Moulinex® cookeo ⊕

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.
Genießen sie eine schnelle, ideenreiche küche. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche küche.

*vs Cookeo CE70110

sommaire - inhoud - contenido - índice - indice - inhalt

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 - BIBLIOTHÈQUE
P. 025-026 - INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 027-030 - MENU FAVORIS
P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 035-036 - SECURITE
P. 037-038 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

ES

P. 073 – 074 - ANTES DE USAR
P. 075 – 076 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
P. 077 - MENÚ ON/OFF
P. 079 – 080 - MENÚ DE AJUSTES
P. 081 – 086 - MENÚ MANUAL
P. 087 – 088 - MENÚ DE INGREDIENTES
P. 089 – 090 - MENÚ DE RECETAS
P. 091 – 092 - BIBLIOTECA
P. 093 – 094 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
P. 095 – 098 - MENÚ DE FAVORITAS
P. 099 – 102 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 103 – 104 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
P. 105 – 106 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NL

P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
P. 043 - AAN/UIT-MENU
P. 045-046 - INSTELMENU'S
P. 047-052 - HANDMATIG MENU
P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
P. 055-056 - RECEPTENMENU
P. 057-058 - BIBLIOTHEEK
P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
P. 061-064 - FAVORIETENMENU
P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
P. 069-070 - BEVEILIGINGEN
P. 071-072 - PROBLEEMOPLOSSING

PT

PÁGS. 107-108 - ANTES DE UTILIZAR
PÁGS. 109-110 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
PÁGS. 111 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
PÁGS. 113-114 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
PÁGS. 115-120 - MENU MANUAL
PÁGS. 121-122 - MENU DOS INGREDIENTES
PÁGS. 123-124 - MENU DAS RECEITAS
PÁGS. 125-126 - LIVRO DE RECEITAS
PÁGS. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
PÁGS. 129-132 - MENU DOS FAVORITOS
PÁGS. 133-136 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
PÁGS. 137-138 - SEGURANÇAS
PÁGS. 139-140 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

P. 141-142 - PRIMA DELL'USO
P. 143-144 - USO E FUNZIONAMENTO
P. 145 - MENU ON/OFF
P. 147-148 - MENU IMPOSTAZIONI
P. 149-154 - MENU MANUALE
P. 155-156 - MENU INGREDIENTI
P. 157-158 - MENU RICETTE
P. 159-160 - RICETTARIO
P. 161-162 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
P. 163-166 - MENU PREFERITI
P. 167-170 - PULIZIA E MANUTENZIONE
P. 171-172 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
P. 173-174 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

DE

S. 175-176 - VORBEREITUNG
S. 177-178 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
S. 179 - MENÜ AN/AUS
S. 181-182 - MENÜ EINSTELLUNGEN
S. 183-188 - MENÜ MANUELL
S. 189-190 - MENÜ ZUTATEN
S. 191-192 - MENÜ REZEPTE
S. 193-194 - BIBLIOTHEK
S. 195-196 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
S. 197-200 - MENÜ FAVORITEN
S. 201-204 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
S. 205-206 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
S. 207-208 - PROBLEMBEHANDLUNG

Valve silencieuse
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Dampfventil

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

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

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

Panneau de commande
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Bedieneinheit

Bouton annuler
Annuleringsknop
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Knopf Abbrechen

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

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

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

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 180 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 !

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 180 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.
Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.
Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 180 recetas preprogramadas en algunos clic.
Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.
Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 180 receitas pré-programadas.
Graças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.
Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare 180 ricette pre-impostate in pochi clic.
Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.
Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

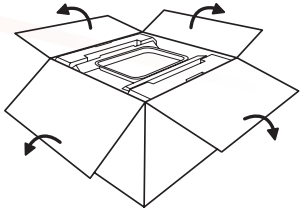
Lasciatevi guidade: è semplice e rapido !

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 180 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.
Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.
Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!

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 ouvert : 🔓.

Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

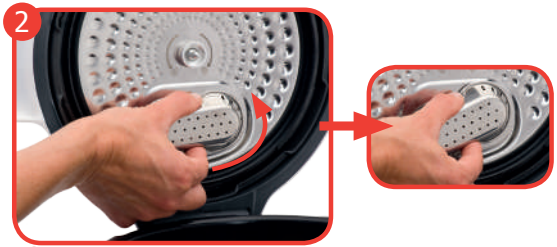
1. La cuve de cuisson
2. Le couvercle métallique
3. Le cache valves
4. Le récupérateur de condensation
5. Le panier vapeur
6. La bille de décompression

avant utilisation

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 :

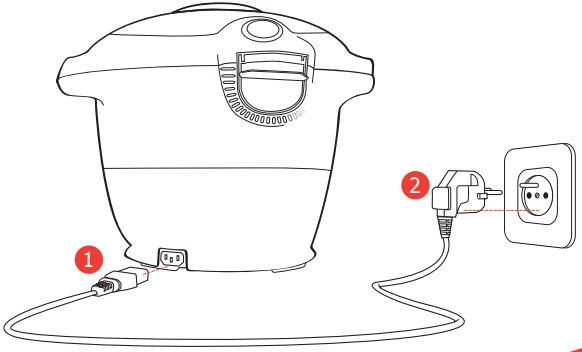
Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale).
Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip").
Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

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.

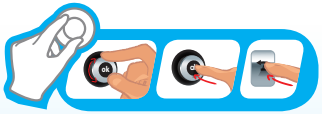
menu on /off

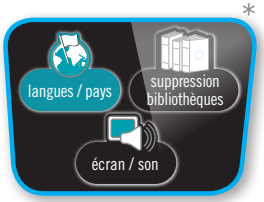
Sélectionnez et validez

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

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.

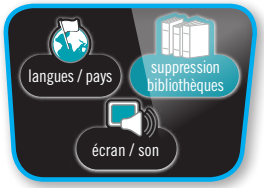




Choisissez « langues/pays »

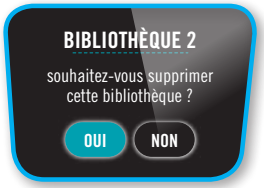
Choisissez votre langue

Choisissez votre pays



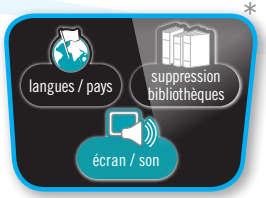
Choisissez « suppression bibliothèques »

Sélectionnez « bibliothèque 2 »

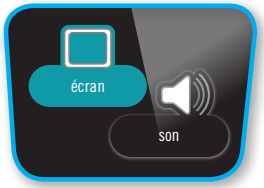


Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

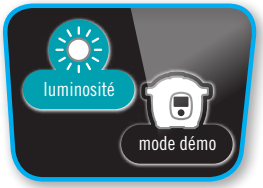
* selon modèle



Choisissez « écran / son »

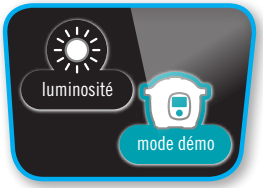


Choisissez « écran »

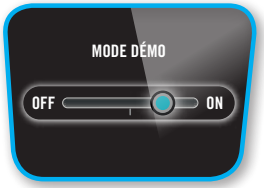


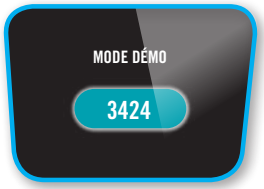
Choisissez « luminosité »

Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »

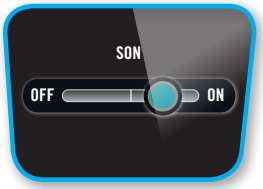




Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424

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

* selon modèle

menu manuel
mode de cuisson

SOUS PRESSION

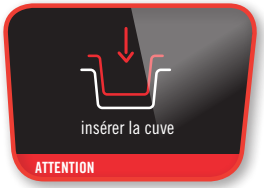
MENU MANUEL :

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 »

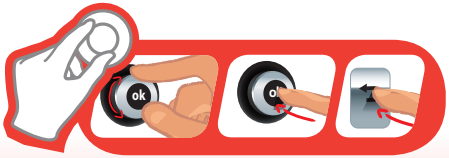


Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients

Réglez le temps de cuisson

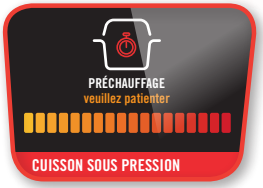
Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)

Fermez et verrouillez



* selon modèle

SOUS PRESSION

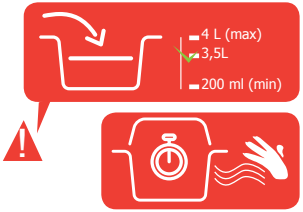


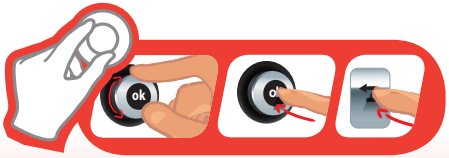
L'appareil préchauffe

La cuisson démarre

La cuisson se termine

Vous pouvez déguster !





menu manuel
mode de cuisson

selon modèle

CLASSIQUE

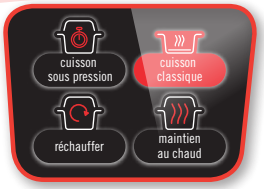
Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

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

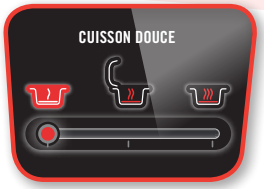
selon le résultat souhaité. Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

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

Sélectionnez le menu « manuel »

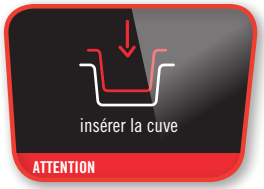


Choisissez la fonction « classique »

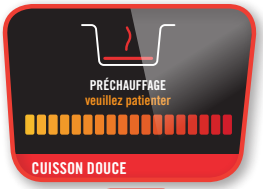


Choisissez la fonction désirée

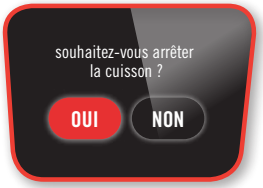
Ouvrez le couvercle

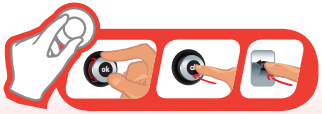


Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

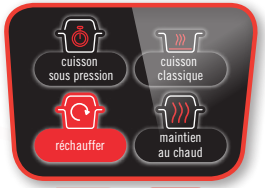




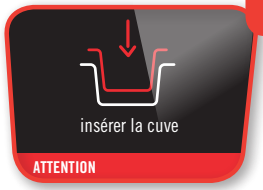
Pour arrêter la cuisson appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.

RÉCHAUFFAGE

Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « réchauffer »



Insérez la cuve

Fermez et verrouillez le couvercle

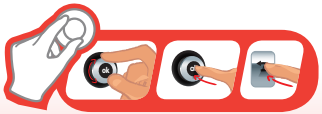
Le réchauffage commence.

pour l'interrompre

Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

Vous pouvez déguster

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

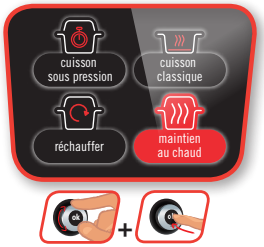


menu manuel
mode de cuisson

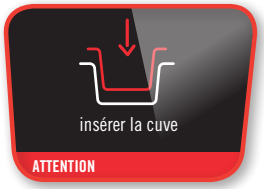
MAINTIEN AU CHAUD

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

Sélectionnez le menu « manuel »



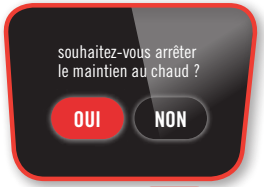
Choisissez la fonction « maintien au chaud »



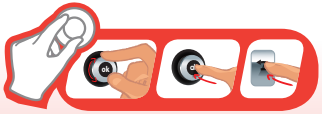
Insérez la cuve

L'appareil préchauffe

Le maintien au chaud commence



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

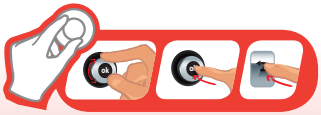


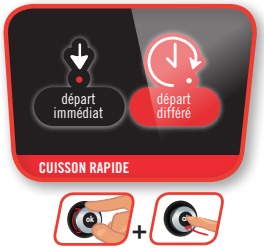
menu manuel
mode de cuisson

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

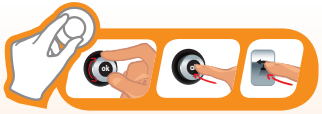
Sélectionnez la fin de cuisson

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

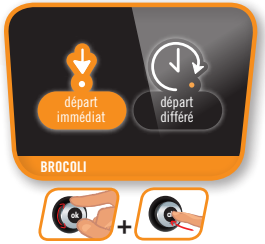
Sélectionnez « brocoli »

Choisissez la quantité voulue de brocolis

Démarrez la recette

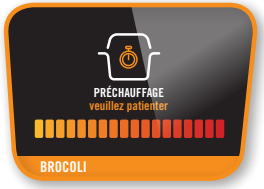
Suivez les indications

Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Choisissez « départ immédiat »

Suivez les indications



Préchauffage

Démarrez la cuisson

Fin de cuisson

Vous pouvez déguster

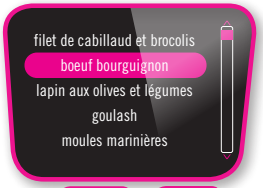
recette boeuf bourguignon

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

Sélectionnez le menu recettes

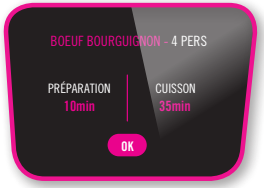
*

Choisissez le type de recette



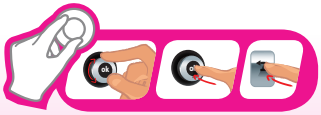
Sélectionnez une recette

Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette

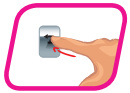
Préparez les ingrédients



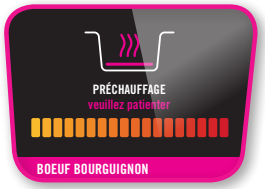
* selon modèle

MENU RECETTES : (SUITE)

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



Démarrez la recette

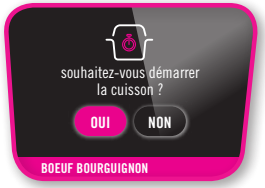


Préchauffage

Suivez les instructions

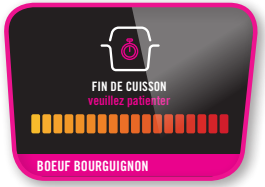
Arrêtez le dorage

Suivez les instructions



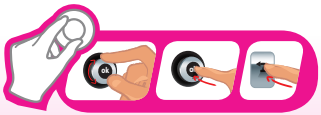
Démarrez la cuisson

Temps de cuisson



Préchauffage

Vous pouvez déguster



bibliothèque

selon modèle

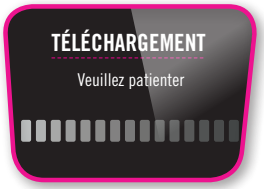
CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

Sélectionnez le menu principal

Insérez la clé USB

Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Patientez pendant le téléchargement des recettes

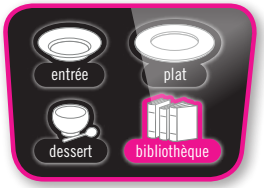
Retirez la clé

Vous retournez automatiquement au menu principal

ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

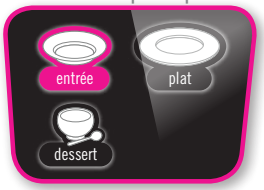
Accédez à vos recettes téléchargées.

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



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »

Sélectionnez le thème désiré



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

selon modèle

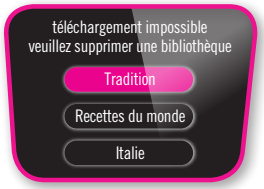
EFFACEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

Insérez la clé USB

Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Sélectionnez la bibliothèque à supprimer

Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

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

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques

blé
boulgour
orge
quinoa
riz blanc
riz complet / sauvage
sarrasin

* Selon spécificités pays
Selon modèle

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 Cookeo et sur www.moulinex.com

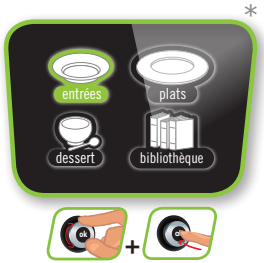
menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

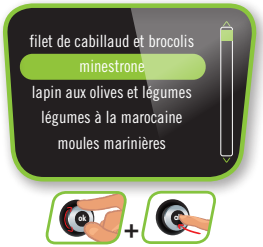
MENU FAVORIS :
Avec le Menu favoris , créez un raccourci vers vos recettes préférées du menu recettes ou de la bibliothèque*.

Sélectionnez le menu « favoris »

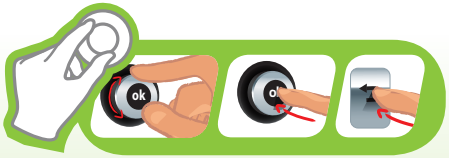
Sélectionnez « ajouter »



Sélectionnez le type de recette



Sélectionnez la recette que vous voulez voir apparaître comme favori



* selon modèle

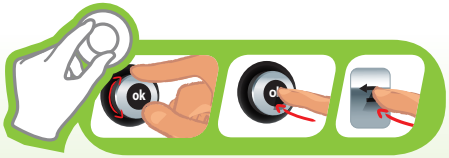
Sélectionnez le nombre de personnes

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 »

Modifiez le nombre de personnes



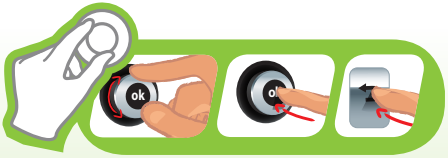
PRÉPARER
UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI

Sélectionnez
le menu « favoris »

Sélectionnez
« ma liste »

Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer

Suivez les indications
comme pour une recette
normale



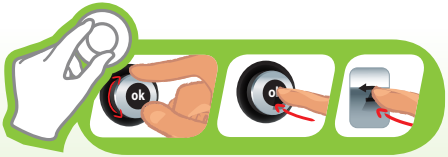
SUPPRIMER
UNE RECETTE DU MENU FAVORIS

Sélectionnez le menu « favoris »

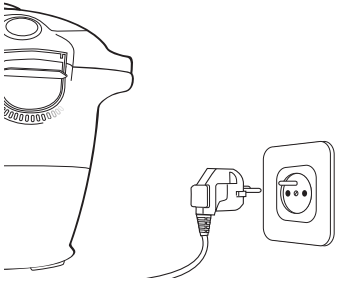
Sélectionnez effacer

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.

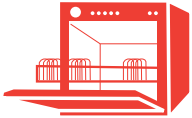
Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir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

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.

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.

Attention USB :
Pas d'eau dans le port USB

* Selon modèle

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

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

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

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.

Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre Nettoyage et Entretien page 33.
- 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

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 Cookeo+.

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

SERIE EPC09
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.

cookeo ⊕

intelligent multicooker

NC00152487