

# Moulinex® cookeo ⊕



Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.  
Genießen sie eine schnelle, ideenreiche küche. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche küche.  
Disfruta de una cocina rápida y llena de ideas. Conéctate y accede a cientos de recetas.  
Permite cozinhar diariamente os seus pratos de forma rápida e saborosa. Ligue-se e acceda a centenas de receitas.  
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.  
Discover a faster\* way to cook full of ideas.

## FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010 - MENU ON/OFF
- P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - SECURITE
- P. 037-038 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

## NL

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-046 - INSTELMENU'S
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057-058 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069-070 - BEVEILIGINGEN
- P. 071-072 - PROBLEEMOPLOSSING

## DE

- S. 073 – 074 - VORBEREITUNG
- S. 075 – 076 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 077 - MENÜ AN/AUS
- S. 079 – 080 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 081 – 086 - MENÜ MANUELL
- S. 087 – 088 - MENÜ ZUTATEN
- S. 089 – 090 - MENÜ REZEPTE
- S. 091 – 092 - BIBLIOTHEK
- S. 093 – 094 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 095 – 098 - MENÜ FAVORITEN
- S. 099 – 102 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 103 – 104 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 105 – 106 - PROBLEMBEHANDLUNG

## ES

- P. 107-108 - ANTES DE USAR
- P. 109-110 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 111 - MENÚ ON/OFF
- P. 113-114 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 115-120 - MENÚ MANUAL
- P. 121-122 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 123-124 - MENÚ DE RECETAS
- P. 125-126 - BIBLIOTECA
- P. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 129-132 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 133-136 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 137-138 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 139-140 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁG. 147-148 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171-172 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 173-174 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213 - ON/OFF MENU
- P. 215-216 - SETTINGS MENUS
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVORITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239-240 - SAFETY FEATURES
- P. 241-242 - TROUBLESHOOTING

## IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179 - MENU ON/OFF
- P. 181-182 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205-206 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 207-208 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
Deksel open / dicht-handvat  
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels  
Asa de abertura/cierre de la tapa  
Pega de abrir e fechar a tampa  
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio  
Lid open / close handle



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

Bouton annuler  
Annuleringsknop  
Knopf Abbrechen  
Botón de cancelación  
Botão de cancelar  
Pulsante Annulla  
Cancel button

Bouton d'utilisation principal  
Hoofdwerking-knop  
Hauptnavigationsknopf  
Botón principal de operaciones  
Botão principal de funcionamento  
Pulsante di funzionamento principale  
Main operation button



Valve silencieuse  
Dempingsklep  
Dampfventil  
Válvula silenciadora  
Válvula silenciadora  
Valvola silenziatrice  
Silencing valve



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture  
Open / dicht-controlelampe  
Kennzeichnung Offen/Geschlossen  
Marca de apertura/cierre  
Símbolos de Aberto / fechado  
Simbolo di apertura/chiusura  
Open / closed marking

Panneau de commande  
Bedieningspaneel  
Bedieneinheit  
Panel de control  
Panel de controllo  
Pannello di controllo  
Control panel

Port USB\*  
USB-poort  
USB-Port  
Puerto USB  
Porta USB  
Porta USB  
USB Port



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



## Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées.

Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.

Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

## Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.

Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

## Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.

Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.

Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!!

## **Mi asistente de cocina para cocinar todos los días**

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 150 recetas preprogramadas en algunos clics.

Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.

Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

## **O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias**

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas.

Grças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.

Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

## **Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno**

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare ricette pre-impostate in pochi clics.

Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.

Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

Lasciatevi guidare: è semplice e rapido !

## **My assistant for everyday cooking**

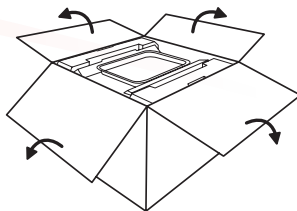
Cookeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.

Thanks to its intuitive and interactive digital interface, you can prepare a range of recipes in next to no time in your busy day-to-day life.

Cookeo + adapts the amount of ingredients and the cooking time depending on how many are eating, guiding you step by step and ultimately taking care of the cooking for you.

Let it guide you, it's quick and easy!

## avant utilisation



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle de manière à voir les cadenas ouvert : .



Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

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



### NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- 1 La cuve de cuisson
- 2 Le couvercle métallique
- 3 Le cache valves
- 4 Le récupérateur de condensation
- 5 Le panier vapeur
- 6 La bille de décompression

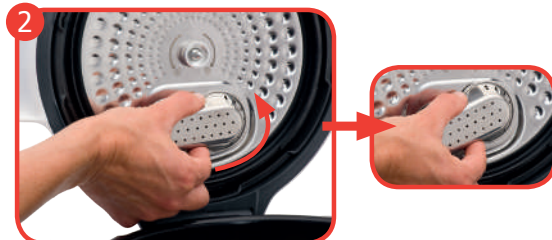
avant  
utilisation

## PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



### DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'écrou puis le couvercle.



### DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser. Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).



### ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère **I** sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère **I** en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



### REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo. Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat. Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.

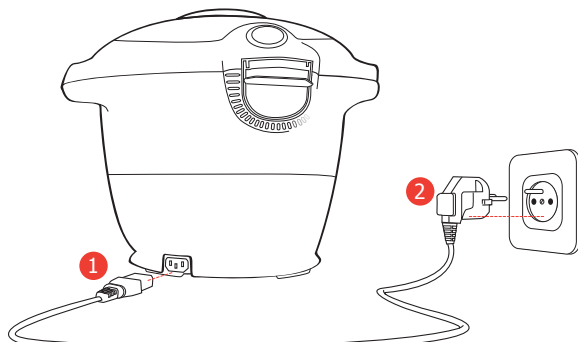


### REMONTAGE DU CACHE VALVE :

Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale). Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

# mise en fonctionnement

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



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



## utilisation

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

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



### OUVERTURE DU COUVERCLE :

Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture de manière à voir les cadenas ouverts : . Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.



### INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION :

vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



### MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR :

Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.



### POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL :

essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



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



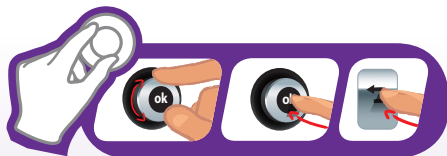
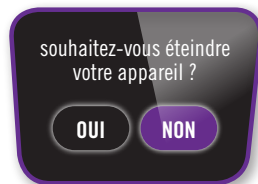
menu  
on /off



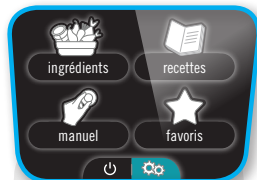
Sélectionnez et validez



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.**



Choisissez  
« langues/pays »



Choisissez  
votre langue



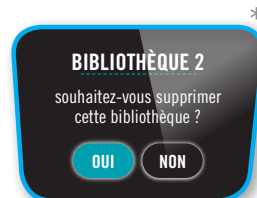
Choisissez  
votre pays



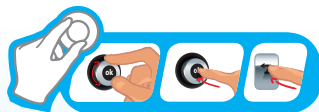
Choisissez  
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez  
« bibliothèque 2 »



Souhaitez-vous supprimer  
cette bibliothèque ?



\* selon modèle

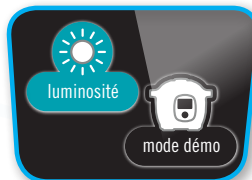




Choisissez  
« écran / son »



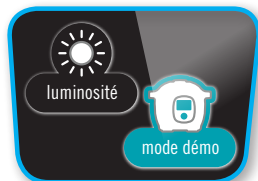
Choisissez « écran »



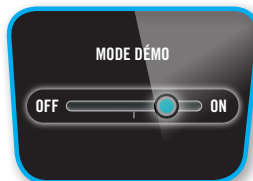
Choisissez « luminosité »



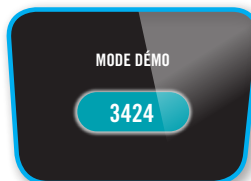
Réglez la luminosité



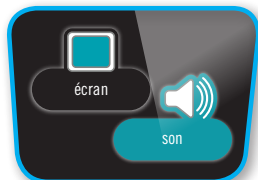
Choisissez « mode démo »



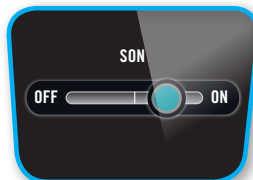
Pour activer ou désactiver le mode démo,  
vous devrez entrer un code : 3424



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



Choisissez « son »



Réglez le son

\* selon modèle



## SOUS PRESSION

### MENU MANUEL :

Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer)\*, **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



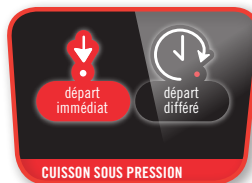
Sélectionnez le menu  
« manuel »



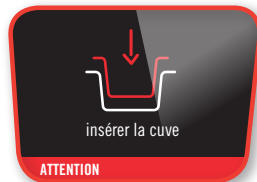
Choisissez le mode  
« sous pression »



Réglez le temps  
de cuisson



Choisissez départ  
immédiat ou différé  
(p.18)



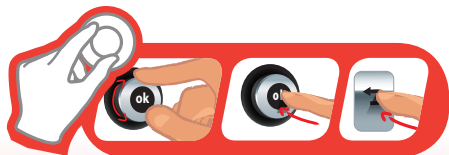
ATTENTION

Insérez la cuve puis  
ajoutez les ingrédients



ATTENTION

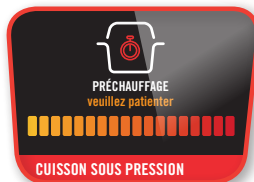
Fermez et verrouillez



\* selon modèle



## SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



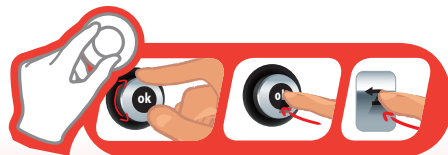
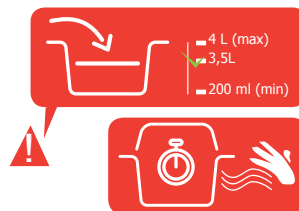
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



# menu manuel mode de cuisson

selon modèle

## CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

 **cuire doucement**

 **mijoter**

 **dorer**

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

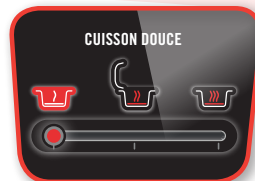
**N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.**



Sélectionnez le menu  
« manuel »



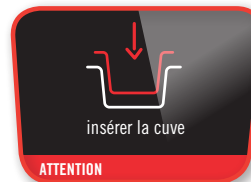
Choisissez la fonction  
« classique »



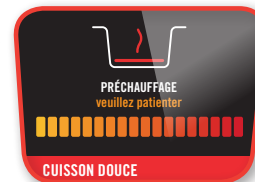
Choisissez la fonction  
désirée



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



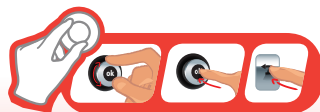
L'appareil préchauffe



CUISSON DOUCE



Pour arrêter la cuisson appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.

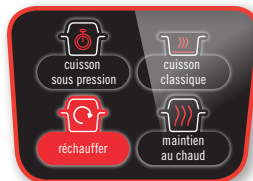




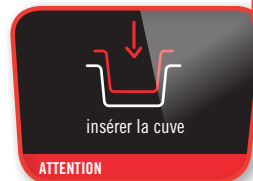
## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez le mode  
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez  
le couvercle



Le réchauffage commence.



pour l'interrompre

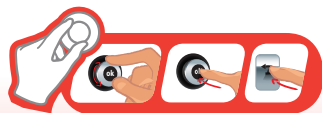


Souhaitez-vous arrêter  
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster

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



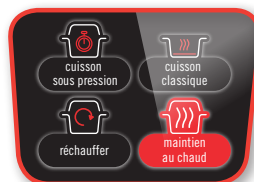


## MAINTIEN AU CHAUD

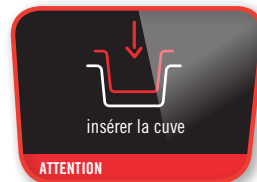
**N.B. : Le maintien au chaud commence et le temps augmente.**



 +   
Sélectionnez le menu  
« manuel »



 +   
Choisissez la fonction  
« maintien au chaud »



**ATTENTION**  
Insérez la cuve



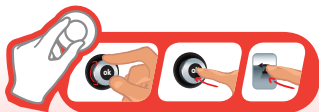
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud  
commence



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





## menu manuel mode de cuisson

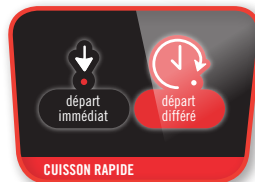
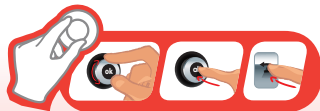
### DÉPART DIFFÉRÉ

(MODE CUISSON SOUS PRESSION)



Certains aliments ne permettent pas d'utiliser la fonction départ différé (ex : viande, poisson, lait ...).

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.



Sélectionnez  
« départ différé »



Sélectionnez  
la fin de cuisson



Sélectionnez  
l'heure actuelle



Le départ différé  
est programmé

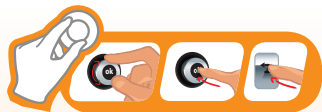
**NB : Le départ différé est également possible dans le menu Ingrédients (selon le type d'ingrédients).**



# menu ingrédients

## MENU INGRÉDIENTS :

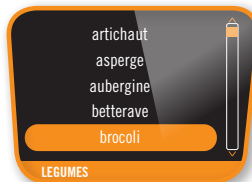
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo+ vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu  
« ingrédients »



Sélectionnez  
les légumes



Sélectionnez  
« brocoli »



Choisissez la quantité  
voulue de brocolis



Démarrez la recette

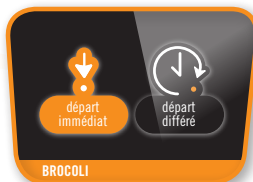


Suivez les indications





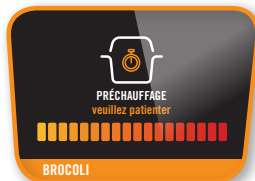
Le temps de cuisson  
conseillé s'affiche



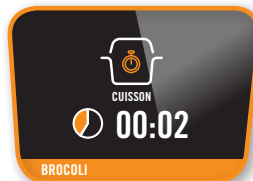
Choisissez  
« départ immédiat »



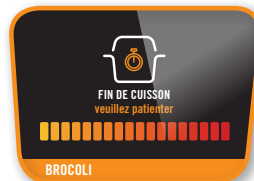
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



# recette boeuf bourguignon

## MENU RECETTES :

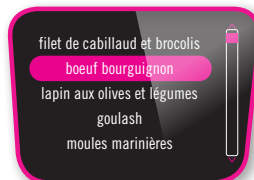
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque\***.



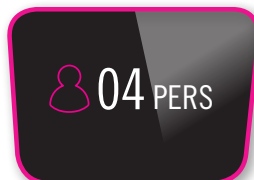
Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



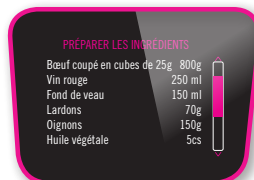
Sélectionnez une recette



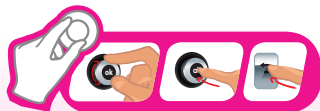
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

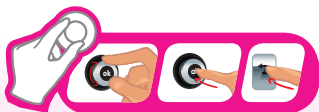
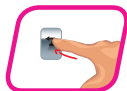


\* selon modèle

# menu recettes

## MENU RECETTES : (SUITE)

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



souhaitez-vous démarrer  
la recette ?

OUI

NON

BOEUF BOURGUIGNON



Démarez 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



Démarez la cuisson



CUISSON  
00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Temps de cuisson



FIN DE CUISSON  
veuillez patienter



BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage

BON APPÉTIT !  
MAINTIEN AU CHAUD

BOEUF BOURGUIGNON

00:10

Vous pouvez déguster



# bibliothèque

selon modèle

## CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

Chargez dans le produit une bibliothèque de recettes issues d'une clé USB Moulinex.

## ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

**N.B. :** Pour plus d'informations sur la réalisation des recettes, voir la partie Menu Recettes p. 22.



Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



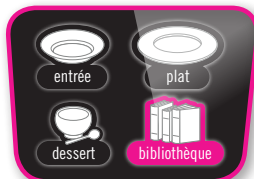
Patientez pendant le téléchargement des recettes



Retirez la clé



Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré



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

# bibliothèque

selon modèle

## EFFACEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

Il est possible de charger jusqu'à 10 clés. Au-delà, il vous sera demandé d'en supprimer une pour pouvoir en charger une nouvelle.



Sélectionnez  
le menu principal



Sélectionnez la bibliothèque  
à supprimer



Insérez la clé USB



Patientez pendant la  
reconnaissance de la clé



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



Choisissez « oui » pour supprimer la bibliothèque  
et « non » pour ne pas la supprimer



## ingrédients



### viandes

agneau  
bœuf  
lapin  
porc  
veau  
volaille



### poissons, coquillages & crustacé

crevettes / gambas  
moules  
poisson  
saint-jacques



### riz & céréales

blé  
boulgour  
orge  
quinoa  
riz blanc  
riz complet / sauvage  
sarrasin



### légumes / fruits

artichauts  
asperges  
aubergines  
betteraves  
brocolis  
carottes  
céleris raves  
choux  
choux fleurs / choux romanesco  
choux de Bruxelles  
choux vert  
côtes de bettes / blettes  
courgettes  
endives  
épinards  
fenouils  
haricots verts  
lentilles  
navets  
patates douces  
petits pois / pois gourmands  
poires  
poireaux  
pommes  
pommes de terre  
poivrons

\* Selon spécificités pays  
Selon modèle

recettes

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

Retrouvez nos recettes sur l'application  
Cookeo et sur [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



# menu favoris

## SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

### MENU FAVORIS :

Avec le Menu favoris ,  
créez un raccourci vers  
vos recettes préférées  
du menu recettes ou de  
la bibliothèque\*.



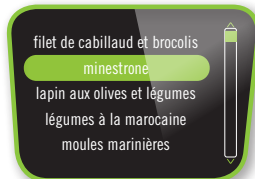
Sélectionnez le menu  
« favoris »



Sélectionnez  
« ajouter »



Sélectionnez  
le type de recette



Sélectionnez la recette que  
vous voulez voir apparaître  
comme favori



\* selon modèle



# menu favoris

**N.B. : La fonction «modifier» vous permet d'ajuster le temps de cuisson et le nombre de personnes d'une recette déjà sauvegardée dans les favoris**



Sélectionnez le nombre de personnes



Sélectionnez le temps de cuisson désiré



Sélectionnez  
« modifier »



Modifiez le nombre de personnes

# menu favoris

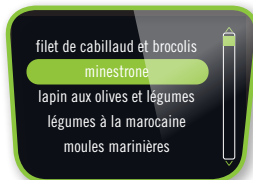
**PRÉPARER  
UNE RECETTE  
DÉJÀ SAUVEGARDÉE  
COMME FAVORI**



Sélectionnez  
le menu « favoris »



Sélectionnez  
« ma liste »



Sélectionnez la recette  
que vous souhaitez  
préparer



Suivez les indications  
comme pour une recette  
normale



# menu favoris

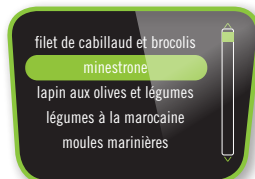
## SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORIS



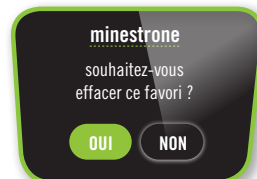
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



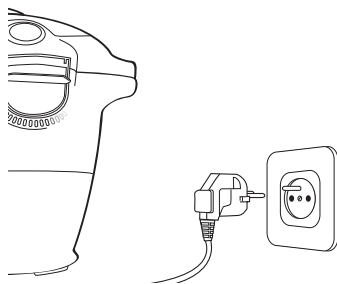
Sélectionnez la recette que  
vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



## nettoyage entretien



Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.

## nettoyage entretien



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



Pour nettoyer le couvercle métallique, à la main ou au lave-vaisselle, vous devez le démonter ainsi que le cache-valves.

- 1 Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique
- 2 Ôtez le couvercle métallique
- 3 Démontez le cache valves



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



**NETTOYAGE À LA MAIN :** vous pouvez nettoyer le couvercle métallique à l'eau chaude savonneuse. Tout d'abord, démontez la bille puis nettoyez le tout. Essayez la bille et son siège avec un chiffon doux.

## nettoyage entretien



Avant de remonter la bille, vérifiez que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.



Appuyez sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.



Avant de remonter le couvercle intérieur. Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyez l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifiez le logement du doigt d'aroma afin d'être sûr qu'il n'est pas obstrué. Rincez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.



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



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



- En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.



Transportez l'appareil en vous servant des deux poignées latérales. Pour plus de sécurité, veillez à ce que le couvercle soit verrouillé.



Nettoyez l'extérieur du couvercle de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Nettoyez également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle.



### Attention USB :

**Pas d'eau dans le port USB**

\* Selon modèle



Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.

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

## sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

### **Sécurité à l'ouverture :**

- Si votre appareil est sous pression, le doigt d'aroma est en position haute verrouillant alors l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur le doigt d'aroma.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (plus d'échappement vapeur par la valve silencieuse) avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

### **Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre **Nettoyage et Entretien** page 33.
- Second dispositif : Le joint laisse échapper la vapeur sur l'arrière du couvercle.



### **Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :**

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint. Voir chapitre Nettoyage et entretien.

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

### **Régulation de votre appareil :**

La régulation de la pression se fait en alimentant ou en coupant l'élément chauffant.

Pour limiter les effets de l'inertie thermique et améliorer la précision de la régulation, la bille de décompression peut être actionnée automatiquement pour relâcher brièvement de la vapeur de temps en temps.

| PROBLÈMES                                                                 | CAUSES POSSIBLES                                                                                                                                          | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le couvercle ne se ferme pas                                              | Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant                                                                                        | Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                           | La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position                                                                                       | Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                           | Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement                                                 | Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Le produit ne décompresse pas                                             | Le cache bille n'est pas bien positionné                                                                                                                  | Laissez le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)                                                                                                                                                                                                         |
| Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur                 | Le doigt d'aroma reste en position haute                                                                                                                  | Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil |
| L'appareil ne monte pas en pression                                       | Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma                                                                     | Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                           | Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer | Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                           | La bille de décompression est mal positionnée ou sale                                                                                                     | Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège                                                                                                                                                                                                                                |
| CODES ERREUR                                                              | Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression<br>Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression                                             | Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites) | Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales                                                                                       | Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                           | Usure, coupures et déformations du joint                                                                                                                  | Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                           | Bord de cuve abîmé                                                                                                                                        | Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                           | L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé                                                                                          | Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| De l'eau coule derrière l'appareil                                        | Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde                                                                                             | Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                           | Les sécurités et/ou orifices sont obstrués                                                                                                                | Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)                                                                                                                                                                                                                              |
| Le 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué             | Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place                                                                                    | Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille                                                                                                                              |

## troubles et conseils pour les modèles usb

| PROBLÈME         | CAUSE                                       | SOLUTION                                                                  |
|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Clé non reconnue | Clé autre que Moulinex                      | Utilisez seulement les clés USB Moulinex                                  |
|                  | Langue active différente de celle de la clé | Retournez au réglage de votre appareil : sélectionnez la langue de la clé |
|                  | Mémoire bibliothèque pleine                 | Supprimez une bibliothèque                                                |
| Rien ne se passe | Vous n'êtes pas sur le bon menu             | Retournez au menu principal                                               |
|                  | Clé ou port endommagé                       | Contactez le service client                                               |

Vous ne pouvez utiliser que les clés compatibles. Vous ne pourrez pas lire le fichier recettes de la clé sur un PC.

Attention si vous insérez la clé dans un PC, vous risquez de supprimer définitivement le fichier recettes.

Nous vous recommandons de ne pas accepter le formatage de votre clé Moulinex Cookeo+.

Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur

(ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).

### SERIE EPC09

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 4 minutes après le bip sonore.



cookeo  intelligent multicooker