

Moulinex® cookeo



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 - SECURITE
- P. 036 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 037-038 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 039-040 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 041 - AAN/UIT-MENU
- P. 043-044 - INSTELMENU'S
- P. 045-050 - HANDMATTIG MENU
- P. 051-052 - INGREDIËNTENMENU
- P. 053-054 - RECEPTMENU
- P. 055-056 - BIBLIOTHEEK
- P. 057-058 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 059-062 - FAVORIETENMENU
- P. 063-066 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 067 - BEVEILIGINGEN
- P. 068 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 069 – 070 - VORBEREITUNG
- S. 071 – 072 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 073 - MENÜ AN/AUS
- S. 075 – 076 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 077 – 082 - MENÜ MANUELL
- S. 083 – 084 - MENÜ ZUTATEN
- S. 085 – 086 - MENÜ REZEPTE
- S. 087 – 088 - BIBLIOTHEK
- S. 089 – 090 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 091 – 094 - MENÜ FAVORITEN
- S. 095 – 098 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 099 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 100 - PROBLEMBEHANDLUNG

ES

- P. 101-102 - ANTES DE USAR
- P. 103-104 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 105 - MENÚ ON/OFF
- P. 107-108 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 109-114 - MENÚ MANUAL
- P. 115-116 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 117-118 - MENÚ DE RECETAS
- P. 119-120 - BIBLIOTECA
- P. 121-122 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 123-126 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 127-130 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 131 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 132 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 137 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁG. 139-140 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 141-146 - MENU MANUAL
- PÁGS. 147-148 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 149-150 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 151-152 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 153-154 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 155-158 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 159-162 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 163 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
- P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 169 - MENU ON/OFF
- P. 171-172 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 173-178 - MENU MANUALE
- P. 179-180 - MENU INGREDIENTI
- P. 181-182 - MENU RICETTE
- P. 183-184 - RICETTARIO
- P. 185-186 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 187-190 - MENU PREFERITI
- P. 191-194 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 195 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
- P. 199-200 - USE AND OPERATION
- P. 201 - ON/OFF MENU
- P. 203-204 - SETTINGS MENUS
- P. 205-210 - MANUAL MENU
- P. 211-212 - INGREDIENTS MENU
- P. 213-214 - RECIPE MENU
- P. 215-216 - LIBRARY
- P. 217-218 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 219-222 - FAVORITES MENU
- P. 223-226 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 227 - SAFETY FEATURES
- P. 228 - TROUBLESHOOTING

- P. 229-230 - LOUCHE INCLUDE
- INCLUSIEF OPSCHEPLEPEL
- ENTHALTENE SCHÖPFKELLE
- CUCHARÓN INCLUIDO
- CONCHA INCLUIDA
- MESTOLO INCLUSO
- INCLUDED LADLE

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Deksel open / dicht-handvat
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Asa de apertura/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



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



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Open / dicht-controlelampje
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
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel

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

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 100 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 100 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 100 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 100 recetas preprogramadas en algunos clic.

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, 100 receitas pré-programadas.

Graças 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 clic.

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

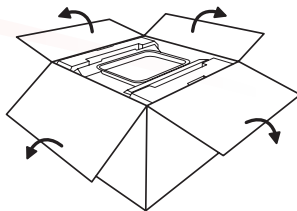
Cookeo is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 100 pre-programmed recipes in just a few clicks.


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

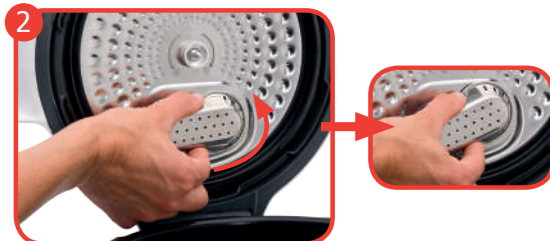
avant
utilisation

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.

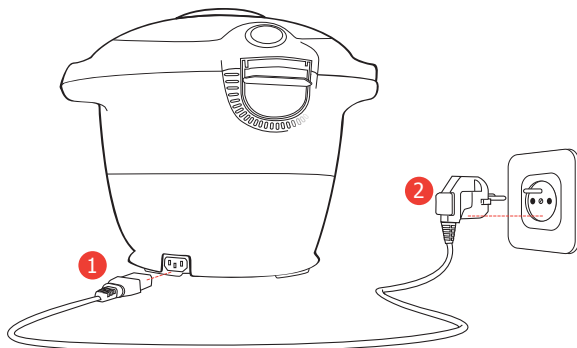


REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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



SÉLECTIONNEZ

VALIDEZ

RETOUR

RÉINITIALISEZ


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 »



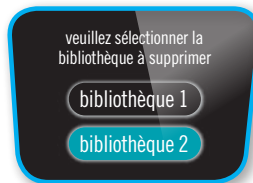
Choisissez
votre langue



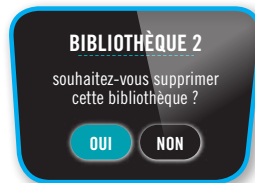
Choisissez
votre pays



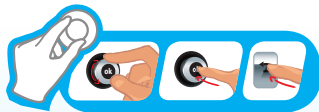
Choisissez
« suppression bibliothèques »



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »

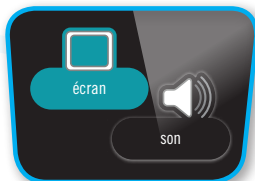


Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?

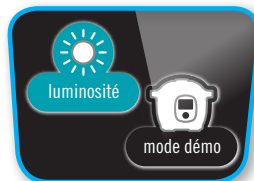




Choisissez
« écran / son »



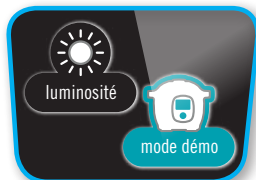
Choisissez « écran »



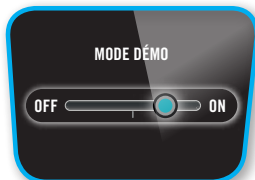
Choisissez « luminosité »



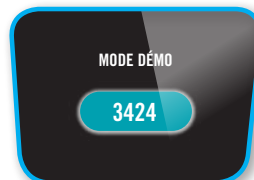
Réglez la luminosité



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



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**.



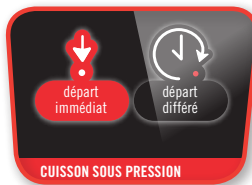
Sélectionnez le menu
« manuel »



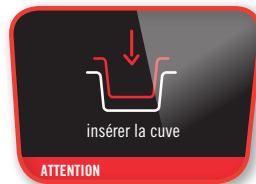
Choisissez le mode
« sous pression »



Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p.18)



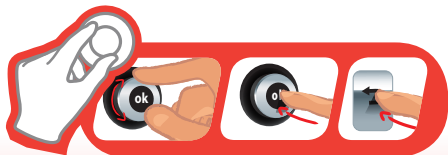
ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



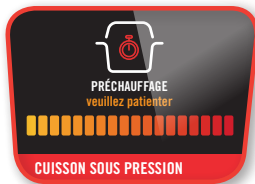
ATTENTION

Fermez et verrouillez





SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



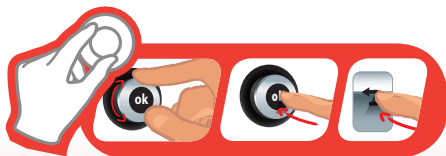
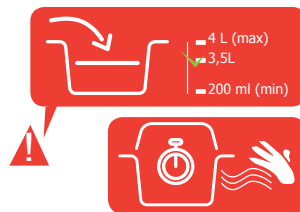
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !





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.

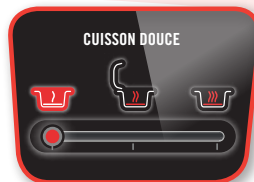
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



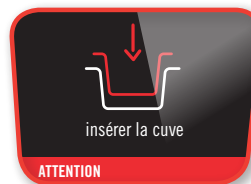
Choisissez la fonction « classique »



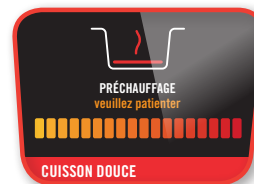
Choisissez la fonction désirée



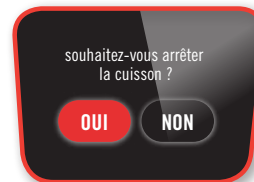
Ouvrez le couvercle



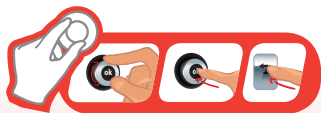
Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



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.

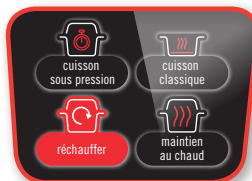




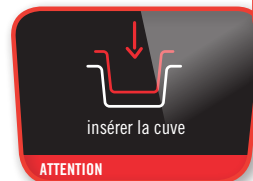
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



ATTENTION

Insérez la cuve



ATTENTION

Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



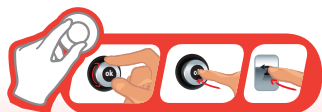
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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



MAINTIEN AU CHAUD

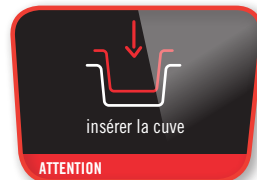
N.B. : Le maintien au chaud commence et le temps augmente.



Sélectionnez le menu « manuel »

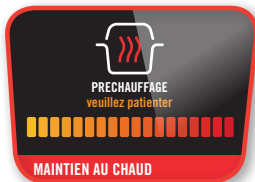


Choisissez la fonction « maintien au chaud »



ATTENTION

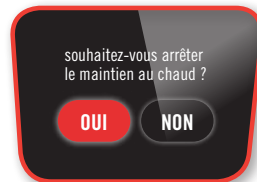
Insérez la cuve



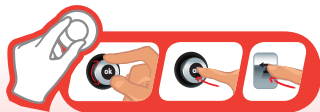
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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





menu
manuel
mode de cuisson

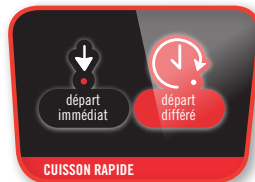
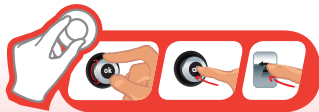
DÉPART DIFFÉRÉ

(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.



CUISSON RAPIDE



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 :

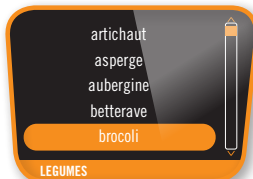
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Choisissez la quantité voulue de brocolis



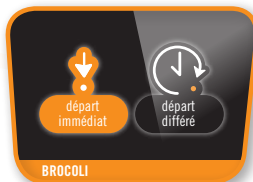
Démarrez la recette



Suivez les indications



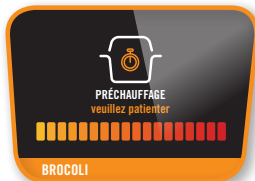
Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



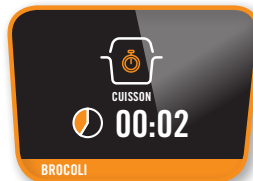
Choisissez
« départ immédiat »



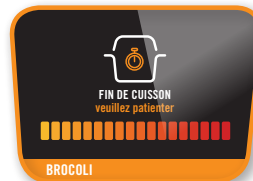
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :

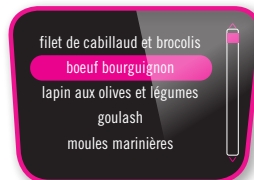
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque**.



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



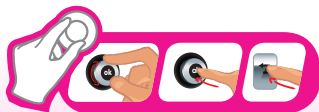
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

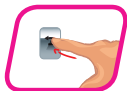




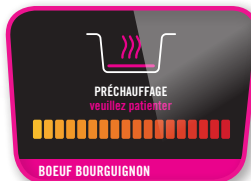
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

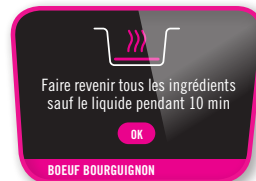
Vous pouvez revenir
au menu initial
en appuyant
3 secondes sur
la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



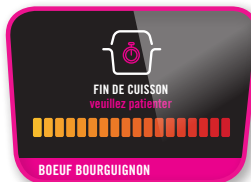
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



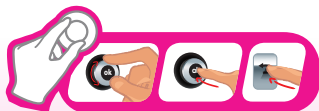
Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster





bibliothèque

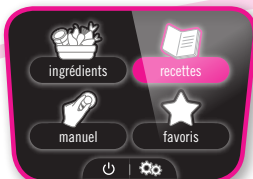
CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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



Patiencez pendant la reconnaissance de la clé



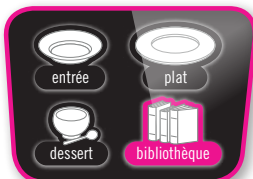
Patiencez pendant le téléchargement des recettes



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

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

recettes

www.moulinex.com

Retrouvez nos recettes sur l'application
Cookeo et sur 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.



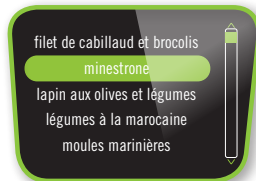
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette



Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori





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



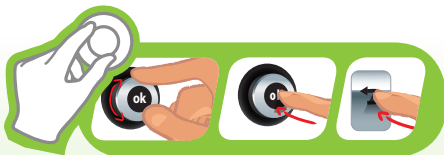
Sélectionnez le temps de cuisson désiré



Sélectionnez « modifier »



Modifiez le nombre de personnes





menu favoris

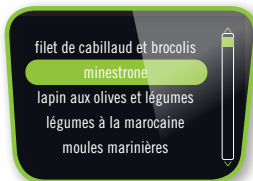
**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



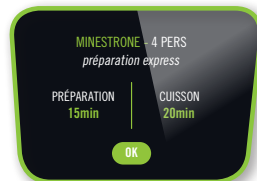
Sélectionnez
le menu « favoris »



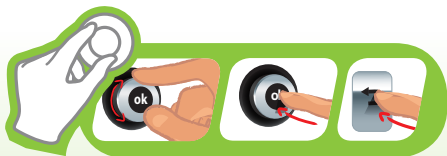
Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





menu favoris

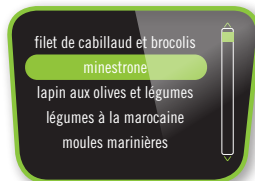
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORIS



Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



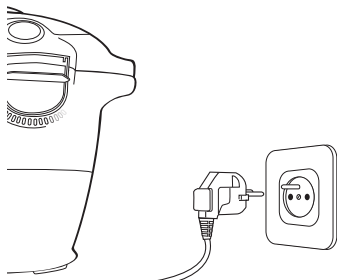
Sélectionnez la recette que
vous souhaitez supprimer



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. Essuyez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.



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

nettoyage entretien



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



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



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



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.

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 10 minutes après le bip sonore.

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	Laisser 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 survenir 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 nettoyez	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyez
	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 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
De l'eau coule derrière l'appareil	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
	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 panneau de commande ne s'allume pas	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)
	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 »
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	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

louche incluse – inclusief opscheplepel – enthaltene schöpfkelle –
cucharón incluido – concha incluida – mestolo incluso – included ladle

Ne pas utiliser près d'une source de chaleur autre que la cuve Cookeo.

Cette louche permet de servir la nourriture une fois la cuisson terminée. Ne pas utiliser pour remuer pendant la cuisson, ou pour toute autre utilisation.

fr

Niet gebruiken in de buurt van een warmtebron, behalve de kookpan van de Cookeo.

Deze opscheplepel is bestemd voor het serveren van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden. Roer geen voedsel tijdens het kookproces.

nl

Nicht in der Nähe anderer Hitzequellen als dem Kochtopf des Cookeo benutzen.

Diese Schöpfkelle ist zum Servieren von Speisen gedacht, bitte zu keinem anderen Zweck verwenden. Speisen während des Garvorgangs nicht umrühren.

de

No usar cerca de otras fuentes de calor, a excepción de la olla de cocción de Cookeo.

Este cucharón está hecho para servir comida. No lo utilice para otros fines.

No remueva la comida mientras se está cocinando.

es

Não use perto de qualquer fonte de calor para além da panela de confeção da Cookeo.

Esta concha foi criada para servir alimentos. Não use com outros intuitos.

Não mexa os alimentos durante a confeção.

Non usare in prossimità di fonti di calore diverse dalla pentola di cottura di Cookeo.

Questo mestolo è progettato per servire gli alimenti; non usarlo per altri scopi.

Non mescolare gli alimenti durante la cottura.

Do not use close to another heat source other than the cooking pot of the Cookeo.

This Ladle is intended to serve food, do not use for another purpose. Do not stir food during cooking.

pt

it

en



lavable en lave vaisselle
vaatwasmachinebestendig

geschirrspülmaschinenfest

opto para lavavajillas

pode ser lavado na

máquina de lavar loiça

lavabile in lavastoviglie

dishwasher safe





cookeo intelligent multicooker