



MARQUE: MOULINEX
REFERENCE: CE855800 CONNECT+
CODIC: 4293185



NOTICE



Moulinex® cookeo + connect



Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche.
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.
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 aceda a centenas de receitas.
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.

FR

- P. 04-05 - AVANT UTILISATION
- P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
- P. 10 - MENU ON/OFF
- P. 11-13 - CONNEXION
- P. 14-19 - MENU MANUEL
- P. 20-21 - INGRÉDIENTS
- P. 22-23 - RECETTE
- P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 26-27 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 32-33 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

DE

- P. 34-35 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- P. 36-37 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
- P. 38-39 - MENÜEIN-STELLUNGEN
- P. 40 - EIN/AUS MENÜ
- P. 41-43 - CONNEXION
- P. 44-49 - MANUELL
- P. 50-51 - ZUTATEN
- P. 52-53 - REZEPTE
- P. 54-55 - BIBLIOTHEKEN
- P. 56-57 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
- P. 58-61 - REINIGUNG UND WARTUNG
- P. 62-63 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

NL

- P. 64-65 - VOOR HET GEBRUIK
- P. 66-67 - GEBRUIK UND BEDIENING
- P. 68-69 - MENU INSTELLINGEN
- P. 70 - MENU AAN/UIT
- P. 71-73 - VERBINDING
- P. 74-79 - MANUEEL KOOKSTAND
- P. 80-81 - INGREDIËNTEN
- P. 82-83 - RECEPTEN
- P. 84-85 - BIBLIOTHEKEN
- P. 86-87 - INGREDIËNTEN UND RECEPTENLIJST
- P. 88-91 - SCHOONMAAK ONDERHOUD
- P. 92-93 - OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

ES

- P. 94-95 - ANTES DE USAR
- P. 96-97 - FUNCIONAMIENTO - USO
- P. 98-99 - MENÚ CONFIGURACIONES
- P. 100 - MENÚ ON/OFF
- P. 101-103 - CONECTIVIDAD
- P. 104-109 - MENÚ MANUAL
- P. 110-111 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 112-113 - MENÚ DE RECETAS
- P. 114-115 - BIBLIOTECA
- P. 116-117 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS*
- P. 118-121 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 122-123 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- P. 124-125 - ANTES DE UTILIZAR
- P. 126-127 - FUNCIONAMENTO - UTILIZAÇÃO
- P. 128-129 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- P. 130 - MENU LIGAR /DESLIGAR
- P. 131-133 - LIGAÇÃO
- P. 134-139 - MENU MANUAL
- P. 140-141 - MENU DOS INGREDIENTES
- P. 142-143 - MENU DAS RECEITAS
- P. 144-145 - BIBLIOTECA
- P. 146-147 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
- P. 148-151 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- P. 152-153 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 154-155 - PRIMA DELL'USO
- P. 156-157 - FUNZIONAMENTO - USO
- P. 158-159 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 160 - MENU ON/OFF
- P. 161-163 - CONNESSIONE
- P. 164-169 - MENU MANUALE
- P. 170-171 - MENU INGREDIENTI
- P. 172-173 - MENU RICETTE
- P. 174-175 - BIBLIOTECA
- P. 176-177 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 178-181 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 182-183 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Moulinex®



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen
Handgreep deksel openen/sluiten
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir e fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio



Valve silencieuse
Regelventil
Dempklep
Válvula silenciadora
Valvula silenciadora
Valvola silenziatrice



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Geöffnet/geschlossen Markierung
Markering open/gesloten
Marca de apertura/cierre
Símbolos de Aberto / fechado
Símbolo di apertura/chiusura



Bouton annuler
»Abbrechen«-Taste
Knop Annuleren
Botón de cancelación
Botão para cancelar
Pulsante Annulla



Cuve de cuisson
Kochtopf
Kookpot
Olla
Cuba de cozedura
Pentola di cottura



Bouton d'utilisation principal
Hauptbedienungs-Taste
Hoofdknop bediening
Botón principal de operaciones
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale



Voyant bleu indication connexion bluetooth
Blaue Kontrolllampe zur
Anzeige der Bluetooth-Verbindung
Blauw indicatielampje voor bluetooth-verbinding
Piloto azul de indicación de conexión bluetooth
Indicador azul de ligação bluetooth
Spia blu indicazione connessione bluetooth



Panneau de commande
Bedienungs-Anzeige
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controllo
Pannello di controllo

Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo+ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 150 recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Mon Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo. Laissez-vous guider...

Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte

Cookeo+ Connect ist ein intelligenter Schnellkochtopf mit Verbindungsfunktion und 150 bereits vorprogrammierten Rezepten. Er passt sich an die Zahl der Gäste an, leitet Sie Schritt für Schritt durch den Garvorgang und kocht ohne Überwachung. Dank der zugehörigen App Mon Cookeo haben Sie Zugriff auf hunderte Rezepte; über eine einfache Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet/oder Smartphone mit Ihrer Cookeo-App synchronisieren. Ihre Anleitung

Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo+ Connect is een intelligente verbonden multikoker die meer dan 150 voorgeprogrammeerde recepten bevat. Het toestel past zich aan het aantal tafelgasten aan, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Met de bijhorende app «Mon Cookeo» heeft u toegang tot honderden recepten. Via een simpele Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone met uw Cookeo synchroniseren. Laat u begeleiden...

Mi asistente de cocina que está conectado para cocinar todos los días

Cookeo+ Connect es un multicocedor inteligente y conectado que presenta 150 recetas ya programadas. Se adapta al número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin vigilancia. Su aplicación especialmente diseñada, Mi Cookeo, te permitirá acceder a cientos de recetas: simplemente con conectarte a Bluetooth, podrás sincronizar la tableta y/o el teléfono inteligente a tu Cookeo. Déjate guiar...

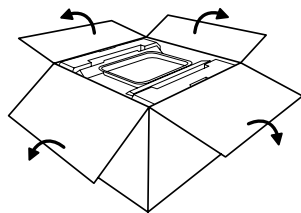
O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia

Cookeo+ Connect é um robot de cozinha multi-cozedura inteligente que inclui 150 receitas já programadas. Adapta-se à quantidade de pessoas, guia-o em cada etapa e coze sem necessitar de vigilância. Graças à sua aplicação dedicada, Mon Cookeo, aceda a centenas de receitas. Uma simples ligação Bluetooth permite-lhe sincronizar o seu tablet e/ou smartphone ao Cookeo. Deixe-se guiar...

Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno


Cookeo+ Connect è una pentola multifunzione intelligente connessa, che dispone di 150 ricette già programmate. Si adatta al numero dei commensali, vi guida passo dopo passo e cuoce senza necessità di sorveglianza. Grazie alla sua applicazione dedicata, Mon Cookeo, potete accedere a centinaia di ricette; una semplice connessione Bluetooth vi permette di sincronizzare il vostro tablet e/o smartphone a Cookeo. Lasciatevi guidare...

avant utilisation



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.



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

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.



NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

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

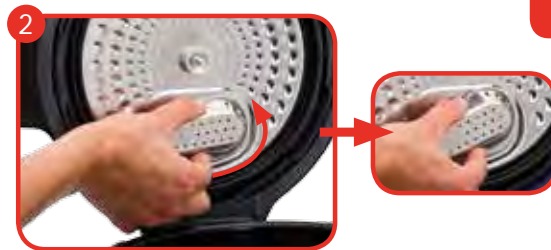
avant utilisation

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  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  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.

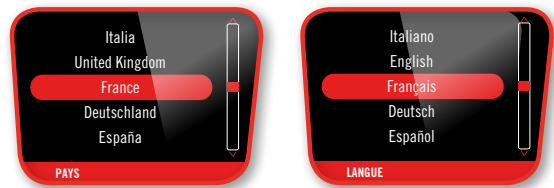


REMONTAGE DU CACHE VALVE :

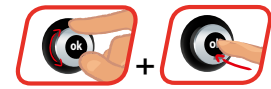
Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale). Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

mise en fonctionnement

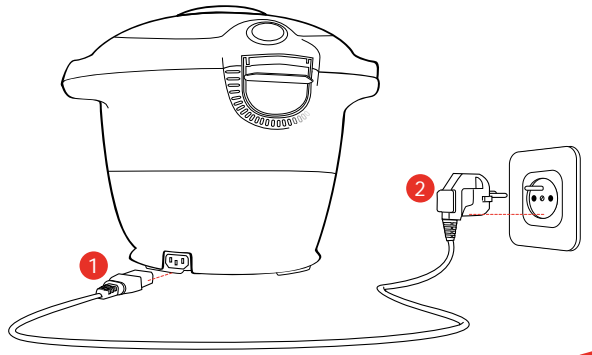
Pour la première mise sous tension, vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



COMMANDES DE L'INTERFACE

3s

SÉLECTIONNEZ VALIDEZ RETOUR REINITIALISEZ

avant 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 / fermez 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 : 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.

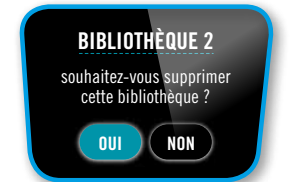


Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.

menu réglages



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



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



Choisissez « langues/pays »



Choisissez « suppression recettes »



Choisissez « recettes »



Choisissez votre langue



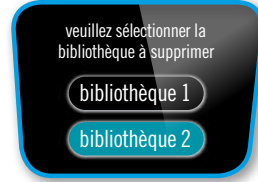
Choisissez « bibliothèques »



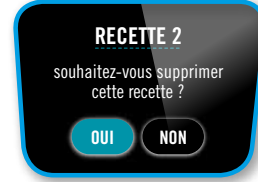
Sélectionnez « recette 2 »



Choisissez votre pays



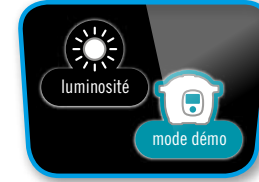
Sélectionnez « bibliothèque 2 »



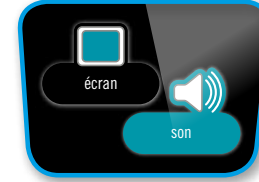
Souhaitez-vous supprimer cette recette ?



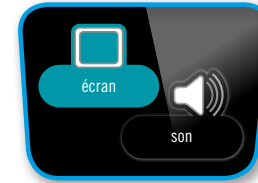
Choisissez « écran / son »



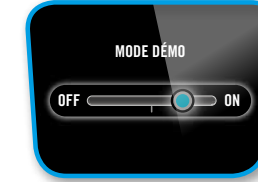
Choisissez « mode démo »



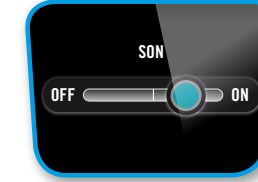
Choisissez « son »



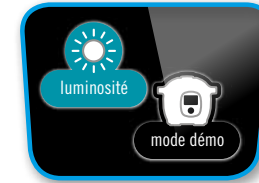
Choisissez « écran »



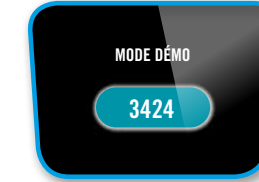
Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424



Réglez le son



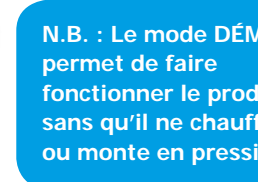
Choisissez « luminosité »



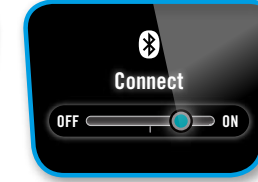
Choisissez « connect »



Réglez la luminosité



Activer ou désactiver le mode connect



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

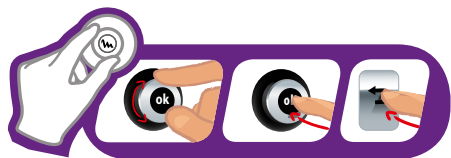
menu on /off



Sélectionnez et validez



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



connexion

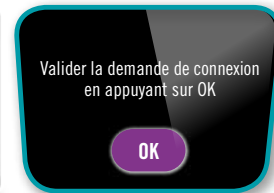
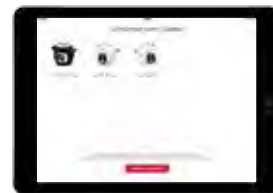


Téléchargez l'application **Mon Cookoo** en vous rendant sur l'App Store depuis votre tablette ou smartphone.

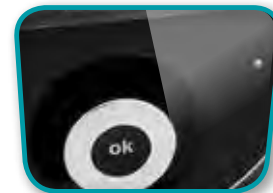


Votre **Cookoo+** est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **150 recettes pré-programmées** même sans l'application.

Lorsque vous allumez votre **Cookoo+**, le voyant bleu clignote (en attente de connexion) sauf si vous avez désactivé manuellement la fonction connect (voir chapitre Réglages).



À la première utilisation, jumelez votre produit à votre tablette en suivant les instructions sur vos écrans.

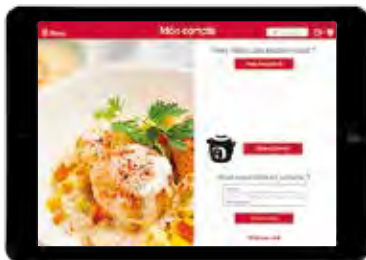


Si La connexion est réussie, le voyant bleu devient fixe.



Problème de connexion :
Si la connexion a échoué, vous verrez un message d'erreur. Vous devez suivre les instructions sur vos écrans pour une nouvelle tentative de connexion. Attention : une seule connexion possible à la fois.

Créer son compte :
Suivez les indications sur l'application.



Barre de recherche :
Tapez vos mots clés dans la barre de recherche et accéder à la recherche par filtre





Navigation :
Vous pouvez également naviguer à travers l'application en accédant au Menu :

- **accueil**
- **recettes**
- **mes courses**
- **outils**
- **guide**
- **mon compte**

Depuis l'application vous pouvez soit :

- voir le pas à pas
- lancer la recette en pas à pas en interaction avec votre **Cookeo+**

-  Recettes présentes dans votre Cookeo+
-  Favoris
-  Bibliothèque



Aucune incidence sur la cuisson si il y a perte de connexion. Cookeo+ reste dans tous les cas autonome.

N.B. : si vous n'utilisez pas votre Cookeo+ pendant 30 minutes, il passera en mise en veille et la connexion sera perdue. A la sortie de la mise en veille, la reconnexion se fera automatiquement.

N.B. : vous ne pouvez démarrer la cuisson qu'à partir de votre Cookeo+ en appuyant sur le bouton OK (comme indiqué sur l'application).



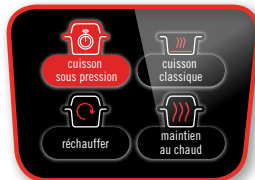
SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

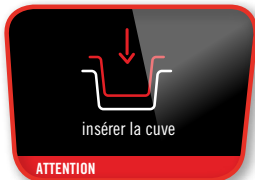
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer), **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « sous pression »



Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Réglez le temps de cuisson



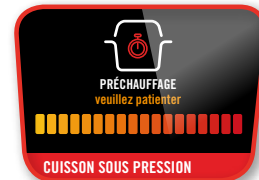
Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)



Fermez et verrouillez



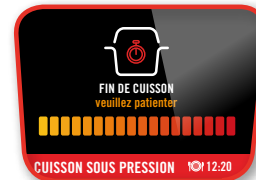
SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



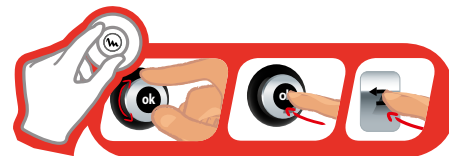
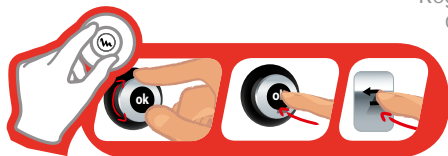
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !





menu manuel

mode de cuisson

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.

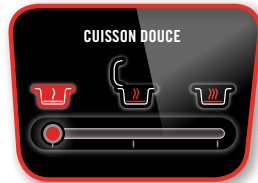
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »



Choisissez la fonction désirée



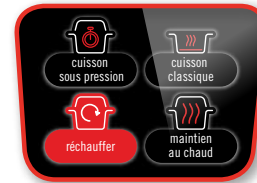
menu manuel

mode de cuisson

RÉCHAUFFER



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « réchauffer »



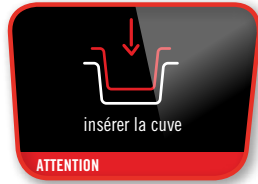
ATTENTION

Insérez la cuve



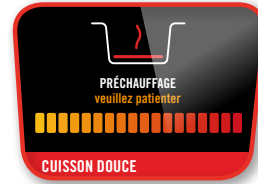
ATTENTION

Ouvrez le couvercle



ATTENTION

Insérez la cuve



CUISSON DOUCE

L'appareil préchauffe



ATTENTION

Fermez et verrouillez le couvercle



Le réchauffage commence.

pour l'interrompre



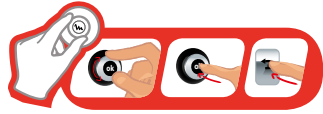
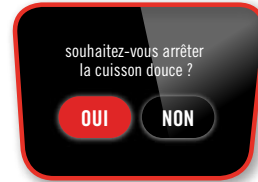
Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?



CUISSON DOUCE



Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit « cuisson sous pression ».



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



menu
manuel
mode de cuisson

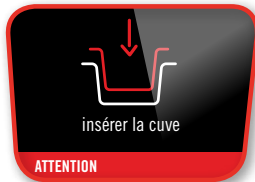
MAINTIEN AU CHAUD



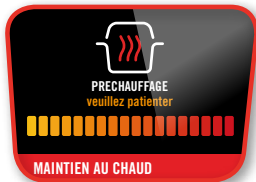
Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »



Insérez la cuve



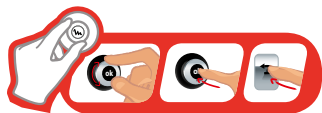
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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



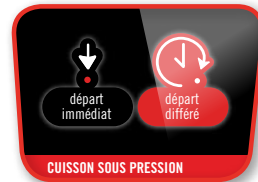
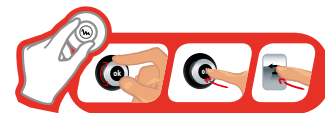

menu
manuel
mode de cuisson

DÉPART DIFFÉRÉ
(MODE CUISSON 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 l'heure actuelle



Sélectionnez la fin de cuisson



Le départ différé est programmé

menu ingrédients



Sélectionnez le menu « ingrédients »



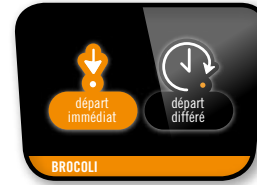
Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



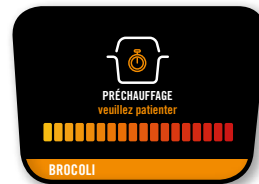
Choisissez « départ immédiat »



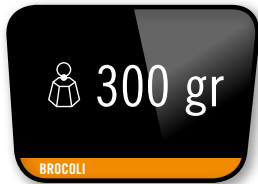
Démarrez la recette



Suivez les indications



Préchauffage



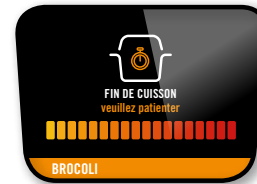
Choisissez la quantité voulue de brocolis (min. 300 g)



Suivez les indications



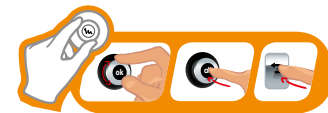
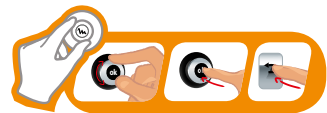
Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster

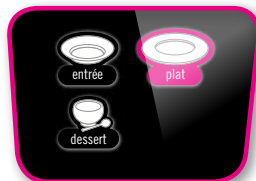


recette boeuf bourguignon

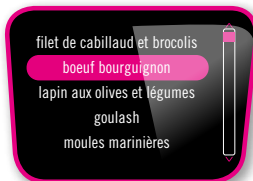
MENU RECETTES :
Avec le menu recettes, choisissez parmi 150 recettes salées et sucrées réparties en **trois** catégories : **entrées / plats / desserts**.



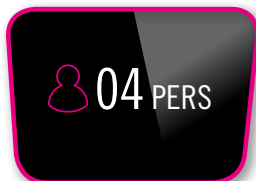
Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



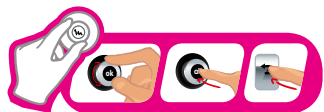
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette

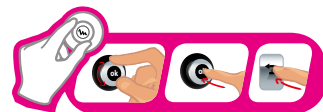


Préparez les ingrédients

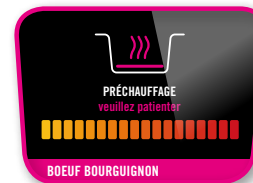


menu recettes

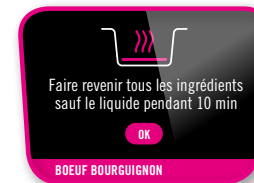
MENU RECETTES : (SUITE)
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 30 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



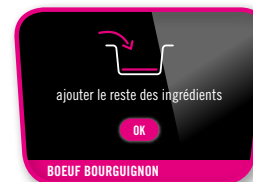
Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



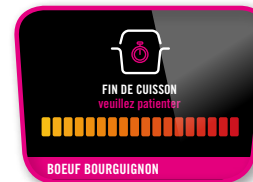
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



Vous pouvez déguster



CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

Une fois l'application connectée à votre Cookeo+, vous pouvez télécharger des packs de recettes.



Sélectionner un pack et appuyer sur le bouton « Télécharger sur le Cookeo+ »



Le téléchargement est en cours

N.B. : Vous pouvez à tout moment arrêter le téléchargement en appuyant sur la touche retour du Cookeo+.



ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO+ :

Vous pouvez retrouver vos packs téléchargés. Lancez vos recettes depuis votre Cookeo+ en accédant à votre Bibliothèque.



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le pack de recettes désiré



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



ingrédients



légumes / fruits

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



viandes

- agneau
- boeuf
- lapin
- porc
- veau
- volaille



poissons, coquillages & crustacé

- crevettes / gambas
- moules
- poisson
- saint-jacques



riz & céréales

- blé
- boulgour
- orge
- quinoa
- riz complet / sauvage
- riz blanc
- sarrasin

recettes

www.moulinex.com

Retrouvez nos recettes sur l'application Mon Cookeo et sur www.moulinex.com





Moulinex[®]



Moulinex[®]