

cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider
kook snel en goed met de gegeven instructies
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
segui le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

multicuseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikoher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker

Moulinex
cookeo



Moulinex®

FR

- 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

NL

- P. 037-038 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 039-040 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 041-042 - INSTELMENU'S
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-050 - HANDMATIG MENU
- P. 051-052 - INGREDIËNTENMENU
- P. 053-054 - RECEPTENMENU
- P. 055-056 - BIBLIOTHEEK
- P. 057-058 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 059-062 - FAVORIETENMENU
- P. 063-066 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 067-068 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 069 – 070 - VORBEREITUNG
- S. 071 – 072 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 073 – 074 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 075 - MENÜ AN/AUS
- S. 077 – 082 - MENÜ MANUELL
- S. 083 – 084 - MENÜ ZUTATEN
- S. 085 – 086 - MENÜ REZEPTE
- S. 087 – 088 - BIBLIOTHEK
- S. 089 – 090 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 091 – 094 - MENÜ FAVORITEN
- S. 095 – 098 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 099 – 100 - PROBLEMBEHANDLUNG

ES

- P. 101-102 - ANTES DE USAR
- P. 103-104 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 105-106 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 107 - MENÚ ON/OFF
- P. 109-114 - MENÚ MANUAL
- P. 115-116 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 117-118 - MENÚ DE RECETAS
- P. 119-120 - BIBLIOTECA
- P. 121-122 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 123-126 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 127-130 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 131-132 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 137-138 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 139 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 141-146 - MENU MANUAL
- PÁGS. 147-148 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 149-150 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 151-152 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 153-154 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 155-158 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 159-162 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 163-164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
- P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 169-170 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 171 - MENU ON/OFF
- P. 173-178 - MENU MANUALE
- P. 179-180 - MENU INGREDIENTI
- P. 181-182 - MENU RICETTE
- P. 183-184 - RICETTARIO
- P. 185-186 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 187-190 - MENU PREFERITI
- P. 191-194 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 195-196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
- P. 199-200 - USE AND OPERATION
- P. 201-202 - SETTINGS MENUS
- P. 203 - ON/OFF MENU
- P. 205-210 - MANUAL MENU
- P. 211-212 - INGREDIENTS MENU
- P. 213-214 - RECIPE MENU
- P. 215-216 - LIBRARY
- P. 217-218 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 219-222 - FAVORITES MENU
- P. 223-226 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 227-228 - TROUBLESHOOTING

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
 Painel de controlo
 Pannello di controllo
 Control panel



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



Valve silencieuse
 Dempingsklep
 Dampfventil
 Válvula silenciadora
 Válvula silenziosa
 Valvola 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

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

FR

Série EPC03

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

NL

EPC03 Serie

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

DE

EPC03-Serie

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

ES

EPC03 Series

Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Sistema de calentamiento integrado

PT

Série EPC03

Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Aquecimento integrado

IT

Serie EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato

EN

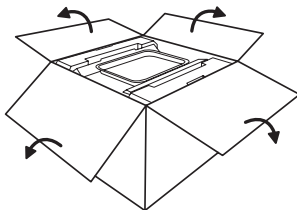
EPC03 Series

Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

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

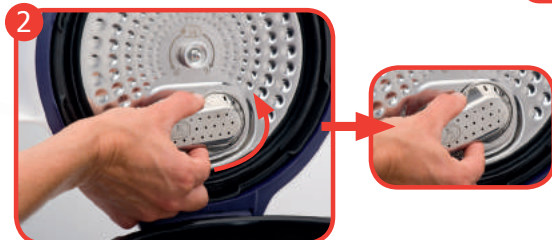
avant
utilisation

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 "clap"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



mise en
fonctionnement

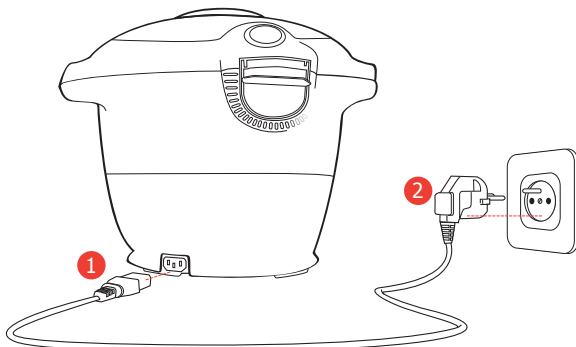
Pour la première mise sous tension,
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



SÉLECTIONNEZ

VALIDEZ

RETOUR

RÉINITIALISEZ

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.



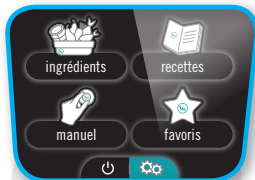
**POSITIONNEMENT DE LA CUVE
DANS L'APPAREIL :** essuyez
le fond de la cuve de cuisson.
Assurez-vous qu'il n'y a aucun
résidu de nourriture ou de
liquide sous le bol ni sur le
plateau chauffant.



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

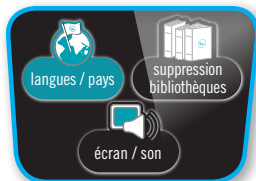
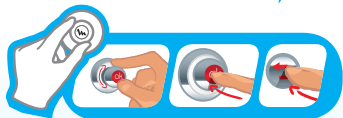


menu réglages



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



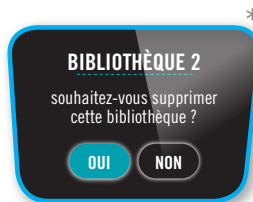
Choisissez
votre pays



Choisissez
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »

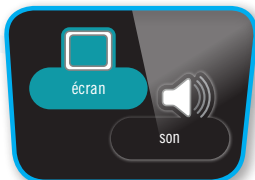


Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?

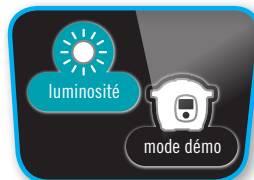
* selon modèle



Choisissez
« écran / son »



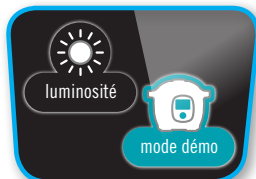
Choisissez « écran »



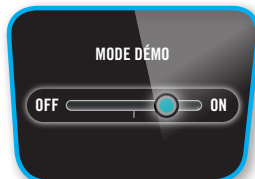
Choisissez « luminosité »



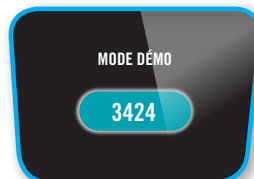
Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »



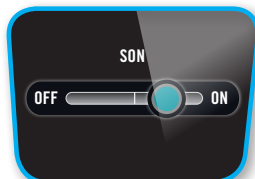
Pour activer ou désactiver le mode démo,
vous devrez entrer un code : 3424



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



Choisissez « son »



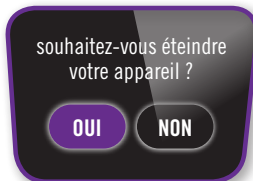
Réglez le son



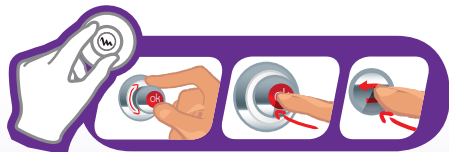
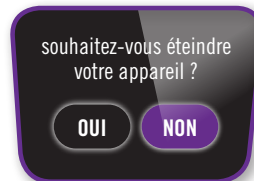
menu
on /off



Sélectionnez et validez



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





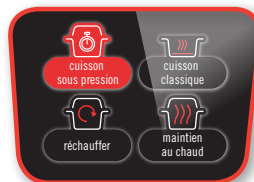
SOUS PRESSION

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**.



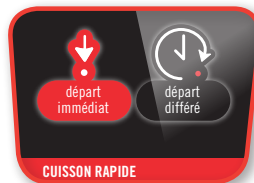
Sélectionnez le menu « manuel »



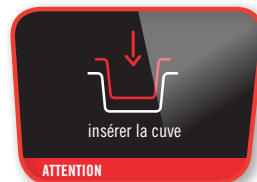
Choisissez le mode « sous pression »



Réglez le temps de cuisson



Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)



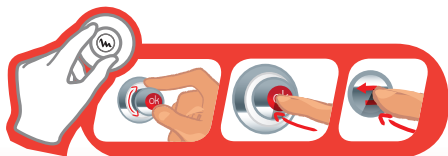
ATTENTION

Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



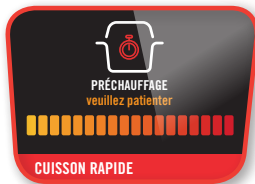
ATTENTION

Fermez et verrouillez





SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



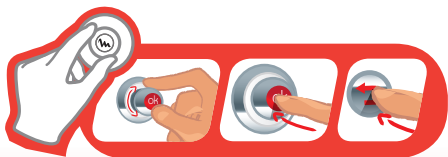
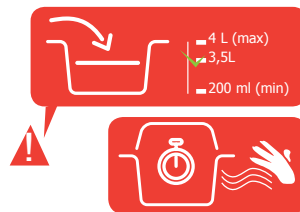
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel mode de cuisson

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

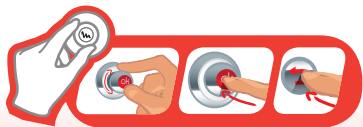
 cuire doucement

 mijoter

 dorer

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

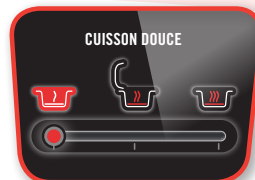
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »

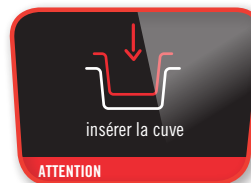


Choisissez la fonction désirée



ATTENTION

Ouvrez le couvercle



ATTENTION

Insérez la cuve



CUISSON DOUCE



L'appareil préchauffe



CUISSON DOUCE



OK



OUI

NON



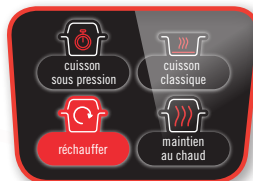
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit « cuisson sous pression ».



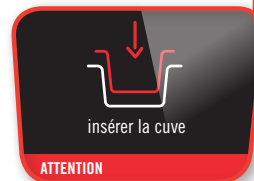
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



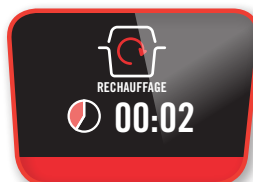
Choisissez le mode
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



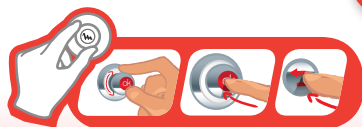
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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



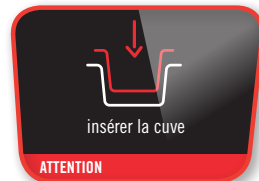
MAINTIEN AU CHAUD



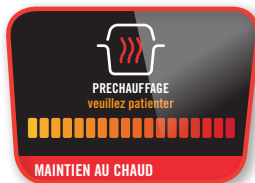
Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



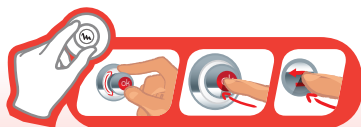
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



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





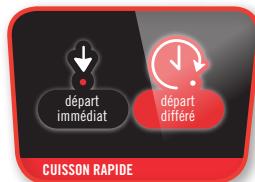
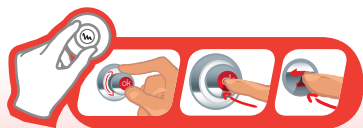
menu
manuel
mode de cuisson

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)



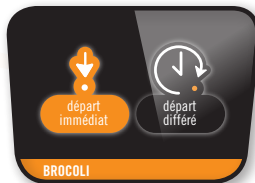
Démarrez la recette



Suivez les indications



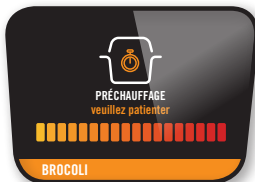
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



Choisissez
« départ immédiat »



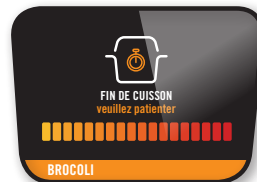
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :

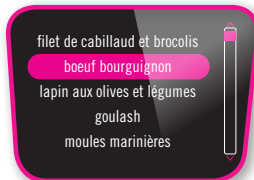
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque (dont les recettes express).**



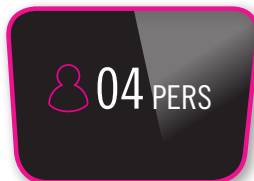
Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



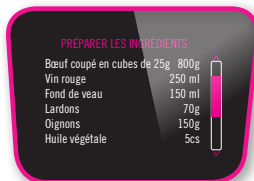
Sélectionnez une recette



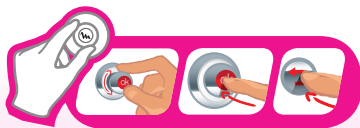
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients





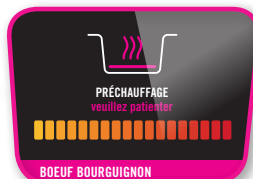
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

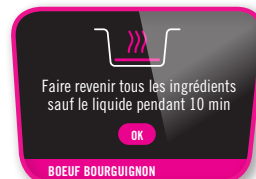
Vous pouvez revenir
au menu initial
en appuyant
30 secondes sur
la touche retour



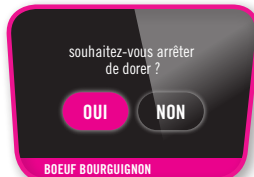
Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



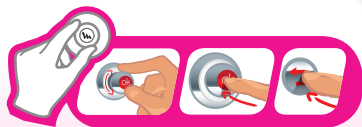
Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster





bibliothèque

selon modèle

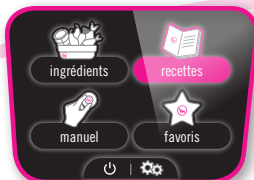
CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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



Patentez pendant la reconnaissance de la clé



Patentez pendant le téléchargement des recettes



Retirez la clé



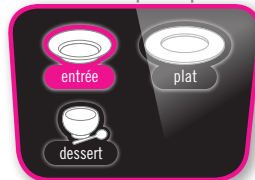
Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express



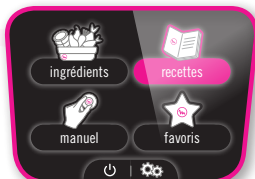
Sélectionnez « entrée », « plat » ou « dessert » et choisissez votre recette



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



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

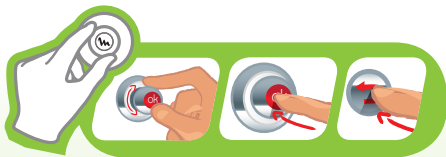


menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :

Avec le menu favori,
créez un raccouci vers
vos recettes préférées
du menu recettes ou de
la bibliothèque.



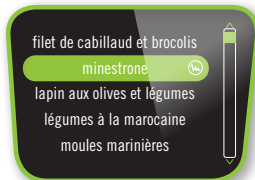
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette

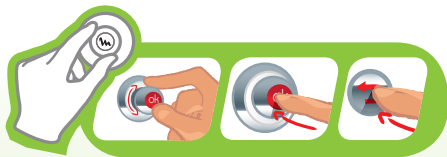


Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori



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

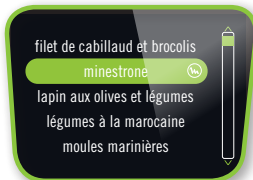


menu favoris

**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



Sélectionnez
le menu « favoris »



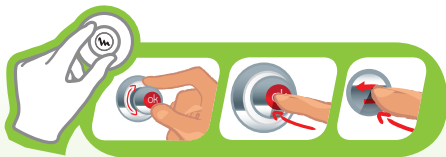
Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Sélectionnez
« ma liste »



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





menu favoris

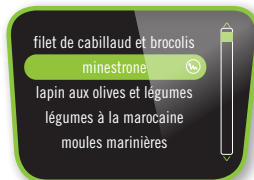
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



Sélectionnez le menu « favoris »



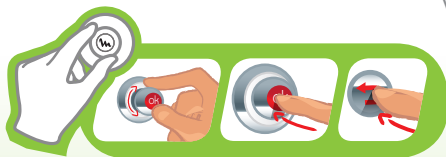
Sélectionnez effacer



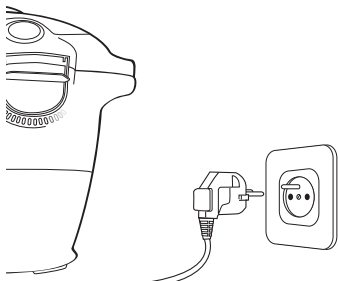
Sélectionnez la recette que
vous souhaitez supprimer



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).



cookeo

multicuseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker