



MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: CE7015

CODIC: 4054040

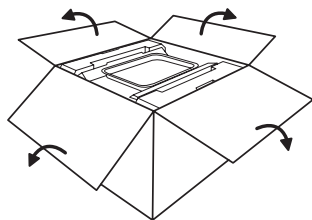


cookeo multicuiseur intelligent



Moulinex®

avant
utilisation



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



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.

avant
utilisation



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



POUR ACCÉDER À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

- 1 Retirez le couvercle métallique en dévissant l'écrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Démontez ensuite le cache bille en tournant puis nettoyez la bille délicatement à l'eau et liquide vaisselle sans utiliser d'ustensiles métalliques qui risqueraient de l'endommager.
- 3 Séchez la bille et son siège à l'aide d'un chiffon doux

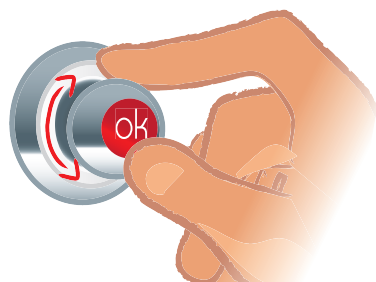


Séchez complètement l'appareil puis remontez-le.

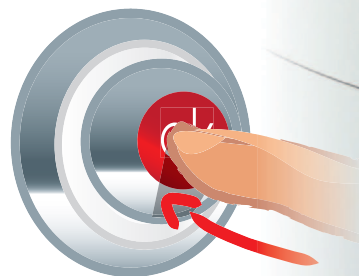


utilisation

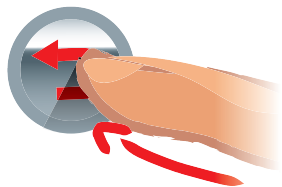
COMMANDES DE L'INTERFACE



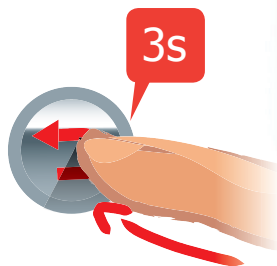
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



RETOUR



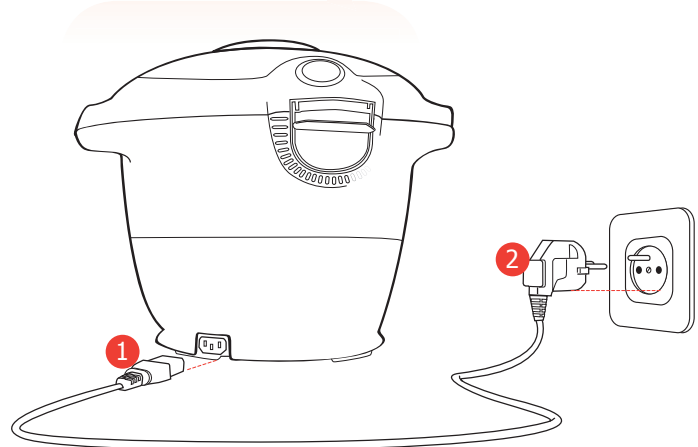
RÉINITIALISEZ

ex
keo



mise en fonctionnement

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

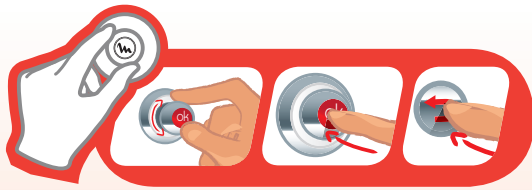


Choisissez votre langue

Choisissez votre pays



Le troisième écran ne s'affiche que si pour votre pays choisi vous avez la possibilité de choisir entre différentes mesures (selon la version du produit)





utilisation

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



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.



utilisation

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.

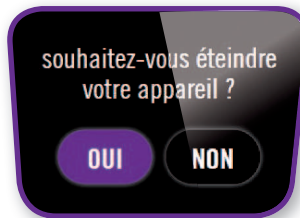


Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

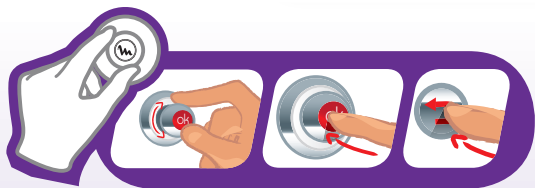

menu
on /off



Sélectionnez et validez



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

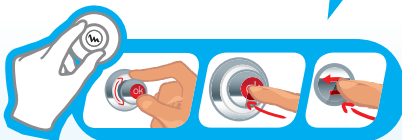


menu
réglages

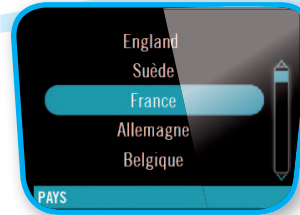


N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.

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



Choix « pays/langues »



Choisissez votre pays



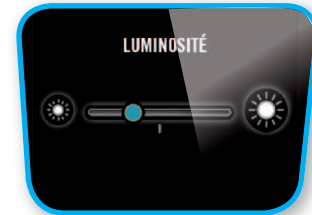
Choisissez votre langue



Choisissez les réglages
« écran / son »



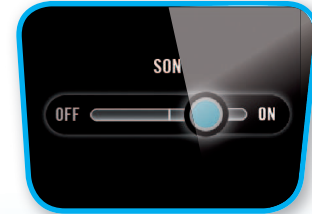
Choisissez « écran »



Réglez la luminosité



Choisissez « son »



Réglez le volume



menu manuel mode de cuisson

RAPIDE

MENU MANUEL :

Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le mode de cuisson : **dorer**, **cuisson rapide**, **réchauffage** ou **maintien au chaud**, ainsi que les **temps de cuisson**.



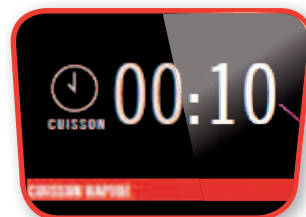
Selectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« cuisson rapide »



Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



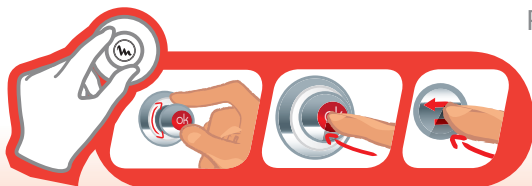
Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.15)



Fermez et verrouillez





menu
manuel
mode de cuisson

RAPIDE



L'appareil préchauffe



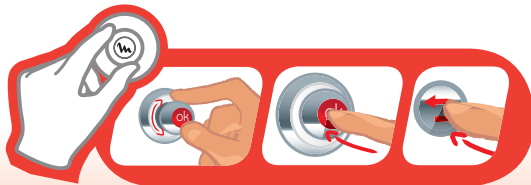
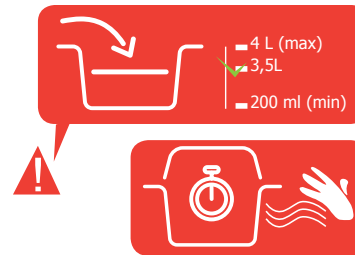
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !





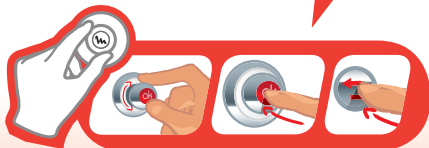
menu manuel

mode de cuisson

DORAGE



NB: 4L max et 200mL mini



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « dorer »

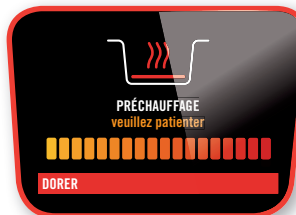


ATTENTION

Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

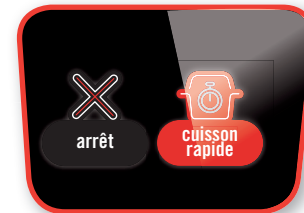
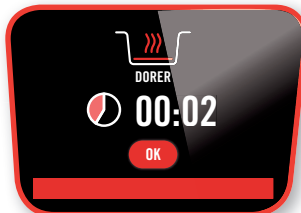


ajouter les ingrédients

DORER



Ajoutez les ingrédients



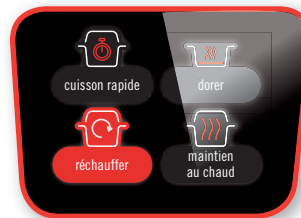
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuisson rapide ».



RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



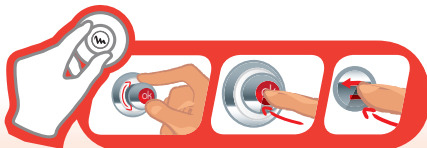
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



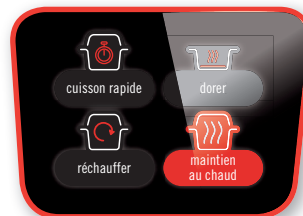
N.B. : Le réchauffage commence et le temps augmente.



MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



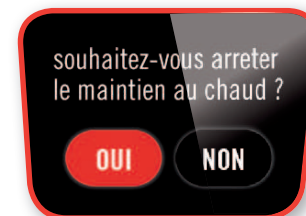
Insérez la cuve



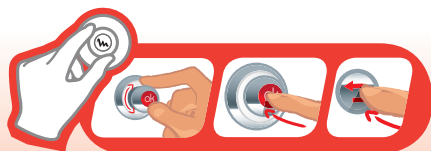
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence

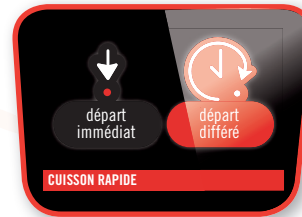


Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la flèche « retour » et sélectionnez « oui »





DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



Sélectionnez
« départ différé »



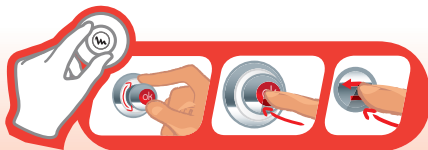
Sélectionnez
l'heure actuelle



Sélectionnez
la fin de cuisson



Le départ différé est
programmé



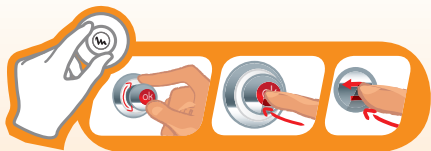


menu ingrédients



MENU INGRÉDIENTS :

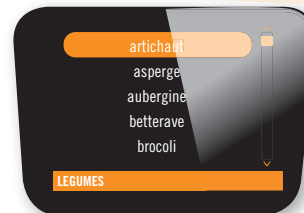
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez l'ingrédient voulu



Choisissez la quantité d'ingrédients



Démarrez la recette



Suivez les instructions affichées à l'écran



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



menu ingrédients

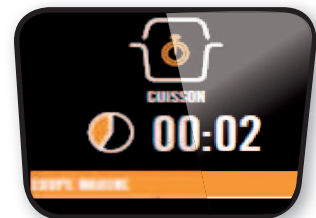
MENU INGRÉDIENTS : (SUITE)



Démarrez la recette



L'appareil préchauffe



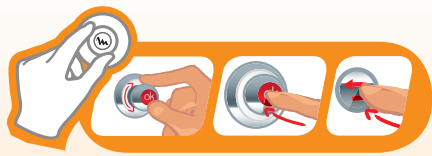
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster

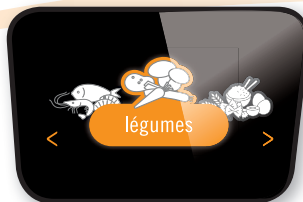




recette ingrédients brocolis



Sélectionnez le menu
« ingrédients »



Sélectionnez
les légumes



Sélectionnez
« brocoli »



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



Démarrez la recette



Suivez les indications



Le temps de cuisson
conseillé s'affiche

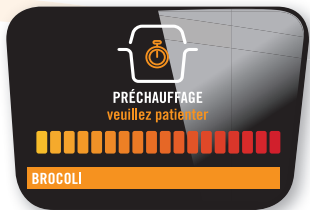


Choisissez
« départ immédiat »



Suivez les indications





PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter

BROCOLI

The screen shows a preheating icon, a progress bar with 10 segments (9 are lit), and the word 'BROCOLI' at the bottom.

Préchauffage



CUISSON
00:02

BROCOLI

The screen shows a cooking icon, a timer set to 00:02, and the word 'BROCOLI' at the bottom.

Démarrez la cuisson



FIN DE CUISSON
veuillez patienter

BROCOLI

The screen shows a cooking icon, a progress bar with 10 segments (all are lit), and the word 'BROCOLI' at the bottom.

Fin de cuisson

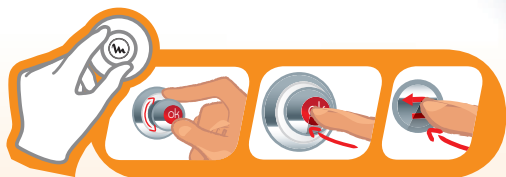


BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD
00:02

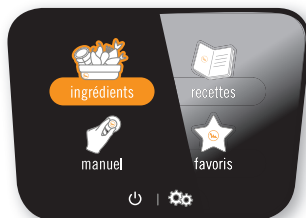
The screen shows a keep warm icon, the text 'BON APPÉTIT !', 'MAINTIEN AU CHAUD', and a timer set to 00:02.

Vous pouvez déguster





recette ingrédients riz blanc



Sélectionnez le menu
« ingrédients »



Sélectionnez
« riz & céréales »



Sélectionnez
« riz blanc »



Choisissez la quantité
voulu de riz (min. 200 g)



Démarrez la recette

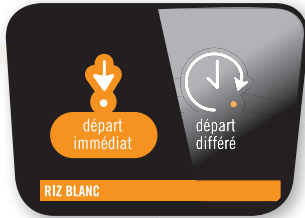


Suivez les indications

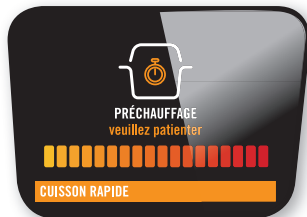




Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



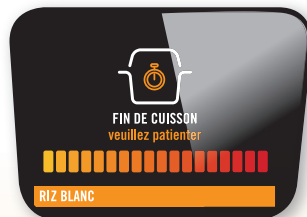
Choisissez
« départ immédiat »



L'appareil préchauffe



La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster



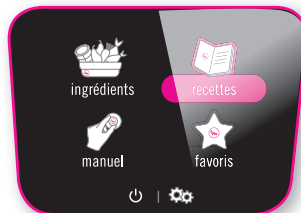
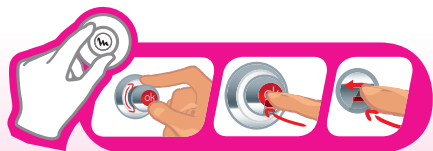


recette boeuf bourguignon



MENU RECETTES :

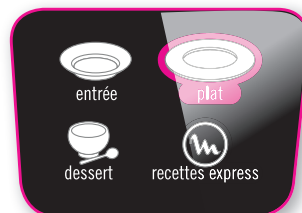
Avec le menu recettes, choisissez parmi 50 recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / recettes express**



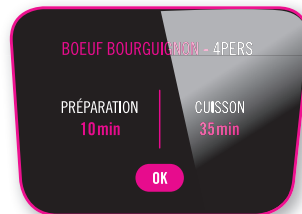
Sélectionnez le menu recettes



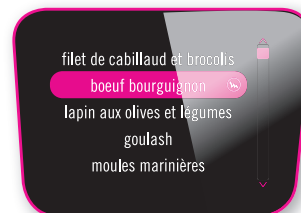
Sélectionnez le nombre de personnes



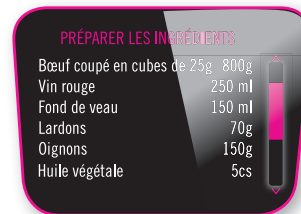
Choisissez le type de recette



Présentation de la recette



Sélectionnez une recette



Préparez les ingrédients



menu
recettes

**MENU RECETTES :
(SUITE)**




souhaitez-vous démarrer
la recette ?

OUI NON


BOEUF BOURGUIGNON



Démarrez la recette




PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter



BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage



Faire revenir tous les ingrédients
sauf le liquide pendant 10 min

OK

BOEUF BOURGUIGNON

Suivez les instructions


souhaitez-vous arrêter
de doré ?

OUI NON

BOEUF BOURGUIGNON



Arrêtez le dorage



ajouter le reste des ingrédients

OK

BOEUF BOURGUIGNON

Suivez les instructions



souhaitez-vous démarrer
la cuisson ?

OUI NON

BOEUF BOURGUIGNON

Démarrez la cuisson



COISSON

00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Temps de cuisson



FIN DE COISSON
veuillez patienter



BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage

BON APPÉTIT !

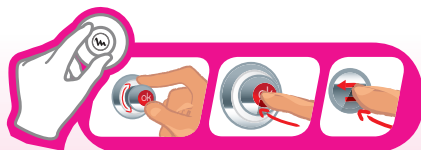
MAINTIEN AU CHAUD



00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Vous pouvez déguster

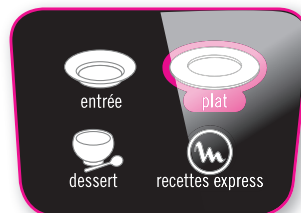




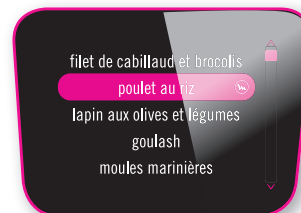
recette poulet au riz



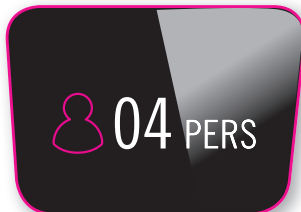
Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « plat »



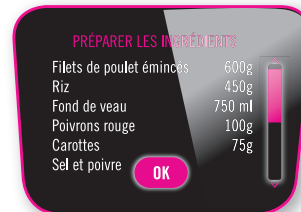
Sélectionnez une recette



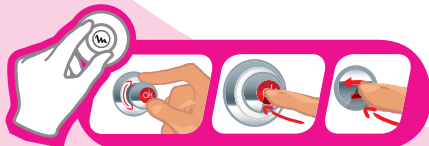
Choisissez le nombre
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients




 souhaitez-vous démarrer
 la recette ?
 OUI NON
 POULET AU RIZ





Souhaitez-vous
démarrer la recette?


 mettre tous les ingrédients
 dans la cuve

 POULET AU RIZ



Suivez les instructions




 PRÉCHAUFFAGE
 veuillez patienter

 POULET AU RIZ

Préchauffage


 CUISSON

 POULET AU RIZ

Temps de cuisson

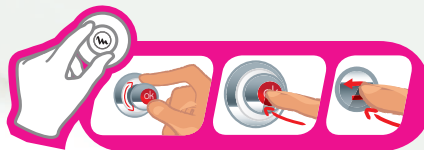

 FIN DE CUISSON
 veuillez patienter

 POULET AU RIZ

Fin de cuisson

BON APPÉTIT !
 MAINTIEN AU CHAUD

 POULET AU RIZ

Vous pouvez déguster





recette compote de fruits



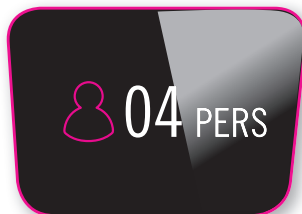
Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « dessert »



Sélectionnez une recette



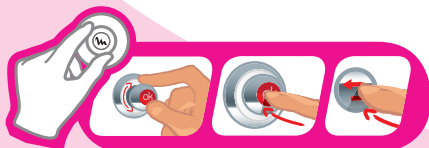
Choisissez le nombre
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients





mettre tous les ingrédients dans la cuve

OK

COMPOTE DE FRUITS



Suivez les instructions




souhaitez-vous démarrer la cuisson ?

OUI **NON**


COMPOTE DE FRUITS



Choisissez de démarrer la recette



PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Préchauffage




CUISSON


00:06

COMPOTE DE FRUITS

Temps de cuisson



FIN DE CUISSON
veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Fin de cuisson

MIXER et SERVIR !

BON APPÉTIT !

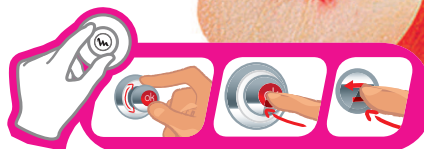
MAINTIEN AU CHAUD



00:02

COMPOTE DE FRUITS

Vous pouvez déguster.





menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :

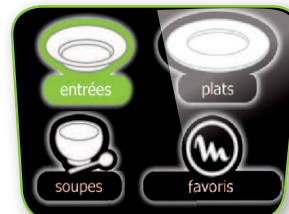
Avec le menu favori, créez un raccourci vers vos recettes préférées du menu recettes.



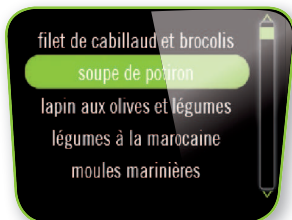
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez le menu
« ajouter »



Sélectionnez le type de recette



Sélectionnez la recette que vous voulez voir apparaître comme favori



Sélectionnez le nombre de personnes



Sélectionnez le temps de cuisson désiré





menu
favoris

soupe de potiron

a	b	c	d	e	f	g	
h	i	j	k	l	m	n	o
p	q	r	s	t	u	v	w
x	y	z	⌫	<	ok		



Vous pouvez modifier
l'intitulé de la recette

soupe

a	b	c	d	e	f	g	
h	i	j	k	l	m	n	o
p	q	r	s	t	u	v	w
x	y	z	⌫	<	ok		



Utilisez < pour effacer

soupe marine

a	b	c	d	e	f	g	
h	i	j	k	l	m	n	o
p	q	r	s	t	u	v	w
x	y	z	⌫	<	ok		



Sélectionnez OK pour
valider

soupe marine

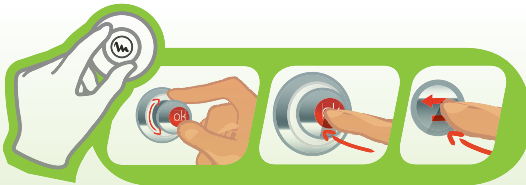
souhaitez-vous
sauvegarder ce favori ?

OUI

NON



Sauvegardez le favori





menu favoris

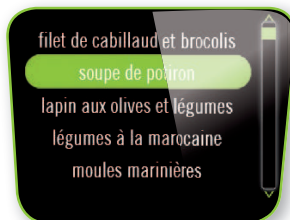
**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



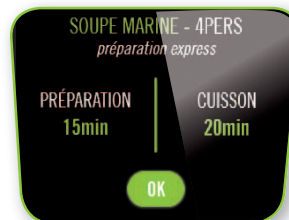
Sélectionnez
le menu « favoris »



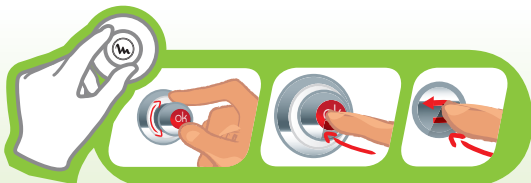
Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





favoris

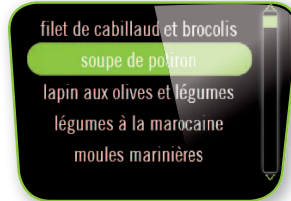
**SUPPRIMER
UNE RECETTE DU
MENU FAVORI**



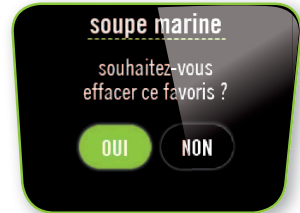
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer



Suivez les indications

favoris

**MODIFIER
LE TITRE
D'UNE RECETTE**



Sélectionnez le menu « favoris »



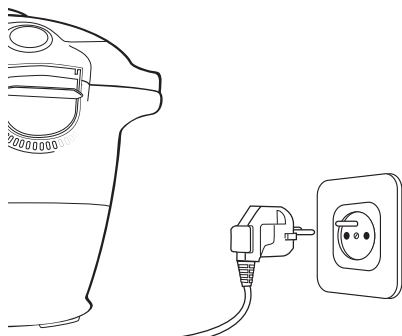
Sélectionnez le menu « modifier »



Sélectionnez la recette dont vous souhaitez changer le nom



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.

nettoyage entretien

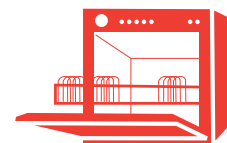


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



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



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.

nettoyage entretien



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. Rincez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.



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

nettoyage
entretien



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



- 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.

nettoyage entretien



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



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.

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 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
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
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
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



Moulinex[®]