



MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: CE7041 COOKEO 100

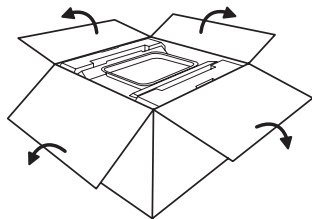
CODIC: 4090128

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

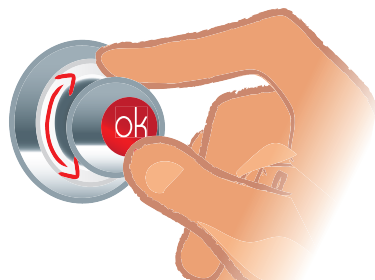


Séchez complètement l'appareil puis remontez-le.

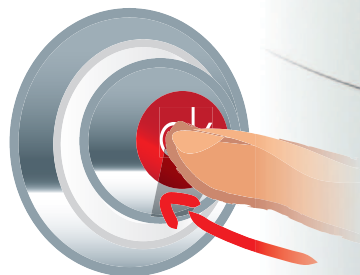


utilisation

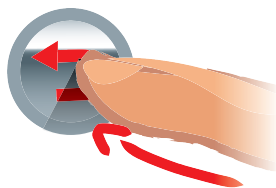
COMMANDES DE L'INTERFACE



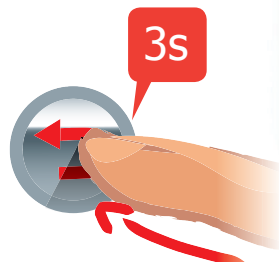
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



RETOUR

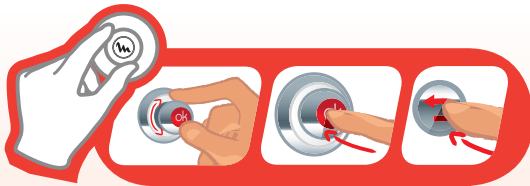
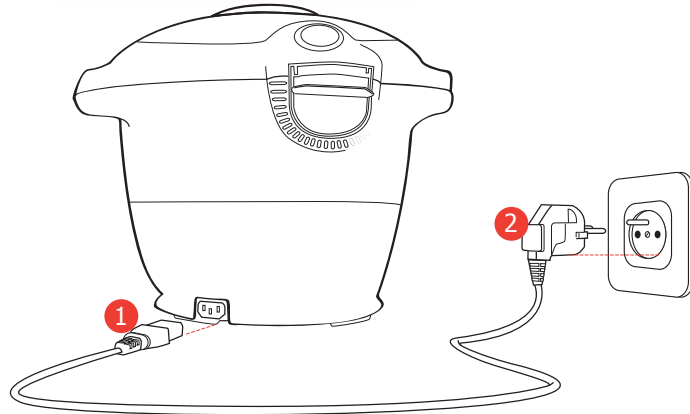


RÉINITIALISEZ

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 : essayez 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.



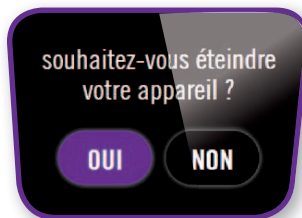
Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.



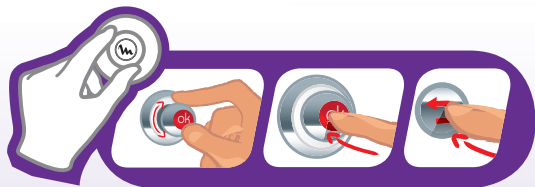
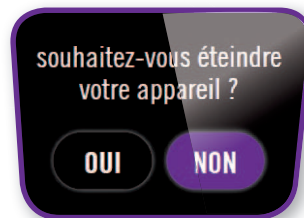
menu
on /off



Sélectionnez et validez



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





menu réglages

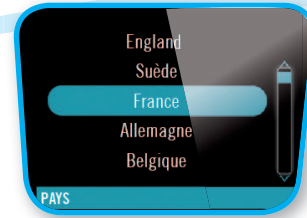


N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.

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



Choix « pays/langues »



Choisissez votre pays



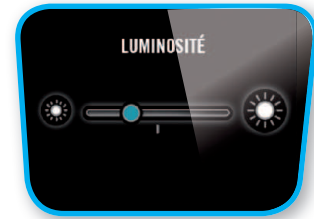
Choisissez votre langue



Choisissez les réglages « écran / son »



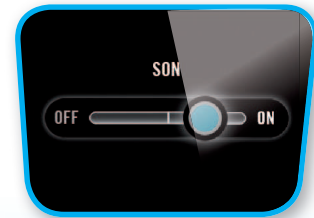
Choisissez « écran »



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



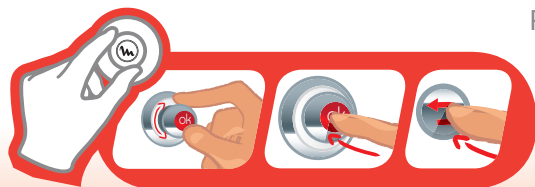
Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.15)



Fermez et verrouillez





L'appareil préchauffe



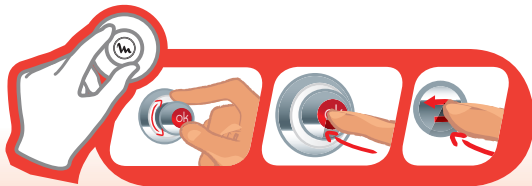
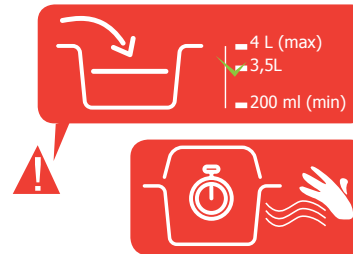
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel

mode de cuisson

DORAGE



NB: 4L max et 200mL mini



Sélectionnez le menu « manuel »



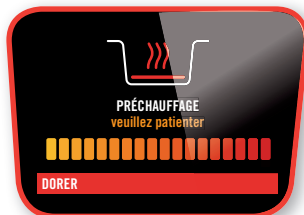
Choisissez la fonction « dorer »



Ouvrez le couvercle



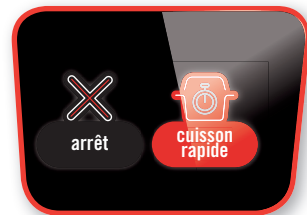
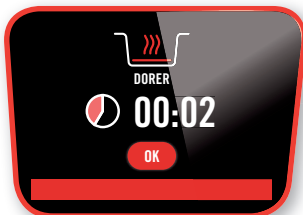
Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Ajoutez les ingrédients



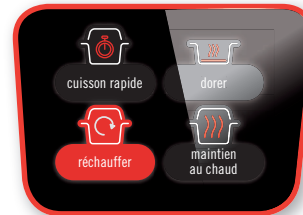
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuisson rapide ».



RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



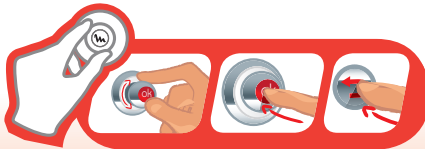
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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

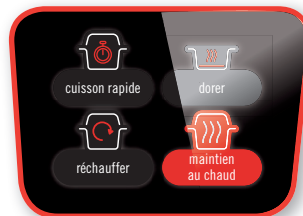


menu
manuel
mode de cuisson

MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



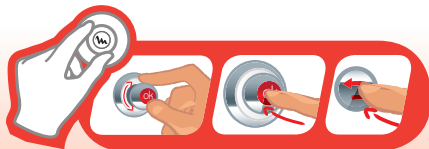
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence

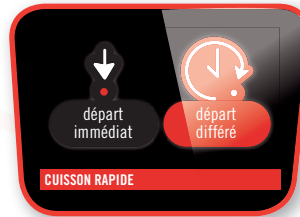


Pour arrêter le maintien
au chaud, appuyez sur
la flèche « retour » et
sélectionnez « oui »





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 :

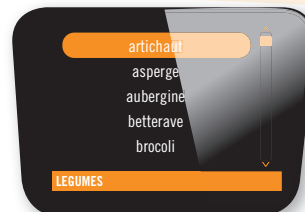
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



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

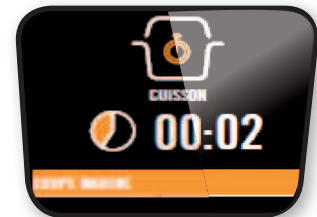
MENU INGRÉDIENTS :
(SUITE)



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
voulue de brocolis (min. 300 g)



Démarrez la recette



Suivez les indications



Le temps de cuisson
conseillé s'affiche

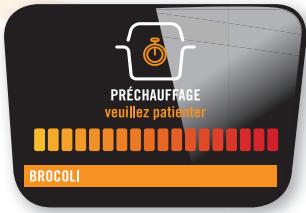


Choisissez
« départ immédiat »



Suivez les indications





PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter

BROCOLI

The control panel shows a preheating icon (a pot with a clock) and a progress bar with 10 segments, the first 5 of which are lit in orange.

Préchauffage

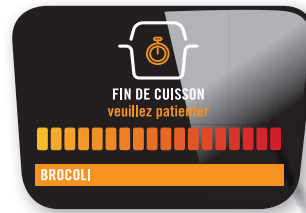


CUISSON
00:02

BROCOLI

The control panel shows a cooking icon (a pot with a clock) and a digital timer set to 00:02. The progress bar is not visible.

Démarrez la cuisson



FIN DE CUISSON
veuillez patienter

BROCOLI

The control panel shows a cooking icon (a pot with a clock) and a progress bar with 10 segments, all of which are lit in orange.

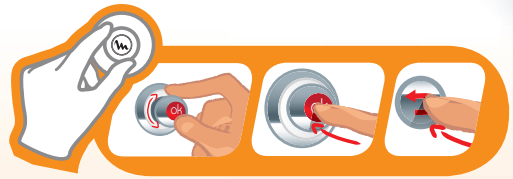
Fin de cuisson



BON APPÉTIT !
MAINTIEN AU CHAUD
00:02

The control panel shows a keep warm icon (a pot with wavy lines) and a digital 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
voulue de riz (min. 200 g)



Démarrez la recette



Suivez les indications

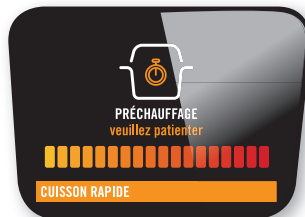




Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



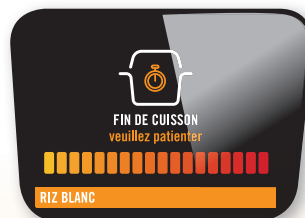
Choisissez
« départ immédiat »



L'appareil préchauffe



La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster



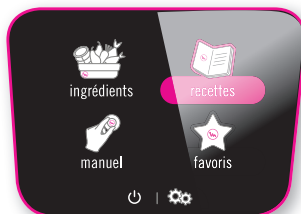
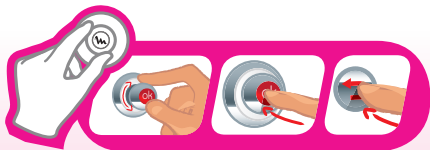


recette boeuf bourguignon

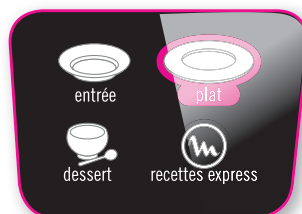


MENU RECETTES :

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



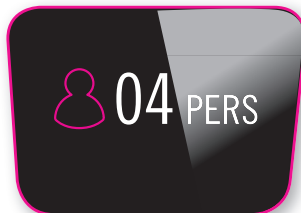
Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



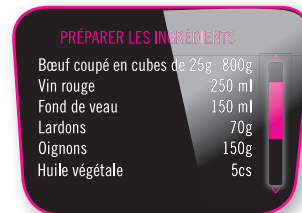
Sélectionnez une recette



Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

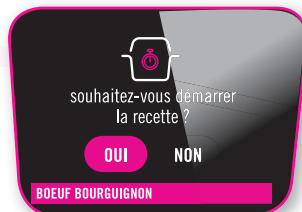
PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

- Boeuf coupé en cubes de 25g 800g
- Vin rouge 250 ml
- Fond de veau 150 ml
- Lardons 70g
- Oignons 150g
- Huile végétale 5cs

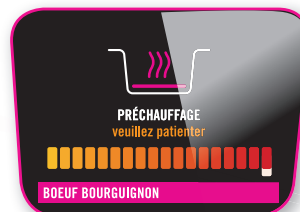


menu recettes

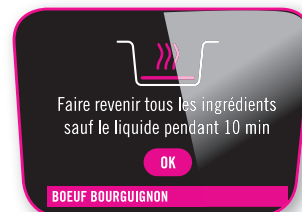
MENU RECETTES : (SUITE)



Démarrez la recette



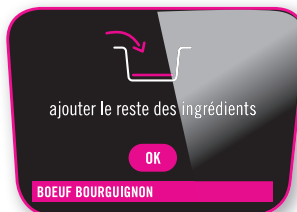
Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



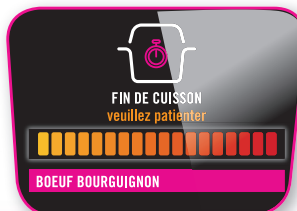
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



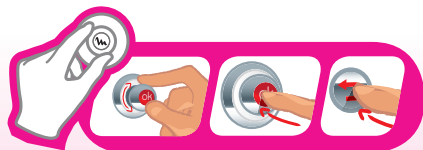
Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster

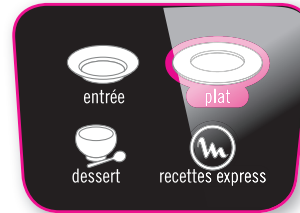




recette poulet au riz



Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « plat »



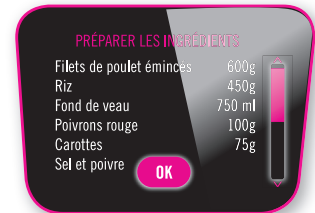
Sélectionnez une recette



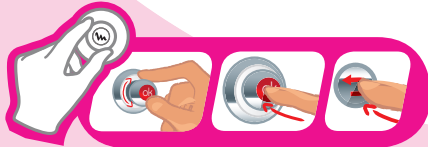
Choisissez le nombre
de personnes



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

OK

POULET AU RIZ



Suivez les instructions



PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter



POULET AU RIZ

Préchauffage



CUISON

00:07

POULET AU RIZ

Temps de cuisson



FIN DE CUISON
veuillez patienter



POULET AU RIZ

Fin de cuisson

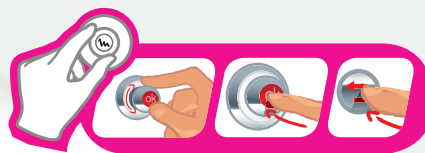
BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD

00:02

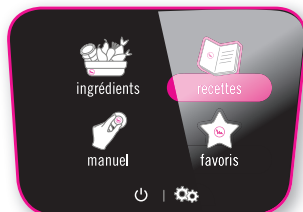
POULET AU RIZ

Vous pouvez déguster





recette compote de fruits



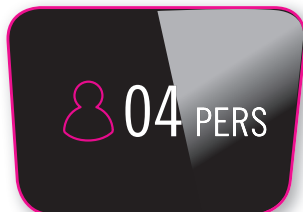
Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « dessert »



Sélectionnez une recette



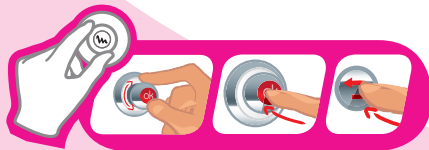
Choisissez le nombre
de personnes



Suivez les instructions

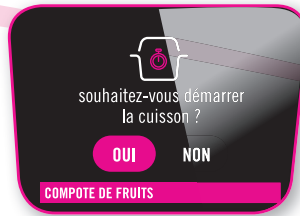


Préparez les ingrédients

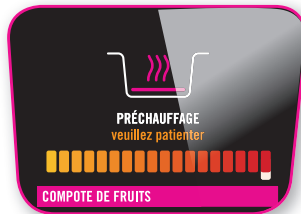




Suivez les instructions



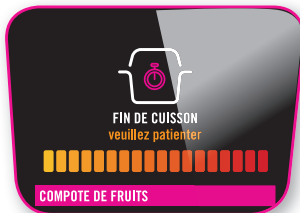
Choisissez de démarrer la recette



Préchauffage



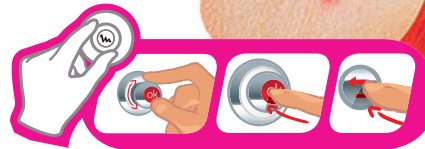
Temps de cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster.





menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

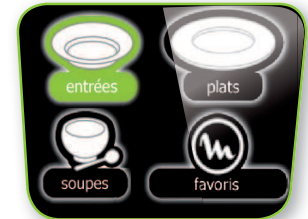
MENU FAVORI :
Avec le menu favori,
créez un raccourci vers
vos recettes préférées
du menu recettes.



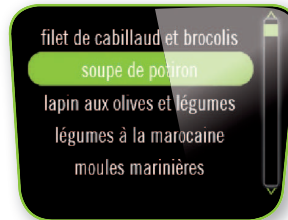
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« 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



Vous pouvez modifier
l'intitulé de la recette



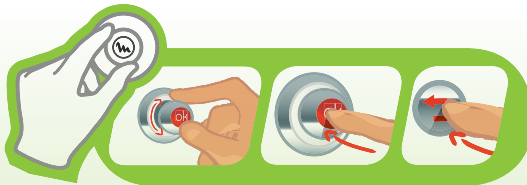
Utilisez < pour effacer



Sélectionnez OK pour
valider



Sauvegardez le favori





menu favoris

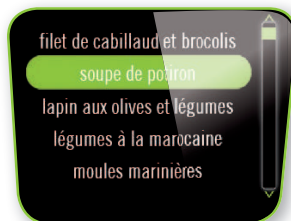
**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



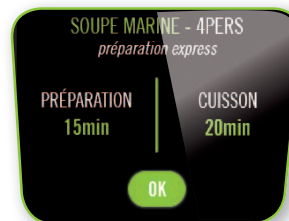
Sélectionnez
le menu « favoris »



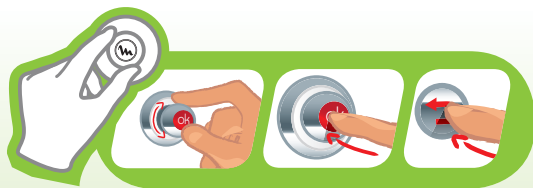
Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





favoris

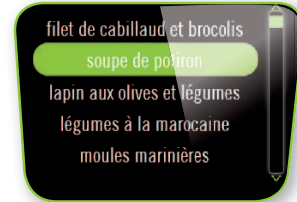
**SUPPRIMER
UNE RECETTE DU
MENU FAVORI**



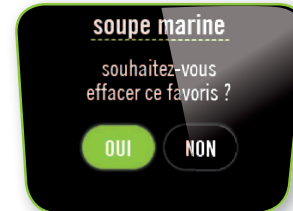
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



Sélectionnez la recette que
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



favoris

**MODIFIER
LE TITRE
D'UNE RECETTE**



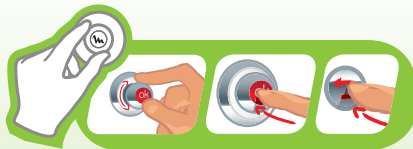
Sélectionnez
le menu « favoris »



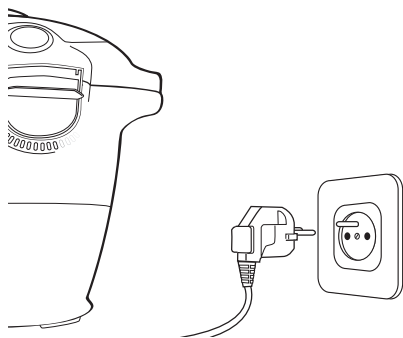
Sélectionnez
le menu « modifier »



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. 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.

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 |