



Moulinex®

NC00130554 Félix Création - Photos : Michel Boudier.

Moulinex® Cookeo connect

Für die schnelle und gute Zubereitung Ihrer Speisen, jeden Tag  
Melden Sie sich an und finden Sie hunderte von Rezepten

Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden  
Maak verbinding en ontdek honderden recepten



FR

P. 04-05 - AVANT UTILISATION

P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT

P. 08-09 - MENU RÉGLAGES

P. 10 - MENU ON/OFF

P. 11-13 - CONNEXION

P. 14-19 - MENU MANUEL

P. 20-21 - INGRÉDIENTS

P. 22-23 - RECETTE

P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE

P. 26-27 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES

P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN

P. 32-33 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

DE

P. 34-35 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

P. 36-37 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME

P. 38-39 - MENÜEINSTELLUNGEN

P. 40 - EIN/AUS MENÜ

P. 41-43 - CONNEXION

P. 44-49 - MANUELL

P. 50-51 - ZUTATEN

P. 52-53 - REZEPTE

P. 54-55 - BIBLIOTHEKEN

P. 56-57 - ZUTATEN - REZEPTELISTE

P. 58-61 - REINIGUNG UND WARTUNG

P. 62-63 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

NL

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



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen  
Handgreep deksel openen/sluiten



Bouton annuler  
»Abbrechen«-Taste  
Knop Annulieren



Bouton d'utilisation principal  
Hauptbedienungs-Taste  
Hoofdknop bediening



Valve silencieuse  
Regelventil  
Dempklep

Repère visuel d'indication  
d'ouverture / fermeture  
Geöffnet/geschlossen Markierung  
Markering open/gesloten

Voyant lumineux d'indication  
de pression et de verrouillage  
Druck- und Verschluss-Warmanzeige  
Controlelampje voor druk  
en blokkering

Cuve de cuisson  
Kochtopf  
Kookpot



Voyant bleu indication  
connexion bluetooth  
Blaue Kontrolllampe zur  
Anzeige der Bluetooth-Verbindung  
Blaauw indicatielampje voor  
bluetooth-verbinding



Panneau de commande  
Bedienungs-Anzeige  
Bedieningspaneel

FR

### Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)  
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L  
Chauffage intégré

DE

### Serie EPC03

Niedriger Druck: 40 kPa (109°C) / Hoher Druck: 70kPa (115°C)  
GESAMTVOLUMEN: 6L / NUTZVOLUMEN: 4L  
Integriertes Heizelement

NL

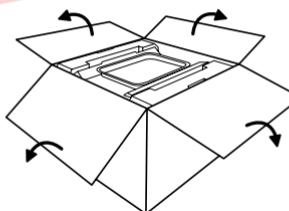
### Série EPC03

Lage druk 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)  
PRODUCTCAPACITEIT: 6L / BRUIKBARE CAPACITEIT: 4L  
Geïntegreerde verwarming



**Moulinex®**

## avant utilisation



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle jusqu'à ce que le repère soit bien en face du cadenas ouvert.

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

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 valve
  - ④ Le récupérateur de condensation
  - ⑤ Le panier vapeur
  - ⑥ La bille de décompression

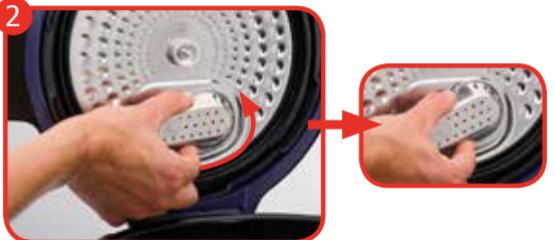
## avant utilisation

### PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



#### DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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



#### DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

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



#### ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère 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 :

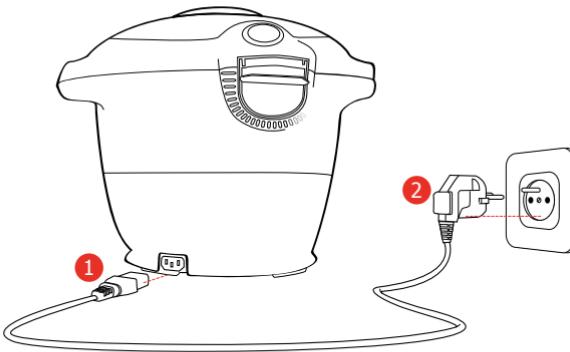
Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo. Centrez la forme interne circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de cliquer le cache valve (on doit entendre un "clip"). Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



#### REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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

## mise en fonctionnement



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



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue

## avant utilisation

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



**OUVERTURE DU COUVERCLE :**  
Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture afin que le repère soit bien en face du cadenas ouvert. Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.

**VOYANT D'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.



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



**MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR :**  
Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.

**POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL :** essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



## menu réglages



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



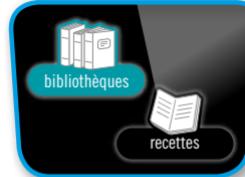
Choisissez « langues/pays »



Choisissez « suppression recettes »



Choisissez votre langue



Choisissez « bibliothèques »



Choisissez votre pays



Sélectionnez « bibliothèque 2 »



Choisissez « écran / son »



Choisissez « mode démo »



Choisissez « écran »



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



Choisissez « luminosité »



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



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



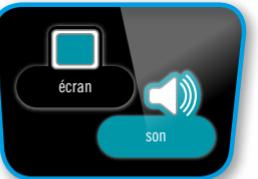
Choisissez « recettes »



Sélectionnez « recette 2 »



Sélectionnez « recette 2 »



Choisissez « son »



Réglez le son



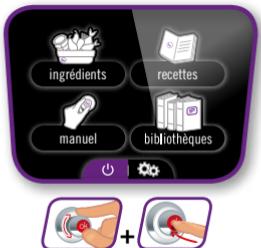
Choisissez « connect »



Activer ou désactiver le mode connect



menu  
on / off



Sélectionnez et validez



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



connexion



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



Votre **Cookeo** est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **100 recettes pré-programmées** même sans l'application.

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



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



## connexion

### Problème de connexion :

Si la connexion a échoué, vous verrez un message d'erreur. Vous devez suivre les instructions sur vos écrans pour une nouvelle tentative de connexion.



Attention : une seule connexion possible à la fois.

### Créer son compte :

Suivez les indications sur l'application.



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



Rechercher



## connexion

### Navigation :

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

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



Recettes présentes dans votre Cookeo

Favoris

Bibliothèque



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



Depuis l'application vous pouvez soit :

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

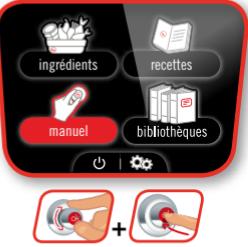
Aucune incidence sur la cuisson si il y a perte de connexion. Cookeo reste dans tous les cas autonome.



## 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, doré), **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu « manuel »



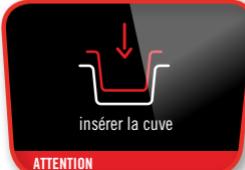
Choisissez le mode « sous pression »



Réglez le temps de cuisson



Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)



Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Fermez et verrouillez



## SOUS PRESSION



CUISON RAPIDE

L'appareil préchauffe



CUISON RAPIDE

La cuisson démarre



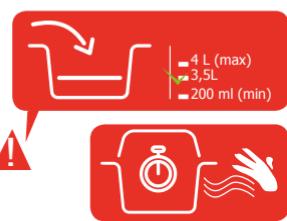
CUISON RAPIDE

La cuisson se termine



CUISON RAPIDE

Vous pouvez déguster !





## CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

- cuire doucement
- mijoter
- dorer

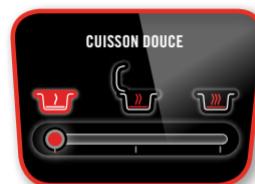
selon le résultat souhaité.  
Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »



Choisissez la fonction désirée



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

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



Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuison sous pression ».



## RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu « manuel »



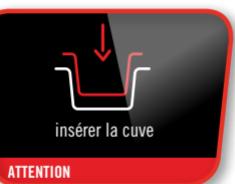
Choisissez le mode « réchauffer »



Fermez et verrouillez le couvercle



Le réchauffage commence.



Insérez la cuve



Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?



Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?



Vous pouvez déguster





## menu manuel mode de cuisson

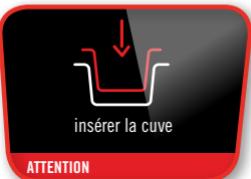
### MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »



ATTENTION



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.



CUISSON RAPIDE



Sélectionnez « départ différé »



quelle heure est-il ?  
08:15



Sélectionnez l'heure actuelle



08:15



08:15

Le départ différé est programmé



**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.



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



Selectionnez le menu « ingrédients »



Démarrez la recette



Sélectionnez les légumes



Suivez les indications



Sélectionnez « brocoli »



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Choisissez « départ immédiat »



Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



## recette boeuf bourguignon

**MENU RECETTES :**  
Avec le menu recettes, choisissez parmi 100 recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : entrées / plats / desserts / bibliothèque (dont les recettes express).



Sélectionnez le menu recettes



Sélectionnez le nombre de personnes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients



## menu recettes



Démarrez la recette



Arrêtez le dorage



Temps de cuisson



Préchauffage



Suivez les instructions



Préchauffage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Vous pouvez déguster





## bibliothèque

### CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

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



Selectionner un pack et appuyer sur le bouton «Télécharger sur le Cookeo»



Le téléchargement est en cours

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



## bibliothèque

### ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO :

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



Selectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Selectionnez le pack de recettes désiré



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



## ingrédients



agneau  
boeuf  
lapin  
porc  
veau  
volaille



crevettes / gambas  
moules  
poisson  
saint-jacques



blé  
boulgour  
orge  
quinoa  
riz complet / sauvage  
riz blanc  
sarrasin



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

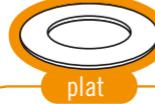
## liste des recettes \*

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



### entrée

Brocoli aux amandes  
Carottes carbonara  
Carottes glacées  
Caviar d'aubergine  
Champignons à la grecque  
Champignons au fromage  
Chaudrée de légumes  
Cabilloaud en dal de lentilles  
Calamars à la tomate  
Cariouille végétarienne  
Flan de courgettes au parmesan  
Foie gras au confit de figues  
Gnocchi tomate et safran  
Hummus  
Minestrone  
Œufs cocotte aux artichauts  
Pain de saumon et litchis  
Pommes de terre écrasées  
Purée aux herbes et citron  
Rillettes saumon et wasabi  
Risotto petits pois menthe  
Salade aux 3 haricots  
Salade saumon et haricots  
Soupe à la mode chinoise  
Soupe de lentilles et lardons  
Soupe de pois cassés  
Soupe maïs et crabe  
Soupe miso  
Velouté de potimarron



### plat

Andouillettes au vin blanc  
Blanquette de veau  
Bœuf à la catalane  
Bœuf bourguignon  
Brandade de morue  
Cabillaud en dal de lentilles  
Calamars à la tomate  
Canard aux agrumes  
Chili con carne  
Colin aux petites crevettes  
Coquillettes en pot au feu anisé  
Coquillettes aux légumes  
Crevettes à la coriandre  
Crevettes au court bouillon  
Curry de volaille  
Dinde à la moutarde  
Echine de porc au Xérès  
Emincé de porc aux poivrons  
Espadon et Saint-Jacques  
Goulash à la hongroise  
Lapin à la bière  
Lapin aux olives  
Lapin aux pruneaux  
Lotte à l'américaine  
Lotte chermoula  
Mafé de volaille  
Maquereau Miso  
Merlu au court bouillon

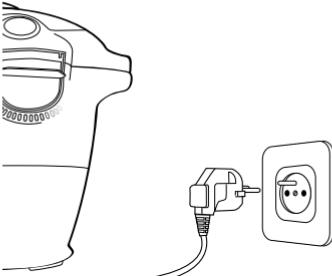


### dessert

Ananas au sirop  
Brioche perdue en pudding  
Cheesecake traditionnel  
Compote de fruits  
Compote poire banane  
Crème à la confiture de lait  
Crème dessert à la vanille  
Crème légère au chocolat  
Douceur de polenta  
Flan au lait de coco  
Moelleux au chocolat  
Oreillons d'abricots vapeur  
Poires aux épices  
Pots de crème au chocolat  
Pudding aux marrons  
Soupe de lait coco aux fruits  
Terrine de poires et épices

\* Selon spécificités pays

## 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-valve.

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



**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 ne soit pas obstrué. Essuyez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.



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

## nettoyage entretien



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



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



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



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



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.



- 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.



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



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 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. N'utilisez pas d'objets coupants.

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

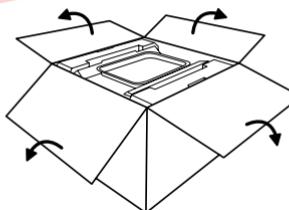
PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée 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	Veuillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revisé	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	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	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 »
De la condensation apparaît dans le voyant	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
	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

Pour tous vos problèmes liés à la connexion, rendez-vous sur le site [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) ou sur l'application Mon Cookeo (Menu / guide / FAQ).

#### Marques déposées

La marque et les logos Bluetooth® sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par SEB SAS est soumise à licence. Les autres marques commerciales et noms de marque sont la propriété de leur détenteurs respectifs.

## Vor dem ersten Gebrauch



Zum Öffnen/Schließen des Deckels drehen Sie den drehbaren Deckelgriff. Zum Schließen drehen Sie die Markierung des Griffs zum roten Symbol (verschlossenes Schloss) und zum Öffnen zum grünen Symbol (geöffnetes Schloss).

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und kühlen Fläche ab. Entfernen Sie die Verpackung, die Aufkleber und das Zubehör vom Gerät.

Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung und lesen Sie die Gebrauchsanleitung und Sicherheitshinweise aufmerksam, bevor Sie das Produkt das erste Mal verwenden.



- ① Kochtopf
- ② Metallinnendeckel
- ③ Ventildeckel
- ④ Kondenswasserbehälter
- ⑤ Dampfgarkorb
- ⑥ Überdruckventil (zum Druckabbau)

## Vor dem ersten Gebrauch

### ANGABEN ZUR DEMONTAGE UND MONTAGE DES DECKELS



#### DEMONTAGE DES METALLINNENDECKELS:

Halten Sie den Deckel an der Dichtung und schrauben Sie die zentrale Schraube gegen den Uhrzeigersinn heraus. Entfernen Sie erst die Schraube, dann den Deckel.



#### ENTFERNEN UND EINSETZEN DER DEKOMPRESSSIONSKUGEL:

Drehen Sie die Kugelabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um die Markierung I auf die Position II zu platzieren. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Nehmen Sie die Kugel heraus, reinigen Sie sie und ihr Lager vorsichtig mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Lappen, platziern Sie sie dann wieder in ihrem Lager. Setzen Sie die Kugelabdeckung wieder an ihren Platz, die Markierung I auf Position II. Verriegeln Sie die Kugelabdeckung, indem Sie die Markierung zum Piktogramm «offen» drehen III.



#### MONTAGE DES METALLDECKELS:

gestellt, an der Dichtung. Platzieren Sie den Deckel mittig auf der Mittelachse und pressen Sie ihn flach darauf. Setzen Sie die runde Form im Innern auf den drei Haken, drücken Sie dann ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn ganz hinein.



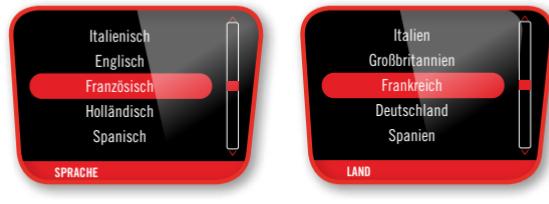
#### MONTAGE DER VENTILABDECKUNG:

Nehmen Sie die Ventilabdeckung wie auf dem Foto angegeben (halten Sie sie im mittleren Bereich). Platzieren Sie die runde Form im Innern auf den drei Haken, drücken Sie dann ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn ganz hinein. Die Ventilabdeckung muss vollständig an der Innenseite des Deckels anliegen.



## Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme werden Ihnen die Menü-Einstellungen angezeigt:



Wählen Sie Ihre Sprache aus

Wählen Sie Ihr Land aus



## Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Kochtopf.

Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal verwenden, kann der Topf leicht geruchbehaftet sein. Dies ist normal.



### ÖFFNEN DES DECKELS: GEÖFFNET/VERSCHLOSSEN-ANZEIGE:

Drehen Sie den drehbaren Deckelgriff zum Öffnen / Schließen bis sich die Markierung auf dem Deckel auf dem roten (zum Verschließen) oder grünen Symbol (zum Öffnen) des Deckels befindet. Versuchen Sie nie das Öffnen des Deckels zu erzwingen, wenn dieser klemmt.



**BRINGEN SIE DEN STÄNDER UNTER DEM DAMPGARKORB AN:**  
halten Sie den Ständer zwischen Daumen und Zeigefinger, um diesen unter dem Dampfkorb anzubringen.



**ANBRINGEN DES KONDENSATBEHÄLTERS:**  
Stellen Sie sicher, dass der Kondensatbehälter leer ist und installieren Sie diesen auf der Rückseite des Geräts.

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



## Menüeinstellungen



Hinweis: Auch wenn der Ton ausgeschaltet ist, bleiben die Alarmtöne aktiviert.



Wählen Sie «Land/Sprache» aus



Wählen Sie «Rezepte löschen»



Wählen Sie Ihre Sprache aus



Wählen Sie «Bibliotheken löschen»



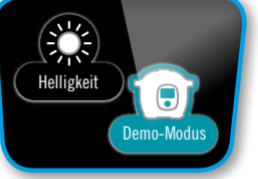
Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie «Bibliothek 2»



Wählen Sie die Einstellung «Anzeige/Ton»



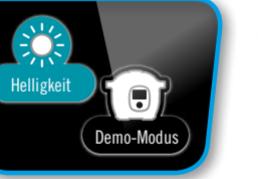
Wählen Sie «Demo-Modus»



«Anzeige» auswählen



Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Demo-Modus müssen Sie einen Code eingeben: 3424



Wählen Sie «Helligkeit»



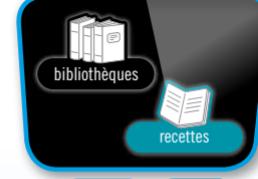
Anm.: Im Demo-Modus kann das Produkt ohne Erhitzen oder Druckaufbau in Betrieb genommen werden.



Stellen Sie die Helligkeit ein



Möchten Sie diese Bibliothek wirklich löschen?



Wählen Sie «rezepte»



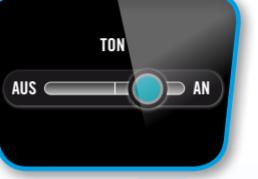
Wählen Sie «rezepte 2»



Möchten Sie diese rezepte wirklich löschen?



«Ton» auswählen



Volumen einstellen



Wählen Sie «connect»



Aktivieren oder Deaktivieren des Connect-Modus



## Ein/Aus Menü



Auswählen und bestätigen



Indem Sie auf JA drücken, können Sie Ihr Gerät ausschalten



JA  
NEIN



## connexion



Sie finden die App **Mon Cookeo** auf App Store zum Download von Ihrem Tablet oder Smartphone aus.



Ihr **Cookeo** ist betriebsbereit, Sie können es bereits für **100 vorprogrammierte Rezepte** einsetzen, auch ohne die App.

Wenn Sie Ihr **Cookeo**, anschalten, blinkt die blaue Kontrolllampe (während die Verbindung hergestellt wird), es sei denn Sie haben manuell die Verbindungs-Funktion deaktiviert (siehe Kapitel Einstellungen).



Verbinden Sie das Gerät beim ersten Gebrauch mit Ihrem Tablet, indem Sie den Anweisungen auf den Displays folgen.



Wenn die Verbindung hergestellt ist, leuchtet die blaue Kontrolllampe konstant.



## connexion

### Verbindungsproblem:

Wenn die Verbindung fehlgeschlagen ist, wird eine Fehlermeldung angezeigt. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihren Displays, um einen erneuten Verbindungsversuch zu starten.



Achtung: Es ist jeweils nur eine Verbindung möglich.

### Zur Kontoerstellung:

Folgen Sie den Hinweisen in der App.



Bitte beachten Sie: Wenn Sie Ihr Cookeo 30 Minuten lang nicht benutzen, wird es in einen Schlafmodus versetzt und die Verbindung bricht ab. Beim Verlassen des Schlafmodus wird die Verbindung automatisch hergestellt.

### Suchleiste:

Geben Sie Ihre Schlüsselwörter in die Suchleiste ein, um eine Suche mit Filtern durchzuführen.



## connexion

### Browser:

Sie können auch über die App navigieren, indem Sie das Menü aufrufen:

- Start
- Rezepte
- Einkäufe
- Tools
- Bedienungsanleitung
- Mein Konto



- Rezepte, die Ihr Cookeo bereithält
- Favoriten
- Bibliothek



### in der App können Sie:

- die Schritt-für-Schritt-Anleitung ansehen
- das Rezept Schritt für Schritt zusammen mit Ihrem **Cookeo** umsetzen



Bitte beachten Sie: Sie können den Garvorgang nur von Ihrem Cookeo aus starten, indem Sie auf die Taste OK drücken (wie in der App dargestellt).

Ein Verbindungsabbruch hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Cookeo funktioniert stets eigenständig.



## Manuell Kochart

### DRUCKGAREN

#### MANUELLES MENÜ:

Mit dem manuellen Menü steuern Sie den Garvorgang selbst. Wählen Sie Garzeit und -modus selbst aus:  
**Druckgaren, klassisches Garen (Niedertemperaturgaren, Schmoren, Braten), Aufwärmen oder Warmhalten.**



Wählen Sie «Manuell» im Menü aus



Kochdauer einstellen



Wählen Sie den Modus «Druckgaren»



Wählen Sie den unmittelbaren oder den verzögerten Start (S. 49)



Setzen Sie den Topf ein und geben Sie die Zutaten hinzu

ACHTUNG

Deckel schließen und sichern

Schließen und sichern



## Manuell Kochart

### DRUCKGAREN



SCHNELLES KOCHEN



SCHNELLES KOCHEN

GUTEN APPETIT!

WARMHALTEN

00:02

SCHNELLES KOCHEN

Probierbereit!



SCHNELLES KOCHEN



SCHNELLES KOCHEN

KOCHVORGANG ABGESCHLOSSEN



SCHNELLES KOCHEN

KOCHVORGANG ABGESCHLOSSEN



## Manuell Kochart

### KLASSISCH

Im klassischen Garmodus können Sie:

- niedertemperaturgaren
- schmoren
- braten

je nach gewünschtem Ergebnis.  
Der Deckel bleibt bei diesen  
Garvarianten offen.



Wählen Sie «Manuell» im Menü aus



Wählen Sie das Klassische Menü



Wählen Sie die gewünschte Funktion



Deckel öffnen



Topf einsetzen



Das Gerät wärmt vor

Anm.: Die Funktionsweise ist gleich, nur die Temperatur ist unterschiedlich.



NIEDERTEMPERATURGAREN

OK



NIEDERTEMPERATURGAREN

OK



JA

NEIN

Um das Anbraten abzubrechen, drücken Sie die Zurück-Taste und wählen Sie entweder Stopp oder «schnelles Kochen».



## Manuell Kochart

### AUFWÄRMEN



Wählen Sie «Manuell» im Menü aus



Deckel schließen und sichern



Wählen Sie den Modus «aufwärmen»



Wählen Sie den Modus «aufwärmen»



Das Aufwärmen hat begonnen



Deckel schließen und sichern



ACHTUNG

Topf einsetzen  
Geben sie die zutaten hinzu



JA

NEIN



ACHTUNG

Topf einsetzen  
Geben sie die zutaten hinzu



Probierbereit!

Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Dauer wird erhöht.



## Manuell Kochart

### WARMHALTEN



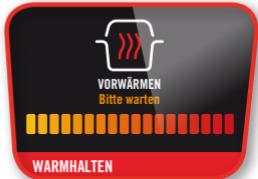
Wählen Sie «Manuell» im Menü aus



Wählen Sie den Modus »warmhalten« aus



ACHTUNG  
Topf einsetzen  
Geben sie die zutaten hinzu



Das Gerät wärmt vor



Das Warmhalten wurde gestartet



Um das Warmhalten zu beenden, drücken Sie auf die »Zurück«-Taste und wählen Sie »Ja«



## Manuell Kochart

### VERZÖGERTER START (SCHNELLER KOCHMODUS)



Bei manchen Zutaten kann die Timer-Funktion nicht verwendet werden (z. B.: Fleisch, Fisch, Milch...).

Je nach Volumen, das im Produkt zubereitet wird, kann das Ende der Garzeit variieren.



SCHNELLES KOCHEN



Wählen Sie »verzögelter Start«



Wie viel Uhr ist es?

08:15



Wählen Sie die aktuelle Zeit



12:30

08:15



01:00

08:15

Der verzögerte Start wurde programmiert



## Zutaten



Wählen Sie «Zutaten» im Menü aus



Wählen Sie «Gemüse/Früchte»



Wählen Sie «Brokkoli»



Die empfohlene Kochzeit wird angezeigt



Wählen Sie unmittelbaren Start



Folgen Sie den Anweisungen



Das Gerät heizt vor

### ZUTATEN:

Mit dem Menü «Zutaten» wählen Sie nur die Zutaten aus, ohne dass Sie sich um den Kochmodus oder die Garzeit kümmern müssen: Cookeo unterstützt Sie mit Anweisungen für alle Zutatenarten und -gewichte: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Reis & Getreide.



Wählen Sie die gewünschte Menge Brokkoli (min. 300g)



Beginnen Sie mit dem Kochen



Folgen Sie den Anweisungen



Der Kochvorgang beginnt



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Probierbereit!





## Rindfleisch in Rotweinsoße

**REZEPTE MENÜ:**  
Im Rezeptmenü können Sie aus 100 pikanten und süßen Rezepten, die in 4 Kategorien unterteilt sind, wählen:  
**Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek (inkl. Express-Rezepte).**



Wählen Sie die «Rezepte» im Menü



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor



## Rezepte menü

### REZEPTE: (FORTSETZUNG)

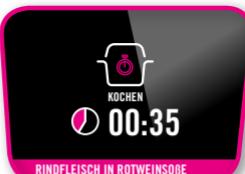
Indem Sie 30 Sekunden auf die Zurücktaste drücken, kommen Sie zum ursprünglichen Menü zurück.



Beginnen Sie mit dem Kochen des Rezepts



Anbraten beenden



Kochvorgang beginnt



Das Gerät heizt vor



Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu

OK



Folgen Sie den Anweisungen



Beginnen Sie mit dem Kochen



Sie können probieren!



bibliothek

### HERUNTERLADEN DER REZEPTPAKETE:

Sobald die App mit Ihrem Cookeo verbunden ist, können Sie die Rezeptpakete herunterladen.



Wählen Sie ein Paket aus und klicken Sie auf «Auf Cookeo herunterladen»



Das Rezeptpaket wird heruntergeladen

**Hinweis:** Sie können den Downloadvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Zurück-Taste Ihres Cookeo drücken.



bibliothek

### ZUGANG ZUR REZEPTSAMMLUNG AUF IHREM COOKEO:

Sie können Ihre heruntergeladenen Rezeptpakete ganz einfach wiederfinden. Gehen Sie zu Ihrer gespeicherten Rezeptsammlung und starten Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte auf Ihrem Cookeo.



Wählen Sie das Untermenü «Bibliothek»



Wählen Sie das gewünschte Thema oder Express-Rezepte



Wählen Sie «Vorspeise», «Hauptspeise» oder «Dessert» und wählen Sie Ihr Rezept



## Zutaten



## Fleisch

Geflügel  
Kalbfleisch  
Kaninchchen  
Lamm  
Rind  
Schwein



## Fisch & Meeresfrüchte

Fisch  
Jakobsmuscheln  
Garnelen/Krabben  
Muscheln



Buchweizen  
Bulgur  
Gerste/Graupen  
Quinoa  
Reis (weiß)  
Vollkornreis/Wildreis  
Weizen



## Gemüse/Früchte

Äpfel  
Artischocken  
Auberginen  
Birnen  
Blumenkohl/Romanesco  
Brokkoli  
Chicorée  
Erbse/Zuckererbsen  
Fenchel  
Grüne Bohnen  
Grünkohl  
Karotten  
Kartoffeln  
Kohl  
Kürbis  
Lauch  
Linsen  
Stielmangold (Mangoldrippen)  
Rosenkohl  
Rote Bete  
Weiße Rüben  
Knollensellerie  
Spargel  
Spinat  
Blattmangold  
Süßkartoffeln  
Zucchini

## Rezeptliste\*

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



## Vorspeisen

Broccoli mit Mandeln  
Karotten Carbonara  
Glasierte Karotten  
Auberginenkarvier  
Champignons auf griechische Art  
Champignons mit Käse  
Gemüseeintopf  
Vegetarischer Kürbis  
Zucchini-Flan mit Parmesan  
Foie gras mit Feigen-Confit  
Tomaten-Gnocchi mit Safran  
Hummus  
Minestrone  
Gebackene Eier mit Artischocken  
Lachsbröt mit Litschi  
Zerdrückte Kartoffeln  
Zitronen-Kräuter-Püree  
Wasabi-Lachsauflstrich  
Erbsen-Minze-Risotto  
3-Bohnen-Salat  
Lachs-Bohnen-Salat  
Suppe auf chinesische Art  
Linsen-Speck-Suppe  
Suppe aus halben Erbsen  
Mais-Krabben-Suppe  
Miso-Suppe  
Hokkaidokürbis-Cremesuppe



## Hauptgerichte

Andouillettes im Weißwein  
Kalbsfl. eischfrikasse  
Rindfl eisch auf katalanische Art  
Boeuf bourguignon  
Stockfl schpüree  
Dorsch in Linsen-Dal  
Tintenfisch mit Tomate  
Ente mit Zitrusfrüchten  
Chili con carne  
Seelachs mit Shrimps  
Stubenkükeneintopf mit Anis  
Hörnchen mit Gemüse  
Garnelen mit Koriander  
Garnelen im Fischsud  
Hähnchen-Curry  
Pute in Senf  
Vorderrippenstück in Sherry  
Schweinegeschnetzeltes mit Paprikaschoten  
Schwertfisch und Jakobsmuscheln  
Ungarisches Gulasch  
Kaninchen in Bier  
Kaninchen mit Oliven  
Kaninchen mit Dörrpf. aumen  
Seeteufel auf amerikanische Art  
Chermoula-Seeteufel  
Hühnchen-Mafé  
Miso-Makrele  
Seehecht im Fischsud

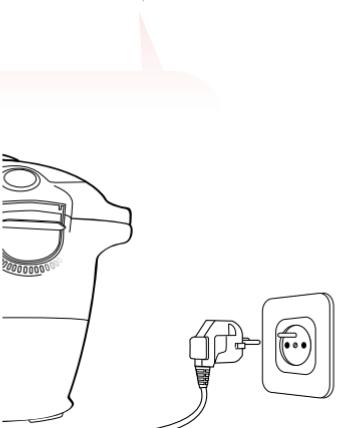


## dessert

Ananas mit Sirup  
Arme Ritter in Pudding  
Klassischer Cheesecake  
Früchtemus  
Bananen-Birne-Mus  
Milchkonfi türncreme  
Vanilledessertcreme  
Leichte Schokocreme  
Polentasüßspeise  
Kokosmilch-Flan  
Weicher Schokokuchen  
Gedünstete Aprikosenhälften  
Gewürzbirnen  
Schokocreme-Gläser  
Maronipudding  
Kokosmilchsuppe mit Früchten  
Birnen-Gewürz-Terrine

\* Je nach Land

## Reinigung & Wartung



Trennen Sie das Gerät nach der Zubereitung Ihrer Mahlzeit von der Stromquelle, um es zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



Sie können den Kochtopf und den Dampfgarkorb in warmem Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch. Nach mehreren Durchläufen in der Spülmaschine kann sich der Kochtopf etwas weißlich färben. Sie können es mit der rauen Seite ihres Schwammes reinigen.

## Reinigung und Wartung



Entfernen Sie den Kondensatbehälter nach jedem Gebrauch und reinigen Sie diesen in sauberem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie diesen gut ab. Bringen Sie ihn wieder in seiner ursprünglichen Position an.



Zur Reinigung des Metallinnendeckel, per Hand oder in der Geschirrspülmaschine, müssen Sie den Ventildeckel auf der Außenseite des Metallinnendeckels entfernen.

- ① Nehmen Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels ab
- ② Nehmen Sie den Metallinnendeckelab
- ③ Entfernen Sie den Ventildeckel



**SPÜLEN IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE:**  
Sie können den Metallinnendeckel in die Geschirrspülmaschine geben, ohne die Ventile zu entfernen. Nach dem Spülen in der Geschirrspülmaschine, entfernen Sie die Dekompressionskugel und blasen Sie in das Rohr, um zu überprüfen, ob dieses nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Dekompressionskugel und ihre Halterung behutsam mit einem weichen Tuch ab.



**PER HAND SPÜLEN:**  
Sie können den Metallinnendeckel mit warmem Spülwasser spülen. Entfernen Sie zuerst die Dekompressionskugel und säubern Sie den Deckel vollständig. Trocknen Sie die Dekompressionskugel und ihre Halterung mit einem weichen Tuch ab.

## Reinigung & Wartung



Blasen Sie in das kleine Rohr (auf der sich normalerweise die Dekompressionskugel befindet), um zu überprüfen, ob dieses nicht verstopt ist, bevor Sie die Dekompressionskugel wieder einsetzen.



Drücken Sie auf der Außenseite des Metallinnendeckels auf das Sicherheitsventil (metallener Schraubkopf), um zu überprüfen, ob dieses sich nicht festgeklemmt hat. Auf diese Weise hebt sich der violettfarbene Schraubenkopf auf der Innenseite des Metallinnendeckels leicht.



Bevor Sie den entfernen, säubern Sie den oberen Teil des Kochtopfs. Säubern Sie den inneren Teil des Metallinnendeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm und überprüfen Sie, ob das Druckventil sauber ist und sich bewegen lässt und dass dieses nicht blockiert wird.



Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Lassen Sie es offen oder halb offen stehen; dies verhindert eine unangenehme Geruchsbildung.



- Falls das Gerät ungewollt ins Wasser getaucht wird oder falls Wasser direkt auf das Heizelement spritzt, wenn der Kochtopf nicht in Position ist, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.



Tragen Sie das Gerät, indem Sie es mit beiden Griffen halten. Zur erhöhten Sicherheit, überprüfen Sie, ob der Deckelgriff sich in der Schließstellung befindet. Zur erhöhten Sicherheit, überprüfen Sie, ob der Deckel gesperrt ist.



Reinigen Sie den äußeren Teil des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Säubern Sie das Regelventil auf im hinteren Bereich des Deckels.

### ! Achtung USB : Kein Wasser in den USB-Anschluss

\* Je nach Modell



Reinigen Sie die Dichtung des Metallinnendeckels mit einem feuchten Tuch und spülen Sie diese anschließend ausgiebig mit Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

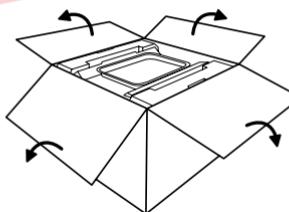
PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Deckel schließt nicht	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Topf und der Heizplatte	Entfernen Sie den Topf und überprüfen Sie, ob die Heizplatte, das Mittelstück und die Unterseite des Topfs sauber sind. Überprüfen Sie ebenfalls, ob sich das Mittelstück drehen lässt
	Der offene Deckelgriff befindet sich nicht in der korrekten Position	Überprüfen Sie, ob der offene Deckelgriff vollständig geöffnet ist
	Der Metallinnendeckel und/oder die Spannschraube wurden nicht korrekt angebracht oder nicht vollständig angezogen	Überprüfen Sie, ob Sie alle Bestandteile des Metallinnendeckels eingesetzt haben und ob die Spannschraube angezogen wurde
Das Produkt dekomprimiert nicht	Die Kugelabdeckung ist nicht richtig positioniert	Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, demonstrieren Sie dann den Metallinnendeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (Markierung in der verriegelten Position)
Der Deckel öffnet sich nicht, nachdem der Dampf abgelassen wurde	Das Druckventil (die Manometerstange) befindet sich noch immer in der oberen Position	Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass kein Dampf mehr abgelassen wird und dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, führen Sie ein Stäbchen in das Loch, das sich zwischen dem drehbaren Deckelgriff und dem weißen Regelventil -Deckel im hinteren Bereich des Deckels befindet, ein. Geben Sie auf den Dampf acht, der freigesetzt wird sobald der Stab eingeführt wird. Wenn kein Dampf mehr entweicht, versuchen Sie das Gerät zu öffnen
Das Gerät wird nicht unter Druck gesetzt	Überprüfen Sie, ob die Dichtung, das violettfarbene Sicherheitsventil und das Druckventil (die Manometerstange) sauber sind	Reinigen Sie das Gerät, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung befolgen
	Überprüfen Sie, ob der Deckel gesichert wurde und sich die Markierung des drehbaren Deckelgriffs auf dem roten Symbol (geschlossenes Schloss) befindet	Überprüfen Sie, ob das Druckventil (die Manometerstange) sich bewegen lässt und ob diese gegebenenfalls gereinigt werden muss
	Die Dekompressionskugel befindet sich nicht in der korrekten Position oder ist schmutzig	Überprüfen Sie, ob die Dekompressionskugel sich in der korrekten Position befindet und ob der Deckel sich in der Schließstellung befindet. Reinigen Sie die Kugel und Ihre Halterung
FEHLERMELDUNGEN	Code 24: der Druck nimmt während des Dampfdruckkochens ab Code 21 und 26: das Gerät baut keinen Druck auf	Geben Sie Flüssigkeit (Wasser oder Saucenflüssigkeit) zu Ihrer Zubereitung
Beim Kochen wird Dampf an den Seiten abgelassen (undichte Stellen)	Die Dichtung des Metallinnendeckels und/oder die Ränder des Topfs sind schmutzig	Reinigen Sie die Seiten des Topfs und die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände
	Abnutzung, Einschnitte und Verformung der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre ersetzt werden. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
	Beschädigte Topfränder	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
	Die Spannschraube des Metallinnendeckels wurde nicht ausreichend festgezogen	Ziehen Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels richtig fest
Es läuft Wasser an der Hinterseite des Geräts herab	Der Kondensatbehälter befindet sich nicht in der korrekten Position oder läuft über	Überprüfen Sie, ob der Kondensatbehälter korrekt auf der Rückseite des Geräts angebracht wurde und ob das Durchflussrohr nicht verstopft ist
	Die Sicherheitsvorrichtungen und/oder Öffnungen sind verstopft	Überprüfen Sie, ob der Topf nicht zu sehr gefüllt ist und ob es sich nicht um Lebensmittel handelt, die sich ausdehnen (siehe Sicherheitshinweise)
	Die LED-Anzeige funktioniert nicht mehr oder der Deckel wurde nicht vollständig gesichert	Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig verriegelt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum, wenn das Problem weiterhin auftritt
	Das Bedienelement leuchtet nicht auf	Überprüfen Sie, ob das Stromkabel sowohl mit dem Gerät als auch mit dem Stromnetz verbunden ist. Überprüfen Sie, ob das Gerät sich nicht im Stand-by-Betrieb befindet, indem Sie auf die »OK«-Taste drücken
Auf der Anzeige wird Kondensierung angezeigt	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
	Auf dem Deckel befindet sich Kondenswasser	Lassen Sie das Gerät ein paar Stunden an der Luft trocknen
Der Metallinnendeckel kann nicht entfernt werden, er ist blockiert	Die Kugelabdeckung auf der Innenseite des Metallinnendeckels wurde nicht wieder richtig eingesetzt	Schrauben Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels heraus, drücken Sie dann auf den Stift, auf den die Spannschraube aufgeschräbt ist. Dadurch wird der Deckel entriegelt und Sie haben Zugang zur Kugelabdeckung. Stellen Sie sicher, dass diese sowie die Dekompressionskugel richtig eingesetzt sind

Hilfe bei Verbindungsproblemen finden Sie auf der Seite [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) oder in der App Mon Cookeo (Menü / Anleitung / FAQ).

#### Eingetragene Marken

Die Bluetooth®-Marke und die Logos sind Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Die Nutzung durch SEB SAS erfolgt auf Grundlage einer entsprechenden Genehmigung. Die anderen Markenzeichen und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

## Voor het gebruik



Haal het apparaat uit zijn verpakking en lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies alvorens het product voor de eerste keer te gebruiken.



Om het product te openen, draai aan het handvat openen/sluiten op het deksel tot de markering op dezelfde lijn staat als het open slot.

Installeer het apparaat op een vlak, droog en koud oppervlak. Verwijder de verpakking, de stickers of andere accessoires binnenin en aan de buitenkant van het apparaat.



### MAAK DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN SCHOON

① Kookpot

② Metalen deksel

③ Omhulsel voor de klep

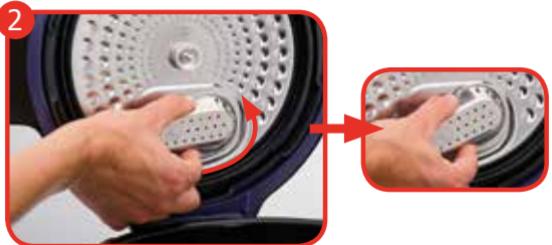
④ Stoomafsluiter

⑤ Stoommandje

⑥ Decompressiebal

## Voor het gebruik

### BIJZONDERHEDEN OVER DE DEMONTAGE EN DE TERUGPLAATSING VAN HET DEKSEL



#### DEMONTAGE VAN HET METALEN DEKSEL:

Pak het deksel goed vast bij de dichtingsring en schroef de middelste moer tegen de richting van de klok los. Neem de moer en vervolgens het deksel af.

#### DEMONTAGE VAN DE VENTILDOP:

Pak de ventildop bij het middelste gedeelte vast (zoals aangegeven) en draai vervolgens rustig om deze los te maken. Maak de ventildop en met name de binnenkant ervan schoon (controleer of er geen etensresten inzitten).



#### TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEKOGL:

Draai de kogelaflsliuter tegen de richting van de klok, zodat de aanduiding ① op de positie ② staat. Neem de afsliuiter af. Verwijder de kogel en maak deze en de kamer waarin de kogel zich bevindt voorzichtig schoon met water en afwasmiddel. Druog de kogel met behulp van een zachte doek en leg deze terug in zijn kamer. Zet de kogelaflsliuter terug op zijn plaats en zet de aanduiding ① terug op positie ②. Vergrendel deze door de kogelaflsliuter net zo lang te draaien totdat de aanduiding tegenover het pictogram «dicht» staat ③.

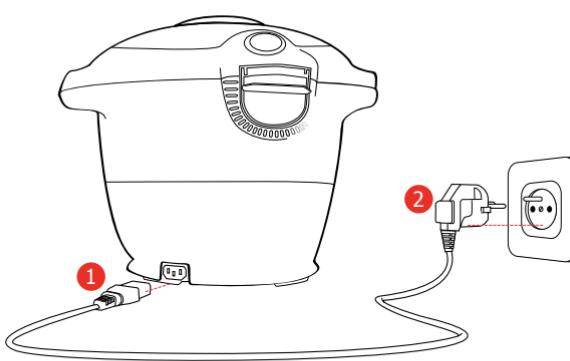


#### TERUGPLAATSING VAN HET METALEN DEKSEL:

Pak het deksel vast bij de dichtingsring zoals aangegeven op de afbeelding. Plaats het deksel op de middelste as en druk deze goed aan. Zet de moer terug op zijn plaats en schroef goed vast met de richting van de klok mee.

#### TERUGPLAATSING VAN DE VENTILDOP:

Neem de ventildop zoals aangegeven op de foto (pak deze in het midden vast). Zet de cirkelvormige binnenkant van de dop op de drie haken en druk vervolgens totdat deze goed vastzit (u moet een «klik» horen). De ventildop moet geheel in contact zijn met de binnenkant van het deksel.



**bediening**

Wanneer u het apparaat aansluit voor de eerste keer, krijgt u toegang tot het menu instellingen:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



**gebruik**

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpot.



#### **OPEN HET DEKSEL:**

Om het product te openen, draai aan het handvat openen/sluiten tot de markering op dezelfde lijn staat als het open slot. Probeer nooit om het deksel te forceren om het te openen als het vastzit.



Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, is het mogelijk dat de pot een lichte geur afgeeft. Dit is normaal.



#### **HET REKJE INSTALLEREN ONDERHET STOOMMANDJE:**

knijp het rekje tussen uw duim en wijsvinger om het te installeren onder het stoommandje.



#### **CONTROLELAMP OPEN/SLUITEN:**

Wanneer de controlelamp flits is het deksel geblokkeerd. Wanneer de controlelamp aan blijft, wordt het apparaat onder druk gezet en kunt u het niet meer open doen.

#### **DE STOMAFSLUITER INSTALLEREN:**

Controleer dat de condensatietank leeg is en installeer hem vervolgens achter het apparaat.

Installeer vervolgens de pot in het apparaat door de handvatten van de kom in de sleuven te plaatsen.

## menu instellingen



**Opgelet:** zelfs als het geluid gedesactiveerd is, blijven de waarschuwingsgeluiden actief



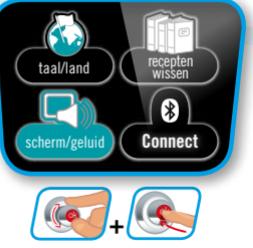
Selecteer «taal/land»



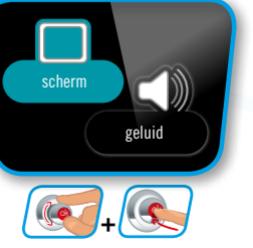
Selecteer uw taal



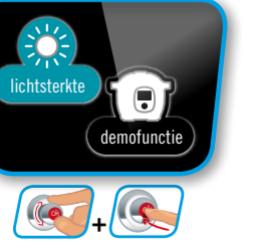
Selecteer uw land



Selecteer de instelling «scherf/geluid»



Selecteer «scherf»



Kies «lichtsterkte»



Regel de lichtsterkte



Wilt u deze bibliotheek wissen?



Kies «recetten»



Selecteer «recept 2»



Wilt u deze recepten wissen?



Selecteer «geluid»



Stel het volume in



Selecteer «connect»



Democonnect te activeren of te deactiveren



menu  
aan/uit



Selecteer en bevestig



Door op ON/OFF te drukken kunt u uw apparaat uitschakelen.



verbinding



Download via tablet of smartphone de **Mijn Cookeo**-app in de App Store.



Uw **Cookeo** is klaar voor gebruik. U kunt zelfs zonder de app al aan de slag met de **100 voorgeprogrammeerde recepten**.

Wanneer u uw **Cookeo**, inschakelt, knippert het blauwe controlelampje (wachtend op verbinding), behalve wanneer u de functie «connect» manueel deactiveert (zie hoofdstuk Instellingen).



Wanneer de verbinding tot stand is gekomen, blijft het blauwe controlelampje branden.



## verbinding

### Problemen met de verbinding:

Indien de verbinding niet tot stand komt, ziet u een foutmelding. Volg de instructies op de schermen om het opnieuw te proberen.



Opgelet: er is slechts 1 enkele verbinding per keer mogelijk.

### Een account aanmaken:

Volg de instructies van de app.



N.B. Als u de Cookeo gedurende 30 minuten niet gebruikt, zal deze op waakstand overschakelen. De verbinding wordt dan verbroken. Wanneer het apparaat uit waakstand komt, wordt de verbinding automatisch hersteld.

### Zoekbalk:

Typ de trefwoorden in de zoekbalk en gebruik het zoekfilter.



## verbinding

### Navigatie:

U kunt ook door de app navigeren met behulp van het menu:

- [home](#)
- [recepten](#)
- [mijn boodschappen](#)
- [tools](#)
- [gids](#)
- [mijn account](#)



Opgeslagen recepten in uw Cookeo

Favorieten

Bibliotheek



N.B. U kunt de bereiding enkel starten door op «OK» te drukken op uw Cookeo (zoals aangegeven via de app).



### Vanuit de app kunt u:

- het recept stap voor stap bekijken
- het recept stap voor stap uitvoeren samen met uw Cookeo

Als de verbinding wordt verbroken, heeft dit geen invloed op de bereiding. De Cookeo blijft altijd autonoom functioneren.



## ONDER DRUK

### MANUEEL MENU:

Methetmanuele menu stuurt u de bereiding. Kies zelf de bereidings-tijd en -wijze: **koken onder druk**, **klassieke bereiding** (zachte bereiding, sudderen, kleuren), **opwarmen** of **warm houden**.



Selecteer het menu «handmatig»



Stel de kooktijd in



Kies de functie «onder druk»



Selecteer onmiddellijk of uitgesteld starten (p.79)



LET OP

Plaats de pot en voeg vervolgens de ingrediënten toe



## ONDER DRUK



SNELKOKEN

Het apparaat is aan het voorwarmen



VISSOEP

Het koken is gestart



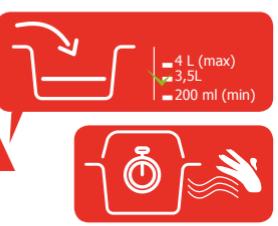
SNELKOKEN

Het koken is beeindigd



VISSOEP

Klaar om te proeven!





## manueel kookstand

### KLASIEK

Met de klassieke bereidingswijze kunt u:

- zacht koken
- sudderen
- goudbruin kleuren

afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft voor dit type van bereidingen open.



Selecteer het menu «manuel»



Kies het klassieke menu



Kies de gewenste functie



LET OP  
Open het deksel



LET OP  
Plaats de pot



BRUIHEN  
 Het apparaat is aan het voorwarmen

N.B.: de werking is identiek, enkel de temperatuur verschilt.



voeg de ingrediënten toe  
OK  
BRUIHEN



OK  
BRUIHEN  
00:02



Wilt u stoppen met aanbraden?  
JA NEE

Om het aanbraden te stoppen, druk op de knop terug en selecteer ofwel stop of «Koken onder druk».



## manueel kookstand

### OPNIEUW OPWARMEN



Selecteer het menu «manuel»



Selecteer de stand «opnieuw opwarmen»



LET OP  
sluit het deksel hermetisch



Het opnieuw opwarmen is begonnen



SMAKELIJK!  
WARM HOUDEN  
00:02

Klaar om te proeven!



Plaats de pot



wilt u stoppen met opnieuw opwarmen?  
JA NEE



Wilt u stoppen met opnieuw opwarmen?

N.B. Het opnieuw opwarmen begint en de tijd verhoogt.



## manueel kookstand

### WARM HOUDEN



Selecteer het menu «manuel»



Selecteer de functie «warm houden»



Plaats de pot



Het apparaat is aan het voorwarmen



De functie warm houden is begonnen



JA

NEE



Om de functie warmhouden te stoppen, druk op de knop «terug» en selecteer «ja»



## manueel kookstand

### UITGESTELDE START (STAND SNELKOKEN)



Voor bepaalde voedingsmiddelen is het gebruik van de uitgestelde start onmogelijk (bv.: vlees, vis, melk, ...).

De bereidingsduur kan variëren naargelang de hoeveelheid voedsel in het apparaat.



Selecteer «uitgestelde start»



hoe laat is het?  
08:15



Selecteer de huidige tijd



12:30  
EINDE KOKEN  
08:15



VERTRAGDE START  
01:00  
EINDE KOKEN  
12:30  
08:15



Selecteer het einde van het koken



Uitgestelde start is geprogrammeerd



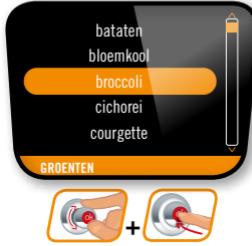
## ingrediënten



Selecteer het menu «ingrediënten»



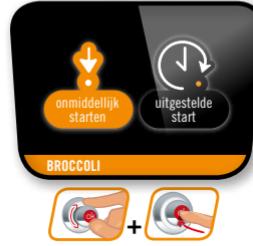
Selecteer «de groenten»



Selecteer «broccoli»



De aanbevolen bereidingsstijd wordt weergegeven



Selecteer onmiddellijke start



LET OP  
Volg de instructies



Het apparaat verwarmt voor

## INGREDIËNTEN:

Met het menu «ingrediënten» selecteert u de ingrediënten, zonder zich zorgen te maken over de bakwijze of de kooktijd : Cookeo helpt u stapsgewijze bij het verloop van elk ingrediënt en hun gewicht: vlees, vis, groenten, fruit, rijst en granen.



Selecteer de gewenste hoeveelheid van broccoli (min. 300 g)



Start het recept



Volg de instructies



Start het kookproces



Het kookproces is voltooid



Smakelijk!





## boeuf bourguignon

### RECEPTEN MENU:

Met het receptenmenu kiest u uit 100 hartige en zoete recepten, verdeeld over **vier** categorieën:  
**voorgerechten / hoofdgerechten / nagerechten / bibliotheek (waaronder de snelle recepten).**



Selecteer het menu «recepten»



Kies het type recept



Selecteer een recept



Selecteer het aantal personen



Presentatie van het recept



Bereid de ingrediënten



## recepten menu

### RECEPTEN: (VERVOLG)

Door op de knop Vorige 30 seconden, terug te komen op het oorspronkelijke menu.



Start het kookproces



Het apparaat verwarmt voor



Wilt u het aanbraden stoppen?



Voeg de rest van de ingrediënten



Het aanbraden stoppen



Volg de instructies



BOEUF BOURGUIGNON



EINDE KOOKPROCES even wachten a. 0:0

BOEUF BOURGUIGNON



Het kookproces begint



BOEUF BOURGUIGNON



Het kookproces is voltooid



stoof alle ingrediënten behalve de vloeibare gedurende 10 minuten



BOEUF BOURGUIGNON



Wilt u het kookproces starten?



Start het kookproces



BOEUF BOURGUIGNON



Smakelijk!

WARM Houden

00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Smakelijk!



bibliotheken

#### DOWNLOADEN VAN RECEPTENBUNDELS:

Zodra de app verbonden is met uw Cookeo, kunt u receptenbundles downloaden.



Selecteer een bundel en druk op de knop «Downloaden naar de Cookeo»



Bezig met downloaden

**N.B.: U kunt het downloaden te allen tijde stoppen door op de terug-toets van de Cookeo te drukken.**



bibliotheken

#### GA NAAR DE BIBLIOTHEEK VAN UW COOKEO:

U kunt nu de gedownloade bundels terugvinden. Open de recepten op uw Cookeo via de bibliotheek.



Kies het submenu «bibliotheek»



Kies het gewenste thema of de snelle recepten



Kies «voorgerecht», «hoofdgerecht» of «nagerecht» en kies uw recept



## ingrediënten



### vlees

kalf  
kip  
konijn  
lam  
rundvlees  
varken



### vis & schelpdieren

garnalen  
mosselen  
sint-jakobsschelpen  
vis



### rijst & granen

boekweit  
bulgur  
gerst  
quinoa  
tarwe  
wilde rijst  
witte rijst



## groenten fruit

aardappelen  
appel  
artisjokken  
asperges  
aubergine  
bataten  
bloemkool  
broccoli  
cichorei  
courgette  
groene kool  
kool  
linzen  
prinsessenbonen  
peer  
prei  
peper  
raap  
rode biet  
selder  
spruitjes  
spinazie  
snijbiet  
venkel  
wortel

## receptenlijst\*

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



### Voorgerecht

Broccoli met amandelen  
Wortels carbonara  
Geglacéerde wortels  
Auberginekaviaar  
Griekse paddenkoeken  
Paddenstoelen met kaas  
Groentechowder  
Vegetarische pompoen  
Flan van courgettes met Parmezaan  
Foie gras met vijgenkonfijt  
Gnocchi met tomaat en saffraan  
Hummus  
Minestrone  
Ei in een potje met artisjokken  
Zalmbrood met lychee  
Aardappelpuree  
Puree met kruiden en citroen  
Rillettes van zalm met wasabi  
Risotto met erwten en munt  
Salade met 3 bonen  
Zalmslaatje met bonen  
Chinese soep  
Linzensoep met spek  
Splinterwtensoep  
Maisoep met krab  
Misoop  
Velouté van potimarron



### Hoofdgerecht

Andouillettes met witte wijn  
Kalfsrugout  
Catalaans rundvlees  
Boef bourguignon  
Brandade van kabeljauw  
Kabeljauw in linzendahl  
Calamaris met tomaten  
Eend met citrusfruit  
Chili con carne  
Koolvis met garnaaltjes  
Gestoofd haantje met anijs  
Schelpjespasta met groenten  
Garnalen met koriander  
Garnalen in court-bouillon  
Curry van gevogelte  
Kalkoen met mosterd  
Varkensrug met sherry  
Varkensplakjes met paprika's  
Zwaardvis en sint-jakobsvruchten  
Hongaarse goulash  
Konijn met bier  
Konijn met olijven  
Konijn met pruimen  
Zeeduivel op Amerikaanse wijze  
Zeeduivel chermoula  
Mafé van gevogelte  
Makreel Miso  
Schelvis in court-bouillon

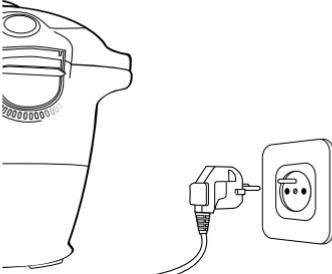


### Dessert

Ananas op siroop  
Verloren-broodpudding  
Traditionele cheesecake  
Fruitcompote  
Peer-banaancompote  
Crème met melkconfi tuur  
Dessertcrème met vanille  
Lichte chocoladecrème  
Zoete polenta  
Flan met kokosmelk  
Moelleux au chocolat  
Gestoofde halve abrikozen  
Peren met specerijen  
Potje met chocoladecrème  
Kastanjeppuding  
Kokosmelksoep met fruit  
Terrine van peren en specerijen

\* afhankelijk van het land

## schoonmaak onderhoud



Zodra u klaar bent met het koken van uw schotel, koppel het apparaat los en maak het schoon. Maak het apparaat schoon na elk gebruik.



U kunt de kookpot en het stoommandje afwassen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Maak het centrale gedeelte van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Na een aantal keer afwassen in de afwasmachine, kan de buitenkant van de kookpot wit worden. U kan deze aanslag verwijderen met een schuursponge.

## schoonmaak onderhoud



Na elk gebruik, verwijder de stoomafsluiter en was hem zorgvuldig in schoon water of in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat u hem goed afdroogt. Plaats terug op zijn oorspronkelijke plaats.



Om het metalen deksel schoon te maken, met de hand of in de vaatwasmachine, dient u het omhulsel van de klep weg te nemen.

- ① Draai de Schroef in het midden van het metalen deksel los
- ② Verwijder het metalen deksel
- ③ Verwijder het omhulsel van de klep



### SCHOONMAKEN IN DE VAATWASMACHINE:

u kunt het metalen deksel in de vaatwasmachine plaatsen zonder de kleppen te verwijderen. Nadat u hem in de vaatwasmachine zet, verwijder de bal en blaas in de buis om na te gaan of hij niet verstopt zit. Droog de bal en de ondersteuning zorgvuldig af met een zachte doek.



### MANUEEL SCHOONMAKEN:

u kunt het metalen deksel schoonmaken met warm zeepwater. Verwijder eerst de bal en maak het vervolgens volledig schoon. Droog de bal en de ondersteuning af met een droge doek.

## schoonmaak onderhoud



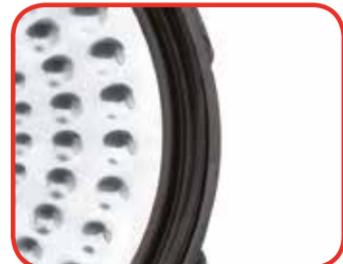
Voordat u de bal opnieuw installeert dient u na te gaan of de buis niet geblokkeerd is door er in te blazen.



Druk op het interne deel van veer van de veiligheidsklep om na te gaan of deze niet verstopt zit.



Voordat u het interne deksel wegneemt, dient u de bovenkant van de kookpot schoon te maken. Maak de binnenkant van het metalen deksel van het apparaat schoon met behulp van een vochtige spons en ga na dat de manometrische staaf correct op zijn plaats zit om ervoor te zorgen dat hij niet geblokkeerd geraakt.



Vervang de waterdichte afsluiting minstens elke drie jaar. Deze interventie dient te worden uitgevoerd in een erkend servicecentrum.



Sluit het deksel niet wanneer u het apparaat opbergt. Laat het open of half open; dit voorkomt onaangename geuren.



- In het geval dat het apparaat per ongeluk wordt ondergedompeld of als er water wordt gemorst rechtstreeks op het verwarmingselement wanneer de pot niet op de juiste plaats staat, breng het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.



Vervoer het apparaat met behulp van de twee handvatten aan de zijkant. Voor een grotere veiligheid, zorg ervoor dat het handvat gesloten is. Voor een grotere veiligheid, zorg ervoor dat het deksel geblokkeerd is.



Maak de buitenkant van het deksel van het apparaat schoon met behulp van een vochtige spons. Maak de dempklep aan de achterkant van het deksel schoon.

### ! **Opgelet USB: Geen water in de USB-poort**

\* afhankelijk van het model



Maak de bovenkant van de kookpot schoon met behulp van een vochtige doek. Maak de stoomafsluiter schoon aan de hand van een vochtige doek.



Maak de hermetische afsluiting op het metalen deksel schoon met een vochtige doek en spoel grondig af. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pot en de verwarmingsplaat	Verwijder de pot, zorg ervoor dat de verwarmingsplaat, het centrale element en de onderkant van de pot schoon zijn. Ga ook na of het centrale element vrij kan bewegen
	Het handvat om het deksel te openen is niet correct geplaatst	Ga na of het open handvat volledig open is
	Het metalen deksel en/of de aandraaischroef zijn niet correct geïnstalleerd of volledig aangeschroefd	Ga na of u alle elementen van het metalen deksel heeft geplaatst en dat de schroef is vastgedraaid
Het product vermindert de druk niet	De kogelafsluiter zit niet goed op zijn plaats	Laat het product volledig afkoelen, demonteer het metalen deksel en plaats de kogelafsluiter goed (op de vergrendelingspositie).
Het deksel gaat niet open nadat de stoom is vrijgekomen	De manometrische staaf bevindt zich nog steeds bovenaan	Nadat u zich ervan heeft vergewist dat er geen stoom meer vrijkomt en dat het product volledig is afgekoeld, dient u een stokje te plaatsen in de opening tussen het open handvat en de dampklep. Zorg ervoor dat er geen stoom vrijkomt wanneer u het stokje erin prikt. Als er geen stoom meer vrijkomt, probeer het apparaat dan te openen
Het apparaat komt niet onder druk te staan	Ga na of de hermetische afsluiting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische staaf schoon zijn	Maak uw apparaat schoon volgens de instructies in de instructiehandleiding
	Ga na of het deksel geblokkeerd is en of de markering op dezelfde lijn staat als het gesloten slot. Ga na of de manometrische staaf vrij kan bewegen en of hij moet worden schoongemaakt	Ga na of de manometrische staaf vrij kan bewegen en of hij moet worden schoongemaakt
	De decompressiebal is niet correct geplaatst of is vuil	Ga na of de bal correct geplaatst is en of het omhulsel zich in de geblokkeerde positie bevindt. Maak de bal en de ondersteuning schoon en droog alles af
FOUTCODES	Code 24: de druk neemt af bij het koken onder druk Code 21 en 26: de druk in het apparaat stijgt niet	Voeg wat vloeistof (water of vloeibare saus) aan uw recept toe
Er komt stoom vrij aan de zijkant van het deksel tijdens het koken (lekkern)	De hermetische afsluiting van het metalen deksel en/of de randen van de pot zijn vuil	Maak het centrale gedeelte van de pot schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe instrumenten
	Slijtage, sneden en vervorming van de hermetische afsluiting	De hermetische afsluiting dient minstens elke drie jaar te worden vervangen. Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	De randen van de pot zijn beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	De moer van het metalen deksel is niet goed vastgeschoefd	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel goed aan
Er stroomt water langs de achterkant van het apparaat	De stoomafsluiting is niet correct geplaatst of is aan het overstroomen	Zorg ervoor dat de condensatietaankompt correct geplaatst is aan de achterkant van het apparaat en dat de stoombuis niet verstopt is
	Het veiligheidsventiel en/of de openingen zijn verstopt	Controleer of het apparaat niet te vol zit en of de producten niet uitzetten (zie boekje met veiligheidsinstructies)
Het controlelampje is niet aan het knipperen of licht niet op	De LED werkt niet meer of het deksel is niet volledig hermetisch afgesloten	Ga na of het product volledig hermetisch is afgesloten. Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum als het probleem zich verder blijft voordoen
Het controlepaneel licht niet op	Het apparaat is niet aangesloten of bevindt zich in stand-by	Ga na of het elektriciteitsnoer is aangesloten zowel op het apparaat als op het netwerk. Ga na of het apparaat zich niet in stand-by bevindt door op de knop «OK» te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
Er verschijnt condens op het controlelampje	Er verschijnt condens op het deksel	Laat het apparaat gedurende enkele uren drogen in openlucht
Het metalen deksel is geblokkeerd en kan niet worden losgemaakt	De kogelafsluiter van het metalen deksel is niet goed op zijn plaats teruggezet	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel los en druk vervolgens op de knop in het midden van de moer. Hierdoor wordt het deksel gedeblonneerd, waarna u toegang hebt tot de kogelafsluiter. Zorg ervoor dat zowel de afsluiter als de kogel goed op zijn plaats zit

**Voor alle problemen met betrekking tot de verbinding, raadpleeg de website [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) of de Mon Cookeo-app (Menu / gids / FAQ).**

#### Gedeponeerde merken

Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn eigendom van Bluetooth SIG, Inc. en SEB SAS heeft een licentie verkregen voor het gebruik ervan. Alle andere handelsmerken en -namen zijn eigendom van de respectieve eigenaars.

notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Moulinex®