

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

*de votre robot multicuiseur*



*Téléchargement.ME*

Voici quelques conseils pour le nettoyage et l'entretien du robot multicuiseur. Il est important de bien le faire pour une bonne utilisation !

**IMPORTANT** : Avant toute chose, veillez à ce que le robot soit débranché avant le nettoyage !

1 - Cuve et panier vapeur se nettoient à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Il se peut qu'après plusieurs passages au lave-vaisselle, l'extérieur de la cuve devient blanchâtre dans ces cas là, nettoyez-le avec le grattoir de votre éponge.

2 - Corps de l'appareil se nettoie à l'aide d'un chiffon humide.

3 - Après chaque utilisation du robot multicuiseur, videz la cuve de récupération d'eau et nettoyez-le à l'eau claire ou au lave-vaisselle, séchez-le avant de le remettre en place.

4 - Couvercle métallique se nettoie à la main ou au lave-vaisselle, il doit être démonté tout comme le cache valve. Pour se faire, vous devez dévisser l'écrou se trouvant au centre du couvercle métallique, ôtez-le et démontez le cache valves.

5 - Avant de remonter la bille, il faut vérifier que le conduit ne soit pas obstrué.

6 - L'intérieur du couvercle, la valve silencieuse, la partie supérieure de la cuve, le canal de récupération et le joint de couvercle se nettoie avec une éponge humide.

---

# LA BILLE DE DÉCOMPRESSION

---

- Démontez le réflecteur de couvercle (cercle gris métallisé côté intérieur du couvercle). Tournez dans le sens inverse, l'écrou situé au centre du réflecteur.
- Démontez le cache bille de couleur violette. Tournez avec fermeté toujours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Une fois démonté, vous pouvez nettoyer l'ensemble à l'eau et au liquide vaisselle mais sans éponge ou autre !
- Délicatement avec un chiffon, essuyez le siège de la bille puis, effectuez le remontage sur l'appareil.

---

# NETTOYAGE DE LA RÉSISTANCE

---

Bien souvent on peut apercevoir des taches blanchâtre sur la résistance du robot. Nous allons vous donner une solution simple pour y remédier.



Tout d'abord, il faut mettre du papier absorbant tout autour de la résistance afin de protéger le reste des éléments.



Ensuite, à l'aide d'une éponge humide et de bicarbonate alimentaire, frotter sur toute la résistance et laisser reposer.



Après ça, prendre une éponge humide et rincer votre résistance pour enlever l'intégralité du bicarbonate alimentaire.



Il ne restera plus qu'à laisser sécher !

---

# DÉGRAISSER LA CUVE

---



Voici une astuce efficace pour un dégraissage et un nettoyage parfait ! Vous aurez besoin de pas grand chose et seulement 10 minutes en cuisson rapide pour retrouver votre cuve comme neuve !

## Ingrédients

- quelques rondelles de citron, l'équivalent d'un citron
- 1 verre d'eau
- 1 grosse pincée de bicarbonate de soude

Mettre dans la cuve les rondelles de citron, le verre d'eau puis la grosse pincée de bicarbonate de soude. Ensuite mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes. Quand le processus est fini, il ne vous reste plus qu'à rincer votre cuve.

Vous pourrez alors constater que votre cuve est redevenue comme neuve, elle brille, elle est totalement dégraissée et elle sent bon !

---

# ENLEVER LES MAUVAISES ODEURS

---



Vous trouvez que votre robot a une mauvaise odeur même après plusieurs lavages voici les solutions efficace pour remédier à cela ! Je vous propose plusieurs façon pour dire adieux à ces odeurs nauséabonde !

## **Première solution :**

- 1,5 L d'eau
- du jus de citron

Mettre l'eau et le jus de citron dans la cuve et mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes. Une fois fini, ouvrez-le et sentez cette agréable odeur de citron !

## **Deuxième solution :**

- 1,5 L d'eau
- du vinaigre

Pareil que le jus de citron, mettez tous les ingrédients dans la cuve et mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes. Les mauvaises odeurs seront partis même si du coup la cuve sent le vinaigre mais dans ces cas là, passez-la sous l'eau avec un peu de produit vaisselle et le tour est joué !

Avec ces deux solutions, vous pouvez dire adieu aux mauvaises odeurs dans votre cuve !

---

# CODE DES PANNES

---

Voici la listes des différents code de pannes qui peuvent être rencontrés lors de l'utilisation du robot multicuiseur.

**02** – Contrôle de la carte de puissance mauvais

**03** – Contrôle de la carte de commande ou de l'écran mauvais

**04** – Sonde de température du couvercle en court-circuit

**05** – Sonde de température du couvercle en coupée

**06** – Valeur de la sonde du couvercle non conforme

**07** – Sonde de température du fond en court-circuit

**08** – Sonde de température du fond coupée

**09** – Valeur de la sonde du fond non conforme

**0B** – Chauffe non conforme

**20** – Appareil en surpression

**21** – L'appareil ne monte pas en pression

**22** – Doigt d'aroma en position haute lors du programme « Dorer »

**24** – La pression décroît lors du programme « Cuisson rapide »

**26** – L'appareil ne monte pas en pression

**27** – Pas de décompression

**28** – L'appareil ne monte pas en pression

**30** – Appareil en surpression

**40** – Défaut de communication entre les cartes électroniques

**41** – Court-circuit sur le connecteur USB