vous ne pouvez utiliser que les clés compatibles. Vous ne pourrez pas lire le fichier recettes de la clé sur un PC. Attention si vous insérez la clé dans un PC, vous risquez de supprimer définitivement le fichier recettes. Nous vous recommandons de ne pas accepter le formatage de votre clé Moulinex Cookéo. Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur (ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).