

# 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.



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

Bouton d'utilisation principal  
Hoofdwerving-knop  
Hauptnavigationknopf  
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-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

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

Cookeeo + 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 clic.

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

Cookeeo + 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

Cookeeo+ 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.

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

Cookeeo+ 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

Cookeeo + 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.

Cookeeo + 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

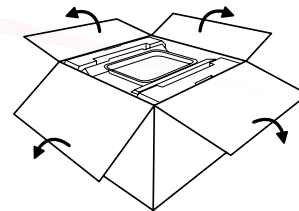
Cookeeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.


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.

Cookeeo + 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" .

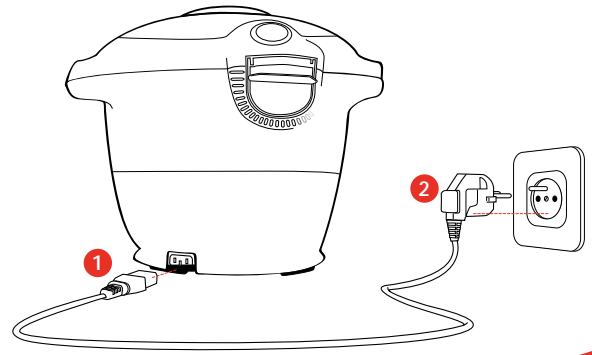


**REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :**  
Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo. Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat. Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.



**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 :



**COMMANDES DE L'INTERFACE**

SÉLECTIONNEZ   VALIDEZ   RETOUR   RÉINITIALISEZ 3s

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.



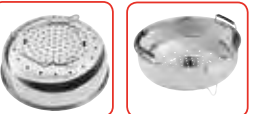
**OUVERTURE DU COUVERCLE :** Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture de manière à voir les cadenas ouverts : . Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.



**VOYANT OUVERTURE / FERMETURE :** Lorsque le voyant clignote, le couvercle est verrouillé. Lorsque le voyant est fixe, l'appareil est en pression ; vous ne pourrez alors plus l'ouvrir.



**INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION :** vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



**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.

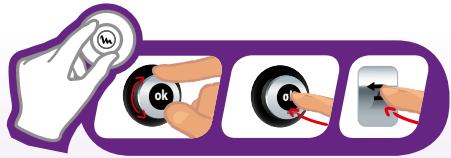
menu on /off



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.



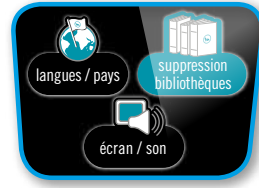
Choisissez « langues/pays »



Choisissez votre langue



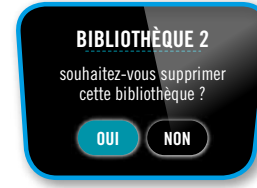
Choisissez votre pays



Choisissez « suppression bibliothèques »



Sélectionnez « bibliothèque 2 »

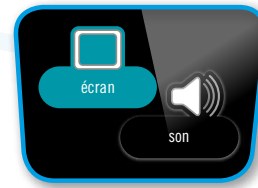


Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

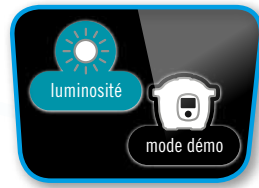
\* selon modèle



Choisissez « écran / son »



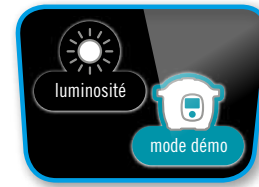
Choisissez « écran »



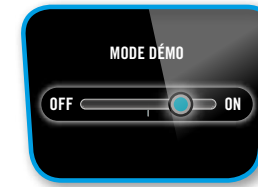
Choisissez « luminosité »



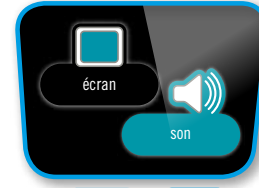
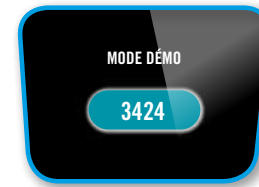
Réglez la luminosité



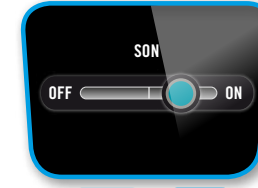
Choisissez « mode démo »



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



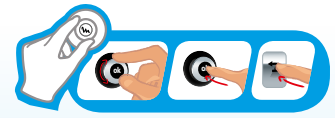
Choisissez « son »



Réglez le son

\* selon modèle

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



# menu manuel mode de cuisson

## SOUS PRESSION

### MENU MANUEL :

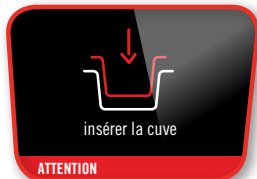
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : cuisson sous pression, cuisson classique (cuisson douce, mijoter, dorer)\*, réchauffage ou maintien au chaud.



Sélectionnez le menu « manuel »



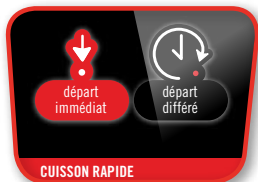
Choisissez le mode « sous pression »



Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Réglez le temps de cuisson



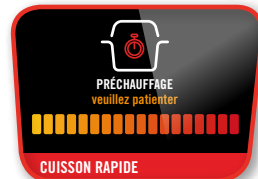
Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)



Fermez et verrouillez

# menu manuel mode de cuisson

## SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



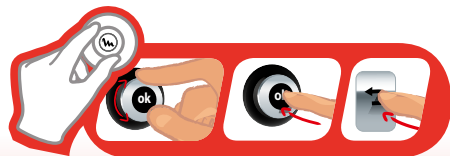
La cuisson démarre



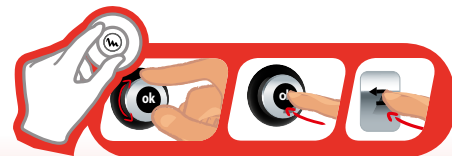
La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



\* selon modèle



# menu manuel mode de cuisson

selon modèle

## CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

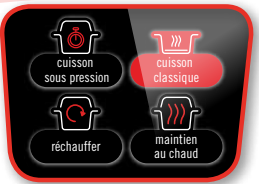
- cuire doucement
- mijoter
- dorer

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

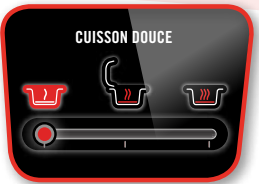
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »



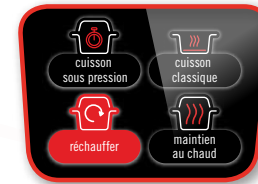
Choisissez la fonction désirée

# menu manuel mode de cuisson

## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu « manuel »



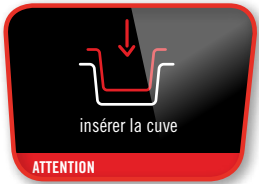
Choisissez le mode « réchauffer »



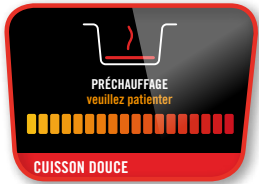
Insérez la cuve



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



CUISSON DOUCE



L'appareil préchauffe



Fermez et verrouillez le couvercle



Le réchauffage commence.



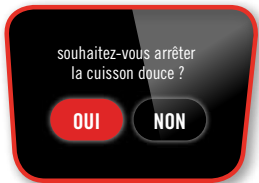
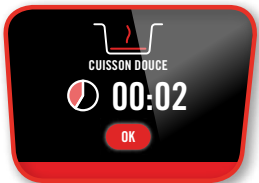
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

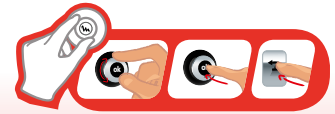


CUISSON DOUCE

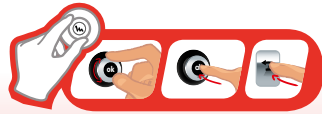


Vous pouvez déguster

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



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





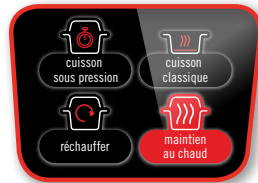


menu  
manuel  
mode de cuisson

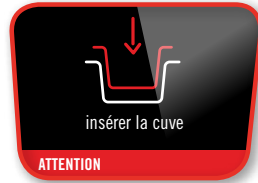
MAINTIEN AU CHAUD



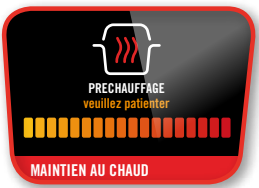
Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »



Insérez la cuve



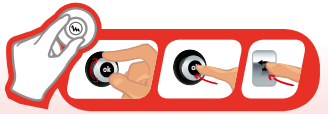
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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



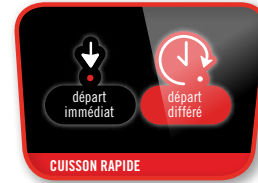

menu  
manuel  
mode de cuisson

DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



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



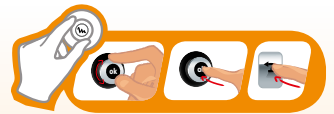
Sélectionnez l'heure actuelle



Le départ différé est programmé

# 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 (min. 300 g)



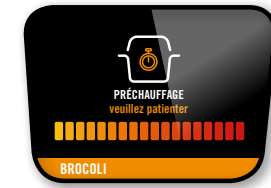
Démarrez la recette



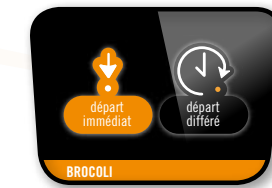
Suivez les indications



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Préchauffage



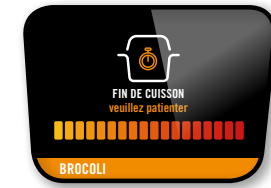
Choisissez « départ immédiat »



Démarrez la cuisson



Suivez les indications



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 (dont les recettes express)\*.



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

# menu recettes

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




Démarez la recette

Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



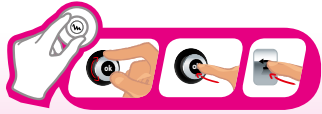
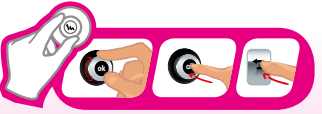
Démarez la cuisson



Temps de cuisson

Préchauffage

Vous pouvez déguster



\* selon modèle



# 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.



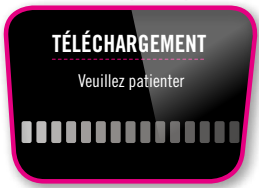
Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Patientez pendant le téléchargement des recettes



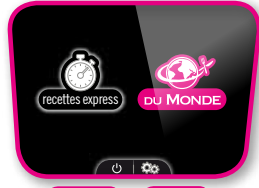
Retirez la clé



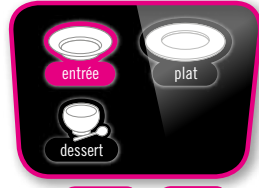
Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express



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



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Sélectionnez la bibliothèque à supprimer



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



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





ingrédients



légumes / fruits

artichauts  
asperges  
aubergines  
betteraves  
brocolis  
carottes  
céleris raves  
choux  
choux fleurs / choux 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  
pommes de terre  
potirons



viandes

volaille  
agneau  
bœuf  
lapin  
porc  
veau



poissons, coquillages  
& crustacé

moules  
saint-jacques  
crevettes / gambas  
poisson



riz & céréales

blé  
boulgour  
quinoa  
orge  
riz complet / sauvage  
riz blanc  
sarrasin

recettes

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

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





# menu favoris

**SAUVEGARDER  
UNE RECETTE  
COMME FAVORI**

**MENU FAVORI :**  
Avec le menu favori,  
créez un raccourci vers  
vos recettes préférées  
du menu recettes ou de  
la bibliothèque\*.



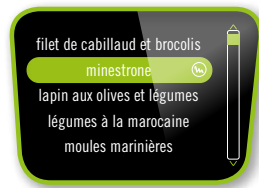
Sélectionnez le menu  
« favoris »



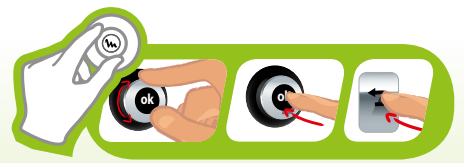
Sélectionnez  
« ajouter »



Sélectionnez  
le type de recette



Sélectionnez la recette que  
vous voulez voir apparaître  
comme favori

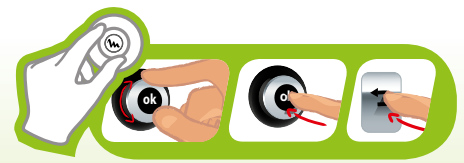


\* selon modèle



# menu favoris

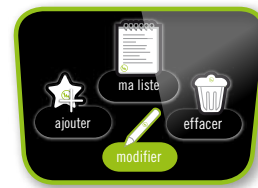
**N.B. : La fonction «modifier»**  
vous permet d'ajuster le temps  
de cuisson et le nombre de  
personnes d'une recette déjà  
sauvegardée dans les favoris



Sélectionnez le nombre  
de personnes



Sélectionnez le temps  
de cuisson désiré



Sélectionnez  
« modifier »



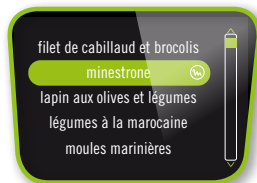
Modifiez le nombre  
de personnes

# menu favoris

## PRÉPARER UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI



Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez la recette que vous souhaitez préparer



Sélectionnez « ma liste »



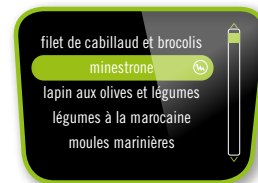
Suivez les indications comme pour une recette normale

# menu favoris

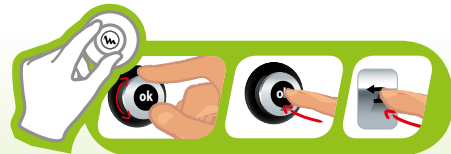
## SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer

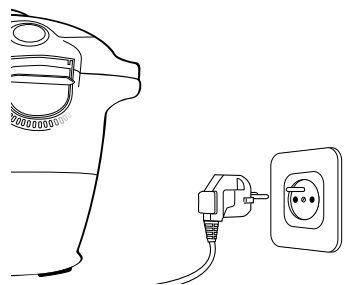


Sélectionnez effacer



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.



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.



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



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 entr-ouverte ; 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 la poignée soit en position fermée. 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.

## troubles et conseils pour les modèles usb

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 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 abimé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revisser 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 voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé	Assurez-vous que le produit soit bien verrouillé. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé si le problème persiste
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
De la condensation apparaît dans le voyant	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
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

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).

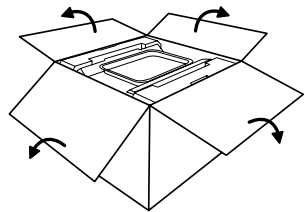
## Série EPC09

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

## vorbereitung



Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Produkts die Verpackung vom Gerät und lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung.



Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen:



Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und kühlen Oberfläche auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör an den Außen- und Innenseiten des Geräts.



## REINIGUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

- 1 Kochbehälter
- 2 Metalldeckel
- 3 Ventilabdeckung
- 4 Kondenswasserschale
- 5 Dampfeinsatz
- 6 Dekompressionskugel

## vorbereitung

DECKEL  
AUSEINANDERNEHMEN  
UND ZUSAMMENBAUEN

**METALLDECKEL ABNEHMEN:** Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe an der Dichtung fest und schrauben Sie die zentrale Mutter durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie erst die Mutter und dann den Deckel ab.



**VENTILABDECKUNG ABNEHMEN:** Drücken Sie die Ventilabdeckung an ihrer mittleren Partie ein (siehe Abbildung). Drehen Sie sie dann leicht, um die Verbindung zu lösen. Reinigen Sie die Ventilabdeckung und beachten Sie dabei besonders die Innenseite (es dürfen sich keine Speiserückstände an der Innenseite befinden).



**DIE DEKOMPRESSIONSKUGEL REINIGEN:** Drehen Sie Kugelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn, sodass die Markierung **I** auf der Position steht. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Nehmen Sie die Kugel ab und reinigen Sie sie sowie ihre Befestigung vorsichtig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Tuch ab und legen Sie sie wieder auf ihre Befestigung auf. Setzen Sie die Kugelabdeckung wieder auf und die Markierung **I** auf die Position : Verschließen Sie die Kugelabdeckung so, dass die Markierung dem Piktogramm „geschlossen“ gegenüber steht.



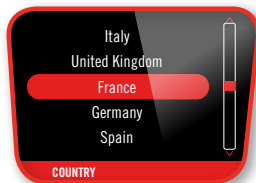
**METALLDECKEL-  
UNTERBAUGRUPPE WIEDER  
EINSETZEN:** Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe wie abgebildet an der Dichtung fest. Richten Sie den Deckel an der mittleren Achse aus und drücken Sie ihn flach gegen die Unterbaugruppe. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie sie bis Anschlag fest.



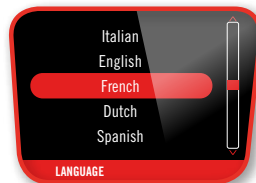
**VENTILABDECKUNG WIEDER  
AUFSETZEN:** Halten Sie die Ventilabdeckung wie in der Abbildung gezeigt (Drücken der mittleren Partie). Richten Sie die innen liegende Kreisform an den drei Haken aus und drücken Sie sie dann so, dass die Ventilabdeckung einklickt (es sollte ein „Klick“-Geräusch zu hören sein). Die Ventilabdeckung muss korrekt an der Innenseite des Deckels anliegen.

## betrieb

Beim ersten Anschalten öffnet sich das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihr Land aus




Wählen Sie Ihre Sprache aus

## verwendung

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochbehälter.

Bei der ersten Benutzung des Geräts kann der Behälter einen schwachen Geruch absondern. Dies ist normal.

**DECKEL ÖFFNEN:**

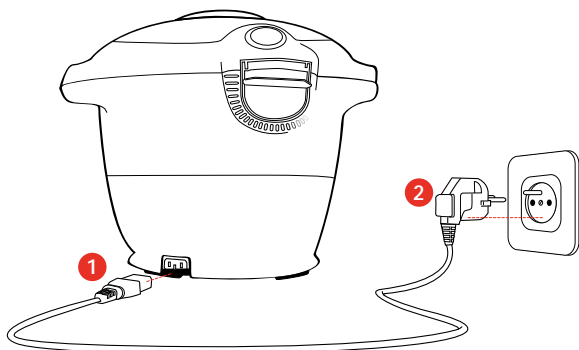
Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen: . Den Deckel auf keinen Fall mit Gewalt öffnen, wenn dieser klemmt.

**ANZEIGE OFFEN/ GESCHLOSSEN:**

Wenn die Anzeige blinkt, ist der Deckel verschlossen. Wenn die Anzeige durchgängig leuchtet, steht das Gerät unter Druck und kann nicht mehr geöffnet werden.

**KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:**

Prüfen Sie, dass die Kondenswasserschale leer ist. Setzen Sie sie dann an der Rückseite des Geräts ein.



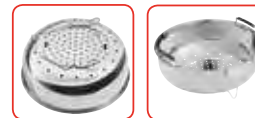
## STEUERUNG DER BEDIEN-OBERFLÄCHE

AUSWAHL

BESTÄTIGUNG

ZURÜCK

NEUSTART



**DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:** Drücken Sie die Halterung mit Daumen und Zeigefinger ein, um sie unter dem Dampf-einsatz einzusetzen.

**DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:**

Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.

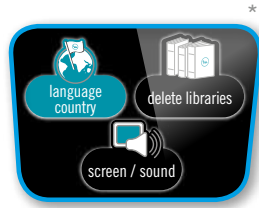


Setzen Sie anschließend den Topf in das Gerät ein, indem Sie die Topfgriffe in den vorgesehenen Öffnungen positionieren.

# menü einstellungen



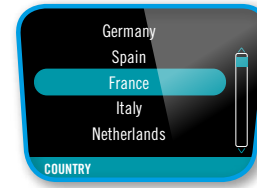
Anmerkung: Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.  
Anmerkung: Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



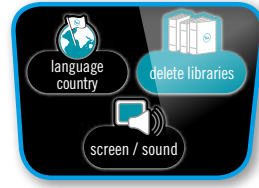
Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie Ihre Sprache aus



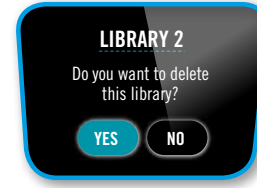
Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“

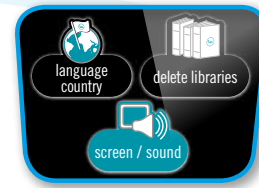


Wählen Sie „Bibliothek 2“

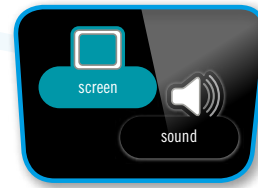


Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

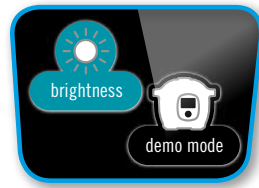
\* je nach Modell



Wählen Sie „Anzeige/Ton“



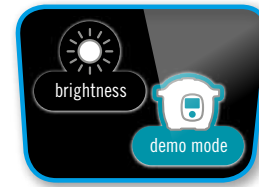
Wählen Sie „Anzeige“



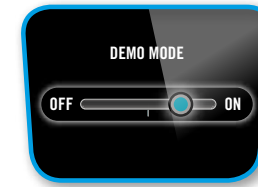
Wählen Sie „Beleuchtung“



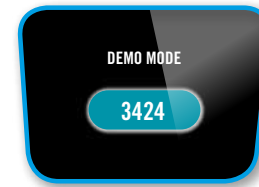
Passen Sie die Beleuchtung an



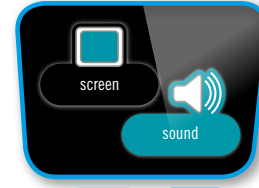
Wählen Sie den „Demo-Modus“



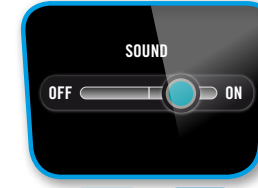
Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des Demo-Modus folgenden Code ein: 3424



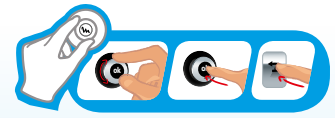
Anmerkung: Im DEMO-Modus können Sie das Produkt bedienen, ohne dass es sich erhitzt oder Druck aufbaut.



Wählen Sie „Ton“



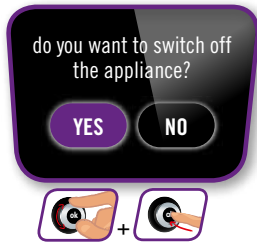
Passen Sie die Lautstärke an



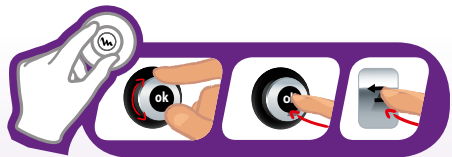
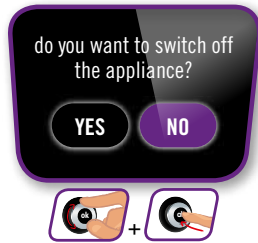
menü  
an/aus



Wählen Sie  
entsprechendes aus und  
bestätigen Sie



Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät  
ausschalten



# menü manuell modus kochen

## DRUCK

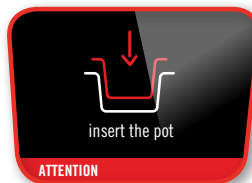
**MENÜ MANUELL:**  
Im Menü Manuell bestimmen Sie, wie der Kochvorgang abläuft. Wählen Sie den Kochvorgang: Druckgaren, normales Kochen (langsames Kochen, Köcheln, Bräunen), Aufwärmen oder Warmhalten.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Druck“



ATTENTION

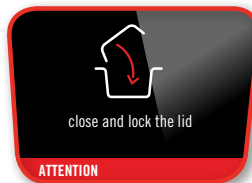
Setzen Sie den Kochbehälter ein und geben Sie dann die Zutaten hinein



Stellen Sie die Gardauer ein

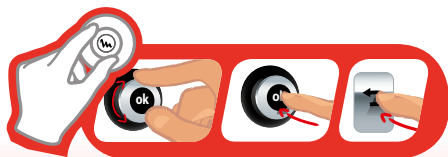


Wählen Sie Sofort-Start oder verzögerten Start (S. 82)



ATTENTION

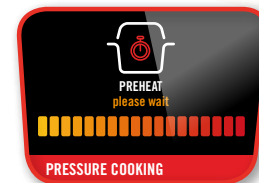
Schließen und verriegeln Sie das Gerät



\* je nach Modell

# menü manuell modus kochen

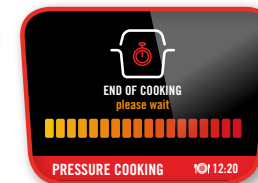
## DRUCK



Der Vorwärmvorgang läuft



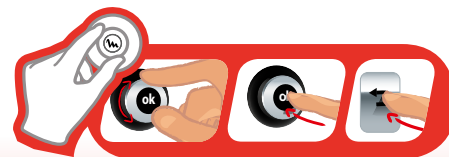
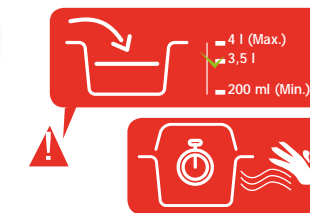
Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!





# menü manuell modus kochen

Je nach Modell

## NORMAL

Mit dem Modus normales Kochen können Sie je nach gewünschtem Ergebnis:

 Langsam kochen

 Köcheln

 Bräunen

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

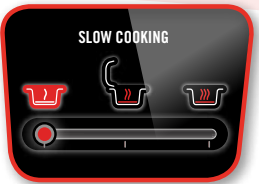
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie die Funktion „normal“



Wählen Sie die gewünschte Funktion

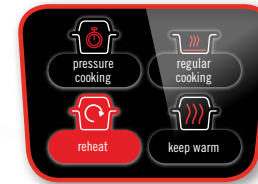


# menü manuell modus kochen

## AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“

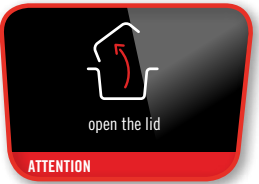


Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



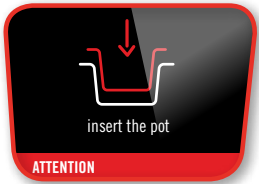
ATTENTION

Setzen Sie den Behälter ein



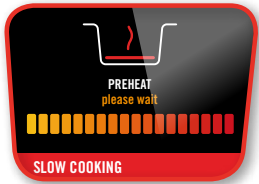
ATTENTION

Öffnen Sie den Deckel



ATTENTION

Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



ATTENTION

Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen



Möchten Sie den Aufwärmvorgang abbrechen?

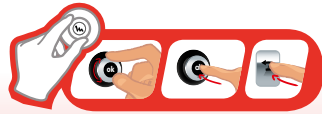
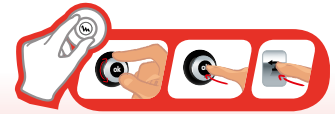


Drücken Sie zum Abbrechen des Bräunungsvorgangs den Knopf Zurück und wählen Sie entweder Stopp oder „Druckgaren“



Fertig!

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.





menü  
manuell  
modus kochen

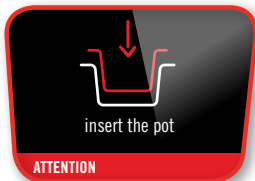
WARMHALTEN



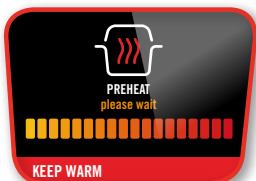
Wählen Sie das Menü „Manuell“



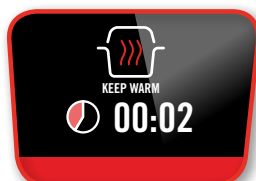
Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



Setzen Sie den Behälter ein



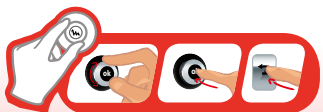
Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



Drücken Sie zum Abbrechen des Warmhaltevorgangs den Knopf „Zurück“ und wählen Sie „Ja“



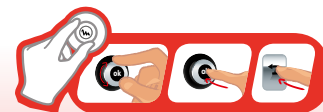
menü  
manuell  
modus kochen

VERZÖGERTER START (SCHNELLKOCH-MODUS)



Einige Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Milch usw.) können nicht im Modus Verzögerter Start zubereitet werden.

Der Endzeitpunkt des Garvorgangs kann je nach Inhalt des Behälters abweichen.



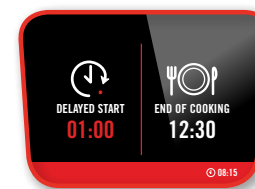
Wählen Sie „Verzögerter Start“



Wählen Sie den Endzeitpunkt des Garvorgangs



Stellen Sie die aktuelle Zeit ein



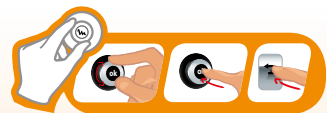
Der verzögerte Start ist programmiert



## menü zutaten

### MENÜ ZUTATEN:

Mit dem Menü Zutaten können Sie Ihre Speisen alleine kochen lassen, ohne dass Sie sich über Kochmodus und -dauer Gedanken machen müssen: Cookeo+ bietet Ihnen Hinweise für alle Gewichtsmengen und Zutaten: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und sogar Getreide.



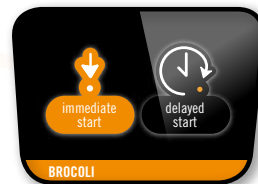
Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie Gemüse



Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Wählen Sie „Sofort-Start“



Befolgen Sie die Anweisungen



Wählen Sie Broccoli



Wählen Sie die erforderliche Menge Broccoli (mind. 300 g)



Vorwärmen



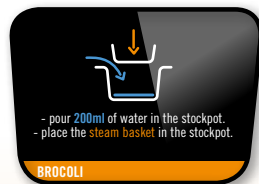
Start des Kochvorgangs



Ende des Kochvorgangs



Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



Fertig!

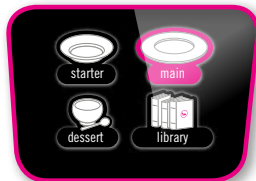


# rezept boeuf bourguignon

**MENÜ REZEPTE:**  
Im Menü Rezepte können Sie zwischen herzhaften und süßen Rezepten aus vier Kategorien wählen: Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek (mit Schnellrezepten).



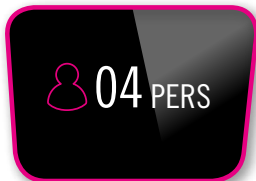
Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie die Rezeptkategorie



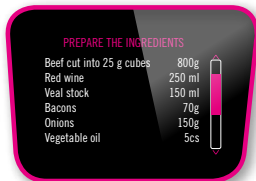
Wählen Sie ein Rezept



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor

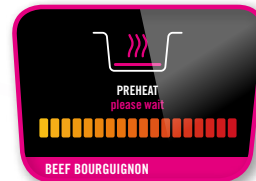


# menü rezepte

**MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)**  
Sie können zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie den Knopf Zurück 30 Sekunden lang gedrückt halten.



Starten Sie das Rezept



Vorwärmvorgang läuft



Befolgen Sie die Anweisungen



Bräunung unterbrechen



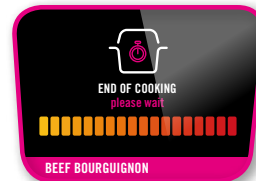
Befolgen Sie die Anweisungen



Start des Kochvorgangs



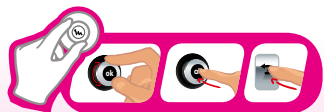
Garzeit



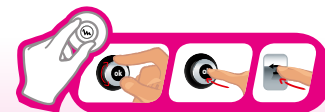
Vorwärmvorgang läuft



Fertig!



\* je nach Modell



# bibliothek

je nach Modell



Wählen Sie das Menü Rezepte



Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

# bibliothek

je nach Modell



Wählen Sie das Menü Rezepte



Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

**BIBLIOTHEK LADEN:**  
Laden Sie eine Rezeptbibliothek vom Moulinex-USB-Stick auf das Produkt.



Bitte warten Sie, während die Rezepte heruntergeladen werden



Entfernen Sie den Stick

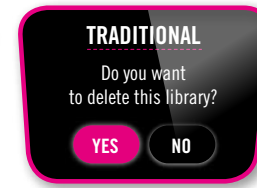


Es wird automatisch wieder das Hauptmenü angezeigt

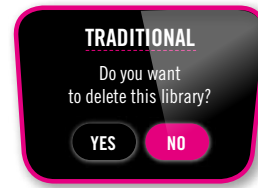
**BIBLIOTHEK LÖSCHEN:**  
Es können bis zu 10 Sticks geladen werden. Danach werden Sie aufgefordert, einen zu löschen, um einen anderen zu laden.



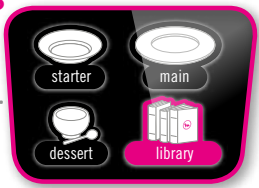
Wählen Sie die Bibliothek, die Sie löschen möchten



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



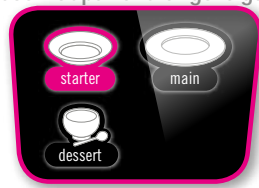
**EIN HERUNTERGELOADENES REZEPT ÖFFNEN:**  
Gehen Sie zu den heruntergeladenen Rezepten.



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“



Wählen Sie die gewünschte Kategorie oder Schnellrezepte



Wählen Sie „Vorspeisen“, „Hauptspeisen“ oder „Desserts“ und wählen Sie das gewünschte Rezept

Anmerkung: Mehr über die Zubereitung von Rezepten siehe Abschnitt Menü Rezepte, S. 88.



Wählen Sie „Ja“, wenn Sie die Bibliothek löschen möchten. Wählen Sie „Nein“, wenn Sie die Bibliothek nicht löschen möchten.





zutaten



Obst / Gemüse

Artischocken  
 Spargel  
 Auberginen  
 Rote Bete  
 Brokkoli  
 Möhren  
 Knollensellerie  
 Kohl  
 Blumenkohl/Romanesco  
 Rosenkohl  
 Grünkohl  
 Mangold-Stängel  
 Mangold  
 Zucchini  
 Chicorée  
 Spinat  
 Fenchel  
 Grüne Bohnen  
 Linsen  
 Speiserübe  
 Süßkartoffel  
 Erbsen/Zuckererbsen  
 Birnen  
 Lauch  
 Äpfel  
 Kartoffeln  
 Kürbisse



Fleisch

Rindfleisch  
 Lammfleisch  
 Schweinefleisch  
 Geflügelfleisch  
 Kaninchenfleisch  
 Kalbfleisch



Fisch &amp; Schalentiere

Fisch  
 Miesmuscheln  
 Jakobsmuscheln  
 Shrimps/Garnelen



Reis &amp; Getreide

Gerste  
 Vollkornreis  
 Buchweizen  
 Bulgur  
 Quinoa  
 Weizen  
 geschälter Reis

rezepte

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

Rezepte finden Sie in der App Mon Cookeo  
oder auf der Seite [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)



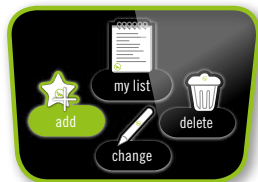
# menü favoriten

EIN REZEPT ALS  
FAVORIT SPEICHERN

**MENÜ FAVORITEN:**  
Mit dem Menüfavoriten  
erstellen Sie eine  
Verknüpfung zu Ihren  
Lieblingsrezepten im  
Menü Rezepte\*.



Wählen Sie das Menü  
„Favoriten“



Wählen Sie „hinzufügen“



Wählen Sie die  
Rezeptkategorie



Wählen Sie das Rezept, das  
als Favorit erscheinen soll



\* je nach Modell

# menü favoriten

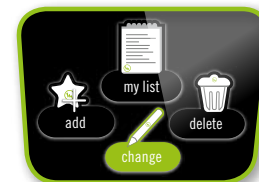
Anmerkung: Mit der Funktion  
„Ändern“ können Sie bei  
einem bereits in den Favoriten  
gespeicherten Rezept  
Garzeit und Anzahl der Personen  
einstellen.



Wählen Sie die Anzahl  
der Personen



Wählen Sie die  
erforderliche Garzeit



Wählen Sie das  
Menü „Ändern“



Ändern Sie die Anzahl  
der Personen



# menü favoriten

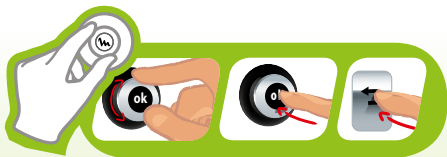
## EIN FAVORITEN-REZEPT ZUBEREITEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie das Rezept, das Sie zubereiten möchten



Wählen Sie „Meine Liste“



Befolgen Sie die Anweisungen wie bei einem normalen Rezept

# menü favoriten

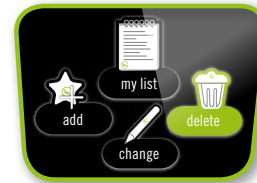
## EIN REZEPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten

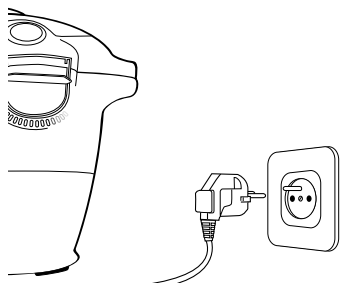


Wählen Sie „löschen“



Befolgen Sie die Anweisungen

## reinigung und instandhaltung



Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Sie können den Kochbehälter und den Dampfeinsatz in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Nach einigen Reinigungsvorgängen im Geschirrspüler kann die Außenseite des Behälters ihre Farbe verlieren. Reinigen Sie sie mit einem Kratzschwamm.

## reinigung und instandhaltung



Entfernen Sie nach jeder Benutzung die Kondenswasserschale und reinigen Sie sie vorsichtig mit klarem Wasser oder im Geschirrspüler. Achten Sie darauf, sie gut abzutrocknen. Bringen Sie sie wieder in ihre Position an.



Zur Reinigung des Metalldeckels von Hand oder im Geschirrspüler muss die Ventilabdeckung entfernt werden.

- 1 Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Metalldeckels
- 2 Nehmen Sie den Metalldeckel ab
- 3 Nehmen Sie die Ventilabdeckung ab



### REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER:

Sie können den Metalldeckel in den Geschirrspüler geben, ohne die Ventile zu entfernen. Entfernen Sie nach der Reinigung im Geschirrspüler die Kugel und pusten Sie in das Röhrchen, um zu prüfen, dass dieses nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung mit einem weichen Tuch ab.



### MANUELLE REINIGUNG:

Sie können den Metalldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zuerst die Kugel und führen Sie dann die komplette Reinigung durch. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.



reinigung und  
instandhaltung



Prüfen Sie vor dem Wiedereinsetzen der Kugel, dass das Röhrchen nicht verstopft ist, indem Sie in es hinein pusten.



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters, bevor Sie den inneren Deckel abnehmen. Reinigen Sie die Innenseite des Metalldeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm. Prüfen Sie, dass die Manometernadel richtig positioniert ist, damit sie nicht blockiert. Spülen Sie sie mit Wasser ab und überprüfen Sie den Bewegungsspielraum der Sicherheitsnadel.



Drücken Sie auf den Innenteil der Sicherheitsventilfeder, um zu prüfen, dass diese nicht verstopft ist.



Ersetzen Sie die wasserundurchlässige Dichtung mindestens alle drei Jahre. Diese Arbeit wird in einem zugelassenen Servicecenter vorgenommen.



Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Lassen Sie ihn offen oder halb offen stehen. So verhindern Sie die Entstehung unangenehmer Gerüche.



• Im Falle, dass das Gerät versehentlich eingetaucht wird oder Wasser direkt auf dem Heizelement verschüttet wird, wenn der Behälter nicht eingesetzt ist, bringen Sie das Gerät bitte zu einem zugelassenen Servicecenter.



Transportieren Sie das Gerät an den Griffen an beiden Seiten. Überprüfen Sie zur größeren Sicherheit, dass der Griff auf der geschlossenen Stellung steht. Überprüfen Sie zur größeren Sicherheit, dass der Deckel verriegelt ist.



Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Reinigen Sie das Dampfventil an der Rückseite des Deckels.



**Vorsicht bei USB:**  
**Kein Wasser an den USB-Port**

\* je nach Modell



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die Kondenswasserschale mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie mit Wasser ab und prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist.

Reinigen Sie die Dichtung am Metalldeckel mit einem feuchten Tuch und spülen Sie sie dann gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen Objekte.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Deckel lässt sich nicht schließen	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte	Entnehmen Sie den Behälter und prüfen Sie, dass Heizplatte, Hauptelement und Unterseite des Behälters sauber sind. Prüfen Sie auch, dass das Hauptelement beweglich ist
	Der Griff zum Öffnen des Deckels ist nicht richtig positioniert	Prüfen Sie, dass der Griff zum Öffnen vollständig geöffnet ist
	Der Metalldeckel und/oder die Befestigungsschraube sind nicht richtig eingesetzt oder festgeschraubt	Prüfen Sie, dass Sie alle Bauteile des Metalldeckels richtig positioniert haben und dass die Schraube fest sitzt
Das Produkt baut den Druck nicht ab	Die Kugelabdeckung ist nicht an ihrem Platz	Lassen Sie das Produkt vollständig auskühlen und entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (sodass sie in der verriegelten Stellung fest sitzt)
Nach dem Dampfblassen öffnet sich der Deckel nicht	Die Manometernadel befindet sich noch in der oberen Position	Wenn Sie sicher sind, dass kein Dampf mehr austritt und dass das Produkt vollständig abgekühlt ist, führen Sie einen Zahnstocher in das Loch zwischen dem Öffnungsgriff und dem Dampfventil ein. Seien Sie vorsichtig mit dem Dampf, der austritt, wenn der Zahnstocher eingesteckt ist. Wenn kein Dampf mehr austritt, versuchen Sie das Gerät zu öffnen
Das Gerät baut keinen Druck auf	Prüfen Sie, dass Dichtung, violettes Sicherheitsventil und Manometernadel sauber sind	Reinigen Sie das Gerät entsprechend der Anweisungen der Bedienungsanleitung
	Überprüfen Sie, dass der Deckel verriegelt und die Markierung richtig am verriegelten Schloss ausgerichtet ist. Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss	Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss
	Die Dekompressionskugel ist nicht richtig positioniert oder verunreinigt	Prüfen Sie, dass die Kugel richtig positioniert ist und dass die Abdeckung sich in der verriegelten Stellung befindet. Reinigen Sie die Kugel und ihre Befestigung und trocknen Sie beides ab.
FEHLERCODES	Code 24: Beim Dampfaren sinkt der Druck ab Code 21 und 26: Druck steigt nicht an	Fügen Sie Ihrem Rezept gleichzeitig 50 – 100 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe oder Saucenflüssigkeit) hinzu und starten Sie das Rezept erneut
Beim Kochen tritt an den Deckelseiten Dampf aus (Undichtigkeit)	Die Dichtung des Metalldeckels und/oder die Ränder des Behälters sind verunreinigt	Reinigen Sie die Wände von Behälter und Dichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Objekte
	Abnutzung, Kerben und Deformationen an der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre gewechselt werden. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Behälterränder sind beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Die Mutter am Metalldeckel war nicht fest genug gezogen	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels richtig fest
Wasser rinnt an der Rückseite des Geräts	Die Kondenswasserschale ist nicht eingesetzt oder läuft über	Überprüfen Sie, dass die Kondenswasserschale richtig an der Rückseite des Geräts positioniert ist und dass das Durchflusrohrchen nicht verstopft ist
	Die Sicherheitsventile und/oder Öffnungen sind verstopft	Prüfen Sie, dass der Behälter nicht zu voll ist und dass er keine Speisen enthält, die sich ausdehnen (siehe Sicherheitshinweise)
Die Anzeige blinkt nicht oder schaltet sich nicht an	Die LED funktioniert nicht mehr oder der Deckel ist nicht vollständig verriegelt	Prüfen Sie, dass das Produkt vollständig verriegelt ist. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter, wenn das Problem fortbesteht
Die Bedieneinheit schaltet sich nicht an	Das Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden oder befindet sich im Ruhemodus	Prüfen Sie, dass die Stromleitung sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose verbunden ist. Prüfen Sie, dass sich das Gerät nicht im Ruhemodus befindet, indem Sie auf den Knopf „OK“ drücken
	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
An der Anzeige tritt Kondenswasser auf	Am Deckel ist Kondenswasser	Lassen Sie das Gerät für einige Stunden an frischer Luft trocknen
Der Metalldeckel kann nicht abgenommen werden, er ist blockiert	Die Metalldeckel-Kugelabdeckung war nicht richtig positioniert	Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann den Stempel in die Mitte der Mutter ein. So wird der Deckel gelöst und die Kugelabdeckung ist für Sie zugänglich. Überprüfen Sie, dass er richtig mit der Kugel wieder eingesetzt wird

## problembehandlungstipps für usb-modelle

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Stick wird nicht anerkannt	Ein anderer Stick als der Moulinex-Stick	Verwenden Sie nur Moulinex-USB-Sticks
	Aktive Sprache weicht von der Sprache des Sticks ab	Gehen Sie zurück zu den Einstellungen Ihres Geräts: Wählen Sie die Sprache des Sticks
	Bibliotheksspeicher voll	Löschen Sie eine Bibliothek
Nichts passiert	Sie befinden sich nicht im richtigen Menü	Gehen Sie zurück zum Hauptmenü
	Stick oder Port beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Es können nur kompatible Sticks verwendet werden. Die Rezeptdateien auf dem Stick können nicht an einem PC gelesen werden.

Vorsicht: Wenn Sie den Stick an einem PC einstecken, können die Rezeptdateien unwiederbringlich gelöscht werden.

Wir empfehlen, die Formatierung Ihres Moulinex-Cookeo+-Sticks abzulehnen.

Wir empfehlen, die Sticks sicher für eine spätere Verwendung aufzubewahren (wenn Sie zum Beispiel eine Bibliothek löschen, können Sie sie erneut laden).

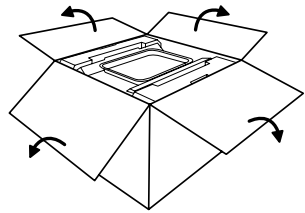
### EPC09-Serie

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

prima dell'uso



Estrarre l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta.



Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura sulla parte superiore del coperchio in modo da vedere il lucchetto aperto



Installare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e i vari accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.



**PULIRE TUTTI I COMPONENTI**

- 1 Pentola di cottura
- 2 Coperchio in metallo
- 3 Coperchio della valvola
- 4 Raccogli-condensa
- 5 Cestello vapore
- 6 Sfera di decompressione

prima dell'uso

**COME DISASSEMBLARE E RIASSEMBLARE IL COPERCHIO**



**COME DISASSEMBLARE IL COPERCHIO IN METALLO**  
Afferrare il sottogruppo del coperchio tenendolo per la guarnizione e svitare il dado centrale in senso antiorario. Rimuovere il dado, quindi il coperchio.



**COME RIMUOVERE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA**  
Afferrare il coperchio della valvola sulla parte centrale (come illustrato); quindi ruotarlo leggermente per sbloccarlo. Pulire il coperchio della valvola, prestando particolare attenzione all'interno (verificare l'assenza di residui alimentari).



**ACCEDERE ALLA SFERA DI DECOMPRESSIONE**  
Ruotare il coperchio della sfera in senso antiorario fino a portare la linea I in posizione . Sollevare il coperchio. Rimuovere la sfera e pulirla delicatamente insieme al coperchio, con acqua e detersivo. Asciugare la sfera con un panno morbido, quindi riposizionarla. Riposizionare la sfera e riportare la linea I in posizione . Fissare il coperchio della sfera ruotandolo finché la linea non si trova nella posizione indicata dal simbolo di chiusura .



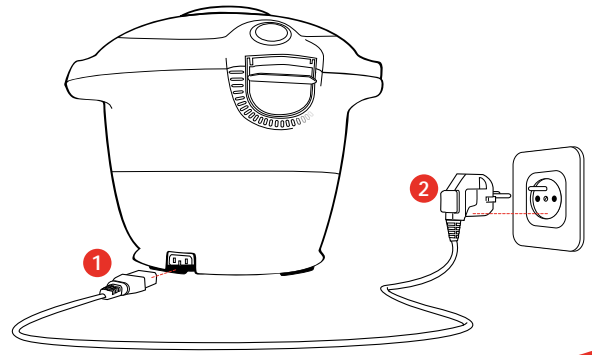
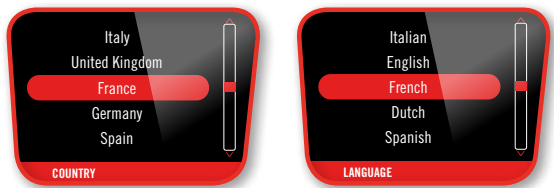
**RIPOSIZIONARE IL SOTTOGRUPPO DEL COPERCHIO**  
Afferrare il sottogruppo sulla guarnizione come illustrato in figura. Allineare il coperchio con l'asse centrale e premerlo contro il sottogruppo. Riposizionare il dado e ruotarlo in senso orario, serrandolo il più possibile.



**RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA**  
Afferrare il coperchio della valvola come indicato in figura (afferrando la parte centrale). Allineare la forma circolare interna con le tre sporgenze, quindi spingere il coperchio della valvola fino a udire un "clic". Il coperchio della valvola deve aderire perfettamente all'interno del coperchio.

# funzionamento

Alla prima accensione, apparirà il menu Impostazioni:



**CONTROLLI INTERFACCIA**

SELEZIONA    CONFERMA    INDIETRO    RIAVVIA

# USO

**Non usare mai l'apparecchio senza la pentola di cottura.**

Al primo utilizzo dell'apparecchio, la pentola potrebbe emettere un leggero odore. È un fenomeno normale.



**APRIRE IL COPERCHIO**  
Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura in modo da vedere il lucchetto aperto. Non cercare mai di forzare l'apertura del coperchio.



**SPIA DI PRESSIONE/CHIUSURA**  
Quando la spia lampeggia, il coperchio è bloccato. Quando la spia rimane accesa, l'apparecchio è pressurizzato; non è possibile aprirlo.



**INSTALLARE IL RACCOLLI-CONDENSA**  
Verificare che il raccogli-condensa sia vuoto, quindi installarlo sul retro dell'apparecchio.



**INSTALLARE IL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO VAPORE**  
Prendere il supporto tra pollice e indice per installarlo sotto il cestello vapore.



**INSERIRE LA PENTOLA NELL'APPARECCHIO**  
Pulire la parte inferiore della pentola di cottura. Verificare che la parte inferiore della pentola e la piastra riscaldante siano prive di residui alimentari o liquidi.

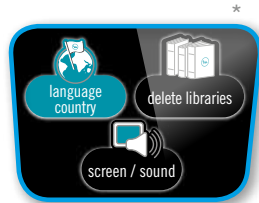


Posizionare quindi il recipiente nell'apparecchio, inserendo correttamente le impugnature nelle tacche.

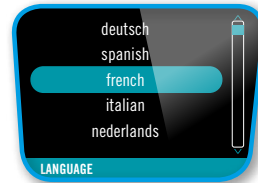
# menu impostazioni



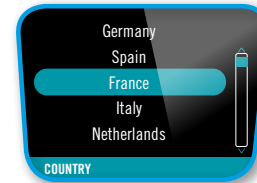
Nota: dopo ogni conferma riapparirà il menu principale.  
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



Selezionare "lingua/paese"



Selezionare la lingua



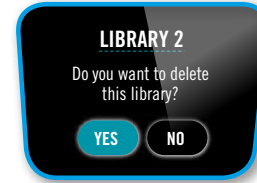
Selezionare il paese



Selezionare "elimina ricettari"

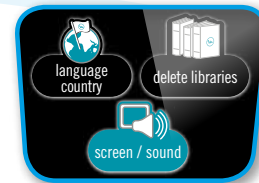


Selezionare "ricettario 2"

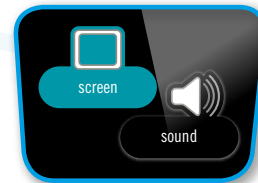


Eliminare questo ricettario?

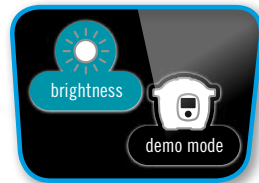
\* a seconda del modello



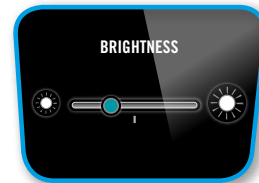
Selezionare "display/suoni"



Selezionare "display"



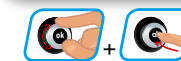
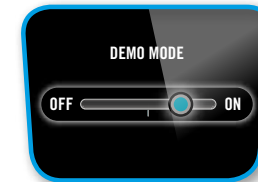
Selezionare "luminosità"



Regolare la luminosità



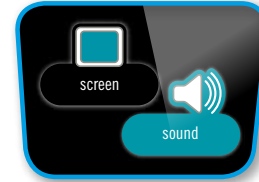
Selezionare "modalità demo"



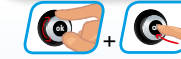
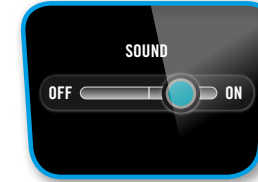
Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire il codice: 3424



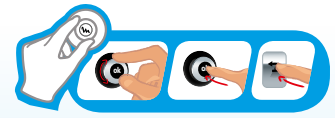
Nota: la modalità DEMO permette di usare il prodotto di usare il prodotto senza riscaldarlo o pressurizzarlo.



Selezionare "suoni"



Regolare il volume



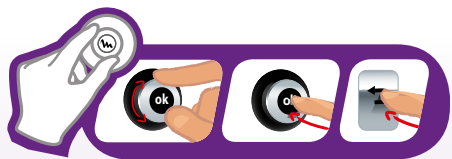
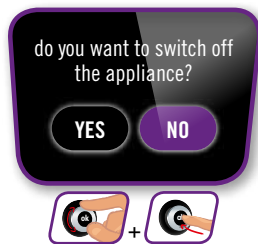
  
menu  
on/off



Selezionare e confermare



Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio





**menu manuale**  
modalità di cottura

### PRESSIONE

**MENU MANUALE**  
Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.



Selezionare il menu "manuale"



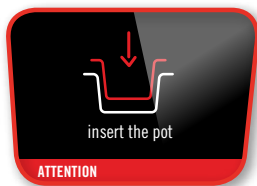
Impostare il tempo di cottura



Selezionare la modalità "pressione"

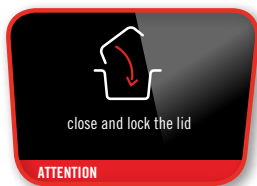


Selezionare l'avvio immediato o ritardato (p.178)



ATTENTION

Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



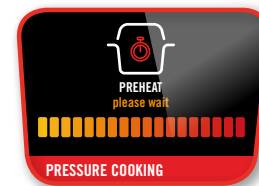
ATTENTION

Chiudere e bloccare



**menu manuale**  
modalità di cottura

### PRESSIONE



PRESSURE COOKING

L'apparecchio è in preriscaldamento



PRESSURE COOKING

La cottura è iniziata



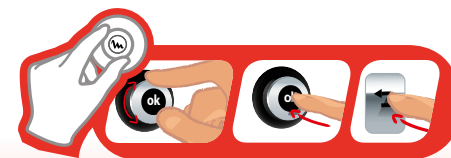
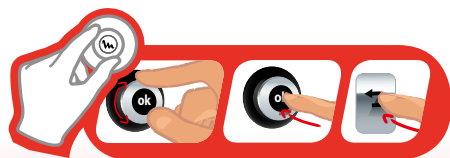
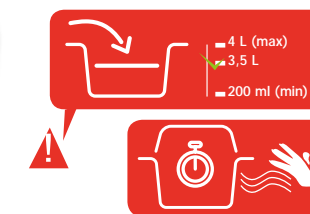
PRESSURE COOKING

La cottura è terminata



PRESSURE COOKING

È pronto!



\* a seconda del modello

# menu manuale

modalità di cottura

a seconda del modello

## NORMALE

Con la modalità di cottura normale è possibile:

- cuocere lentamente
- bollire lentamente
- rosolare

a seconda del risultato desiderato. In queste modalità di cottura il coperchio rimane aperto.

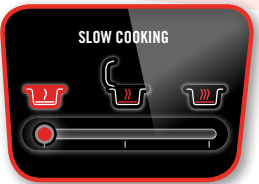
**Nota:** il processo è identico, solo la temperatura è diversa.



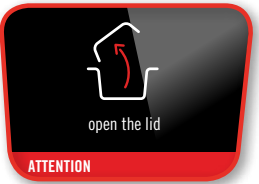
+   
 Selezionare il menu "manuale"



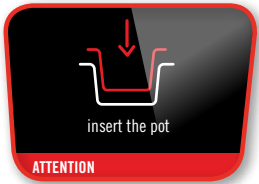
+   
 Selezionare la modalità "normale"



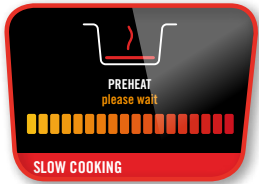
+   
 Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



+   
 Per interrompere la rosolatura, premere il pulsante Indietro e selezionare Stop o "pressione"



+



+

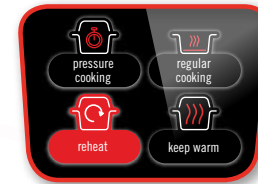
# menu manuale

modalità di cottura

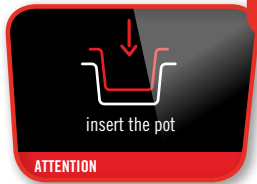
## RISCALDAMENTO



+   
 Selezionare il menu "manuale"



+   
 Selezionare la modalità "riscaldamento"



Inserire la pentola



**ATTENTION**   
 Chiudere e bloccare il coperchio



Il riscaldamento è iniziato   
   
 Per interrompere

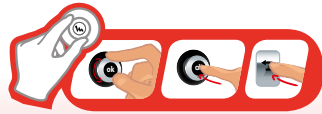
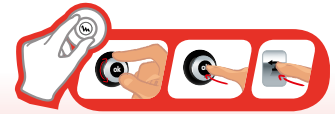


+   
 Interrompere il riscaldamento?



È pronto!

**Nota:** il riscaldamento inizia e il tempo aumenta.







menu manuale  
modalità di cottura

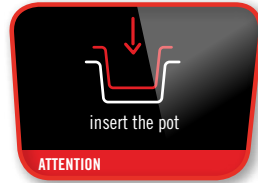
MANTIENI CALDO



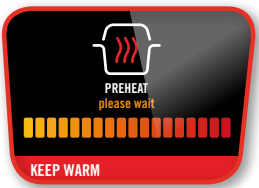
Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "mantieni caldo"



Inserire la pentola



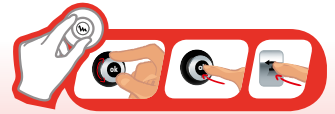
L'apparecchio è in preriscaldamento



La modalità Mantieni caldo è iniziata



Per interrompere la modalità Mantieni caldo, premere il pulsante Indietro e selezionare "sì"



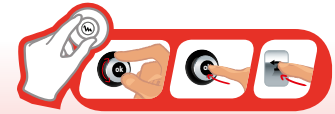

menu manuale  
modalità di cottura

AVVIO RITARDATO (MODALITÀ COTTURA RAPIDA)



Alcuni alimenti non possono essere cotti in modalità Avvio ritardato (carne, pesce, latte, ecc.).

Il tempo di cottura può variare a seconda del volume all'interno del prodotto.



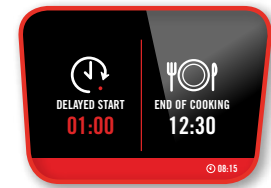
Selezionare "avvio ritardato"



Selezionare l'ora corrente



Selezionare l'ora di termine della cottura

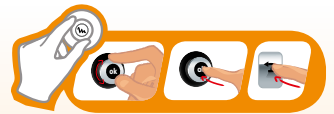


L'avvio ritardato è programmato



menu ingredienti

**MENU INGREDIENTI**  
 Con il menu Ingredienti non è necessario inserire la modalità o il tempo di cottura: Cookeo+ fornisce tutte le istruzioni per ogni tipo e peso di ingrediente: carne, pesce, verdura, frutta e cereali.



Selezionare il menu "ingredienti"



Selezionare la verdura



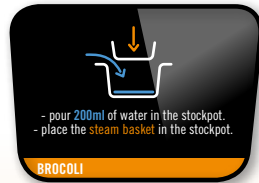
Selezionare "broccoli"



Selezionare la quantità di broccoli (min 300 g).



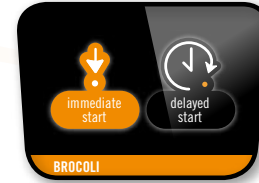
Avviare la ricetta



Seguire le istruzioni



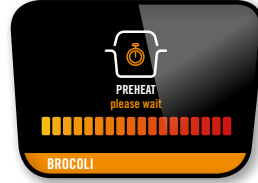
Apparirà il tempo di cottura raccomandato



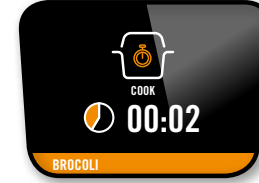
Selezionare "avvio immediato"



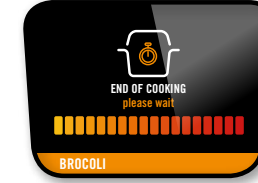
Seguire le istruzioni



Preriscaldamento



Avviare la cottura



Termine della cottura



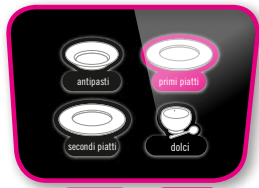
È pronto!

**ricetta manzo alla borgognona**

**MENU RICETTE**  
 Con il menu Ricette è possibile selezionare ricette gustose e saporite suddivise in quattro categorie: antipasti / primi piatti / secondi piatti / dolci\*.



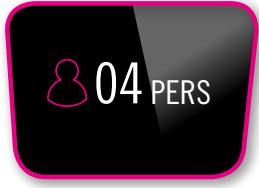
Selezionare il menu "ricette"



Selezionare il tipo di ricetta



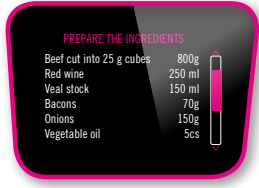
Selezionare una ricetta



Selezionare il numero di persone

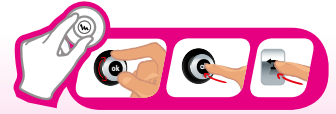


Visualizzare la ricetta



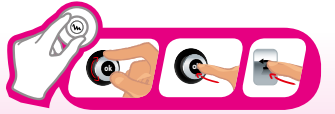
Preparare gli ingredienti

\* a seconda del modello

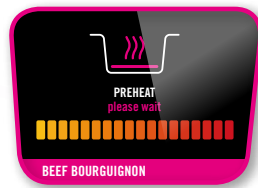


**menu ricette**

**MENU RICETTE (CONTINUA)**  
 È possibile tornare al menu iniziale tenendo premuto il pulsante Indietro per 30 secondi.



Avviare la ricetta



Preriscaldamento



Seguire le istruzioni



Interrompere la rosolatura



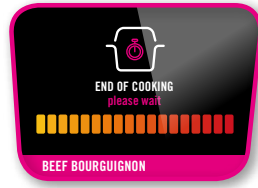
Seguire le istruzioni



Avviare la cottura



Tempo di cottura



Preriscaldamento



È pronto!



# ricettario

a seconda del modello

## CARICARE UN RICETTARIO

È possibile caricare un ricettario nel prodotto tramite una chiavetta USB Moulinex.

## VISUALIZZARE LE RICETTE SCARICATE

Visualizzare le ricette scaricate.

Nota: per ulteriori informazioni sulle ricette, vedere la sezione Menu ricette a p. 182.



Selezionare il menu "ricette"



Inserire la chiavetta USB



Attendere il riconoscimento della chiavetta



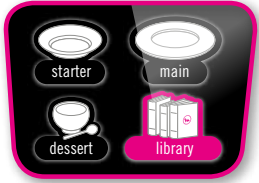
Attendere il download del ricettario



Rimuovere la chiavetta



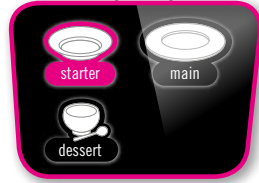
Apparirà automaticamente il menu principale



Selezionare il sottomenu "ricettari"



Selezionare il tema desiderato o "ricette rapide"



Selezionare "antipasti", "portate principali" o "dessert" e selezionare una ricetta



# ricettario

a seconda del modello

## ELIMINARE UN RICETTARIO

È possibile caricare fino a 10 ricettari, dopodiché sarà necessario eliminarne uno se si desidera caricarne un altro.



Selezionare il menu "ricette"



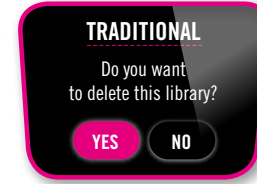
Inserire la chiavetta USB



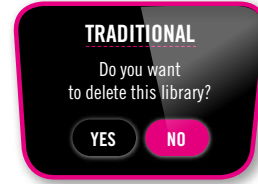
Attendere il riconoscimento della chiavetta



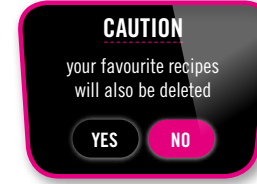
Selezionare il ricettario che si desidera eliminare



Eliminare questo ricettario?



Selezionare "Sì" per eliminare il ricettario e "No" per mantenerlo





ingredienti



frutta/verdura



carne

manzo  
agnello  
maiale  
pollame  
coniglio  
vitello



pesci e crostacei

pesce  
cozze  
cape sante  
gamberi/scampi



riso e cereali

orzo  
riso integrale  
grano saraceno  
bulgur  
quinoa  
grano  
riso bianco

carciofi  
asparagi  
melanzane  
barbabietole  
broccoli  
carote  
sedano rapa  
cavolo  
cavolfiore/broccolo romanesco  
cavoletti di Bruxelles  
cavolo verde  
gambi di bietola  
bietola  
zucchine  
cicoria  
spinaci  
finocchi  
fagiolini  
lenticchie  
rapa  
patate dolci  
piselli/taccole  
pere  
porri  
mele  
patate  
zucche

ricette

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

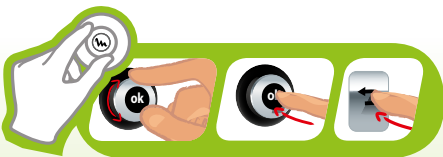
Trova ricette sul mio Cookeo e [www.moulinex.it](http://www.moulinex.it)



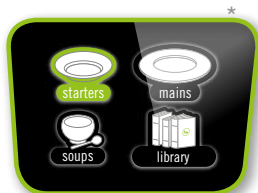
# menu preferiti

**SALVARE  
UNA RICETTA NEI  
PREFERITI**

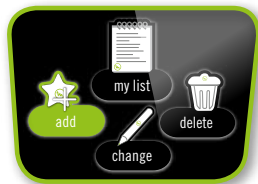
**MENU PREFERITI**  
Con il menu Preferiti  
è possibile creare  
un collegamento  
alle proprie ricette  
preferite nel menu  
Ricette\*.



Selezionare il menu  
"preferiti"



Selezionare il tipo di  
ricetta



Selezionare "aggiungi"



Selezionare la ricetta che  
si desidera inserire tra i  
preferiti

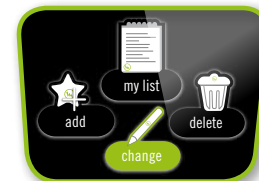
\* a seconda del modello

# menu preferiti

**Nota: La funzione di modifica  
permette di regolare il  
tempo di cottura e il numero  
di persone per una ricetta  
presente nei preferiti.**



Selezionare il numero di  
persone



Selezionare "modifica"



Selezionare il tempo di  
cottura

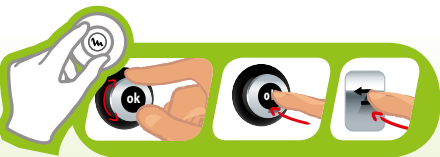


Modificare il numero di  
persone



menu  
preferiti

**PREPARARE  
UNA RICETTA  
PRESENTI NEL MENU  
PREFERITI**



Selezionare il  
menu "preferiti"



Selezionare la ricetta  
che si desidera  
preparare



Selezionare  
"il mio elenco"



Seguire le istruzioni  
come per una ricetta  
normale



menu  
preferiti

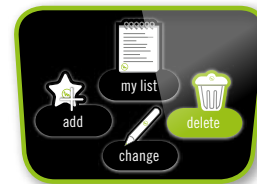
**ELIMINARE  
UNA RICETTA  
PRESENTI NEL MENU  
PREFERITI**



Selezionare il menu "preferiti"



Selezionare la ricetta che si  
desidera eliminare

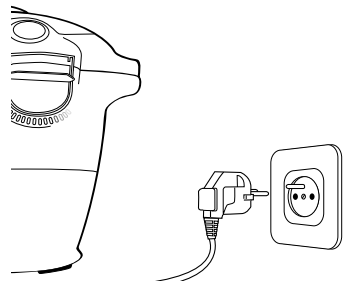


Selezionare "elimina"



Seguire le istruzioni

pulizia e manutenzione



Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



È possibile lavare la pentola di cottura e il cestello vapore con acqua calda saponata o in lavastoviglie. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido. Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, l'esterno della pentola potrebbe scolorarsi. È possibile pulirlo con una paglietta.

pulizia e manutenzione



Dopo ogni utilizzo, rimuovere il raccogli-condensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo accuratamente. Riportarlo nella posizione originale.



Per lavare il coperchio in metallo, a mano o in lavastoviglie, è necessario rimuovere il coperchio della valvola.

- 1 Svitare il dado al centro del coperchio in metallo
- 2 Rimuovere il coperchio in metallo
- 3 Rimuovere il coperchio della valvola



LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

È possibile lavare il coperchio in metallo in lavastoviglie, senza rimuovere le valvole. Dopo il lavaggio, rimuovere la sfera e soffiare nel tubo per verificare che non sia bloccato. Asciugare accuratamente la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.



LAVAGGIO A MANO

È possibile lavare il coperchio in metallo con acqua calda saponata. Rimuovere la sfera e pulirla accuratamente. Asciugare la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.



pulizia e manutenzione



Prima di reinserire la sfera, soffiare nel tubo per verificare che non sia ostruito.



Premere la parte interna della molla della valvola di sicurezza per verificare che non sia ostruita.



Prima di rimuovere il coperchio interno, pulire la parte superiore della pentola di cottura. Pulire l'interno del coperchio in metallo dell'apparecchio con una spugna umida e verificare che l'asta manometrica sia posizionata correttamente e non sia ostruita. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità del perno di sicurezza.



Sostituire la guarnizione impermeabile almeno ogni tre anni. Questa operazione può essere effettuata in un centro di assistenza autorizzato.



Non riporre l'apparecchio con il coperchio chiuso; lasciarlo aperto o socchiuso per evitare la formazione di odori sgradevoli.



! In caso di immersione accidentale dell'apparecchio in acqua o se l'elemento riscaldante entra in contatto con acqua quando la pentola non è in posizione, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.



Trasportare l'apparecchio usando le due maniglie laterali. Per una maggiore sicurezza, verificare che l'impugnatura sia in posizione di chiusura. Per una maggiore sicurezza, verificare che il coperchio sia chiuso.



Pulire le superfici esterne del coperchio dell'apparecchio con una spugna umida. Pulire la valvola silenziatrice situata sul retro del coperchio.

! **Attenzione!** Evitare l'infiltrazione di acqua nella porta USB \* a seconda del modello



Pulire la parte superiore della pentola di cottura con un panno umido. Pulire il raccogli-condensa con un panno umido. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità dell'asta di sicurezza.

Pulire la guarnizione sul coperchio di metallo con un panno umido, quindi risciacquarla accuratamente. Non usare oggetti appuntiti.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il coperchio non si chiude.	Tra la pentola e la piastra riscaldante sono presenti corpi estranei.	Rimuovere la pentola e verificare che la piastra riscaldante, l'elemento centrale e la parte inferiore della pentola siano puliti. Verificare inoltre la mobilità dell'elemento centrale.
	L'impugnatura di apertura del coperchio non è posizionata correttamente.	Verificare che l'impugnatura del coperchio sia completamente aperta.
L'apparecchio non si decomprime.	Il coperchio in metallo e/o il dado di serraggio non sono installati correttamente o avvitati completamente.	Verificare di aver posizionato tutti gli elementi del coperchio in metallo e che il dado sia serrato.
Il coperchio non si apre dopo la fuoriuscita del vapore	Il coperchio della sfera non è posizionato correttamente.	Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente il coperchio della sfera (fissarlo in posizione di chiusura).
L'apparecchio non si pressurizza.	L'asta manometrica è ancora in posizione sollevata.	Dopo aver verificato che non fuoriesca altro vapore e che la pentola sia completamente fredda, inserire uno stecchino nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola silenziatrice. Fare attenzione al vapore rilasciato dopo aver inserito lo stecchino. Quando non fuoriesce più vapore, provare ad aprire l'apparecchio.
	Verificare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite.	Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel manuale.
	Verificare che il coperchio sia bloccato e che la linea sia allineata correttamente con il lucchetto chiuso. Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.	Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.
CODICI ERRORE	La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca.	Verificare che la sfera sia posizionata correttamente e che il coperchio sia in posizione di chiusura. Pulire e asciugare la sfera e il suo coperchio.
	Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione. Codici 21 e 26: la pressione non aumenta.	Aggiungere del liquido nella pentola (acqua, brodo o salsa), 50-100 ml alla volta, e riavviare la ricetta.
Durante la cottura fuoriesce del vapore dai lati del coperchio (perdite).	La guarnizione del coperchio in metallo e/o i bordi della pentola sono sporchi.	Pulire i lati della pentola e la guarnizione con un panno umido. Non usare oggetti appuntiti.
	La guarnizione è usurata, danneggiata o deformata.	La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	I bordi della pentola sono danneggiati.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	Il dado del coperchio in metallo non è abbastanza serrato.	Serrare il dado al centro del coperchio in metallo.
Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio.	Il raccogli-condensa non è in posizione o è troppo pieno.	Verificare che il raccogli-condensa sia posizionato correttamente sul retro dell'apparecchio e che il tubo di flusso non sia ostruito.
	Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite.	Verificare che il raccogli-condensa non sia troppo pieno e che non siano presenti alimenti soggetti a espansione (consultare le istruzioni di sicurezza).
La spia non lampeggia o non si accende.	La spia non funziona o il coperchio non è completamente bloccato.	Verificare che l'apparecchio sia completamente bloccato. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato se il problema persiste.
Il pannello di controllo non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente o è in modalità di standby.	Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che a una presa di corrente. Verificare che l'apparecchio non sia in standby premendo il pulsante OK.
	L'apparecchio è danneggiato.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
È presente della condensa nella spia.	È presente della condensa sul coperchio.	Lasciare asciugare l'apparecchio all'aria aperta per qualche ora.
Il coperchio in metallo non può essere rimosso, è bloccato.	Il coperchio della sfera sul coperchio in metallo non è posizionato correttamente.	Svitare il dado al centro del coperchio in metallo e premere il perno al centro del dado per rilasciare il coperchio e accedere al coperchio della sfera. Posizionare accuratamente sia la sfera che il coperchio in metallo.

## risoluzione dei problemi per i modelli con usb

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La chiavetta non viene riconosciuta.	La chiavetta non è Moulinex.	Usare esclusivamente chiavette USB Moulinex.
	La lingua attiva è diversa da quella della chiavetta.	Accedere alle impostazioni dell'apparecchio e selezionare la lingua della chiavetta.
	La memoria dei ricettari è piena.	Eliminare un ricettario.
Non accade nulla.	Il menu non è corretto.	Tornare al menu principale.
	La chiavetta o la porta USB è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.

È possibile usare esclusivamente chiavette compatibili. Non è possibile leggere il file delle ricette sulla chiavetta con un computer.

Attenzione! Non collegare la chiavetta a un computer per evitare che il file delle ricette venga eliminato permanentemente.

Si raccomanda di non accettare la formattazione della chiavetta Moulinex Cookeo+.

Si raccomanda di conservare le chiavette per uso futuro (ad esempio se si elimina un ricettario sarà possibile scaricarlo nuovamente).

### Serie EPC09

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato



COOKeO ⊕

intelligent  
multicooker