

MOULINEX

MIJOTEUR

CE9028

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

Moulinex®



Moulinex[®] cookeo touch



EN CUISINE AVEC cookeo touch, **L'ALLIÉ DE MES REPAS QUOTIDIENS**



AVEC MON COOKEO TOUCH, JE CUISINE VITE ET BON, À CHAQUE REPAS :

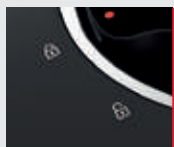
Il me donne plein d'idées recettes à cuisiner en un rien de temps.

Sur son grand écran tactile, je suis pas à pas les recettes
et il s'occupe de la cuisson tout seul.

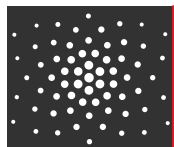
À LA DÉCOUVERTE DE VOTRE cookeo touch



POIGNÉE
D'OUVERTURE /
FERMETURE DU
COUVERCLE



REPÈRE VISUEL
D'INDICATION
DE FERMETURE



INDICATEUR
LUMINEUX*



VALVE
SILENCIEUSE



RÉCUPÉRATEUR DE
CONDENSATION



POIGNÉE DE
TRANSPORT



CUVE DE
CUISSON



BOUTON
SORTIE DE
VEILLE





ECRAN TACTILE
INCLINABLE



BOUTON
RETOUR*



BOUTON
MARCHE/ARRET*
ET SORTIE DE
VEILLE

Start
•
Stop

*Il est normal que ces 2 touches n'apparaissent pas en permanence. Elles sont contextuelles : elles s'activent lorsque vous en avez besoin.



NOUS SAVONS QUE VOUS AVEZ HÂTE DE VOUS METTRE EN CUISINE, MAIS VEILLEZ BIEN À ENLEVER TOUS LES AUTOCOLLANTS ET À LIRE LES INSTRUCTIONS QUI VONT SUIVRE !

VOTRE COOKEO TOUCH TOUT PROPRE ! EN 5 ÉTAPES

Avant votre première utilisation et après chaque recette, quelques gestes simples :



1 - VOTRE COOKEO TOUCH

Prenez un chiffon humide pour nettoyer votre Cookeo Touch.



2 - SON ÉCRAN TACTILE

L'écran tactile se nettoie tout simplement à l'aide d'un chiffon doux et humide uniquement. N'utilisez pas de gratte-éponge afin de ne pas le rayer.



3 - SA CUVE DE CUISSON

Pour nettoyer sa cuve de cuisson, un passage au lave-vaisselle ou sous l'eau chaude savonneuse suffit. Parfois, sa cuve peut devenir blanchâtre à l'extérieur, n'hésitez pas à passer le grattoir de votre éponge !





4 - SON RÉCUPÉRATEUR

Son récupérateur se nettoie après chaque utilisation, soit à l'eau claire, soit au lave-vaisselle. Prenez bien soin de le sécher avant de le remettre en place, à sa position initiale.



5 - SON COUVERCLE

Le couvercle de votre Cookeo Touch et toutes les pièces qui le composent se nettoient à l'eau claire ou au lave-vaisselle.

- 1 Dévissez l'écrou central
- 2 Retirez la partie intérieure du couvercle en tirant vers vous
- 3 Dévissez le cache et sa bille
- 4 Démontez le cache valve
- 5 Vérifiez la mobilité de la tige de verrouillage (doigt d'aroma) et de la soupape de sécurité

INSTALLATION DE VOTRE COOKEO TOUCH EN UN INSTANT

Quelques dernières consignes avant de profiter d'un moment gourmand !

COMMENT INSTALLER LE PANIER VAPEUR ?

Avant d'enfiler le tablier, lavez votre panier vapeur à l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment à l'eau tiède et séchez-le soigneusement.



Retournez votre panier vapeur.



Prenez le trépied puis pincez-le entre le pouce et l'index afin de le positionner dans les encoches.



Remettez-le à l'endroit. Installez-le à l'aide des poignées dans votre Cookeo Touch.

C'EST PARTI !



POUR CUISINER EN TOUTE
TRANQUILLITÉ, PLACER
VOTRE COOKEO TOUCH
**SUR UNE SURFACE
PLANE ET SÈCHE !**



TOUT EST PRÊT !
BRANCHEZ VOTRE
COOKEO TOUCH
ET ENTREZ DANS
UN MONDE OÙ
LA CUISINE EST
INNOVANTE.

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

CUISINEZ FACILEMENT AVEC LE MENU RECETTES !

Choisissez parmi **250 délicieuses recettes d'entrées, plats et desserts rapides à réaliser.** Allez plus loin en connectant votre Cookeo Touch au wifi pour obtenir des recettes à l'infini*.



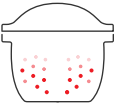
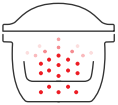
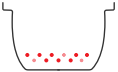
MAÎTRISEZ LES CUISSONS GRÂCE AU MENU INGRÉDIENTS !

Grâce à ce menu, **cuisez vos aliments sans vous soucier du mode et du temps de cuisson.** Viandes, poissons, légumes et céréales, votre Cookeo Touch vous donne la bonne astuce pour tous les poids et types d'ingrédients.

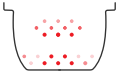







PRENEZ LES COMMANDES AVEC LE MODE MANUEL !

C'est vous le chef ! Choisissez vous-même le mode et le temps de cuisson idéal pour votre préparation. Pression, vapeur, rissolage, mijotage, maintien au chaud ou réchauffage, toutes les options sont entre vos mains.

	PRESSION	VAPEUR	RISSOLAGE
			
	Cookeo Touch cuit vos recettes très vite grâce à la pression	Cookeo Touch cuit vos recettes à la vapeur très vite (avec son panier)	Cookeo Touch chauffe la cuve par le bas comme dans une poêle
INTENSITÉ DE CUISSON	BASSE Cuire rapidement vos recettes sensibles	DOUCE Cuire à la vapeur vos ingrédients fragiles	DOUX Dorer vos ingrédients sensibles
	HAUTE Cuire rapidement tous types d'ingrédients	BOOST Cuire à la vapeur très rapidement tous types d'ingrédients	MOYEN Dorer et faire croustiller tous types d'ingrédients
	EXPRESS Cuire très rapidement vos ingrédients		FORT Dorer et faire croustiller rapidement vos ingrédients
CUISSON RAPIDE	✓	✓	
MODE DIFFÉRÉ DISPONIBLE	✓	✓	
CUISSON COUVERCLE OUVERT			✓



MIJOTAGE	MAINTIEN AU CHAUD	RÉCHAUFFER
		
<p>Cookeo Touch chauffe la cuve par le bas, comme dans un faitout</p>	<p>Cookeo Touch garde vos plats au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table</p>	<p>Cookeo Touch réchauffe vos plats déjà cuisinés pour qu'ils soient à la bonne température</p>
<p>DOUX Mijoter à petits feux : cuisson lente et douce</p>		
<p>MOYEN Mijoter à feux moyen : cuisson lente</p>		
<p>FORT Mijoter à feux vif</p>		
		

RETROUVEZ VOS FONCTIONS PRÉFÉRÉES* !



CARNET DE RECETTES : Constituez une multitude de carnets de recettes en fonction de vos envies et de vos moments gourmands. « Les recettes préférées de Julie », « mes recettes à tester »... c'est désormais plus simple d'organiser vos repas !



FONCTION « DANS MON FRIGO » : Listez les ingrédients présents dans votre frigo, votre Cookeo Touch se charge de vous trouver la recette adaptée !

Disponibles sur votre Cookeo Touch et sur l'application « Cookeo »,
notre chaîne YouTube vous explique en détails comment utiliser ces fonctions.

PERSONNALISEZ VOTRE EXPÉRIENCE !

Grâce au menu « Paramètres » de votre Cookeo Touch.



YOUTUBE.COM/MOULINEXFR/Playlist/CookeoTouch

AJUSTER
LA LUMINOSITÉ
ET LE SON

PARAMÉTRER
LE MODE DÉMO



COMPRENDRE LA
CONNECTIVITÉ DE
MON COOKEO TOUCH*




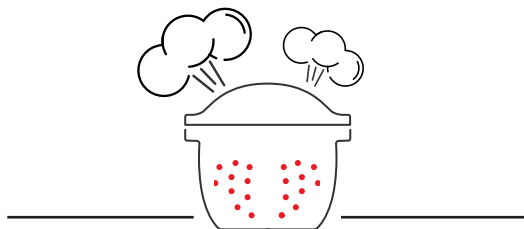
PENSEZ AU MODE VEILLE POUR FAIRE DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE.

VOTRE COOKEO TOUCH EST ÉQUIPÉ DE PLUSIEURS DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ :



SÉCURITÉ À L'OUVERTURE :

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement votre Cookeo Touch dès l'instant qu'il est en pression. Votre Cookeo est verrouillé lors de l'apparition du logo  sur votre écran. N'essayez jamais d'ouvrir votre appareil de force ou d'agir sur la tige de verrouillage. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (plus d'échappement vapeur par la valve silencieuse) avant de tenter d'ouvrir le couvercle.



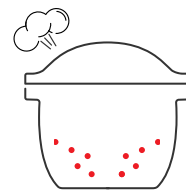
EN CAS DE SURPRESSION :

Votre Cookeo Touch enclenchera la soupape de sécurité qui libérera automatiquement la pression.

SI L'UN DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ À LA SURPRESSION CI-CONTRE SE DÉCLENCHÉ :

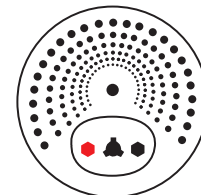
Débranchez votre appareil, laissez le refroidir complètement puis ouvrez-le. Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint - voir chapitre « Votre Cookeo Touch tout propre ».

Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé.



RÉGULATION DE VOTRE APPAREIL :

Lors de la cuisson sous pression, il se peut que votre Cookeo Touch relâche brièvement de la vapeur, afin de réguler automatiquement la pression.



VOTRE COUVERCLE COOKEO TOUCH :

Le couvercle métallique doit être utilisé uniquement dans un Cookeo Touch car il a été conçu spécifiquement pour cet appareil. Le couvercle Cookeo Touch est facilement reconnaissable grâce à sa soupape de sécurité de couleur rouge.

LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

LE COUVERCLE NE FERME PAS

- Il y a des corps étrangers entre la cuve et la plaque chauffante.
💡 Retirez la cuve. Vérifiez que la plaque chauffante, l'élément central et le dessous de la cuve sont propres. Vérifiez également que l'élément central a une bonne mobilité.
- 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 en métal et/ou la vis de serrage ne sont pas correctement installés ou complètement vissés.
💡 Vérifiez que vous avez bien positionné tous les éléments du couvercle en métal et que la vis est bien serrée.
- La cuve peut être déformée (après un choc, une chute, etc.).
💡 La cuve doit être changée dans un Centre de Service Agréé.

L'APPAREIL NE MONTE PAS EN PRESSION ET DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE ANORMALEMENT

- Le joint d'étanchéité peut être sale ou endommagé.
💡 Vérifiez que le joint d'étanchéité est propre et qu'il n'est pas endommagé. Le joint d'étanchéité doit être changé tous les 3 ans. Apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
- Le couvercle intérieur est manquant ou pas assez vissé.
💡 Assurez-vous que l'écrou central du couvercle en métal est bien serré.
- La tige de verrouillage est peut-être sale ou son joint est manquant.
💡 Nettoyez la tige de verrouillage en suivant les instructions. Elle doit pouvoir monter et descendre librement. Vérifiez que le joint est bien placé dessus.

- La bille de décompression n'est pas correctement positionnée ou sale.
💡 Vérifiez que la bille est correctement positionnée et que le cache-bille est en position verrouillée. Nettoyez et séchez la bille et son support.
- Le bord supérieur de la cuve peut être endommagé ou sale.
💡 Vérifiez qu'il ne reste pas de nourriture ou de tartre sur le bord de la cuve ou qu'elle ne soit pas déformée.

LE PRODUIT NE DÉCOMPRESSE PAS

- Le cache-bille n'est pas à sa place.
💡 Laissez le produit refroidir complètement. Puis retirez le couvercle en métal et positionnez correctement le cache-bille (fixé en position verrouillée).

L'EAU COULE DERRIÈRE L'APPAREIL

- Le récupérateur n'est pas en position ou déborde.
💡 Assurez-vous que le récupérateur est correctement placé derrière l'appareil.
- La cuve est trop remplie (au dessus de la limite MAX).
💡 Vérifiez que le volume MAX n'est pas dépassé.
- Certains ingrédients (comme la crème, le vin, le lait, etc.) sont sensibles et risquent de provoquer des débordements.
💡 Veillez à bien respecter le ratio indiqué dans la recette.

LE COUVERCLE NE S'OUVRE PAS UNE FOIS QUE LA VAPEUR EST LIBÉRÉE

- La tige de verrouillage est toujours en position haute.
💡 Après vous être assuré que la vapeur est bien évacuée et que le produit est complètement froid, insérez une pointe dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse.

Faites attention à la vapeur qui peut être libérée une fois la pointe enfoncée. Quand toute la vapeur est libérée, essayez d'ouvrir l'appareil. Nettoyez ensuite la tige de verrouillage en suivant les instructions de nettoyage.

LE VOYANT DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE NE S'ALLUME PLUS*

- La LED ne fonctionne plus.
💡 Apportez votre appareil dans un centre de Centre de Service Agréé si le problème persiste.

L'ÉCRAN NE S'ALLUME PAS

- L'appareil n'est pas branché ou est en veille.
💡 Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché à la fois sur secteur et sur l'appareil. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le point situé sur l'écran.
- L'appareil est endommagé.
💡 Apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

LE COUVERCLE INTÉRIEUR EN MÉTAL NE PEUT PAS ÊTRE RETIRÉ. IL EST BLOQUÉ

- Le couvercle de la bille n'est pas bien positionné.
💡 Dévissez l'écrou au centre du couvercle en métal, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela libérera le couvercle et vous pourrez accéder au cache bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis comme la bille.

CODES ERREURS

• Erreur 01 : Défaut de communication avec la carte clavier.

💡 Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 02 : Défaut de communication avec le mode wifi*.

💡 Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 03 : Défaut de communication avec la carte de puissance.

💡 Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 04, 05, 06, 07, 08, 09 : Défaut du capteur de température.

💡 Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 10 : Défaut de chauffage.

💡 Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 11 : Niveau de pression anormal.

💡 Débranchez votre appareil. Vérifiez que les valves de sécurité/bille/soupape du couvercle sont ni sales, ni bouchées. Si nécessaire, nettoyez-les en suivant les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cache valve est bien mis en place.

• Erreur 13 : Surpression.

💡 Apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 14 : Pression anormalement basse due au manque d'eau.

💡 Ajoutez de l'eau dans la cuve, puis reprenez la cuisson.

• Erreur 15 : Défaut de décompression.

💡 Débranchez votre appareil et laissez-le refroidir complètement. Retirez ensuite le couvercle en métal et positionnez correctement le cache-bille (fixé en position de verrouillage). Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 16 : Le produit ne monte pas en pression.

💡 Ajoutez de l'eau dans la cuve, puis reprenez la cuisson.

• Erreur 17 : Le produit ne monte pas en pression.

💡 Reportez-vous à la section « l'appareil ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement ».

• Erreur 18 : Défaut de détection de la tige de verrouillage.

💡 Attendez la fin de la décompression. Puis, débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

• Erreur 101, 102, 103, 104, 105, 106 : Défaut d'affichage ou de chargement de la recette.

💡 Débranchez et redémarrez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.



Pour tous vos problèmes liés à la connexion, rendez-vous sur le site www.moulinex.fr ou sur l'application Cookeo (Menu/guide/FAQ)*.

SERIE EPC13 & SERIE EPC13-A
Basse pression : 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C) /
Très haute pression : 100kPa (119°C)
PS = 140kPa
Capacité du produit : 6L / Capacité utile : 4L
Puissance maximale transmise 20dBm, 100mW*.
Fréquence 2,4GHz*
Chauffage intégré (résistance chauffante surmoulée).
La pression opérationnelle est atteinte après le bip.

*Selon modèle.