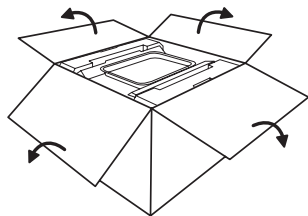


# cookeo multicuisineur intelligent



**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

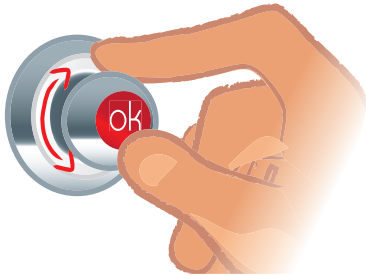


Séchez complètement l'appareil puis remontez-le.

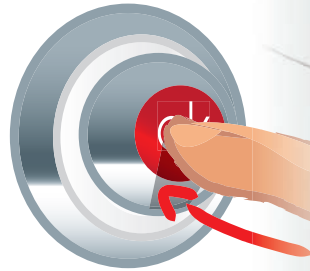


utilisation

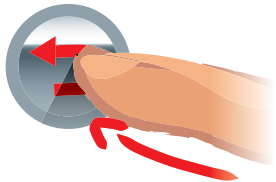
COMMANDES DE L'INTERFACE



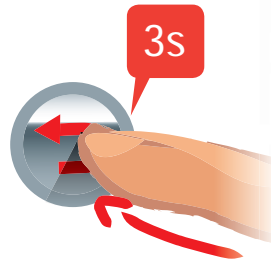
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



RETOUR

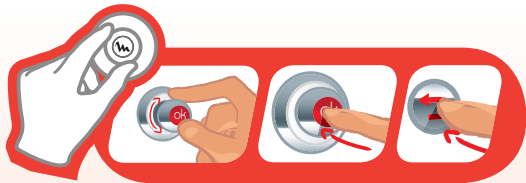
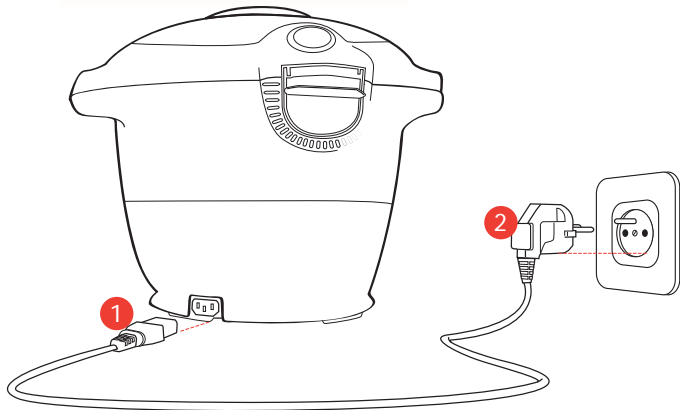


RÉINITIALISEZ

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.

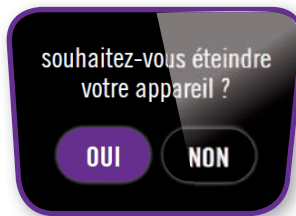


Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

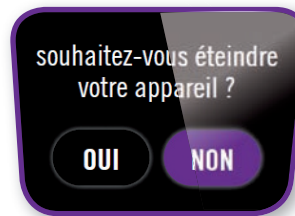
menu  
on /off



Sélectionnez et validez



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

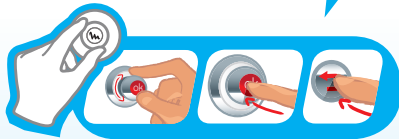


menu  
réglages



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 »



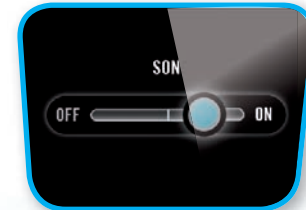
Choisissez « écran »



Réglez la luminosité



Choisissez « son »



Réglez le volume





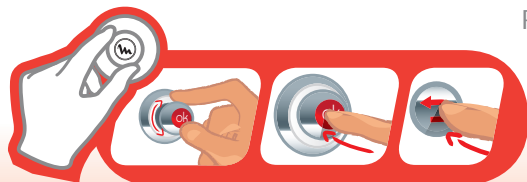
# menu manuel

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 »



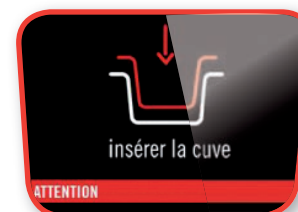
Choisissez le mode  
« cuisson rapide »



Réglez le temps  
de cuisson



Choisissez départ  
immédiat ou différé  
(p.15)



ATTENTION

Insérez la cuve puis  
ajoutez les ingrédients



ATTENTION

Fermez et verrouillez



menu  
manuel  
mode de cuisson  
**RAPIDE**



L'appareil préchauffe



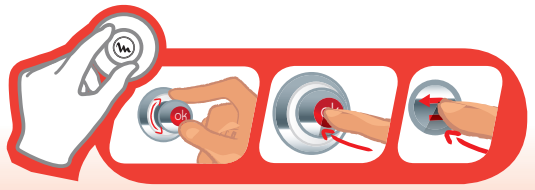
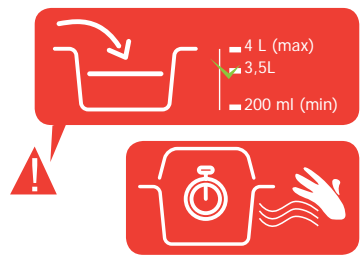
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !

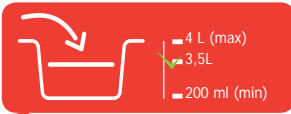




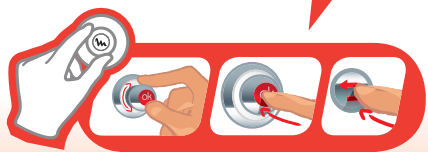
# menu manuel

mode de cuisson

## DORAGE



**NB: 4L max et 200mL mini**



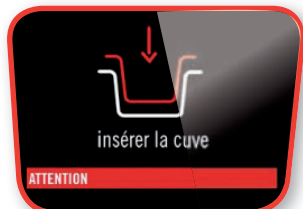
Sélectionnez le menu « manuel »



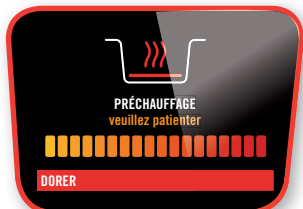
Choisissez la fonction « dorer »



Ouvrez le couvercle



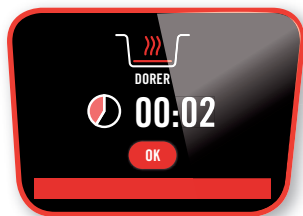
Insérez la cuve



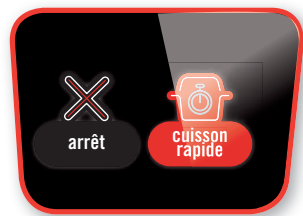
L'appareil préchauffe



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.



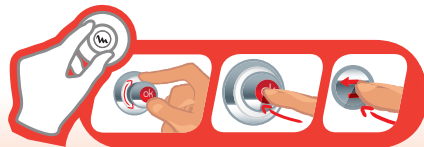
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter  
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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

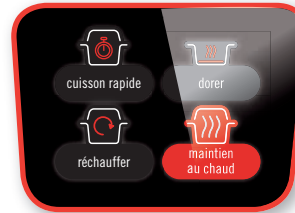


menu  
manuel  
mode de cuisson

**MAINTIEN AU CHAUD**



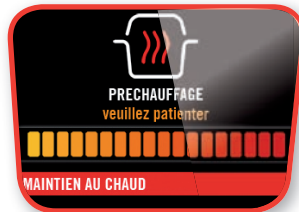
Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez la fonction  
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud  
commence



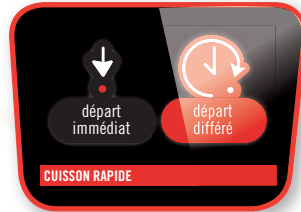
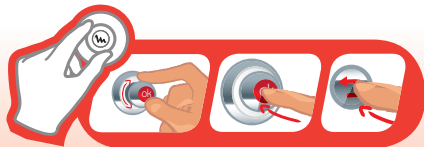
Pour arrêter le maintien  
au chaud, appuyez sur  
la flèche « retour » et  
sélectionnez « oui »





menu  
manuel  
mode de cuisson

**DÉPART DIFFÉRÉ**  
(MODE CUISSON RAPIDE)



Sélectionnez  
« départ différé »



Sélectionnez  
l'heure actuelle



Sélectionnez  
la fin de cuisson



Le départ différé est  
programmé



# menu ingrédients

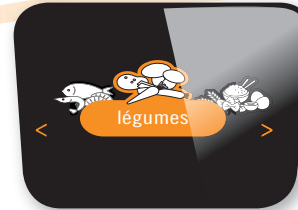


## MENU INGRÉDIENTS :

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.



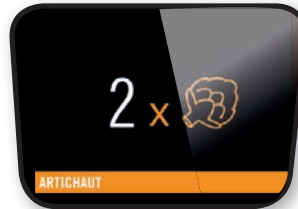
Sélectionnez le menu « ingrédients »



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



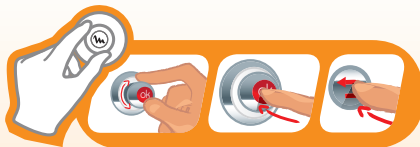
La cuisson démarre



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



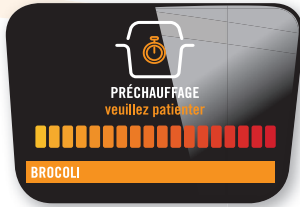
Choisissez  
« départ immédiat »



Suivez les indications



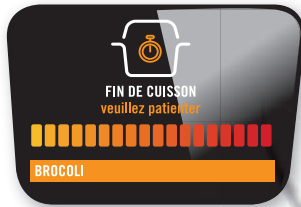




Préchauffage



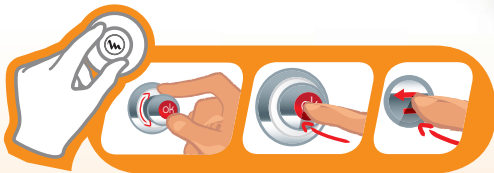
Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



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

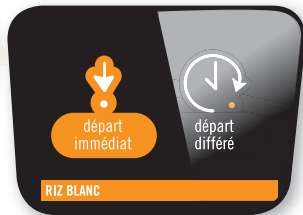


Suivez les indications

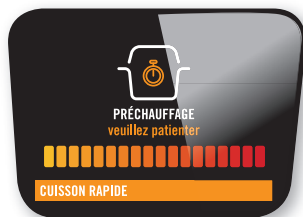




Le temps de cuisson  
conseillé s'affiche



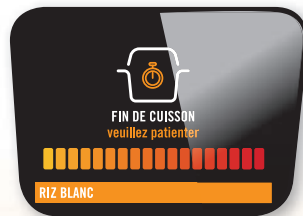
Choisissez  
« départ immédiat »



L'appareil préchauffe



La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster

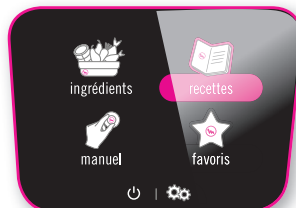
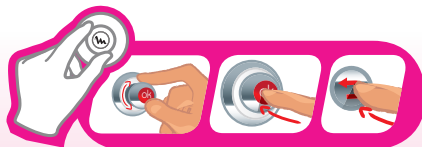


# recette boeuf bourguignon

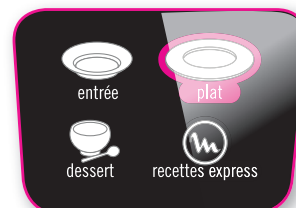


## MENU RECETTES :

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



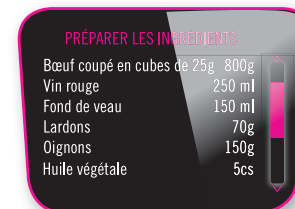
Sélectionnez une recette



Sélectionnez le nombre de personnes



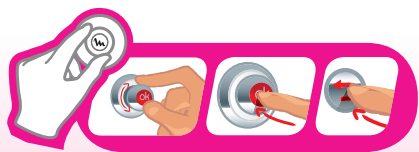
Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

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 dorer ?  
 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

  
 CUISSON  
 00:35  
 BOEUF BOURGUIGNON



Temps de cuisson

  
 FIN DE CUISSON  
 veuillez patienter  
 BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage

BON APPÉTIT !  
 MAINTIEN AU CHAUD  
 00:10  
 BOEUF BOURGUIGNON

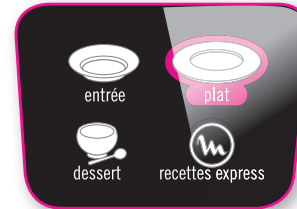
Vous pouvez déguster



# recette poulet au riz



Sélectionnez  
le menu « recettes »



Sélectionnez  
le mode « plat »



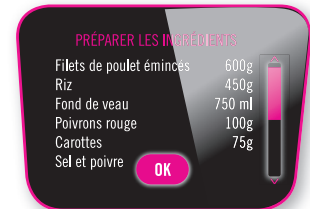
Sélectionnez une recette



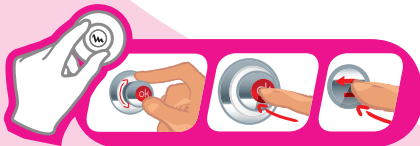
Choisissez le nombre  
de personnes



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  
**OK**  
 POULET AU RIZ





Suivez les instructions

  
 PRÉCHAUFFAGE  
veuillez patienter  
  
 POULET AU RIZ

Préchauffage

  
 CUISSON  
 **00:07**  
 POULET AU RIZ

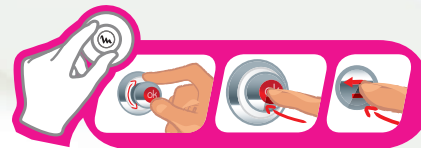
Temps de cuisson

  
 FIN DE CUISSON  
veuillez patienter  
  
 POULET AU RIZ

Fin de cuisson

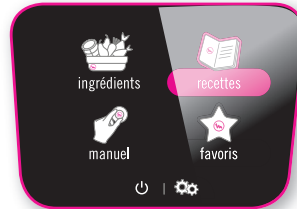
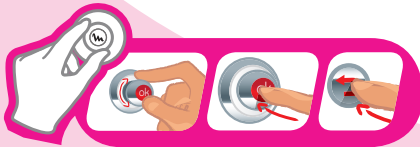
**BON APPÉTIT !**  
 MAINTIEN AU CHAUD  
 **00:02**  
 POULET AU RIZ

Vous pouvez déguster

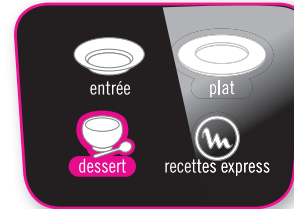




# recette compote de fruits



Sélectionnez  
le menu « recettes »



Sélectionnez  
le mode « dessert »



Sélectionnez une recette



Choisissez le nombre  
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients





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 !

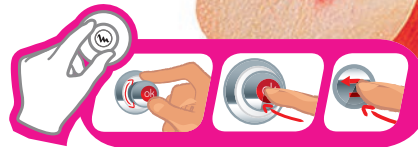
**BON APPÉTIT !**

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  
« 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



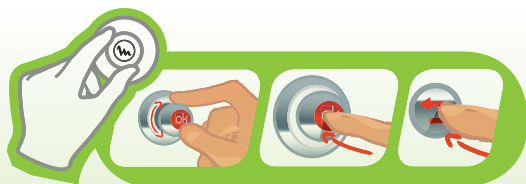
Utilisez < pour effacer



Sélectionnez OK pour  
valider



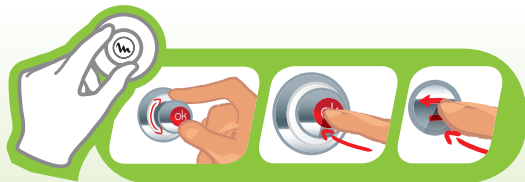
Sauvegardez le favori





# menu favoris

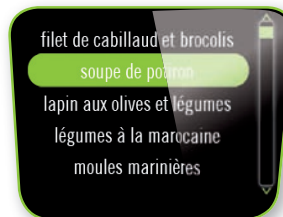
**PRÉPARER  
UNE RECETTE  
DÉJÀ SAUVEGARDÉE  
COMME FAVORI**



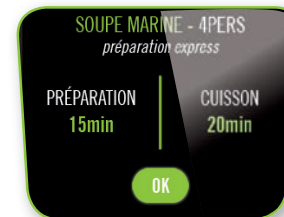
Sélectionnez  
le menu « favoris »



Sélectionnez  
« ma liste »



Sélectionnez la recette  
que vous souhaitez  
préparer



Suivez les indications  
comme pour une recette  
normale



## favoris

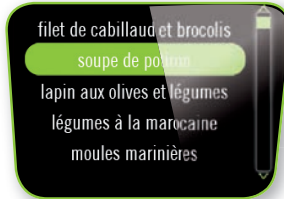
**SUPPRIMER  
UNE RECETTE DU  
MENU FAVORI**



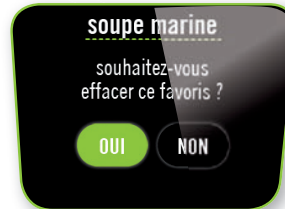
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



Sélectionnez la recette que  
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



## favoris

**MODIFIER  
LE TITRE  
D'UNE RECETTE**



Sélectionnez  
le menu « favoris »



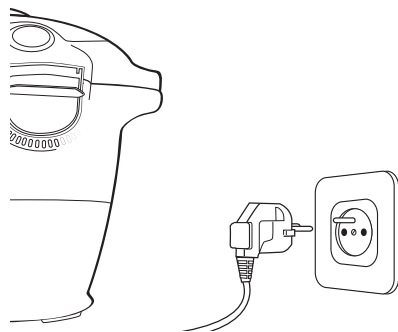
Sélectionnez  
le menu « modifier »



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

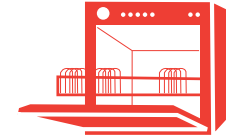


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



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



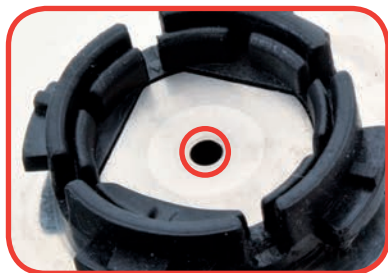
**NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :** vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il n'est pas obstrué. Essayez la bille et son siège soigneusement avec 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

note

français



*Moulinex*<sup>®</sup>