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 aceda 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.

*vs Cookeo CE70110

sommaire - inhoud - inhalt - contenido - índice - indice - contents

FR

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

DE

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

NL

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

ES

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

PT

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

IT

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

EN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées.
Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.
Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

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

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.
Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.
Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.
Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.
Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

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

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 150 recetas preprogramadas en algunos clic.
Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.
Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas.
Graças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.
Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare ricette pre-impostate in pochi clic.
Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.
Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

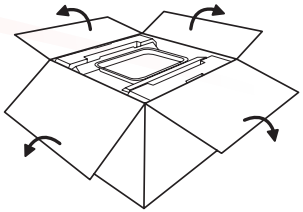
Lasciatevi guidade: è semplice e rapido !

My assistant for everyday cooking

Cookeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.
Thanks to its intuitive and interactive digital interface, you can prepare a range of recipes in next to no time in your busy day-to-day life.
Cookeo + adapts the amount of ingredients and the cooking time depending on how many are eating, guiding you step by step and ultimately taking care of the cooking for you.

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

avant utilisation



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

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

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

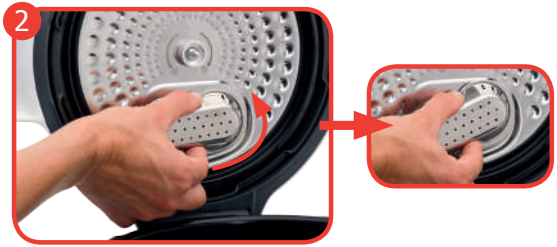
avant utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE

1

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.

2



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).

3

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" 🔒.

4

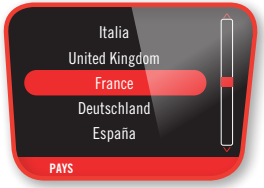
REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :
Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo.
Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat.
Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.

5

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

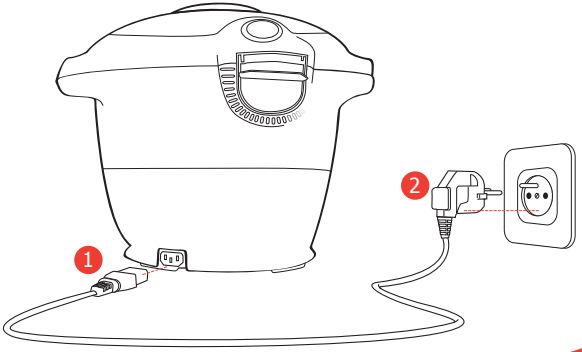
mise en fonctionnement

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



Choisissez votre pays

Choisissez votre langue



utilisation

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

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

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

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.

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

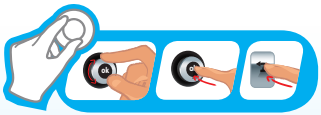
menu on /off

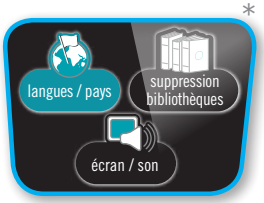
Sélectionnez et validez

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

menu réglages

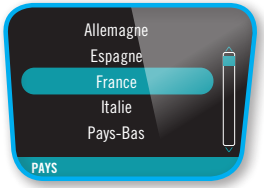
N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.
N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.



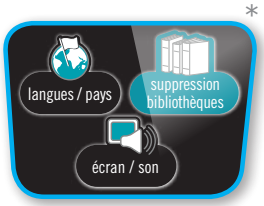


Choisissez « langues/pays »

Choisissez votre langue

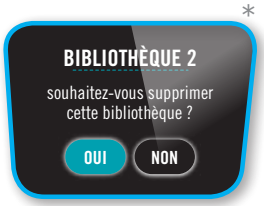


Choisissez votre pays



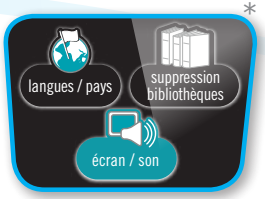
Choisissez « suppression bibliothèques »

Sélectionnez « bibliothèque 2 »

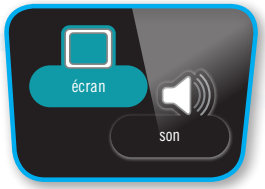


Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

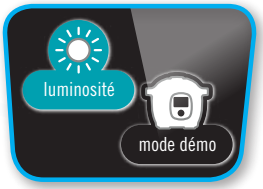
* selon modèle



Choisissez « écran / son »

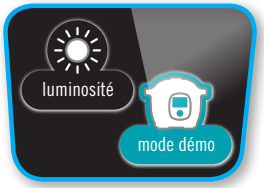


Choisissez « écran »

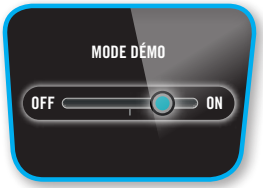


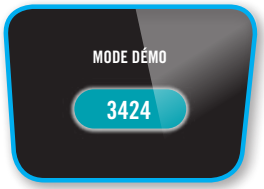
Choisissez « luminosité »

Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »

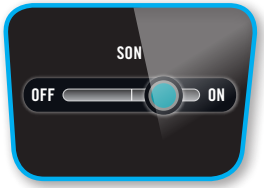




Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424

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

Choisissez « son »



Réglez le son

* selon modèle

menu manuel
mode de cuisson

SOUS PRESSION

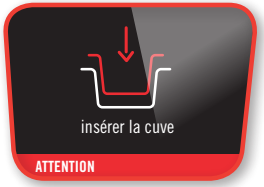
MENU MANUEL :

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 »

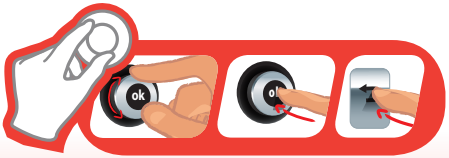


Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients

Réglez le temps de cuisson

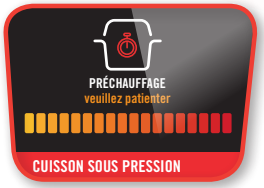
Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)

Fermez et verrouillez



* selon modèle

SOUS PRESSION

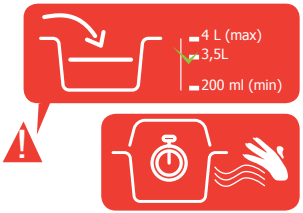


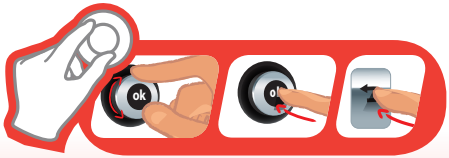
L'appareil préchauffe

La cuisson démarre

La cuisson se termine

Vous pouvez déguster !





menu manuel
mode de cuisson

selon modèle

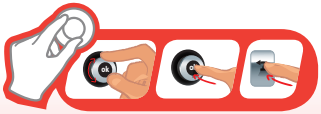
CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

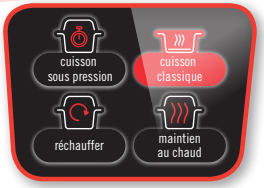
- **cuire doucement**
- **mijoter**
- **dorer**

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

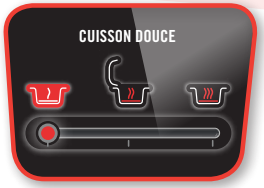
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



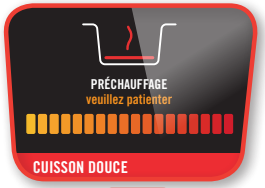
Choisissez la fonction « classique »



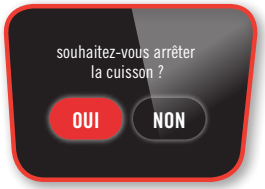
Choisissez la fonction désirée

Ouvrez le couvercle

Insérez la cuve



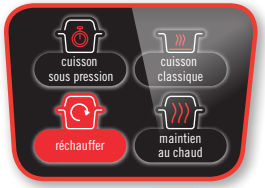
L'appareil préchauffe



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

RÉCHAUFFAGE

Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « réchauffer »

Insérez la cuve

Fermez et verrouillez le couvercle

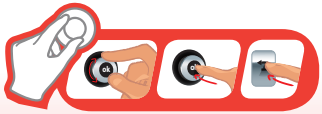
Le réchauffage commence.

pour l'interrompre

Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

Vous pouvez déguster

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

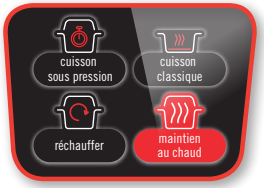


menu manuel
mode de cuisson

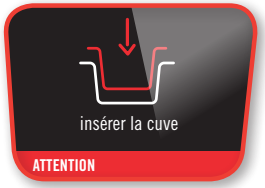
MAINTIEN AU CHAUD

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

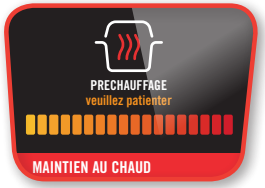
Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »

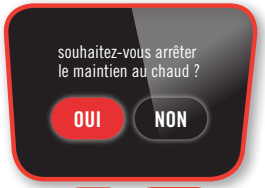


Insérez la cuve

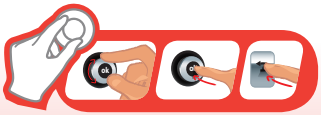


L'appareil préchauffe

Le maintien au chaud commence



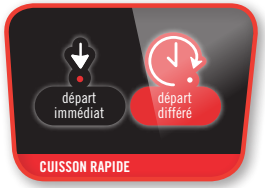
Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la flèche « retour » et sélectionnez « oui »



DÉPART DIFFÉRÉ
(MODE CUISSON SOUS PRESSION)

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

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



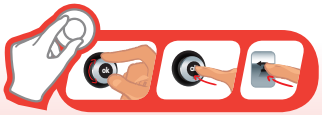
Sélectionnez
« départ différé »

Sélectionnez
l'heure actuelle

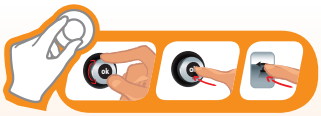
Sélectionnez
la fin de cuisson

Le départ différé
est programmé

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



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



Sélectionnez le menu « ingrédients »

Sélectionnez les légumes

Sélectionnez « brocoli »

Choisissez la quantité voulue de brocolis

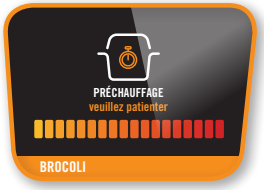
Démarrez la recette

Suivez les indications

Le temps de cuisson conseillé s'affiche

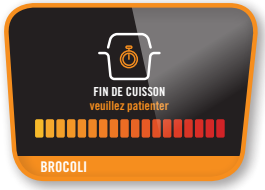
Choisissez « départ immédiat »

Suivez les indications



Préchauffage

Démarrez la cuisson



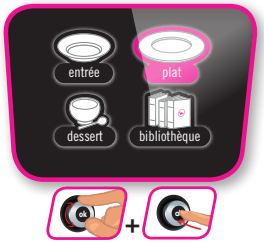
Fin de cuisson

Vous pouvez déguster

recette boeuf bourguignon

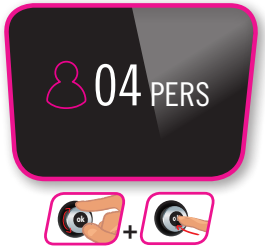
MENU RECETTES :
Avec le menu recettes, choisissez parmi les recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque*.**

Sélectionnez le menu recettes



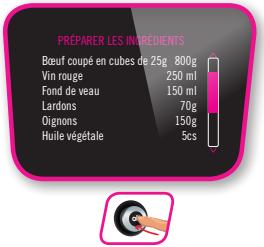
Choisissez le type de recette

Sélectionnez une recette

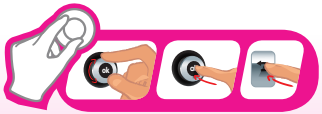


Sélectionnez le nombre de personnes

Présentation de la recette



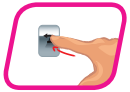
Préparez les ingrédients



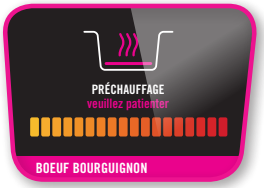
* selon modèle

MENU RECETTES : (SUITE)

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



Démarrez la recette

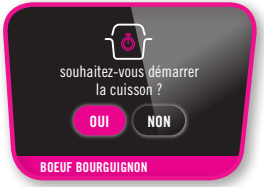


Préchauffage

Suivez les instructions

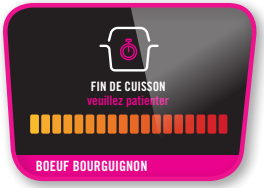
Arrêtez le dorage

Suivez les instructions



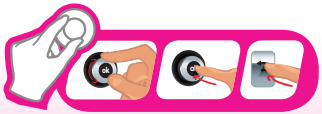
Démarrez la cuisson

Temps de cuisson



Préchauffage

Vous pouvez déguster



bibliothèque

selon modèle

CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

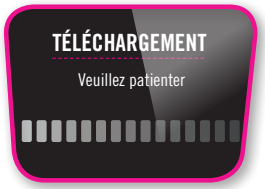
Accédez à vos recettes téléchargées.

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

Sélectionnez le menu principal

Insérez la clé USB

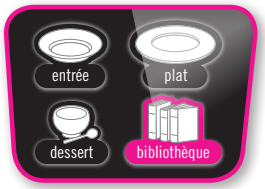
Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Patientez pendant le téléchargement des recettes

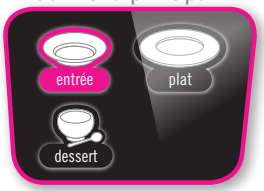
Retirez la clé

Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »

Sélectionnez le thème désiré



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

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

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques

blé
boulgour
orge
quinoa
riz blanc
riz complet / sauvage
sarrasin

* Selon spécificités pays
Selon modèle

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

recettes

www.moulinex.com

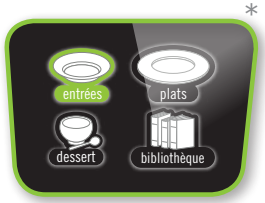
Retrouvez nos recettes sur l'application Cookeo et sur www.moulinex.com

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

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

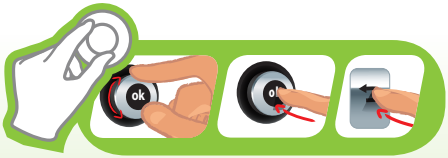
Sélectionnez le menu « favoris »

Sélectionnez « ajouter »



Sélectionnez le type de recette

Sélectionnez la recette que vous voulez voir apparaître comme favori



* selon modèle

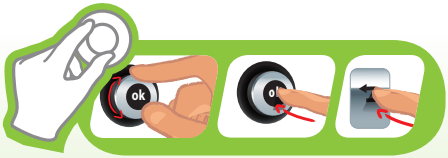
Sélectionnez le nombre de personnes

Sélectionnez le temps de cuisson désiré

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 « modifier »

Modifiez le nombre de personnes



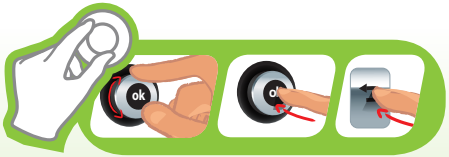
PRÉPARER
UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI

Sélectionnez
le menu « favoris »

Sélectionnez
« ma liste »

Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer

Suivez les indications
comme pour une recette
normale



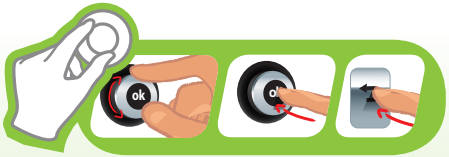
SUPPRIMER
UNE RECETTE DU MENU FAVORIS

Sélectionnez le menu « favoris »

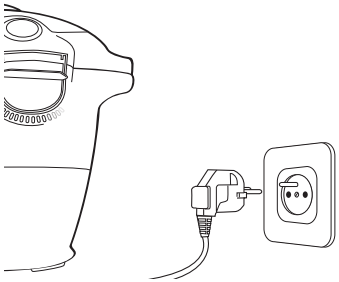
Sélectionnez effacer

Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer

Suivez les indications



nettoyage entretien



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

Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.

nettoyage entretien

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

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

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

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

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

nettoyage entretien

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

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

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

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

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

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

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

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

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

sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

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

Deux sécurités à la surpression :

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

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

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

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

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

Régulation de votre appareil :

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

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

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le produit ne décompresse pas	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position vérouillage)
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 décroit 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 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 panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le cable d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

troubles et conseils pour les modèles usb

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

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

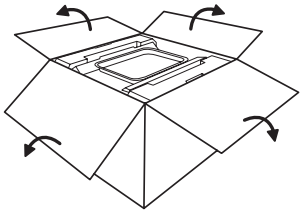
Attention si vous insérez la clé dans un PC, vous risquez de supprimer définitivement le fichier recettes.

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

Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur
(ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).

SERIE EPC09
Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L
Chauffage intégré
La pression de régulation est atteinte 4 minutes après le bip sonore.

voor ingebruikname



Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.

Draai om het toestel te openen de handgreep voor openen/sluiten aan de bovenkant van het deksel totdat u het open hangslot te zien krijgt: 🔓.

Plaats het apparaat op een vlak, droog en koud oppervlak. Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

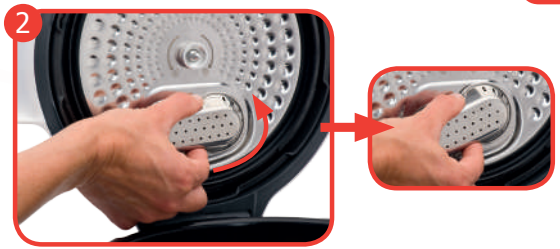
REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN

1. Kookpan
2. Metalen deksel
3. Klepafdekking
4. Condensatie-opvangbakje
5. Stoommand
6. Decompressiebal

voor ingebruikname

HET DEKSEL AFHALEN EN OPNIEUW PLAATSEN

HET METALEN DEKSEL AFHALEN:
Houd het bovendeksel bij de dichting vast en schroef de moer in het midden tegen de klok in los. Verwijder de moer en vervolgens het deksel.



DE KLEPAFDEKKING AFHALEN:
Neem de klepafdekking in het midden vast (zoals weergegeven) en draai het lichtjes om los te maken. Reinig de klepafdekking, met speciale aandacht voor de binnenkant (controleer of er zich geen etensresten in bevinden).

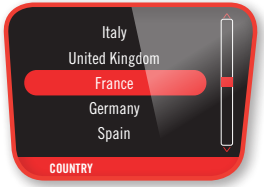
TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEBAL KRIJGEN:
Draai de balafdekking tegen de klok in totdat de I markering zich op één lijn met de positie 🔓 bevindt. Haal de afdekking af. Verwijder de bal en reinig het, samen met de zitting, met water en een beetje afwasmiddel. Droog de bal met een zachte doek en plaats het vervolgens op de juiste positie terug. Plaats de balafdekking terug, met de markering I in de positie 🔓. Vergrendel de balafdekking door het te draaien zodat de markering zich op één lijn met het pictogram "dicht" 🔒 bevindt.

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.

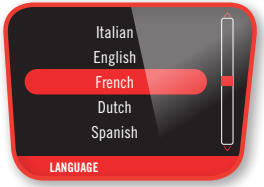
TERUGPLAATSING VAN DE VENTIELDOP:
Neem de ventieldop zoals aangegeven op de foto (pak deze in het midden vast). Zet de cirkelvormige binnenkant van de dop op de drie haken en druk vervolgens totdat deze goed vastzit (u moet een "klik" horen). De ventieldop moet geheel in contact zijn met de binnenkant van het deksel.

werking

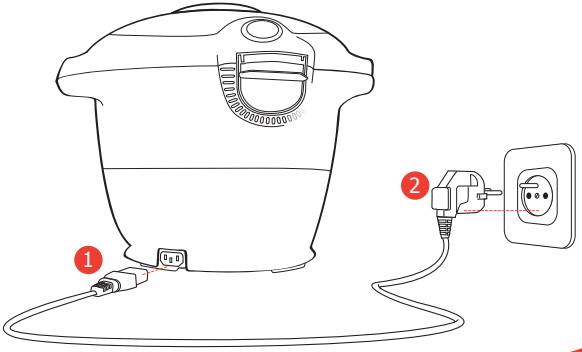
Wanneer u het apparaat aansluit voor de eerste keer, krijgt u toegang tot het menu instellingen:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



gebruik

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpan.

OPEN HET DEKSEL:
Draai om het toestel te openen de handgreep voor openen/sluiten totdat u het open hangslot te zien krijgt: 🔓. Probeer nooit het deksel van het toestel te forceren wanneer dit niet opengaat.

DE STOOMAFSLUITER INSTALLEREN:
Controleer dat de condensatietank leeg is en installeer hem vervolgens achter het apparaat.

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

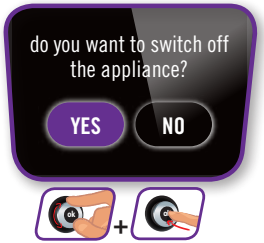
HET REKJE INSTALLEREN ONDER HET STOOMMANDJE:
Knijp het rekje tussen uw duim en wijsvinger om het te installeren onder het stoommandje.

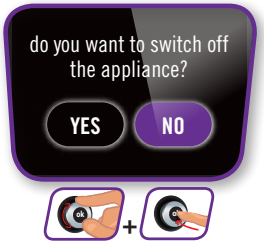
DE POT IN HET APPARAAT PLAATSEN:
Veeg de onderkant van de kookpot af. Zorg ervoor dat er geen etensresten of vloeistof blijven plakken onder de kom of op de verwarmingsplaat.

Plaats vervolgens de kuip in het toestel. Let er hierbij op dat de handvaten van de kuip correct in de daarvoor bestemde gleuven zitten.

aan/uit-menu

Selecteer en bevestig

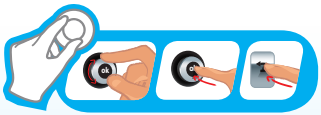


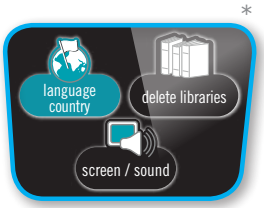


Door op ON/OFF te drukken kunt u uw apparaat uitschakelen

instelmenu

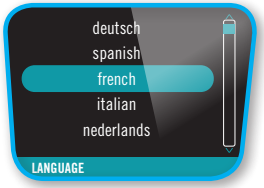
Opgelet: Iedere keer dat u bevestigt, gaat u terug naar het hoofdmenu. Opgelet: Zelfs als het geluid gedesactiveerd is, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.



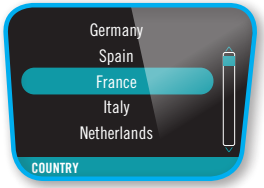


*

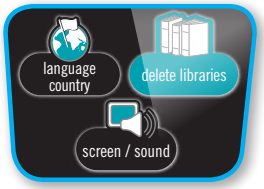
Selecteer "taal / land"



Selecteer uw taal



Selecteer uw land

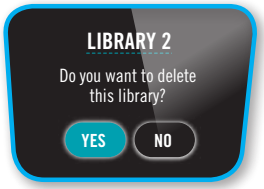


*

Kies "bibliotheken wissen"

*

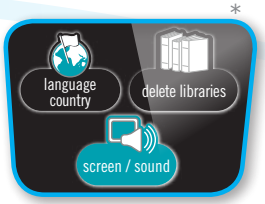
Selecteer "bibliotheek 2"



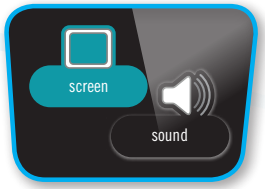
*

Wilt u deze bibliotheek wissen?

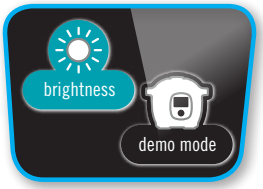
* afhankelijk van het model



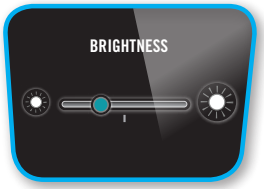
Selecteer "scherm/geluid"



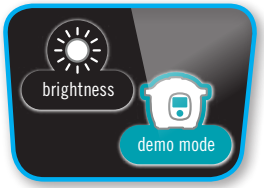
Selecteer "scherm"



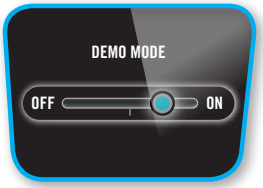
Kies lichtsterkte

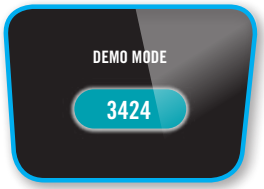


Regel de lichtsterkte



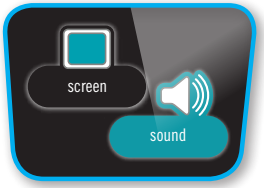
Kies "demofunctie"



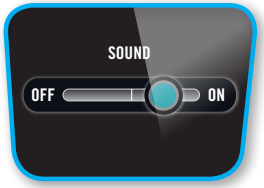


Om de demostand in of uit te schakelen, voer de volgende code in: 3424

Opm.: Met de demofunctie laat u het product werken zonder dat het verwarmt of in druk toeneemt.



Selecteer "geluid"



Regel het volume

* afhankelijk van het model

handmatig menu kookstand

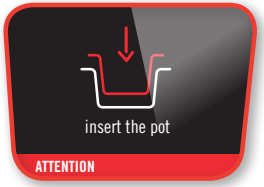
ONDER DRUK

HANDMATIG MENU:
In het handmatig menu hebt u de controle over het kookproces. Selecteer de kookstand: **koken onder druk, traditioneel koken (zachtjes koken, sudderen, bruineren), opwarmen of warm houden.**

Selecteer het "handmatig" menu

*

Kies de functie "onder druk"

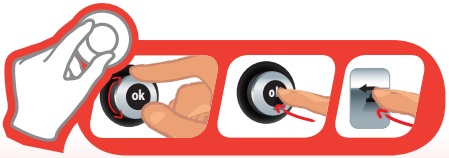


Plaats de pot en voeg vervolgens de ingrediënten toe

Stel de kooktijd in

Selecteer onmiddellijke of uitgestelde start (p.52)

Sluit en vergrendel



* afhankelijk van het model

handmatig menu kookstand

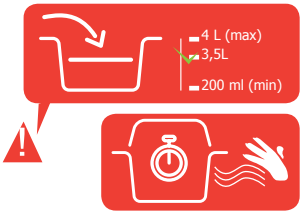
ONDER DRUK

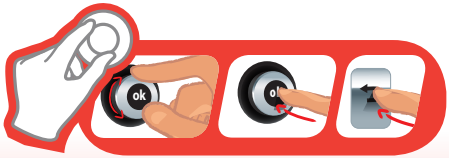
Het apparaat is aan het voorverwarmen

Het kookproces is gestart

Het kookproces is beëindigd

Klaar om te proeven





handmatig menu kookstand

afhankelijk van het model

TRADITIONEEL

In de traditionele kookstand kunt u:

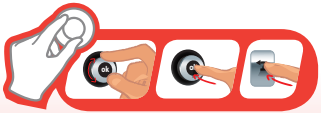
zachtjes koken

sudderen

bruineren

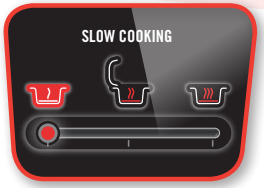
afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft voor deze manieren van koken open.

Opm.: De werking is identiek, enkel de temperatuur verschilt.



Selecteer het "handmatig" menu

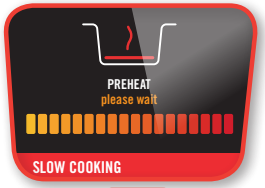
Select de "traditioneel" functie



Selecteer de gewenste functie

Open het deksel

Installeer de pan

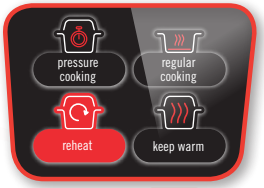


Het apparaat is aan het voorverwarmen

Om het kookproces te stoppen, druk op de pijl Terug. U hebt de keuze uit het volledig stoppen van het kookproces of het starten van een kookproces onder druk.

OPWARMEN

Selecteer het "handmatig" menu



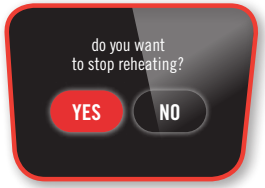
Selecteer de "opwarmen" stand

Installeer de pan

Sluit en vergrendel het deksel

Het opwarmen is gestart

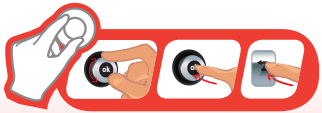
Onderbreken



Wilt u het opwarmen stoppen?

Klaar om te proeven!

Opm.: Het opnieuw opwarmen begint en de tijd verhoogt.



handmatig
menu
kookstand

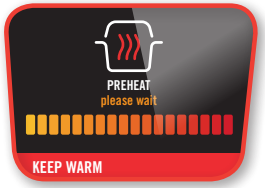
WARM HOUDEN

Selecteer het "handmatig" menu

Selecteer de "warm houden" functie

Installeer de pan

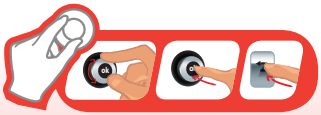
Opmerking: Het warmhouden begint en de tijd verhoogt.



Het apparaat is aan het voorverwarmen

De "warm houden" functie is gestart

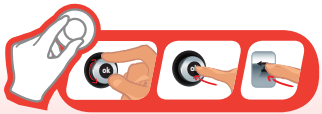
Om de "warm houden" functie te stoppen, druk op de "terug" knop en selecteer "ja"



UITGESTELDE START
(MODUS KOOKPROCES ONDER DRUK)

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"

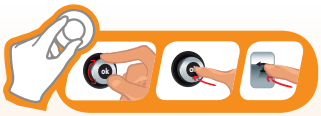
Selecteer de actuele tijd

Selecteer de eindtijd van het kookproces

Uitgestelde start is geprogrammeerd

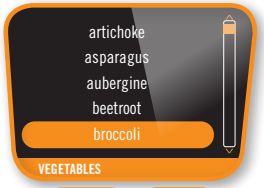
Opmerking: Het startuitstel is tevens mogelijk in het menu Ingrediënten (naargelang het soort ingrediënten).

INGREDIENTENMENU:
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 het "ingrediënten" menu

Selecteer de groente



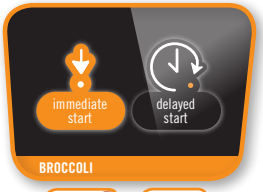
Selecteer broccoli

Selecteer de nodige hoeveelheid broccoli (min 300 g)

Start het recept

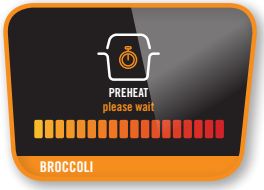
Volg de instructies

De aanbevolen kooktijd wordt weergegeven



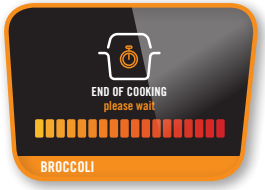
Selecteer "onmiddellijke start"

Volg de instructies



Voorverwarmen

Start met koken



Einde van kookproces

Het is klaar om te worden geserveerd!

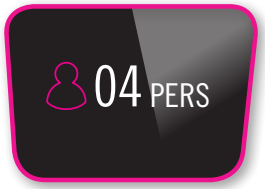
bœuf bourguignon recept

RECEPTENMENU:
Met het receptenmenu kunt u kiezen uit lekkere en zoete recepten die in vier categorieën zijn ingedeeld: **voorgerechten / hoofdgerechten / nagerechten / bibliotheek*.**

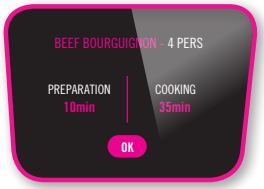
Selecteer het receptenmenu

Selecteer het soort recept

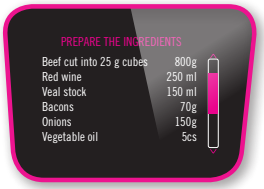
Selecteer een recept



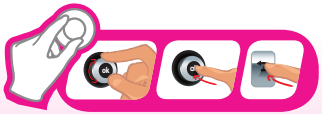
Selecteer het aantal personen



Toon het recept



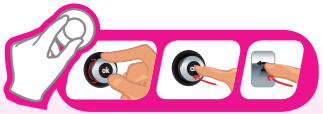
Bereid de ingrediënten voor



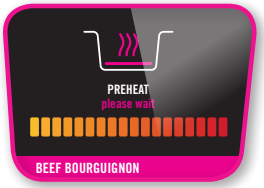
* afhankelijk van het model

RECEPTENMENU: (VERVOLG)

U kunt naar het oorspronkelijk menu terugkeren door 3 seconden op de "terug" knop te drukken.



Start het recept



Voorverwarmen

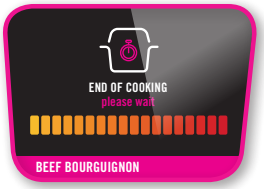
Volg de instructies

Stop met bruineren

Volg de instructies

Start het kookproces

Kooktijd



Voorverwarmen

Het is klaar om te worden geserveerd!

bibliotheek

afhankelijk van het model

EEN BIBLIOTHEEK LADEN:

Laad een bibliotheek met recepten vanaf een Moulinex USB-stick in het product.

NAAR EEN GEDOWNLOAD RECEPT GAAN:

Ga naar uw gedownloade recepten.

Opm.: Voor meer informatie over het bereiden van de recepten, zie de sectie Receptenmenu op p. 56.

Selecteer het receptenmenu

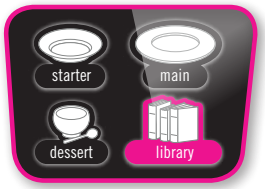
Breng de USB-stick in

Een ogenblik geduld, de stick wordt herkend

Een ogenblik geduld, de recepten worden gedownload

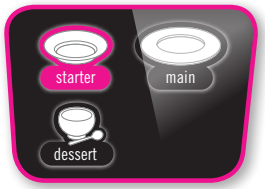
Verwijder de stick

U keert automatisch terug naar het hoofdmenu



Selecteer het "bibliotheek" submenu

Selecteer het gewenste thema



Selecteer "voorgerecht", "hoofdgerecht" of "nagerecht" en kies uw recept

afhankelijk van het model

EEN BIBLIOTHEEK VERWIJDEREN:

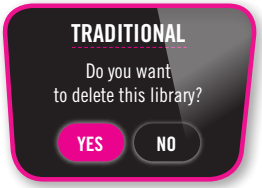
U kunt tot 10 sticks laden. Er zal u vervolgens worden gevraagd om één stick te verwijderen als u nog een andere wilt laden.

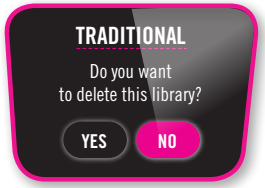
Selecteer het receptenmenu

Breng de USB-stick in

Een ogenblik geduld, de stick wordt herkend

Selecteer de bibliotheek die u wilt verwijderen





Wilt u deze bibliotheek verwijderen?

Selecteer "Ja" als u de bibliotheek wilt verwijderen en "Nee" als u het niet wilt verwijderen.

gevogelte
kalfsvlees
konijn
lamsvlees
rundvlees
varkensvlees

garnalen
kammosselen
mosselen
vis

boekweitmeel
bruine rijst
bulgur
gerst
quinoa
tarwe
witte rijst

* Afhankelijk van de specifieke aard van het land
Afhankelijk van het model

aardappelen
appels
artisjokken
asperges
aubergines
bloemkool/romanesco broccoli
broccoli
courgettes
erwten/peulen
groene bonen
groene kool
knolselderie
kool
linzen
Paprika
peren
prei
raap
rode biet
snijbiet
spinazie
spruiten
venkel
witlof
wortelen
zilverstelen
zoete aardappel

recepten

www.moulinex.nl

Vind recepten op de Cookeo-app en www.moulinex.nl

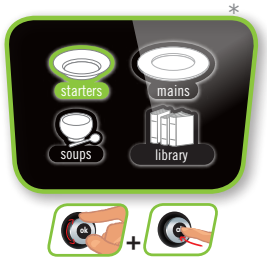
favorietemenu

BEWAAR
EEN RECEPT ALS FAVORIET

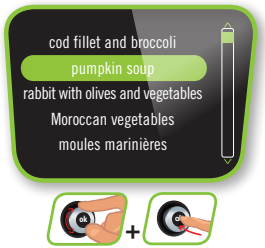
FAVORIETENMENU:
Met het favorietenmenu kunt u een koppeling naar uw favoriete recepten in het receptenmenu maken*.

Selecteer het "favorieten" menu

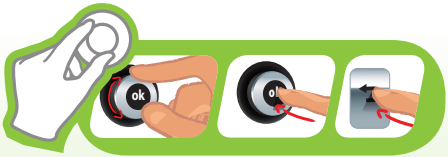
Selecteer "toevoegen"



Selecteer het soort recept



Selecteer het recept dat u als favoriet wilt weergeven



* afhankelijk van het model

favorietemenu

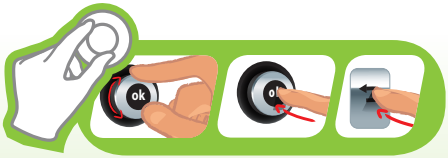
Opm.: De "Wijzigen" functie maakt het mogelijk om de kooktijd en het aantal personen aan te passen voor een recept dat reeds in de favorieten is opgeslagen.

Selecteer het aantal personen

Selecteer de nodige kooktijd

Selecteer het "wijzigen" menu

Selecteer het aantal personen



favorietemenu

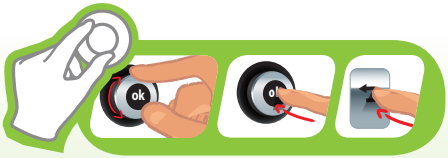
BEREID
EEN RECEPT DAT REEDS ALS EEN FAVORIET IS OPGESLAGEN

Selecteer het "favorieten" menu

Selecteer "mijn lijst".

Selecteer het recept dat u wilt bereiden

Volg dezelfde instructies als deze voor een normaal recept



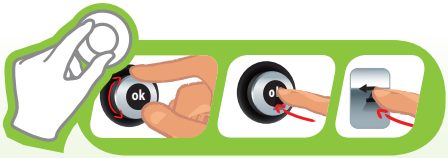
VERWIJDER
EEN RECEPT UIT HET FAVORIETENMENU

Selecteer het "favorieten" menu

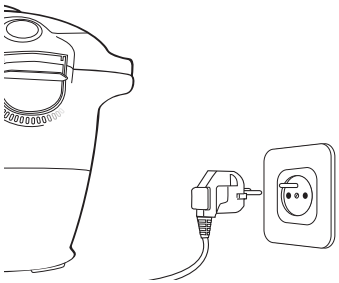
Selecteer "verwijderen"

Selecteer het recept dat u wilt verwijderen

Volg de instructies



reiniging onderhoud



Na het koken van uw gerecht, haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat te reinigen. Reinig het apparaat na elk gebruik.

Maak de kookpan en stoommand schoon in een warm sopje of in de vaatwasser. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
De buitenkant van het reservoir kan na enkele wasbeurten in de vaatwasser verkleurd raken. U kunt het reinigen met een schuursponsje.

reiniging onderhoud

Verwijder het condensatie-opvangbakje na elk gebruik en was het zorgvuldig in schoon water of in de vaatwasser. Droog vervolgens grondig. Installeer het terug in de originele positie.

Om het metalen deksel schoon te maken met de hand of in de vaatwasser, verwijder de klepafdekking.

1. Draai de schroef in het midden van het metalen deksel los
2. Haal het metalen deksel af
3. Verwijder de klepafdekking

IN DE VAATWASSER WASSEN:

U kunt het metalen deksel in de vaatwasser plaatsen zonder dat u de kleppen dient af te halen. Na het plaatsen in de vaatwasser, verwijder de bal en blaas in de leiding om na te gaan of deze niet verstopt is. Droog de bal en houder voorzichtig met een zachte doek.

MET DE HAND WASSEN:

U kunt het metalen deksel in een warm sopje schoonmaken. Verwijder eerst de bal en maak volledig schoon. Droog de bal en houder met een zachte doek.

reiniging onderhoud

Vervang de waterdichte dichting minstens eenmaal om de drie jaar. Deze handeling moet in een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.

Voordat u de bal terug plaatst, blaas in de leiding om na te gaan of deze niet verstopt is.

Druk op het binnenste deel van de veer van de veiligheidsventiel om te controleren of deze niet verstopt is.

Voordat u het binnenste deksel verwijdert, reinig het bovenste deel van de kookpan. Reinig de binnenkant van het metalen deksel met een vochtige spons en controleer of de manometrische stang juist is geplaatst om verstopping te voorkomen.
Spoel onder water en controleer de beweeglijkheid van de veiligheidspen.

Berg het apparaat niet op met het deksel vergrendeld. Laat open of half open; dit voorkomt onaangename geuren.

• In geval van een onvoorziene onderdompeling van het apparaat of als er water op het verwarmingselement is gemorst wanneer de pan niet is geplaatst, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

Transporteer het apparaat met gebruik van de handvatten aan weerskanten. Voor meer veiligheid, controleer of het deksel vergrendeld is.

Reinig de buitenkant van het deksel met een vochtige doek. Reinig de dempingsklep aan de achterkant van het deksel.

USB-waarschuwing:
Geen water in de USB-poort

* afhankelijk van het model

Reinig het bovenste deel van de kookpan met een vochtige doek. Reinig het condensatie-opvangbakje met een een vochtige doek. Spoel onder water en controleer of de manometrische stang rond kan draaien.

Reinig de dichting op het metalen deksel met een vochtige doek en spoel vervolgens overvloedig. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

beveiligingen

Uw snelkookpan is voorzien van verschillende beveiligingsmechanismen:

Openingsbeveiliging:

- Als uw apparaat onder druk staat, bevindt de aromaknop zich in de hoge stand zodat het deksel vergrendeld is. Oefen nooit enige druk op uw snelkookpan uit om het deksel te openen.
- Pas de aromaknop nooit aan.
- Zorg dat de druk binnenin het apparaat volledig weg is (er komt niet langer stoom uit het ventiel) voordat u het deksel probeert te openen.

Twee beveiligingen tegen overdruk:

- Eerste mechanisme: De veiligheidsklep geeft de druk vrij – zie het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud, bladzijde 67.
- Tweede beveiliging: De pakking geeft de stoom langs de achterkant van het deksel vrij.

Als een van deze veiligheidsmechanismen tegen overdruk wordt geactiveerd:

Schakel uw apparaat uit.

Laat uw apparaat volledig afkoelen.

Open het.

Controleer en reinig de veiligheidsklep, de overdrukkogel en de pakking. Zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud

Als uw product na de controle en reiniging lekt of nog steeds niet werkt, breng het naar een erkend servicecentrum van SEB.

Regeling van uw apparaat:

De druk wordt geregeld door het in- en uitschakelen van het verwarmingselement.

Om de effecten van thermische inertie te beperken en de nauwkeurigheid van de regeling te verbeteren, wordt de overdrukkogel automatisch geactiveerd om regelmatig en gedurende een korte periode stoom af te geven.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pan en de verwarmingsplaat	Verwijder de pan, controleer of de verwarmingsplaat, het centraal element en de onderkant van de pan schoon zijn. Controleer tevens of het centraal element kan ronddraaien
	Het deksel open-handvat bevindt zich niet op de juiste plaats	Controleer of het deksel open-handvat volledig open is
	Het metalen deksel en/of de vastzetschroef zijn niet juist geïnstalleerd of niet volledig vastgeschroefd	Controleer of alle onderdelen van het metalen deksel juist geplaatst zijn en de schroef stevig is vastgedraaid
De druk in het product neemt niet af	De balafdekking bevindt zich niet op zijn plaats	Laat het product volledig afkoelen en verwijder vervolgens het metalen deksel en plaats de balafdekking vervolgens in de juiste positie (vastgemaakt in de vergrendelde positie)
het deksel gaat niet open wanneer de stoom is vrijgegeven	De manometrische stang bevindt zich nog in de hoge positie	Eenmaal alle stoom is vrijgegeven en het product volledig is afgekoeld, breng een stokje in de opening tussen het open handvat en de dempingsklep. Let op voor stoom die wordt vrijgegeven wanneer u het stokje inbrengt. Eenmaal alle stoom is vrijgegeven, probeer het apparaat te openen
Het apparaat kan niet onder druk worden gezet	Controleer of de dichting, paarse veiligheidsventiel en de manometrische stang schoon zijn	Reinig uw apparaat volgens de instructies die in de gebruiksaanwijzing zijn vermeld
	Controleer of het apparaat is vergrendeld en de markering zich op één lijn met het gesloten hangslot bevindt. Controleer of de manometrische stang vrij kan ronddraaien en reiniging nodig heeft	Controleer of de manometrische stang vrij kan ronddraaien en reiniging nodig heeft
	De decompressiebal is niet juist geplaatst of vuil	Controleer of de bal juist is geplaatst en de afdekking zich in de vergrendelde positie bevindt. Reinig en droog de bal en de houders
FOUTCODES	Code 24: de druk neemt af tijdens het koken onder druk Code 21 en 26: druk gaat niet omhoog	Voeg 50-100 ml vloeistof (water, bouillon of saus) aan uw recept toe en start het recept opnieuw
Stoom wordt tijdens het koken aan weerskanten van het deksel vrijgegeven (lekt)	De dichting van het metalen deksel en/of de randen van de pan zijn vuil	Reinig de zijkant van de pan met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen
	Slijtage, breuk of vervorming van de dichting	Vervang de dichting minstens eenmaal om de drie jaar Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	Rand van de pan is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	De moer van het metalen deksel is onvoldoende vastgeschroefd	Draai de moer in het midden van het metalen deksel stevig vast
Water stroomt uit de achterkant van het apparaat	Het condensatie-opvangbakje is niet geplaatst of stroomt over	Zorg dat het condensatie-opvangbakje juist aan de achterkant van het apparaat is geplaatst en de leiding niet verstopt is
	De veiligheidsventielen en/of -openingen zijn verstopt	Controleer of het reservoir niet vol is en er geen levensmiddelen zijn die uitbreiden (zie de handleiding met de veiligheidsinstructies)
Het bedieningspaneel wordt niet ingeschakeld	Het apparaat is niet op de voeding aangesloten of is in stand-by	Controleer of het snoer zowel op het apparaat als op de netvoeding is aangesloten. Controleer of het apparaat niet op stand-by is geplaatst door op de “OK” knop te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
Het metalen deksel kan niet worden afgehaald, het zit vast	De balafdekking is niet juist op het metalen deksel geplaatst	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel los en duw de sonde in het midden van de moer. Het deksel komt los en u krijgt toegang tot de balafdekking. Zorg dat u de bal en de balafdekking vervolgens juist terug plaatst.

probleemoplossing voor usb-modellen

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Stick wordt niet herkend	Geen stick van Moulinex	Gebruik alleen USB-sticks van Moulinex
	Actieve taal is anders dan deze van de stick	Open de instellingen van uw apparaat en selecteer de taal van de stick
	Geheugen van de bibliotheek is vol	Verwijder een bibliotheek
Er gebeurt niets	U bevindt zich niet in het juiste menu	Ga terug naar het hoofdmenu
	Stick of poort is beschadigd	Neem contact op met de klantenservice

U kunt alleen compatibele sticks gebruiken. U kunt het receptenbestand in de stick niet op een PC lezen.

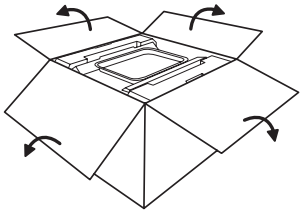
Opgelet: Als u de stick in een PC inbrengt, kunt u het receptenbestand permanent kwijt raken.

We bevelen aan dat u de stick van uw Moulinex Cookeo+ niet formatteert.

Het is aanbevolen om de sticks op een veilige plaats te bewaren voor later gebruik
(bijv. als u een bibliotheek verwijdert, kunt u het nogmaals downloaden).

EPC09 SERIE
Lage druk: 40kPa (109°c) / Hoge druk: 70kPa (115°c)
Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L
Geïntegreerde verwarming
De stuurdruk wordt 4 minuten na het geluidssignaal bereikt.

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

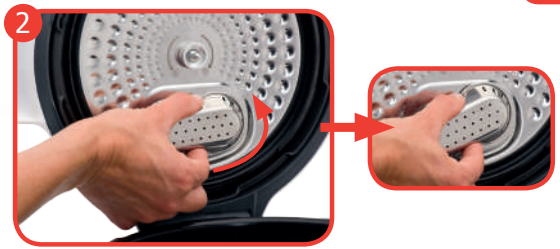
1. Kochbehälter
2. Metalldeckel
3. Ventilabdeckung
4. Kondenswasserschale
5. Dampfeinsatz
6. Dekompressionskugel

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:

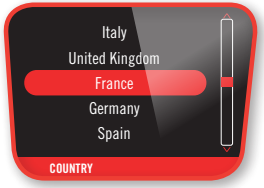
Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe wie abgebildet an der Dichtung fest. Richten Sie den Deckel an der mittleren Achse aus und drücken Sie ihn flach gegen die Unterbaugruppe. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie sie bis Anschlag fest.

VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:

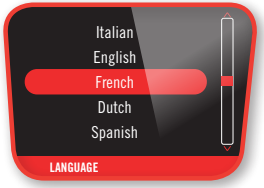
Halten Sie die Ventilabdeckung wie in der Abbildung gezeigt (Drücken der mittleren Partie). Richten Sie die innen liegende Kreisform an den drei Haken aus und drücken Sie sie dann so, dass die Ventilabdeckung einklickt (es sollte ein „Klick"-Geräusch zu hören sein). Die Ventilabdeckung muss korrekt an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

betrieb

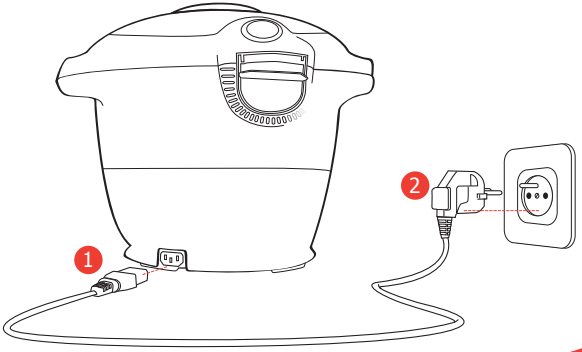
Beim ersten Anschalten öffnet sich das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie Ihre Sprache aus



verwendung

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochbehälter.

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.

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

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

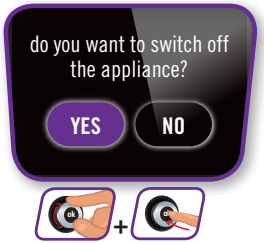
DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:
Drücken Sie die Halterung mit Daumen und Zeigefinger ein, um sie unter dem Dampfeinsatz einzusetzen.

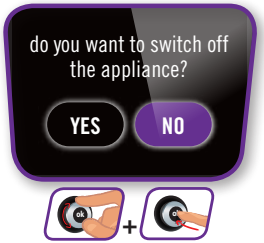
DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:
Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.

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

menü an/aus

Wählen Sie Entsprechendes aus und bestätigen Sie

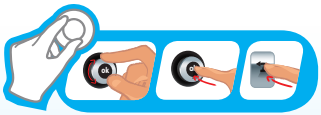


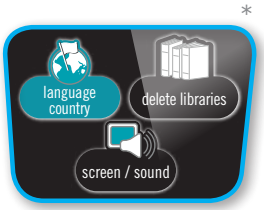


Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät ausschalten

menü einstellungen

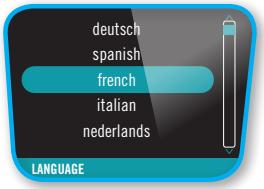
Anmerkung: Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.
Anmerkung: Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



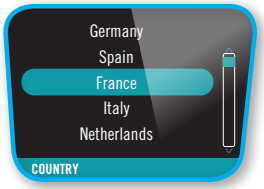


*

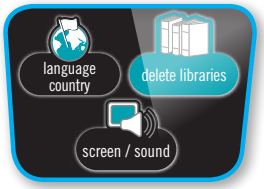
Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie Ihre Sprache aus



Wählen Sie Ihr Land aus

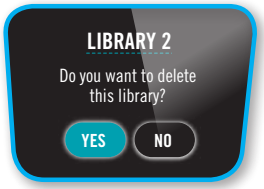


*

Wählen Sie „Bibliotheken löschen“

*

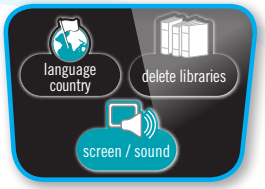
Wählen Sie „Bibliothek 2“



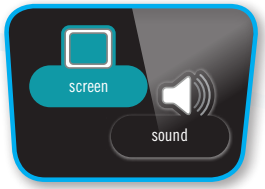
*

Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

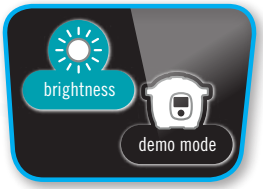
* je nach Modell



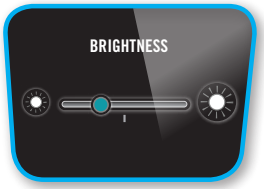
Wählen Sie „Anzeige/Ton“



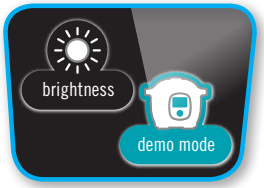
Wählen Sie „Anzeige“



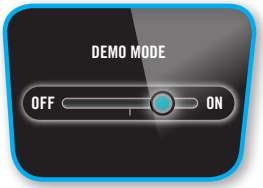
Wählen Sie „Helligkeit“

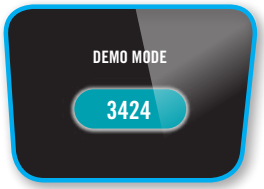


Passen Sie die Helligkeit an



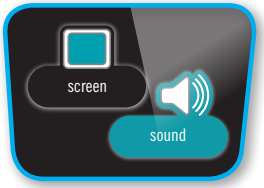
Wählen Sie den „Demo-Modus“



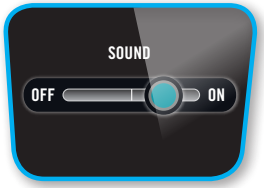


Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des Demo-Modus folgenden Code ein: 3424

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 manuell
modus kochen

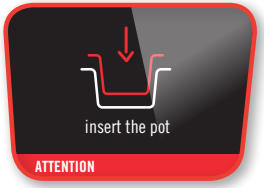
DRUCK

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“

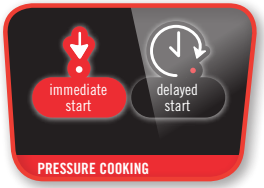
*

Wählen Sie den Modus „Druck“



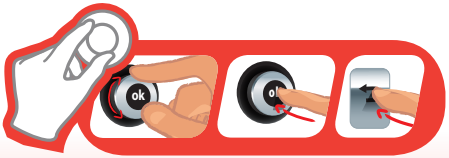
Setzen Sie den Kochbehälter ein und geben Sie dann die Zutaten hinein

Stellen Sie die Gardauer ein



Wählen Sie Sofort-Start oder verzögerten Start (S. 86)

Schließen und verriegeln Sie das Gerät

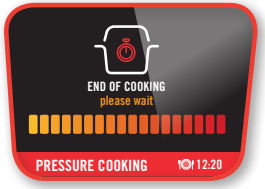


* je nach Modell

DRUCK

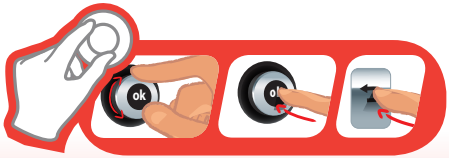
Der Vorwärmvorgang läuft

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

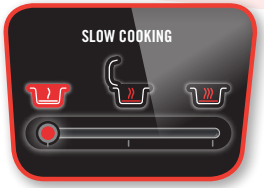
Bräunen

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

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

Wählen Sie das Menü „Manuell“

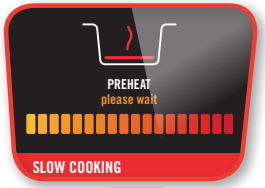
Wählen Sie den Modus „Normal“



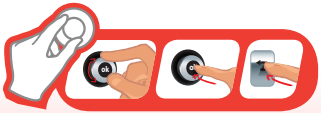
Wählen Sie die gewünschte Funktion

Öffnen Sie den Deckel

Setzen Sie den Kochbehälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft

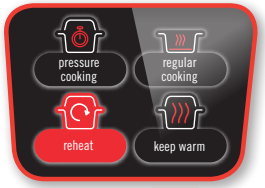


Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie auf den Zurück-Pfeil. Sie können den Garvorgang entweder komplett abbrechen oder in den Druckgar-Modus wechseln.

menü manuell
modus kochen

AUFWÄRMEN

Wählen Sie das Menü „Manuell"



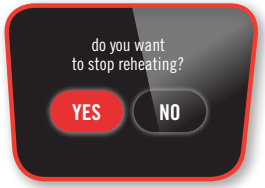
Wählen Sie den Modus „Aufwärmen"

Setzen Sie den Kochbehälter ein

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

Der Aufwärmvorgang läuft

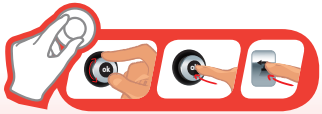
Zum Unterbrechen



Möchten Sie den Aufwärmvorgang abbrechen?

Fertig!

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.



menü
manuell
modus kochen

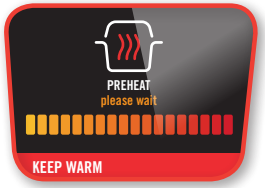
WARMHALTEN

Wählen Sie das Menü „Manuell“

Wählen Sie den Modus „Warmhalten“

Setzen Sie den Kochbehälter ein

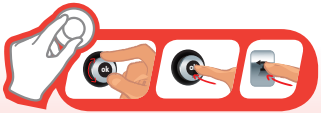
Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit wird verlängert.



Der Vorwärmvorgang läuft

Die Warmhaltefunktion läuft

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

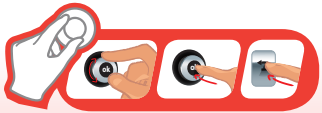


menü manuell
modus kochen

VERZÖGERTER START
(DRUCKGAR-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“

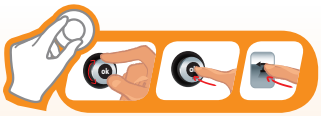
Stellen Sie die aktuelle Zeit ein

Wählen Sie den Endzeitpunkt des Garvorgangs

Der verzögerte Start ist programmiert

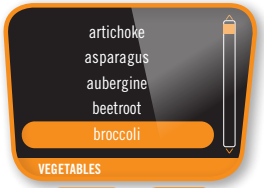
Anmerkung: Der verzögerte Start ist auch im Zutaten-Menü möglich (je nach Art der Zutaten).

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



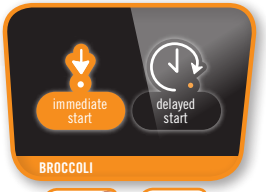
Wählen Sie Brokkoli

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

Starten Sie das Rezept

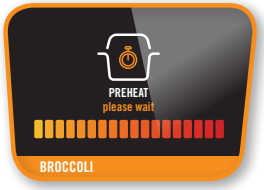
Befolgen Sie die Anweisungen

Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



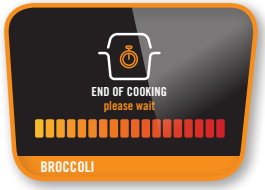
Wählen Sie „Sofort-Start"

Befolgen Sie die Anweisungen



Der Vorwärmvorgang läuft

Start des Kochvorgangs



Ende des Kochvorgangs

Fertig!

rezept bœuf bourguignon

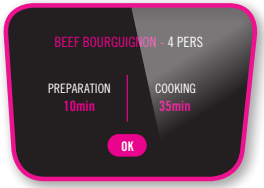
MENÜ REZEPTE:
Im Menü Rezepte können Sie zwischen herzhaften und süßen Rezepten aus vier Kategorien wählen: **Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek*.**

Wählen Sie das Menü Rezepte

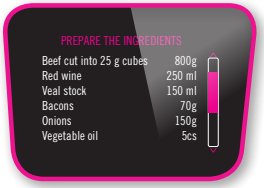
Wählen Sie die Rezeptkategorie

Wählen Sie ein Rezept

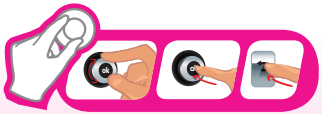
Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



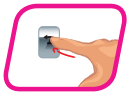
Bereiten Sie die Zutaten vor



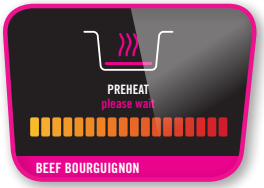
* je nach Modell

MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)

Sie können zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie den Knopf Zurück 3 Sekunden lang gedrückt halten.



Starten Sie das Rezept



Der Vorwärmvorgang läuft

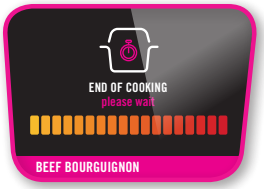
Befolgen Sie die Anweisungen

Bräunung unterbrechen

Befolgen Sie die Anweisungen

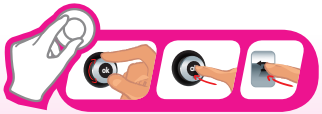
Start des Kochvorgangs

Garzeit



Der Vorwärmvorgang läuft

Fertig!



bibliothek

je nach Modell

BIBLIOTHEK LADEN:

Laden Sie eine Rezeptebibliothek vom Moulinex-USB-Stick auf das Produkt.

Wählen Sie das Menü Rezepte

Stecken Sie den USB-Stick ein

Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

Bitte warten Sie, während die Rezepte heruntergeladen werden

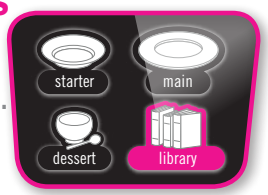
Entfernen Sie den Stick

Es wird automatisch wieder das Hauptmenü angezeigt

EIN HERUNTERGELADENES REZEPT ÖFFNEN:

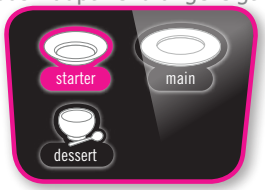
Gehen Sie zu den heruntergeladenen Rezepten.

Anmerkung: Mehr über die Zubereitung von Rezepten siehe Abschnitt Menü Rezepte, S. 90.



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek"

Wählen Sie das gewünschte Thema



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

je nach Modell

BIBLIOTHEK LÖSCHEN:

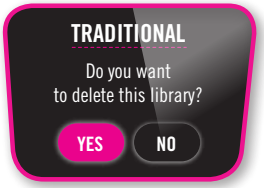
Es können bis zu 10 Sticks geladen werden. Danach werden Sie aufgefordert, einen zu löschen, um einen anderen zu laden.

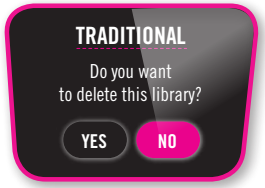
Wählen Sie das Menü Rezepte

Stecken Sie den USB-Stick ein

Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

Wählen Sie die Bibliothek, die Sie löschen möchten





Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

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

geflügelfleisch
kalbfleisch
kaninchenfleisch
lammfleisch
rindfleisch
schweinefleisch

fisch
jakobsmuscheln
miesmuscheln
shrimps/garnelen

buchweizen
bulgur
gerste
geschälter Reis
quinoa
Vollkornreis
Weizen

* Länderspezifisch
Je nach Modell

äpfel
artischocken
auberginen
birnen
blumenkohl/romanesco
brokkoli
chicorée
erbsen/zuckererbsen
fenchel
grüne bohnen
grünkohl
kartoffeln
knollensellerie
kohl
lauch
linsen
mangold
möhren
paprika
rosenkohl
rote bete
spargel
speiserübe
spinat
süßkartoffel
zucchini

rezepte

www.moulinex.de

Rezepte finden Sie in der App Cookeo oder auf der Seite www.moulinex.fr

menü favoriten

EIN REZEPT ALS FAVORIT SPEICHERN

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

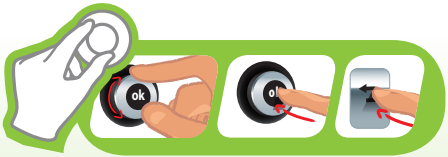
Wählen Sie das Menü „Favoriten“

Wählen Sie „Hinzufügen“

*

Wählen Sie die Rezeptkategorie

Wählen Sie das Rezept, das als Favorit erscheinen soll



* je nach Modell

menü favoriten

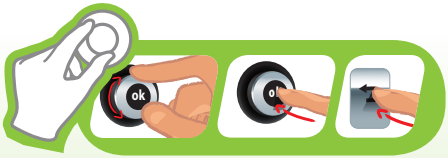
Wählen Sie die Anzahl der Personen

Wählen Sie die erforderliche Garzeit

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

Wählen Sie das Menü „Ändern"

Ändern Sie die Anzahl der Personen



menü favoriten

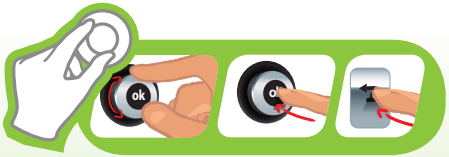
EIN FAVORITEN-REZEPT ZUBEREITEN

Wählen Sie das Menü „Favoriten“

Wählen Sie „Meine Liste“

Wählen Sie das Rezept, das Sie zubereiten möchten

Befolgen Sie die Anweisungen wie bei einem normalen Rezept



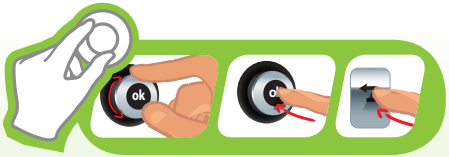
EIN REZEPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN

Wählen Sie das Menü „Favoriten“

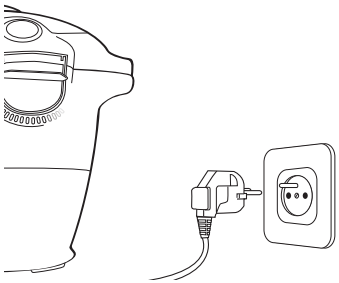
Wählen Sie „Löschen“

Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten

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.

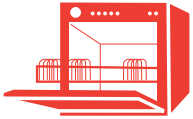
Sie können den Kochbehälter und den Dampfeinsatz in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
Nach einigen Reinigungsvorgängen im Geschirrspüler kann die Außenseite des Behälters ihre Farbe verlieren. Reinigen Sie sie mit einem Kratzschwamm.

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

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

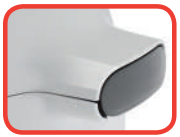
Prüfen Sie vor dem Wiedereinsetzen der Kugel, dass das Röhrchen nicht verstopft ist, indem Sie in es hinein pusten.

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

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.

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 in Wasser eingetaucht 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 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 bringen

* 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.

sicherheitsfunktionen

Ihr Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen versehen:

Verriegelungsschutz:

- Wenn Ihr Gerät unter Druck steht, befindet sich das Druckventil in der hohen Position, sodass der Deckel verriegelt ist. Versuchen Sie unter keinen Umständen Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Manipulieren Sie insbesondere nicht den Druckstab.
- Vergewissern Sie sich, ob der Druck im Topf wieder abgefallen ist (mehr Dampf entweicht durch das Regelventil), bevor Sie versuchen den Deckel zu öffnen.

Zwei Überdruck-Sicherheitsmechanismen:

- Erster Mechanismus: Das Überdruckventil mindert den Druck – siehe Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 101.
- Zweiter Mechanismus: Die Dichtung lässt an der Hinterseite des Deckels Dampf entweichen.

Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

Schalten Sie Ihr Gerät aus.

Lassen Sie Ihr Gerät komplett abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel.

Prüfen und reinigen Sie das Überdruckventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Wenn nach diesen Prüfungen und der Reinigung Ihr Produkt undichte Stellen aufweist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem zugelassenen SEB-Vertragskundendienst.

Druckregulierung Ihres Gerätes:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelementes reguliert werden.

Um die Wirkung der thermischen Trägheit zu begrenzen und die Präzision der Regulierung zu optimieren, kann die Dekompressionskugel automatisch aktiviert werden, um hin und wieder kurz Dampf entweichen zu lassen.

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 Dampfablassen 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 Dampfgaren 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 Durchflussröhrchen 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 Sicherheitshinweisheft)
Die Bedienungseinheit 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
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 Rezeptedateien auf dem Stick können nicht an einem PC gelesen werden.

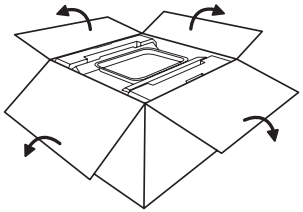
Vorsicht: Wenn Sie den Stick an einem PC einstecken, können die Rezeptedateien unwiederbringlich gelöscht werden.

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
Der Betriebsdruck wird 4 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

antes de usar



Saque el aparato de su embalaje y lea detenidamente las instrucciones de uso y las recomendaciones de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.

Para abrir el producto, gira el asa de apertura y cierre que está encima de la tapa, para poder ver el candado abierto: 🔓.

Instale el aparato en una superfi cie plana, seca y fría. Quite el embalaje, las pegatinas u otros accesorios en el interior y el exterior del aparato.

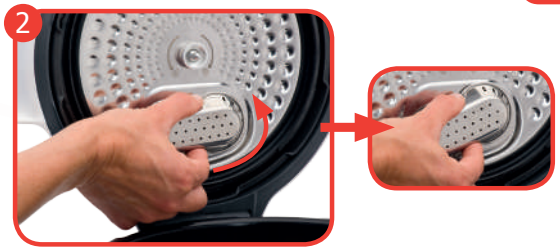
LIMPIE SUS COMPONENTES

1. Bol de cocción
2. Tapa de metal
3. Cubierta de la válvula
4. Válvula de condensación
5. Cesta de vapor
6. Bola de descompresión

antes de usar

ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA

DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA:
Agarre el subconjunto de tapa sujetándolo por la junta y desenrosque la tuerca central girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. Retire la tuerca y la tapa.



DESMONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:
Agarre el protector de válvula por su parte central (tal como se indica); a continuación, gírelo ligeramente para desacoplarlo. Limpie el protector de válvula, especialmente por su parte interior (compruebe que no queden restos de alimentos).

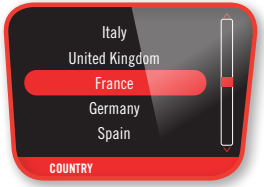
ACCESO A LA ESFERA DE DESCOMPRESIÓN:
Gire el protector de esfera en el sentido contrario a las agujas del reloj para desplazar la marca de referencia I hasta la posición 🔓. Levante el protector. Retire la esfera y limpie con cuidado tanto esta como su soporte, usando agua y líquido lavavajillas. Seque la esfera con un paño suave y vuelva a colocarla sobre su soporte. Vuelva a poner el protector de esfera con la marca de referencia I en la posición adecuada 🔓. Bloquee el protector de esfera girándolo hasta que la marca de referencia quede alineada con el símbolo de «cerrado» 🔒.

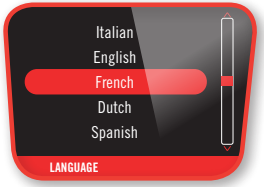
MONTAJE DEL SUBCONJUNTO DE TAPA METÁLICA:
Agarre el subconjunto de tapa por la junta, tal como se indica en la foto. Centre la tapa con respecto al eje central y encájela por completo. Vuelva a colocar en su sitio la tuerca y enrósquela a fondo, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:
Coja el protector de válvula como se indica en la foto (agárrelo por su parte central). Centre el perfi l circular interior con respecto a los tres ganchos y presione para acoplar el protector de válvula (deberá oír un "clic"). El protector de válvula deberá quedar completamente en contacto con la cara interior de la tapa.

funcionamiento

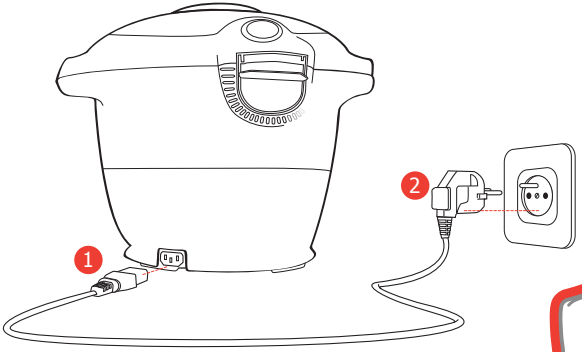
Cuando enciende el aparato por primera vez, accederá al menú configuraciones:





Seleccione su país

Seleccione su idioma



La tercera pantalla solo se muestra si, para su país, tiene la opción de elegir entre diferentes unidades de medida (dependiendo de la versión del producto)

USO

No utilice nunca el aparato sin el bol de cocción.

ABRIR LA TAPA:
Para abrir el producto, gira el asa de apertura y cierre para poder ver el candado abierto: 🔓. Nunca intentes forzar la tapa para abrirla si ejerce resistencia.

INSTALAR LA VÁLVULA DE CONDENSACIÓN:
Controle que el tanque de condensación se encuentre vacío y a continuación instálelo detrás del aparato.

Cuando utilice el aparato por primera vez, es posible que el bol de cocción desprenda un leve olor. Esto es normal.

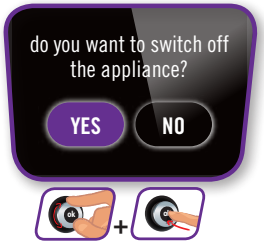
INSTALAR LA BASE DEBAJO DE LA CESTA DE VAPOR:
coja la base entre su pulgar y su dedo índice para instalarla debajo de la cesta de vapor.

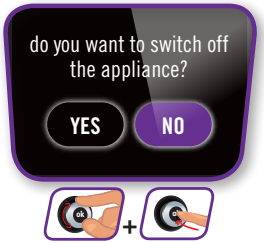
COLOCAR EL BOL DE COCCIÓN EN EL APARATO:
seque el fondo de del bol de cocción. Asegúrese que no queden restos de comida o líquido debajo del bol o en la placa térmica.

Instala a continuación el bol de cocción en el aparato. Para ello, coloca las asas del bol de cocción en la ranura.

menú on/off

Seleccione y confirme

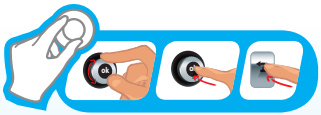


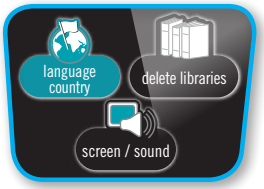


Presionar ON/OFF le permitirá apagar el aparato.

menú configuraciones

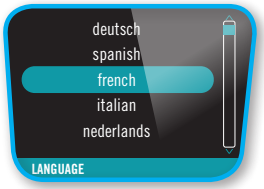
Nota: cada vez que confi rma se regresa al menú principal.
Nota: incluso cuando el sonido se desactiva, los sonidos de aviso quedan activos.



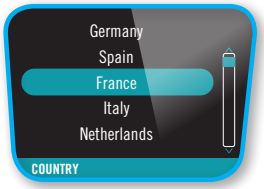


*

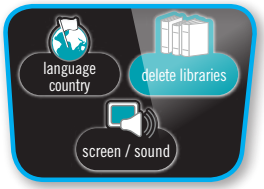
Seleccione "país/idioma"



Seleccione su idioma



Seleccione su país

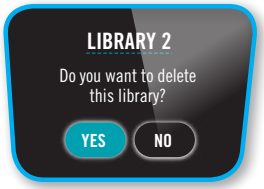


*

Seleccione "borrar bibliotecas"

*

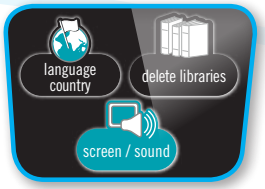
Seleccione "biblioteca 2"



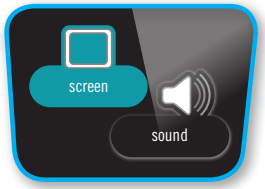
*

¿Desea borrar esta biblioteca?

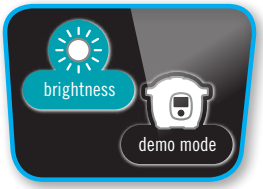
* En función del modelo



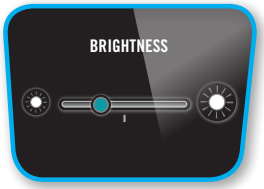
Seleccione "pantalla/sonido"



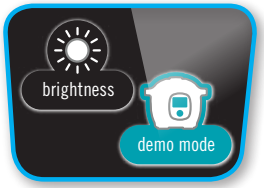
Seleccione "pantalla"



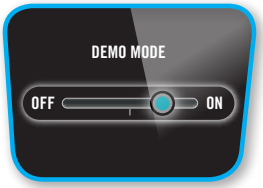
Seleccione "luz"



Ajuste la luz

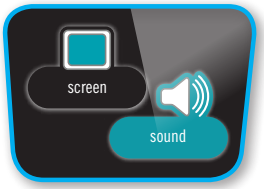


Seleccione "modo demo"

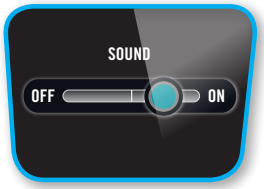


Para activar o desactivar el modo de demostración, introduzca el código siguiente: 3424

Nota: el modo DEMO le permite usar el producto sin calentarlo o presurizarlo.



Seleccione "sonido"



Ajuste el volumen

menú manual
modo de cocción

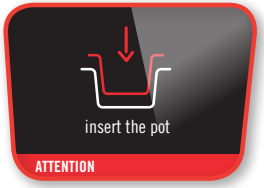
A PRESIÓN

MENÚ MANUAL:
Con el menú manual es Ud. quien cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**

Seleccione el menú "manual"

*

Seleccione el modo "cocción rápida"

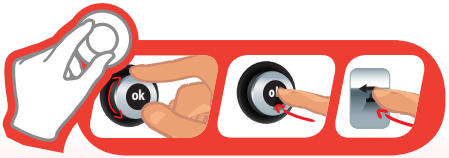


Coloque el bol de cocción y añada los ingredientes a continuación

Configure el tiempo de cocción

Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 120)

Cierre y bloquee



* En función del modelo

menú manual
modo de cocción

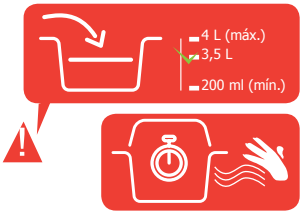
A PRESIÓN

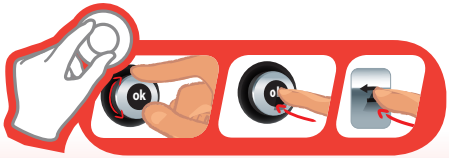
El aparato está precalentándose

La cocción se ha iniciado

La cocción ha terminado

¡Listo para probar!





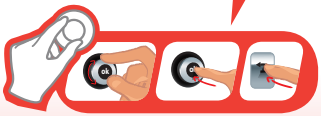
menú manual
modo de cocción

En función del modelo

COCCIÓN TRADICIONAL

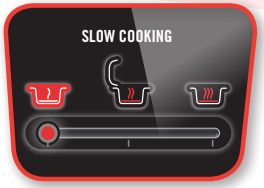
En el modo de cocción tradicional, podrá
cocer lentamente
hervir
dorar
en función del resultado deseado. La tapa permanecerá abierta para este tipo de cocciones.

Nota: la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.



Seleccione el menú "manual"

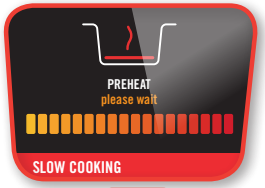
Seleccione la función "cocción tradicional"



Seleccione la función deseada

Abra la tapa

Coloque del bol de cocción

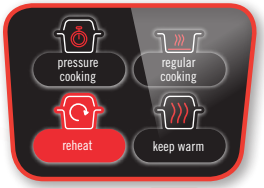


El aparato está precalentándose

Para detener la cocción pulse la flecha retorno. Tiene la posibilidad de detener completamente la cocción o de proceder a cocinar a presión.

RECALENTAR

Seleccione el menú "manual"



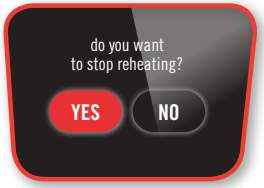
Seleccione el modo "precalentar"

Coloque del bol de cocción

Cierre y bloquee la tapa

El recalentamiento ha sido iniciado

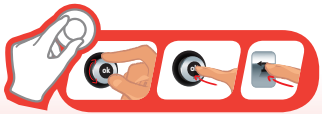
Para interrumpir



¿quiere terminar el recalentamiento?

¡Listo para probar!

Nota: El recalentamiento empieza y el tiempo aumenta.



menú manual
modo de cocción

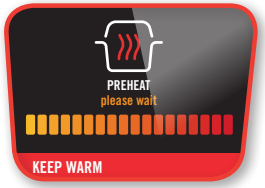
MANTENER CALIENTE

Nota: se inicia la conservación del calor y el tiempo aumenta.

Seleccione el menú "manual"

Seleccione la función "mantener caliente"

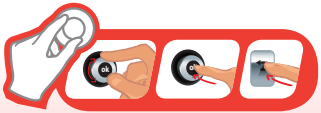
Coloque el bol de cocción



El aparato está precalentándose

La función de mantener caliente ha sido iniciada

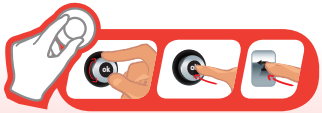
Para terminar la función de mantener caliente, pulse el botón "atrás" y seleccione "sí"



INICIO PROGRAMADO
(MODO DE COCCIÓN A PRESIÓN)

Algunos alimentos no pueden cocinarse en el modo de inicio programado (p. ej., carne, pescado, leche, etc.)

El momento de fin de cocción podrá variar en función del volumen que contenga el aparato.



Seleccione "inicio programado"

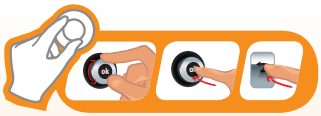
Seleccione la hora actual

Seleccione el final de la cocción

El Inicio programado ha sido programado

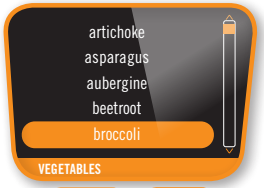
Nota: también es posible el inicio diferido con el menú Ingredientes (según el tipo de ingredientes).

MENÚ INGREDIENTES:
Gracias al menú de ingredientes, podrá cocinar sus ingredientes sin tener que preocuparse por el modo ni el tiempo de cocción:
Cookeo+ le indicará el procedimiento que debe seguir para cualquier tipo y peso de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y, por último, cereales.



Seleccione el menú "ingredientes"

Seleccione "verduras"



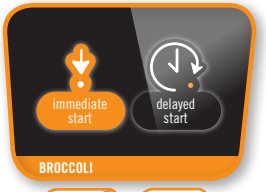
Seleccione el ingrediente deseado

Elija la cantidad de ingredientes (mín. 300 g)

Empezar la receta

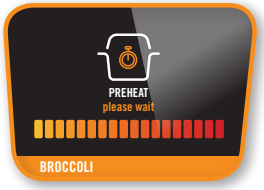
Siga las instrucciones

Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



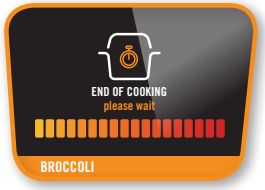
Empezar la receta

Siga las instrucciones



El aparato está precalentándose

La cocción se ha iniciado



La cocción ha terminado

¡Listo para probar!

receta de ternera a la borgoña

MENÚ DE RECETAS:
El menú de recetas le permite elegir entre cuatro categorías de platos dulces y salados: **entrantes / platos principales / postres / biblioteca*.**

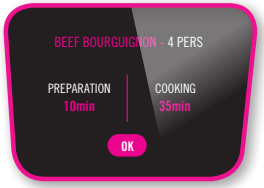
Seleccione el menú de recetas

*

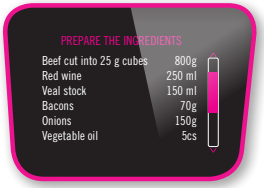
Seleccione el tipo de plato

Seleccione una receta

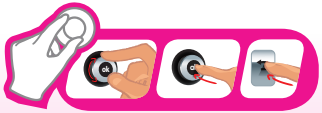
Seleccione el número de personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes

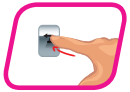


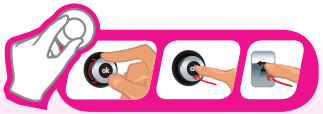
* En función del modelo

menú de recetas

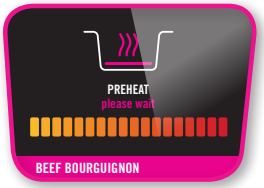
MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)

Pulse el botón "atrás" durante 3 segundos si desea volver al menú inicial





Inicie la receta



El aparato está precalentándose

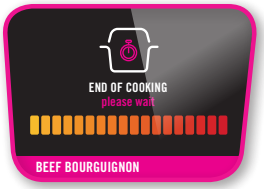
Siga las instrucciones

Dejar de dorar

Siga las instrucciones

Empezar la receta

Tiempo de cocción



El aparato está precalentándose

¡Listo para probar!

en función del modelo

CARGA DE UNA BIBLIOTECA:

Cargue en el producto una biblioteca de recetas extraídas de una llave USB Moulinex.

Seleccione el menú "principal"

Introduzca la llave USB

Espere durante el reconocimiento de la llave

Espere durante la descarga de las recetas

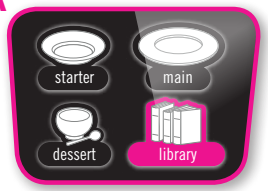
Retire la llave USB

Vuelva automáticamente al menú principal

ACCEDER A UNA RECETA DESCARGADA:

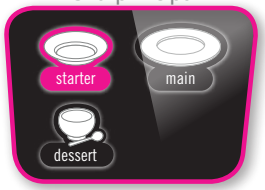
Acceda a sus recetas descargadas.

Nota: para más información acerca de la cocción de las recetas, consulte la sección de Menú de recetas en la pág. 124.



Seleccione el submenú "biblioteca"

Seleccione el tema deseado



Seleccione "entrada", "plato" o "postre" y seleccione su receta

en función del modelo

ELIMINACIÓN DE UNA BIBLIOTECA:

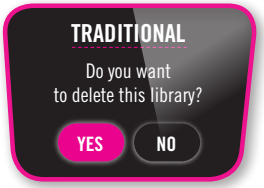
Se pueden introducir hasta 10 llaves USB. Además, se le pedirá que elimine una para poder introducir una nueva.

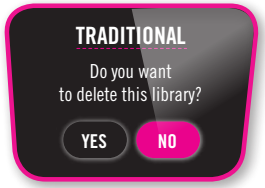
Seleccione el menú "principal"

Introduzca la llave USB

Espere durante el reconocimiento de la llave

Seleccione la biblioteca que desea eliminar





¿Desea eliminar esta biblioteca?

Seleccione "sí" para eliminar la biblioteca o "no" para no eliminar

buey
carne de ave
cerdo
conejo
cordero
ternera

gambas
mejillones
pescado
vieiras

alforfón
arroz blanco
arroz salvaje
cebada
mijo
quinoa
trigo
trigo bulgur

*Según las especificaciones para cada país
Según el modelo

alcachofa
apio nabo
berenjena
brócoli
calabacín
col
col rizada
coles de bruselas
coliflor
endibia
espárrago
espinacas
hinojo
judías verdes
lentejas
manzana
nabo
patata
pera
pimiento
puerro
remolacha
setas
trozos de acelgas/acelgas
zanahoria

recetas

www.moulinex.es

Encuentra recetas en mi Cookeo y www.moulinex.es

menú de favoritas

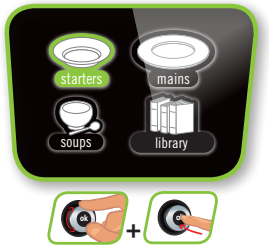
GUARDE
UNA RECETA COMO FAVORITA

MENÚ FAVORITAS:
Con el menú favoritas, cree un enlace a sus recetas favoritas en el menú recetas*.

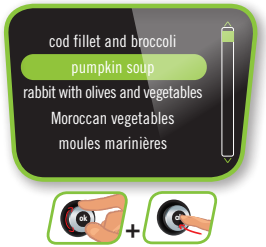
Seleccione el menú "favoritas"

Seleccione "añadir"

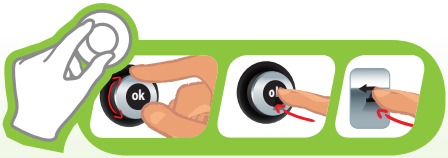
*



Seleccione el tipo de receta



Seleccione la receta que quiere que aparezca como favorita



* En función del modelo

menú de favoritas

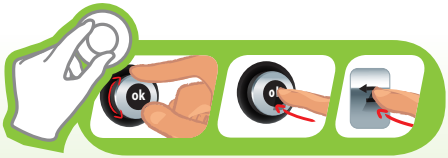
Seleccione el número de personas

Seleccione el tiempo de cocción requerido

N.B. : La función "modificar" le permite ajustar el tiempo de cocción y la cantidad de personas de una receta ya guardada en las favoritas.

Seleccione el menú "modificar"

Modificar el número de personas



menú de favoritas

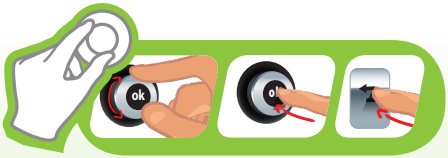
PREPARAR UNA RECETA GUARDADA COMO FAVORITA

Seleccione el menú "favoritas"

Seleccione "mi lista"

Seleccione la receta que quiere preparar

Siga las mismas instrucciones que para una receta normal



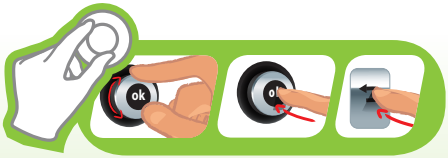
BORRE
UNA RECETA DEL MENÚ FAVORITAS

Seleccione el menú "favoritas"

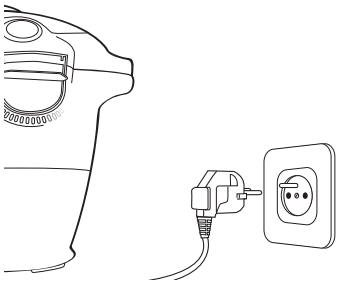
Seleccione "borrar"

Seleccione la receta que quiere borrar

Siga las instrucciones



limpieza y mantenimiento



Cuando termine de cocinar su plato, desconecte el aparato para limpiarlo. Limpie el aparato después de cada uso.

Puede limpiar el bol de cocción y la cesta de vapor en agua caliente con detergente o en el lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con un trapo húmedo. Después de varios lavados en el lavavajillas, la parte exterior de la cubeta puede adquirir un color blanquecino. Puede limpiarla utilizando la parte áspera de su estropajo.

limpieza y mantenimiento

Después de cada uso, quite la válvula de condensación y límpiela con cuidado en agua clara o en el lavavajillas. Asegúrese que se seque bien. Vuelva a la posición original.

Para limpiar la tapa de metal, manualmente o en el lavavajillas, necesita quitar la cubierta de la válvula.

1. Desenrosque la tuerca en el centro de la tapa de metal
2. Quite la tapa de metal
3. Quite la cubierta de la válvula

LIMPIAR EN EL LAVAVAJILLAS:
puede colocar la tapa de metal en el lavavajillas sin quitar las válvulas. Después de colocarla en el lavavajillas, quite la bola y sople en el tubo para controlar que no esté atascado. Seque la bola y el soporte con cuidado utilizando un trapo suave.

LIMPIAR MANUALMENTE:
puede limpiar la tapa de metal utilizando agua caliente con detergente. Quite en primer lugar la bola y a continuación limpie completamente. Seque la bola y el soporte utilizando un trapo seco.

limpieza y mantenimiento

Sustituya la junta impermeable al menos una vez cada tres años. Esta operación se realizará en un Centro de Servicio Autorizado.

Antes de reinstalar la bola, controle que el tubo no se encuentra atascado soplando a través de él.

Pulse en la parte interna de la válvula de seguridad para controlar que no se encuentra obstruido.

Antes de quitar la tapa interna, limpie la parte superior del bol de cocción. Limpie la parte interior de la tapa de metal del aparato utilizando una esponja húmeda y controle que la vara manométrica quede correctamente colocada para asegurarse que no se bloquee.
Enjuague el pasador de seguridad bajo el agua del grifo y compruebe su movilidad.

No guarde el aparato con la tapa cerrada. Déjelo abierto o semiabierto; esto evitará olores desagradables.

• En el caso de que el aparato se sumerja o si se derrama agua directamente sobre el elemento térmico cuando el bol de cocción no se encuentra colocado, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.

Transporte el aparato utilizando las dos asas laterales. Para una mayor seguridad, controle que la tapa se encuentra bloqueada.

Limpie la parte exterior de la tapa del aparato con una esponja húmeda. Limpie la válvula silenciadora en la parte trasera de la tapa.

Precaución con el USB:
El agua no debe alcanzar el puerto USB

* En función del modelo

Limpie la parte superior del bol de cocción con un trapo húmedo. Limpie la válvula de condensación con un trapo húmedo. Aclare bajo el agua y controle que la vara manométrica pueda moverse libremente.

Limpie la junta en la tapa de metal con un trapo húmedo y aclare a continuación con abundante agua. No utilice objetos agudos.

elementos de seguridad

Su olla a presión incorpora varios elementos de seguridad:

Seguridad al abrir:

- Si su aparato está funcionando a presión, la válvula de escape está en posición alta bloqueando así la abertura de la tapa. No intente nunca abrir el aparato a la fuerza.
- Especialmente, no actúe sobre la válvula flotante.
- Asegúrese de que la presión interior haya descendido (deja de salir vapor por la válvula silenciosa) antes de abrir la tapa.

Dos elementos de seguridad contra el exceso de presión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad liberará la presión – ver el apartado de "Limpieza y mantenimiento" en la página 135.
- Segundo dispositivo: La junta deja escapar el vapor por la parte posterior de la tapa.

Si salta alguno de los elementos de seguridad contra el exceso de presión:

Apague el aparato.

Deje enfriar completamente el aparato.

Ábrala.

Revise y limpie la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".

Si después de revisar y limpiar su producto aún no funciona bien, llévelo a un servicio técnico autorizado por SEB.

Regulación de su aparato:

La regulación de la presión se lleva a cabo aumentando o disminuyendo la corriente del elemento térmico.

Para limitar los efectos de la inercia térmica y regular con más precisión, la bola de descompresión puede accionarse automáticamente para dejar salir el vapor cada cierto tiempo.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
La tapa no se cierra	Hay algo entre la olla y la placa térmica	Retire la olla y compruebe que la placa térmica, el elemento central y la parte inferior de la olla estén limpios. Compruebe también que el elemento central pueda moverse con libertad.
	El asa de apertura no está posicionada correctamente	Compruebe que el asa de apertura esté completamente abierta
	La tapa metálica y/o el tornillo no están bien instalados o bien apretados	Asegúrese de haber montado todos los elementos de la tapa metálica y que el tornillo esté bien apretado
El aparato no se despresuriza	La cubierta de la bola no está bien colocada	Espere hasta que el aparato se enfríe por completo. A continuación, desmonte la tapa metálica y coloque la cubierta de la bola correctamente (fija en la posición de cierre)
La tapa no se abre después de haberse expulsado el vapor	La vara manométrica permanece en una posición elevada	Tras asegurarse de que no sale más vapor y que el producto está completamente frío, inserte un palillo de dientes por el orificio situado entre el asa de apertura y la válvula silenciadora. Tenga cuidado con el vapor expulsado una vez que inserte el palillo. Trate de abrir el aparato cuando deje de salir vapor
El aparato no se presuriza	Compruebe que la junta, la válvula de seguridad púrpura y la vara manométrica estén limpias	Limpie el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en el manual
	Compruebe que la tapa esté cerrada y que la marca esté correctamente alineada con el candado cerrado Compruebe que la vara manométrica se mueva con libertad y si es necesario limpiarla	Compruebe que la vara manométrica se mueva con libertad y si es necesario limpiarla
	La bola de descompresión no está colocada correctamente o está sucia	Compruebe que la bola esté colocada correctamente y que la cubierta esté en la posición cerrada. Limpie y seque tanto la bola como su alojamiento
CÓDIGOS DE ERROR	Código 24: la presión disminuye durante la cocción a presión Códigos 21 y 26: la presión no aumenta	Añada de 50 a 100 ml líquido a su receta (agua, caldo o salsa líquida) y reinicie el programa de la receta
Sale vapor por los lados de la tapa durante la cocción (fugas)	La junta de la tapa metálica y/o los bordes de la olla están sucios	Limpie las paredes de la olla y la junta con un paño húmedo No utilice utensilios afilados
	Desgastes, cortes o deformaciones en la junta	La junta debe cambiarse cada tres años como mínimo. Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado
	Los bordes de la olla están dañados	Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado
	La tuerca de la tapa metálica no se ha apretado lo suficiente	Apriete bien la tuerca central de la tapa metálica
Sale agua por detrás del aparato	El contenedor de condensación no está colocado correctamente o se ha desbordado	Compruebe que el contenedor de condensación esté bien colocado en la parte posterior del aparato y que el conducto no esté bloqueado
	Las válvulas de seguridad y/o las aberturas están obstruidas	Compruebe que el contenedor no esté demasiado lleno y que no contenga alimentos que se expandan (consulte el folleto de medidas de seguridad)
El panel de control no se ilumina	El aparato no está enchufado o está apagado	Compruebe que el cable de alimentación esté conectado tanto al aparato como a la toma de corriente. Pulse el botón "OK" para comprobar que el aparato no está apagado
	El aparato está averiado	Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado
La tapa metálica no puede abrirse; está bloqueada	La bola de la tapa metálica no está bien colocada	Desenrosque la tuerca central de la tapa metálica y presione la sonda hacia el centro de la tuerca para abrir la tapa y poder acceder a la cubierta de la bola. Asegúrese de colocar la bola correctamente

resolución de problemas para modelos con usb

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
El dispositivo no es reconocido	No es un dispositivo Moulinex	Utilice solamente dispositivos Moulinex
	El idioma seleccionado es diferente al del dispositivo	Vuelva a los ajustes de su aparato y seleccione el idioma del dispositivo
	No queda espacio en la memoria de bibliotecas	Borre una biblioteca
No ocurre nada	No se encuentra en el menú correcto	Vuelva al menú principal
	Dispositivo o puerto dañados	Contacte con el servicio de atención al cliente

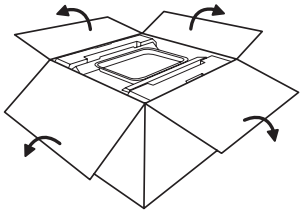
Sólo puede utilizar llaves compatibles. No podrá leer el archivo de recetas de la llave en un ordenador.

Tenga cuidado si introduce la llave en un ordenador ya que puede eliminar de forma permanente el archivo de las recetas.

Se recomienda guardar las llaves para un uso posterior (por ej.: si elimina una biblioteca puede descargarla de nuevo).

EPC09 SERIES
Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)
Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L
Sistema de calentamiento integrado
La presión de regulación se alcanza 4 minutos después del pitido.

antes de utilizar



Retire o aparelho da sua embalagem e leia atentamente as instruções de funcionamento e as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Para abrir o aparelho, rode o manípulo de abertura/fecho na parte superior da tampa até aparecerem os símbolos de cadeados abertos: 🔓.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e fria. Retire todas as embalagens e autocolantes quer do interior quer do exterior do aparelho.

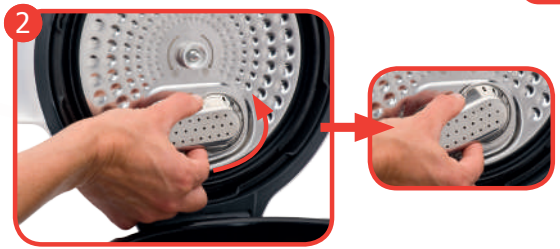
LIMPAR OS DIFERENTES COMPONENTES

1. Cuba de cozedura
2. Tampa metálica
3. Proteção da válvula
4. Depósito de condensação
5. Cesto de cozedura a vapor
6. Bola de descompressão

antes de utilizar

INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA

DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:
Pegue no conjunto da tampa segurando-o pelo anel e desaperte a porca central no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire a porca e a seguir a tampa.



DESMONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:
Rode a proteção da válvula pela parte central (como indicado); a seguir rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a proteção da válvula, incidindo mais na parte interior (verifique se não existem resíduos de alimentos).

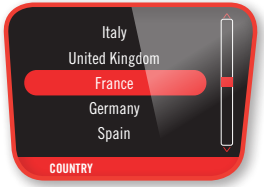
ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO:
Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para colocar a marca I na posição 🔓. Levante a proteção. Retire a bola, limpe-a cuidadosamente com água e detergente para a loiça, assim como o suporte. Seque a bola com um pano macio, a seguir volte a colocá-la no suporte. Volte a colocar a proteção da bola com a marca I na posição 🔓. Encaixe-a, rodando a proteção da bola para colocar a marca no símbolo "fechada" 🔒.

MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:
Segure o conjunto da tampa pelo anel, tal como indicado na imagem. Centre a tampa no eixo central e coloque-a na horizontal. Volte a colocar a porca e enrosque-a até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio.

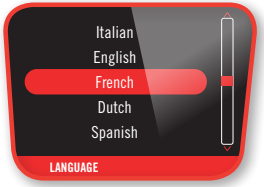
MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:
Segure a proteção da válvula como indicado na fotografia (rode-a pela zona central). Centre a forma interior circular nas três varetas e, de seguida, empurre de forma a encaixar a proteção da válvula (deve ouvir um "clique"). A proteção da válvula deve estar em total contacto com a parte interior da tampa.

funcionamento

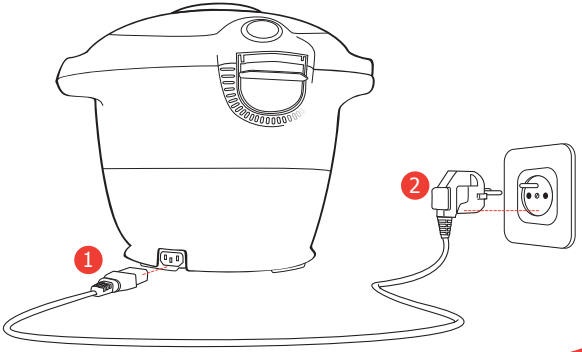
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de definições:



Selecione o seu país



Selecione a sua língua



utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

ABRIR A TAMPA:
Para abrir o aparelho, rode o manípulo de abertura/fecho até aparecerem os símbolos de cadeados abertos: 🔓. Nunca tente forçar a abertura da tampa em caso de resistência.

COLOCAR O DEPÓSITO DE CONDENSAÇÃO:
Confirme que o depósito de condensação está vazio e coloque -o na parte de trás do aparelho.

Ao utilizar o seu aparelho pela primeira vez, a cuba pode libertar um odor ligeiro. Trata-se de um fenómeno perfeitamente normal.

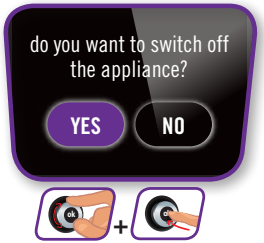
COLOCAR O APOIO POR BAIXO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR:
pressione as extremidades do apoio entre o polegar e o dedo indicador para o colocar por baixo do cesto de cozedura a vapor.

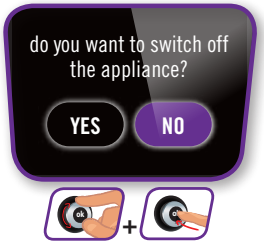
POSICIONAR A CUBA NO APARELHO:
limpe o fundo da cuba de cozedura. Certifique-se de que não há restos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba ou na base de aquecimento.

Instale a cuba no aparelho posicionando corretamente as pegas da mesma nas ranhuras.

menu ligar / desligar

Selecionar e confirmar

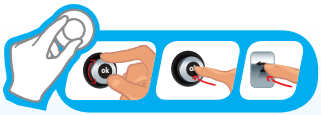


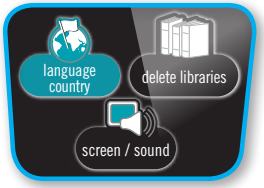


Carregar em LIGAR/DESLIGAR permite-lhe desligar, ou não, o seu aparelho.

menu de configuração

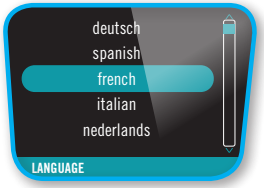
Nota: cada confirmação faz com que volte ao menu principal.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.



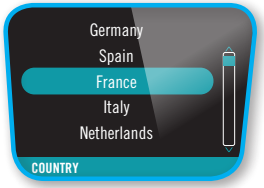


*

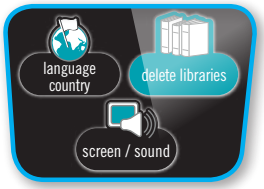
Selecione "língua e país"



Selecione a sua língua



Selecione o seu país

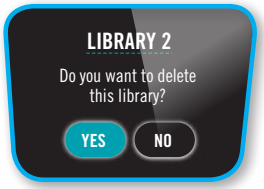


*

Selecione "eliminar biblioteca"

*

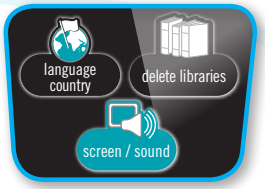
Selecione "biblioteca 2"



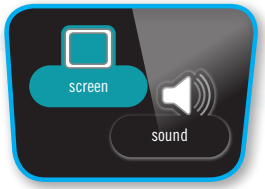
*

Tem a certeza de que pretende eliminar esta biblioteca?

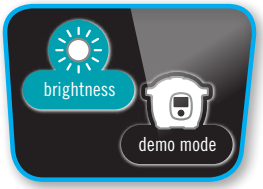
* consoante o modelo



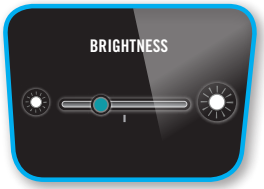
Selecione a definição "visor/som"



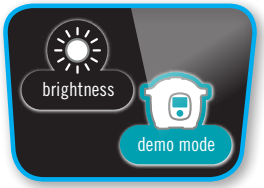
Selecione "visor"



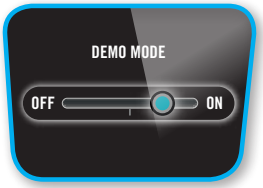
Selecione "luz"



Ajuste a luz

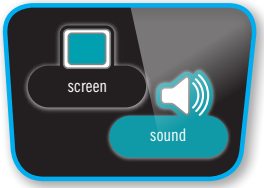


Selecione "modo de demonstração"

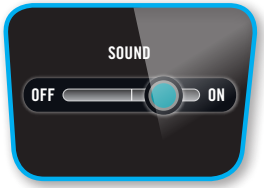


Para ativar ou desativar o modo de demonstração, por favor introduza o código: 3424

Atenção: O modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o produto sem aquecimento nem pressurização.



Selecione "som"



Ajuste o volume

menu manual
modo de cozedura

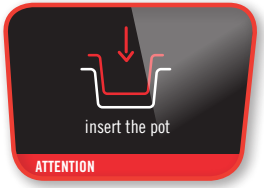
RÁPIDO

MENU MANUAL:
Com o menu manual, é você quem orienta a cozedura. Selecione o modo de cozedura: **alourar, cozedura rápida, reaquecer ou manter quente, bem como o tempo de cozedura.**

Selecione o menu "manual"

*

Selecione o modo "cozedura rápida"

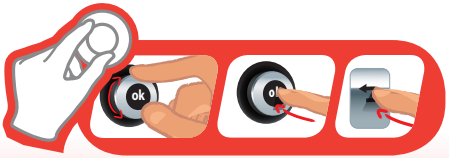


Introduza a cuba e depois junte os ingredientes

Defina o tempo de cozedura

Escolha entre início imediato ou início diferido (p.154)

Feche e fixe a tampa



* consoante o modelo

menu manual
modo de cozedura

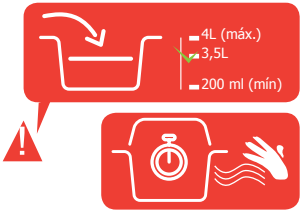
RÁPIDO

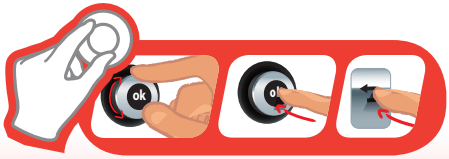
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento

A cozedura começou

A cozedura acabou

Está pronto a servir!





menu manual
modo de cozedura

consoante o modelo

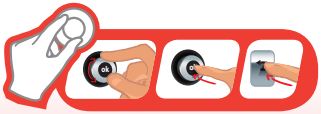
ALOURAR

Com o modo normal, é possível:

- **cozinhar lentamente**
- **cozinhar em "lume brando"**
- **alourar**

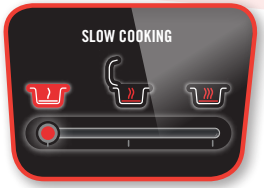
dependendo do resultado pretendido. A tampa permanece aberta durante estas diferentes maneiras de cozinhar.

Atenção: O funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



Selecione o menu "manual"

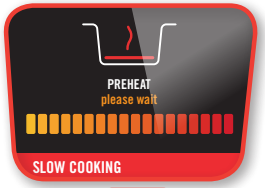
Selecione a função "alourar"



Selecione a função desejada

Abra a tampa

Introduza a cuba

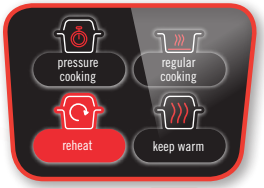


O aparelho está a fazer o pré-aquecimento

Para parar a confeção, prima a seta de retroceder. Pode parar completamente a confeção ou proceder a uma confeção sob pressão.

REAQUECER

Selecione o menu "manual"



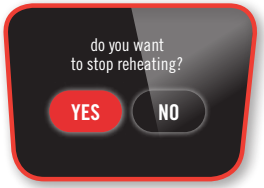
Selecione o modo de "reaquecer".

Introduza a cuba

Feche e tranque a tampa

A função reaquecer começou

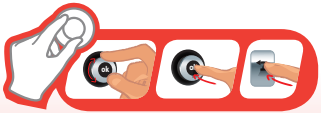
Pressione para interromper



Quer parar a função reaquecer

Está pronto a servir!

Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.



menu manual
modo de cozedura

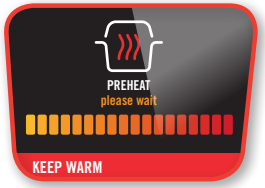
MANTER QUENTE

Nota: A função de manter quente começa e o tempo aumenta.

Selecione o menu "manual"

Selecione a função de "manter quente"

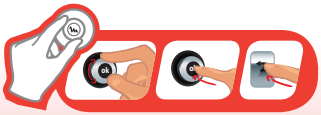
Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento

A função "manter quente" começou

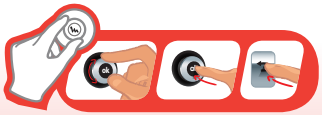
Para parar a função "manter quente", carregue no botão "voltar" e selecione "sim"



INÍCIO DIFERIDO
(MODO DE CONFEÇÃO SOB PRESSÃO)

A hora do fim da cozedura pode variar de acordo com o volume contido no aparelho.

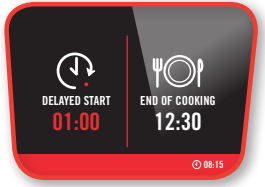
O tempo de cozedura pode variar consoante o volume do produto a ser cozinhado.



Selecione "início diferido"

Selecione a hora actual

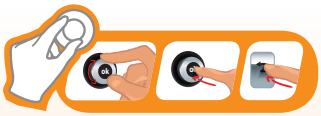
Selecione a hora de fim de cozedura



O início diferido está programado

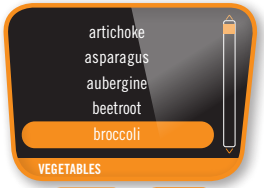
Atenção: O início diferido também pode ser feito no menu Ingredientes (de acordo com o tipo de ingredientes).

MENU INGREDIENTES:
Com o menu ingredientes, cozinhe os seus ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo de cozedura. A Cookeo+ indica os passos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e por fim cereais.



Selecione o menu "ingredientes"

Selecione "frutas e vegetais"



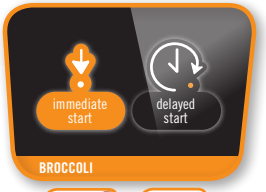
Selecione o ingrediente pretendido

Escolha a quantidade dos ingredientes

Iniciar a receita

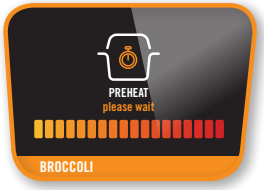
Siga as instruções

É exibido o tempo de cozinhar recomendado



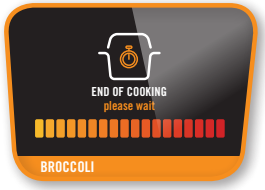
Selecione "início imediato"

Siga as instruções



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento

Iniciar a cozedura



Final de cozedura

Está pronto a servir!

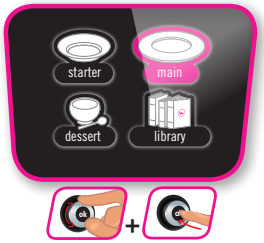
receita jardineira de carne

MENU DAS RECEITAS:

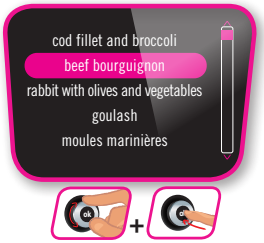
Com o menu das receitas, pode escolher entre receitas salgadas e doces divididas em quatro categorias diferentes: **entradas / prato principal / sobremesa / biblioteca*.**

Selecione o menu das receitas

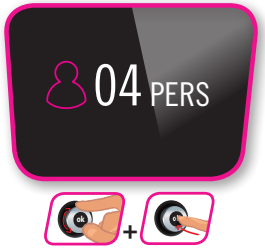
*



Escolha o tipo de receita

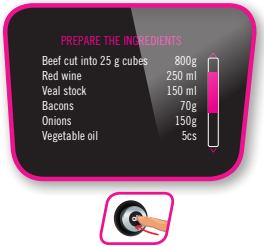


Selecione uma receita

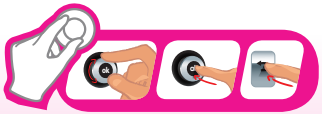


Escolha o número de pessoas

Apresentação da receita



Prepare os ingredientes

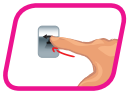


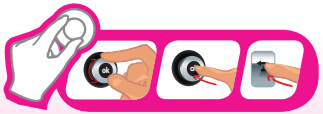
* consoante o modelo

menu das receitas

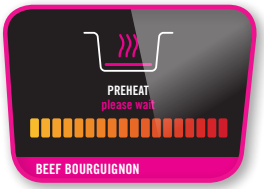
MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

Pode voltar ao menu inicial, premindo o botão "retroceder" durante 3 segundos.





Iniciar a receita



Pré-aquecimento

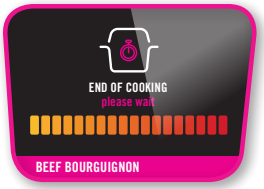
Siga as instruções

Parar de alourar?

Siga as instruções

Inicie a cozedura

Tempo de cozedura



Final da cozedura

Já está pronto a servir!

biblioteca

consoante o modelo

CARREGAR UM LIVRO DE RECEITAS:

Carregue um livro de receitas de uma pen USB da Moulinex para o produto.

Selecione o menu das receitas

Insira a pen USB

Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida

Por favor, espere enquanto se descarregam as receitas

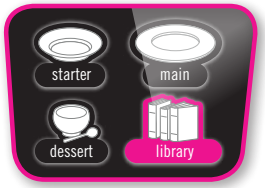
Retire a pen

Irá voltar automaticamente ao menu principal

ACEDER A UMA RECEITA DESCARREGADA:

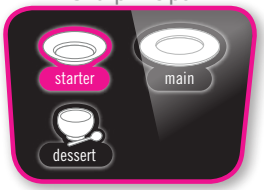
Vá às suas receitas descarregadas.

Atenção: Para mais informações sobre a elaboração de receitas, veja o "Menu das Receitas" na pág. 158.



Selecione o submenu no "livro de receitas"

Selecione o tema desejado



Selecione "entradas", "prato principal" ou "sobremesa" e escolha a receita a cozinhar

consoante o modelo

ELIMINAR UM LIVRO DE RECEITAS:

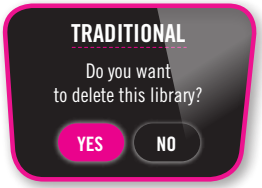
Pode carregar até 10 pens USB. Depois disto, ser-lhe-á pedido que apague uma para que possa carregar outra.

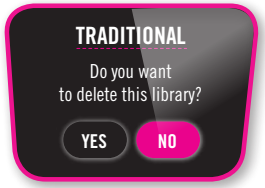
Selecione o menu das receitas

Insira a pen USB

Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida

Selecione o livro de receitas que deseja eliminar





Deseja apagar este livro de receitas?

Selecione "Sim" para eliminar o livro de receitas, e "Não" se não o quiser eliminar

aves
borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela

bacalhau
camarões
mexilhões
peixe
vieiras

arroz branco
arroz selvagem
bulgur
cevada
milho-miúdo
quinoa
trigo
trigo preto

* De acordo com as especificidades do país
De acordo com o modelo

aipo-rábano
alcachofra
alho-françês
batata
batata doce
beringela
beterraba
brócolos
cenoura
cogumelos
costeletas / acelgas
couve
couve de bruxelas
couve lombarda
couve-flor
curgete
endívias
espargos
espinafres
feijão verde
funcho
lentilhas
maçã
nabo
pêra
pimentos

receitas

www.moulinex.pt

Encontrar receitas no minha Cookeo e www.moulinex.pt

menu dos favoritos

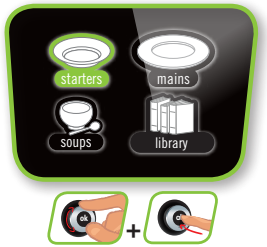
GUARDAR
UMA RECEITA COMO FAVORITA

MENU DE FAVORITOS:
Com o menu de favoritos, crie um link para as suas receitas favoritas no menu de receitas*.

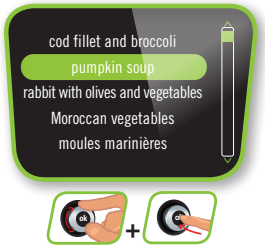
Selecione o menu "favoritos"

Selecione "adicionar"

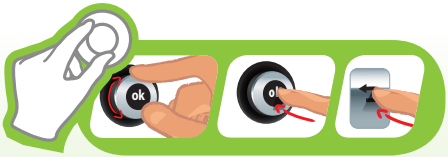
*



Selecione o tipo de receita



Selecione a receita que quer que apareça como favorita



* consoante o modelo

menu dos favoritos

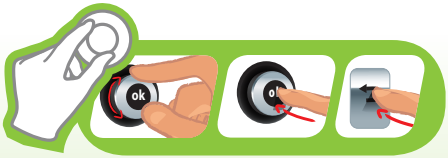
Selecione o número de pessoas

Selecione o tempo de cozedura necessário

Atenção: A função "modificar" permite-lhe ajustar o tempo de cozedura e o número de pessoas, mesmo numa receita já guardada nos "favoritos".

Selecione o menu "modificar"

Altere o número de pessoas



menu dos favoritos

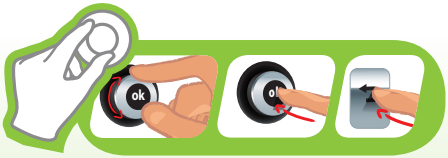
PREPARAR UMA RECEITA JÁ GUARDADA COMO FAVORITA

Selecione o menu "favoritos"

Selecione "minha lista"

Selecione a receita que quer preparar

Siga as instruções



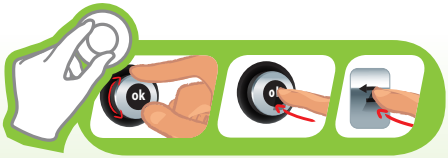
ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU DOS FAVORITOS

Selecione o menu "favoritos"

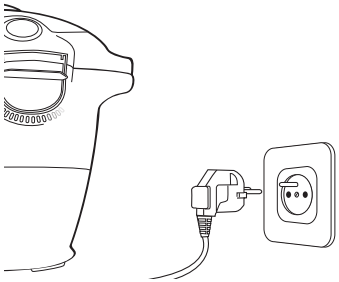
Selecione apagar

Selecione a receita que quer apagar

Siga as instruções



limpeza e manutenção



Uma vez terminada a cozedura do seu prato, desligue o aparelho da corrente para proceder à sua limpeza. Limpe o aparelho após cada utilização.

Pode lavar a cuba e o cesto de cozedura a vapor em água quente com detergente para loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
Depois de várias lavagens na máquina, o exterior da cuba pode ficar esbranquiçado. Pode lavá-lo com um esfregão.

limpeza e manutenção

Após cada utilização, retire o depósito de condensação e lave-o com cuidado em água limpa ou na máquina de lavar loiça. Seque-o cuidadosamente. Volte a colocá-lo no seu compartimento.

Para limpar a tampa metálica, à mão ou na máquina de lavar louça, tem de retirar a proteção da válvula.

1. Desaperte a porca central da tampa metálica
2. Tire a tampa metálica
3. Retire a proteção da válvula

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

pode pôr a tampa metálica na máquina de lavar loiça, sem retirar as válvulas. Depois de pôr na máquina de lavar loiça, retire a bola e sopre no tubo para confirmar que não está entupido. Seque a bola e o respetivo suporte com cuidado usando um pano macio.

LIMPEZA À MÃO:

pode limpar a tampa metálica usando água quente com detergente para a loiça. Primeiro retire a bola, depois limpe completamente. Seque a bola e o respetivo suporte usando um pano macio.

limpeza e manutenção

Substitua o vedante impermeável pelo menos de três em três anos. Essa intervenção deve ser efetuada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Antes de voltar a colocar a bola, sopre no tubo para confirmar que não está entupido.

Carregue na parte interna da mola da válvula de segurança para confirmar que não está obstruída.

Antes de retirar a tampa interna, limpe a parte de cima da cuba de cozedura. Limpe o interior da tampa metálica do aparelho com uma esponja húmida e confirme que a haste de pressão está devidamente posicionada para garantir que não está bloqueada.
Passe por água e tome atenção à mobilidade da cavilha de segurança.

Não guarde o aparelho com a tampa fechada. Deixe-a aberta ou meia aberta; isto ajuda a evitar odores desagradáveis.

• Em caso de imersão acidental do aparelho ou se cair água diretamente sobre o elemento de aquecimento quando a cuba não está no lugar, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Desloque o aparelho usando as duas pegas laterais. Para maior segurança, confirme que a tampa está presa.

Limpe o exterior da tampa do aparelho com uma esponja húmida. Limpe a válvula silenciadora por trás da tampa.

Cuidados com a entrada USB:
A água não pode entrar em contacto com a entrada USB
* consoante o modelo

Limpe a parte de cima da cuba de cozedura com um pano húmido. Limpe o depósito de condensação com um pano húmido. Passe por água corrente e confirme que a haste de pressão consegue mexer-se.

Limpe o vedante na tampa metálica com um pano húmido e depois passe bem por água. Não use objetos afiados.

seguranças

O seu robot de cozinha vem equipado com vários dispositivos de segurança:

Segurança na abertura:

- Se o seu aparelho estiver sob pressão, o pipo está para cima, bloqueando assim a abertura da tampa. Nunca tente abrir à força a sua panela de pressão.
- Sobretudo, não modifique o pipo.
- Certifique-se de que a pressão interior diminui (mais saída de vapor pela válvula silenciosa) antes de tentar abrir a tampa.

Duas seguranças para a pressão excessiva:

- Primeiro dispositivo: A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e Manutenção na página 169
- Segundo dispositivo: A junta deixa escapar vapor na parte traseira da tampa.

Se um dos sistemas de segurança para a pressão excessiva for ativado:

Pare de utilizar o seu aparelho.

Deixe o seu aparelho arrefecer por completo.

Abra-o.

Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e a junta. Consulte o capítulo Limpeza e Manutenção.

Se, após estas verificações e limpezas, o seu produto tiver fugas ou deixar de funcionar, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado SEB.

Regulação do seu aparelho:

A regulação da pressão é feita alimentando ou cortando o elemento de aquecimento.

Para limitar os efeitos de inércia térmica e melhorar a precisão da regulação, a bola de descompressão pode ser acionada automaticamente para libertar de vez em quando algum vapor.

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A tampa não fecha	Encontram-se corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique a limpeza da placa de aquecimento, do elemento central e por baixo da cuba. Verifique também a boa mobilidade do elemento central
	O sistema abrir/fechar da tampa não está na posição correcta	Certifique-se de que a pega de abertura está na posição de abertura e completa
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão montadas corretamente ou completamente apertadas	Verifique se instalou todos os elementos da tampa metálica e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A protecção da bola não está bem posicionada	Deixe o produto arrefecer totalmente e a seguir desmonte a tampa metálica e posicione corretamente a proteção da bola (marca na posição de cadeado)
A tampa não se abre após a libertação do vapor	A válvula de flutuação fica na posição elevada	Depois de se certificar de que já não existe libertação de vapor e de que o aparelho está totalmente frio, insira um palito no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciosa. Tenha cuidado com a libertação de vapor que pode ocorrer depois de colocar a haste. Quando deixar de haver vapor, tente abrir o aparelho
A pressão do aparelho não aumenta	Verifique a limpeza do anel, da válvula de segurança roxa e da válvula de flututação	Limpe o aparelho seguindo as instruções fornecidas nas instruções de utilização
	Verifique se a tampa está bloqueada e se a marca está situada à frente do cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a	Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a
	A bola de descompressão está mal posicionada ou suja	Verifique se a bola está bem colocada e se a respetiva proteção está na posição bloqueada. Limpe e seque a bola e o suporte
CÓDIGOS DE ERRO	Código 24: a pressão diminuiu numa cozedura sob pressão Códigos 21 e 26: a pressão do aparelho não aumenta	Adicione líquido à receita (água ou molho líquido)
Há libertação de vapor pelas extremidades da tampa durante a cozedura (fugas)	O anel da tampa metálica e/ou as extremidades da cuba estão sujos	Limpe o anel e a extremidade da cuba com um pano húmido. Não utilize utensílios cortantes
	Desgaste, corte e deformação do anel	O anel deve ser substituído a cada três anos, no máximo. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
	Extremidade da cuba danificada	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
	A porca da tampa metálica não está suficientemente apertada	Aperte adequadamente a porca no centro da tampa metálica
Escorre água na parte de trás do aparelho	O recuperador de condensação não está colocado ou está a transbordar	Certifique-se de que o recuperador de condensação está bem colocado na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída
	As seguranças e/ou os orifícios estão obstruídos	Verifique se não está demasiado cheio e se os alimentos não sofreram dilatação (ver folheto de instruções de segurança)
O painel de comando não se acende	O aparelho não está ligado à fonte de alimentação ou está em modo de poupança de energia	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e à corrente. Verifique se o aparelho não está em modo de poupança de energia, premindo o botão "OK"
	O aparelho está danificado	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Não é possível retirar a tampa metálica, pois está bloqueada	A protecção da bola da tampa metálica não está correctamente colocada	Desaperte a porca que se encontra no centro da tampa metálica e, em seguida, na sonda no centro da porca. Esta ação desbloqueia a tampa e, depois, poderá aceder à proteção da bola. Certifique-se de que está correctamente colocada no lugar, bem como a bola

dicas de resolução de problemas para modelos usb

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A pen USB não é reconhecida	A pen não pertence à Moulinex.	Utilize apenas pens USB da Moulinex.
	A língua ativa difere da língua da pen USB.	Volte às configurações do seu aparelho e escolha a língua da pen USB.
	A memória do "livro de receitas" está cheia.	Apague um "livro de receitas".
Nada acontece	Não está no menu correto.	Volte ao menu principal.
	A pen USB ou a entrada estão danificadas.	Contacte o Centro de Contacto do Consumidor Moulinex.

Só pode utilizar pens compatíveis. Não é possível abrir os ficheiros das receitas nas pens USB num PC.

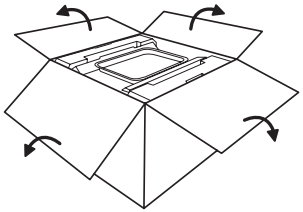
Atenção: Ao introduzir a pen USB num PC, poderá eliminar permanentemente os ficheiros das receitas.

Recomendamos que não formate a sua pen Moulinex Cookeo+.

Recomendamos também que guarde as pens USB para uso futuro
(se, por exemplo, apagar um "livro de receitas", poderá descarregá-lo outra vez).

SÉRIE EPC09
Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)
Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L
Aquecimento integrado
A pressão de regulação é atingida 4 minutos após o aviso sonoro.

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

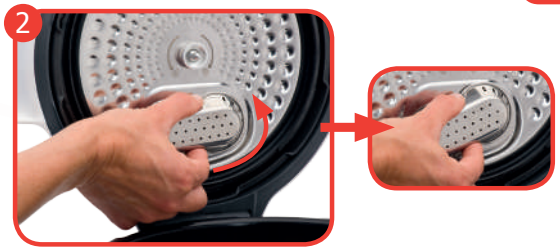
1. Pentola di cottura
2. Coperchio in metallo
3. Coperchio della valvola
4. Raccogli-condensa
5. Cestello vapore
6. Sfera di decompressione

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

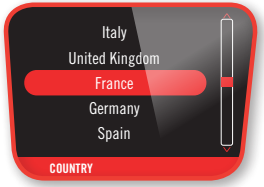
Afferrare il sottogruppo sulla guarnizione come illustrato in figura. Allineare il coperchio con l'asse centrale e premerlo contro il sottogruppo. Riposizionare il dado e ruotarlo in senso orario, serrandolo il più possibile.

RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

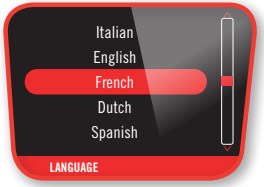
Afferrare il coperchio della valvola come indicato in figura (afferrando la parte centrale). Allineare la forma circolare interna con le tre sporgenze, quindi spingere il coperchio della valvola fino a udire un "clic" . Il coperchio della valvola deve aderire perfettamente all'interno del coperchio.

funzionamento

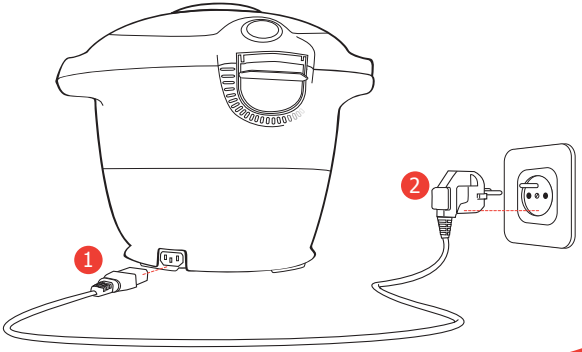
Alla prima accensione, apparirà il menu Impostazioni:

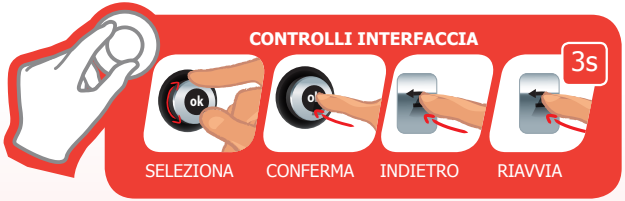


Selezionare il paese



Selezionare la lingua





USO

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

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.

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

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

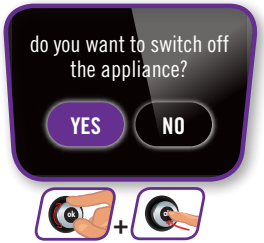
INSTALLARE IL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO VAPORE
Prendere il supporto tra pollice e indice per installarlo sotto il cestello vapore.

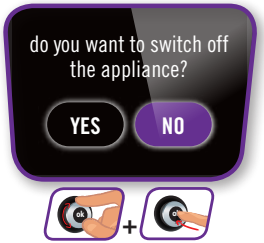
INSERIRE LA PENTOLA NELL'APPARECCHIO
Pulire la parte inferiore della pentola di cottura. Verificare che la parte inferiore della pentola e la piastra riscaldante siano prive di residui alimentari o liquidi.

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

menu on/off

Selezionare e confermare

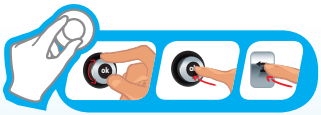


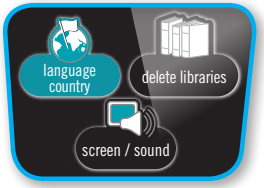


Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio

menu impostazioni

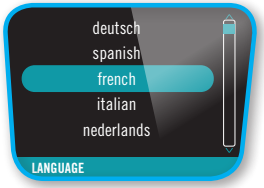
Nota: dopo ogni conferma riapparirà il menu principale.
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



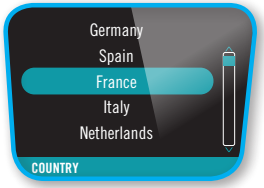


*

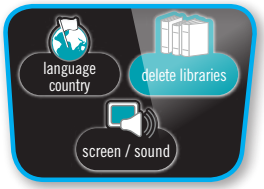
Selezionare "lingua/paese"



Selezionare la lingua



Selezionare il paese

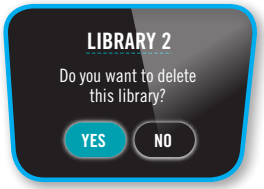


*

Selezionare "elimina ricettari"

*

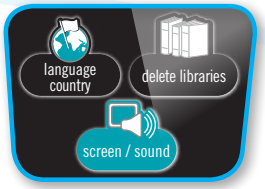
Selezionare "ricettario 2"



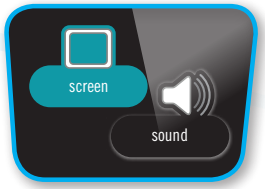
*

Eliminare questo ricettario?

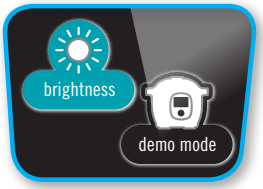
* a seconda del modello



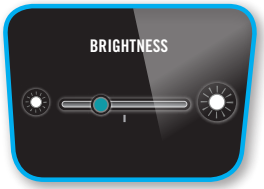
Selezionare "display/suoni"



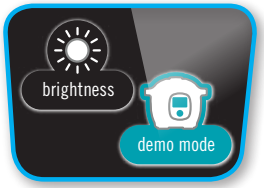
Selezionare "display"



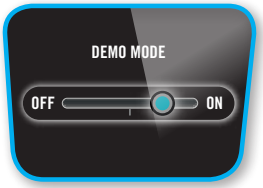
Selezionare "luminosità"



Regolare la luminosità

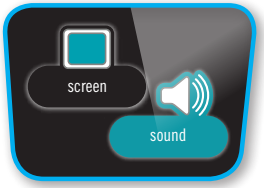


Selezionare "modalità demo"

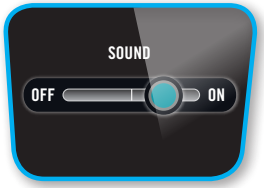


Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire il codice: 3424

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



Selezionare "suoni"



Regolare il volume

menu manuale
modalità di cottura

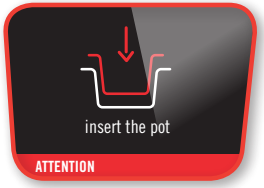
PRESSIONE

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"

*

Selezionare la modalità "pressione"

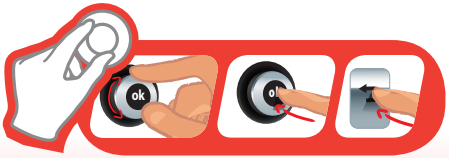


Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti

Impostare il tempo di cottura

Selezionare l'avvio immediato o ritardato (p.188)

Chiudere e bloccare



* a seconda del modello

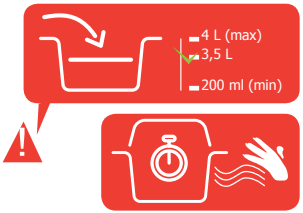
PRESSIONE

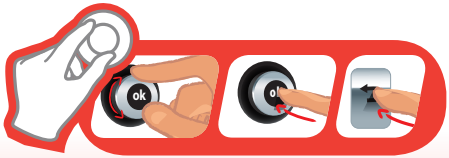
L'apparecchio è in preriscaldamento

La cottura è iniziata

La cottura è terminata

È pronto!





menu manuale
modalità di cottura

a seconda del modello

NORMALE

Con la modalità di cottura normale è possibile:

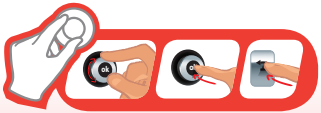
cuocere lentamente

bollire lentamente

rosolare

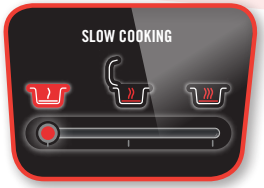
a seconda del risultato desiderato. In queste modalità di cottura il coperchio rimane aperto.

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



Selezionare il menu "manuale"

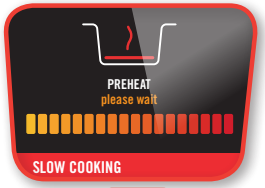
Selezionare la modalità "normale"



Selezionare la funzione desiderata

Aprire il coperchio

Inserire la pentola

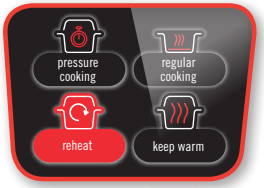


L'apparecchio è in preriscaldamento

Per arrestare la cottura, premere la freccia Indietro. È possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione.

RISCALDAMENTO

Selezionare il menu "manuale"



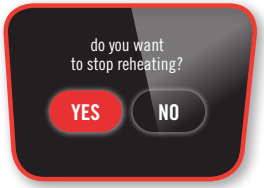
Selezionare la modalità "riscaldamento"

Inserire la pentola

Chiudere e bloccare il coperchio

Il riscaldamento è iniziato

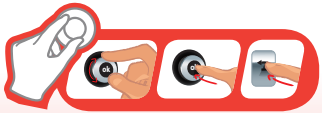
Per interrompere



Interrompere il riscaldamento?

È pronto!

Nota: il riscaldamento inizia e il tempo aumenta.



menu manuale
modalità di cottura

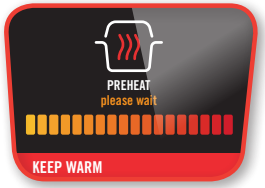
MANTIENI CALDO

Nota: il mantenimento al caldo inizia e il tempo aumenta.

Selezionare il menu "manuale"

Selezionare la modalità "mantieni caldo"

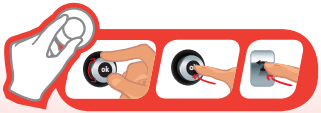
Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento

La modalità Mantieni caldo è iniziata

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



AVVIO RITARDATO
(MODALITÀ COTTURA A PRESSIONE)

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.

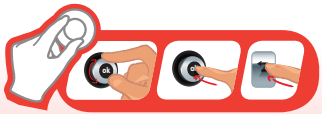
Selezionare "avvio ritardato"

Selezionare l'ora corrente

Selezionare l'ora di termine della cottura

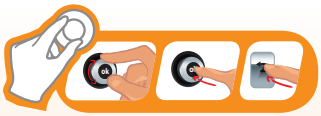
L'avvio ritardato è programmato

Nota: l'avvio ritardato è possibile anche nel menu Ingredienti (a seconda del tipo di ingredienti).



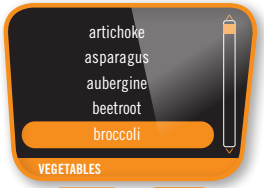
MENU INGREDIENTI

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



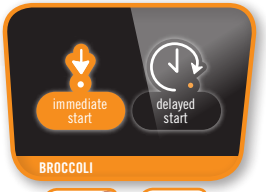
Selezionare "broccoli"

Selezionare la quantità di broccoli (min 300 g).

Avviare la ricetta

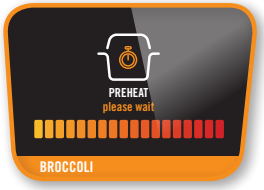
Seguire le istruzioni

Apparirà il tempo di cottura raccomandato



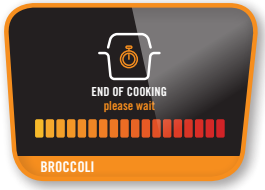
Selezionare "avvio immediato"

Seguire le istruzioni



Preriscaldamento

Avviare la cottura



Termine della cottura

È pronto!

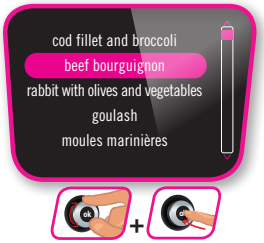
ricetta manzo alla borgognona

MENU RICETTE

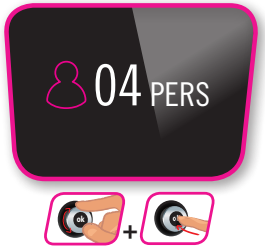
Con il menu Ricette è possibile selezionare ricette gustose e saporite suddivise in quattro categorie: **antipasti / primi piatti / secondi piatti / dolci*.**

Selezionare il menu "ricette"

Selezionare il tipo di ricetta

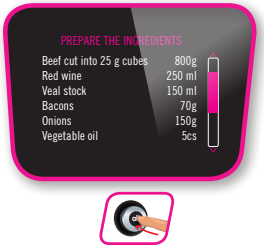


Selezionare una ricetta

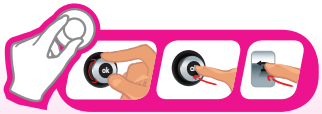


Selezionare il numero di persone

Visualizzare la ricetta



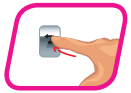
Preparare gli ingredienti

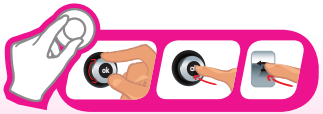


* a seconda del modello

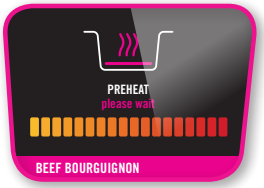
MENU RICETTE (CONTINUA)

È possibile tornare al menu iniziale tenendo premuto il pulsante Indietro per 3 secondi.





Avviare la ricetta



Preriscaldamento

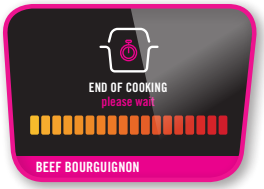
Seguire le istruzioni

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. 192.

Selezionare il menu "ricette"

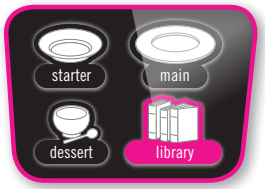
Inserire la chiavetta USB

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

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

a seconda del modello

ELIMINARE UN RICETTARIO

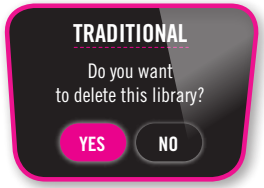
È possibile caricare fino a 10 ricettari, dopodiché sarà necessario eliminarne uno se si desidera caricarne un altro.

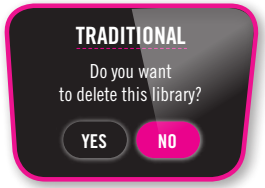
Selezionare il menu "ricette"

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

manzo
agnello
maiale
pollame
coniglio
vitello

pesce
cozze
Capesante
gamberi/scampi

orzo
riso integrale
grano saraceno
bulgur
quinoa
grano
riso bianco

*A seconda del Paese
A seconda del modello

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

ricette

www.moulinex.it

Trova ricette sul mio Cookeo e www.moulinex.it

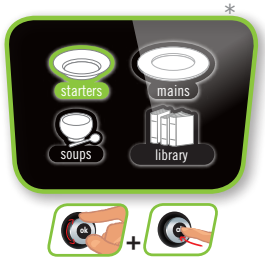
menu preferiti

SALVARE
UNA RICETTA NEI PREFERITI

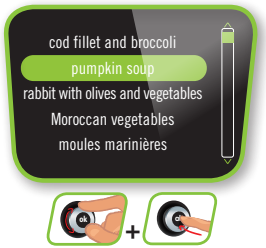
MENU PREFERITI
Con il menu Preferiti è possibile creare un collegamento alle proprie ricette preferite nel menu Ricette*.

Selezionare il menu "preferiti"

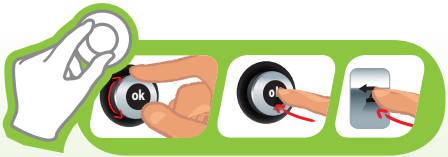
Selezionare "aggiungi"



Selezionare il tipo di ricetta



Selezionare la ricetta che si desidera inserire tra i preferiti



* a seconda del modello

menu preferiti

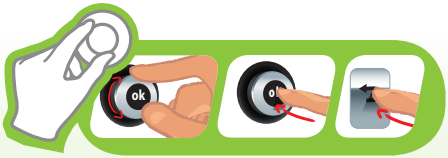
Selezionare il numero di persone

Selezionare il tempo di cottura

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

Selezionare "modifica"

Modificare il numero di persone



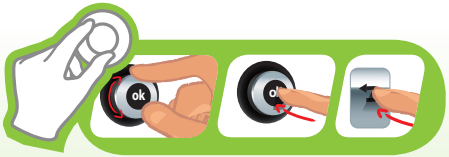
PREPARARE UNA RICETTA PRESENTE NEL MENU PREFERITI

Selezionare il menu "preferiti"

Selezionare "il mio elenco"

Selezionare la ricetta che si desidera preparare

Seguire le istruzioni come per una ricetta normale



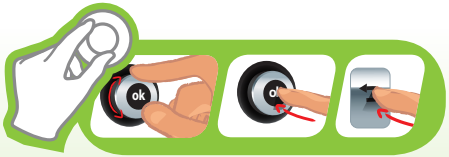
ELIMINARE
UNA RICETTA PRESENTE NEL MENU PREFERITI

Selezionare il menu "preferiti"

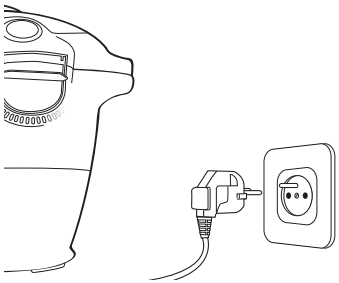
Selezionare "elimina"

Selezionare la ricetta che si desidera eliminare

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 raccoglicondensa 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

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

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.

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 a 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 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.

dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

Sicurezza all'apertura

- Se l'apparecchio è sotto pressione, l'asta manometrica è in posizione sollevata, bloccando l'apertura del coperchio. Non tentare mai di forzare l'apertura dell'apparecchio.
- In particolare, non intervenire sull'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia diminuita (dalla valvola silenziatrice non esce più vapore) prima di tentare di aprire il coperchio.

Due dispositivi contro la sovrappressione

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza libera la pressione – consultare la sezione Pulizia e manutenzione a pagina 203.
- Secondo dispositivo: la guarnizione permette la fuoriuscita del vapore sul retro del coperchio.

Se uno dei dispositivi contro la sovrappressione si attiva:

Arrestare l'apparecchio.

Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

Aprirla.

Ispezionare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione. Consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

Se dopo l'ispezione e la pulizia il prodotto perde o non funziona più, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato SEB.

Regolazione della pressione:

L'apparecchio regola la pressione attivando o disattivando l'elemento riscaldante.

Per limitare gli effetti dell'inerzia termica e migliorare la precisione della regolazione, occasionalmente la sfera di decompressione può attivarsi automaticamente per rilasciare brevemente del vapore.

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.
	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.
L'apparecchio non si decomprime.	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).
Il coperchio non si apre dopo la fuoriuscita del vapore	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.
L'apparecchio non si pressurizza.	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.
	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.
CODICI ERRORE	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).
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.
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.

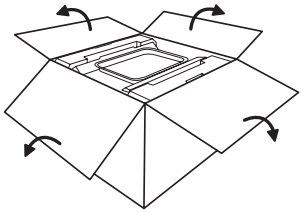
Attenzione! Non collegare la chiavetta a un computer per evitare che il file delle ricette venga eliminato permanentemente.

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
La pressione di regolazione viene raggiunta 4 minuti dopo il segnale acustico.

before use



Remove the appliance from its packaging and read the instructions carefully before using the product for the first time.

To open the appliance, turn the open/close handle on top of the lid, until the marking is in line with the open padlock. 🔓.

Install the appliance on a flat, dry and cold surface. Remove all the packaging, stickers or different accessories inside and outside the appliance.

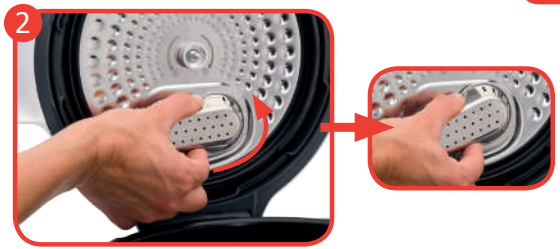
CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

1. Cooking pot
2. Metal lid
3. Valve cover
4. Condensation collector
5. Steam basket
6. Decompression ball

before use

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID

HOW TO REMOVE THE METAL LID:
Grip the lid sub-assembly holding it by the seal, and unscrew the central nut in an anticlockwise direction. Remove the nut then the lid.



HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:
Clasp the valve cover by its middle part (as shown) ; then turn it slightly to unclip it. clean the valve cover, paying special attention to the inside (check that there is no left over food).

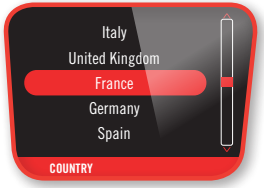
ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:
When the lid is completely cool, turn the ball cover, anti-clockwise, so as to bring the **I** marker into position 🔓.Lift the cover up. remove the ball, and gently clean it, along with its seat with water and some washing-up liquid. Dry the ball using a soft cloth, then put it back in position. Put the ball cover back in place, and the marker **I** in position 🔒. Lock it by turning the ball cover so that the marker is opposite the pictogram "closed" 🔒.

PUTTING THE METAL PLATE BACK IN PLACE:
Grip the metal plate by the seal as shown in the picture. Line up the metal plate with the central screw spindle and press it flat against the underside of the lid. Put the nut back on with the flat side facing the metal plate and turn it clockwise, tightening it as far as it will go.

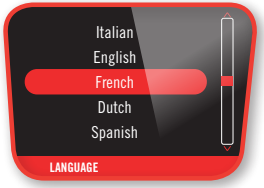
PUTTING THE VALVE COVER BACK:
Take the valve cover as shown in the picture (gripping the middle). Line up the interior circular shape with the three hooks and then push so that the valve cover clips on (you should hear a "clip" sound). The valve cover must be right up against the inside of the lid.

operation

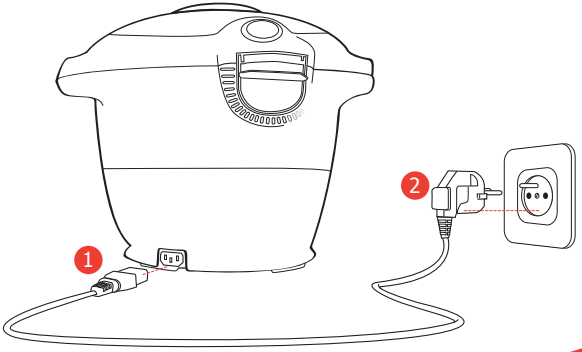
When turning on for the first time, you will access the settings menu:

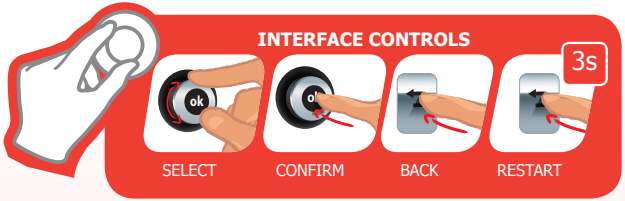


Select your country



Select your language





use

Never use the appliance without the cooking pot.

OPENING THE LID:
To open the appliance, turn the open/close handle on the top of the lid to show the open padlocks.

INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR:
Check that the condensation collector is empty then install it behind the appliance.

When using your appliance for the first time, the pot can release a slight odour. This is normal.

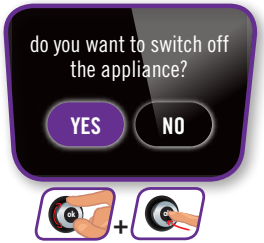
INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:
Nip the stand between your thumb and index finger to install under the steam basket.

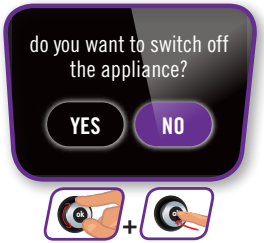
POSITIONING THE POT IN THE APPLIANCE: wipe the bottom of the cooking pot. Make sure there are no food remains or liquid under the bowl or on the heating plate.

Then install the pot in the appliance by positioning the handles of the pan into the slots.

menu on /off

Select and confirm



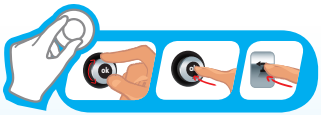


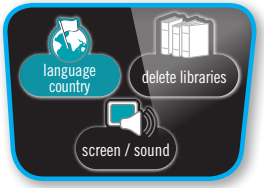
Pressing ON/OFF will allow you to turn off your appliance

settings menu

N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.

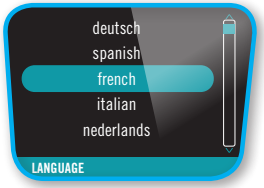
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



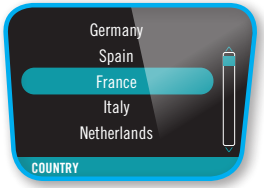


*

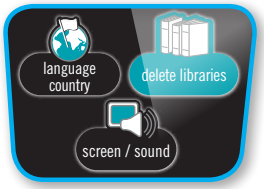
Select «language / country»



Select your language



Select your country

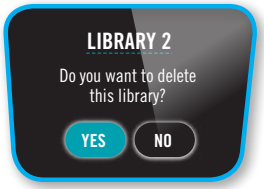


*

Select «Delete libraries»

*

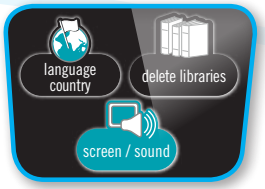
Select «Library 2»



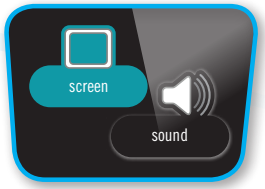
*

Do you want to delete this library?

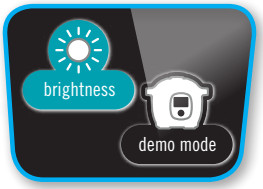
* depending on model



Select «screen/sound»

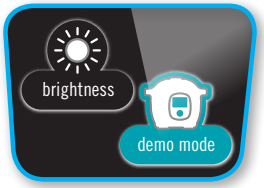


Select «screen»

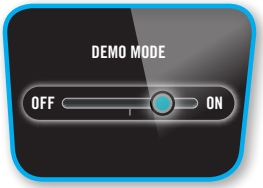


Select «brightness»

Adjust the light

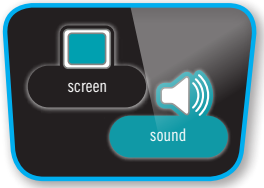


Select «demo mode»

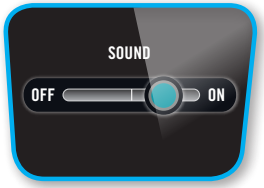


To activate or deactivate the demo mode, please enter the code: 3424

N.B.: DEMO mode allows you to operate the product without heating or pressurising it.



Select «sound»



Adjust the volume

manual menu
cooking mode

PRESSURE

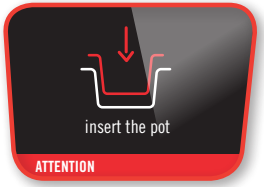
MANUAL MENU:

With the manual menu, it is you that guides the cooking. Select the cooking mode: **pressure cooking, regular cooking (slow cook, simmer, brown), reheat or keep warm.**

Select the «manual» menu

*

Select «Pressure cooking» mode

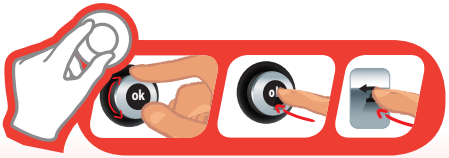


Insert the pot then add the ingredients

Set the cooking time

Select immediate or delayed start (p.222)

Close and lock the lid.



* depending on model

manual menu
cooking mode

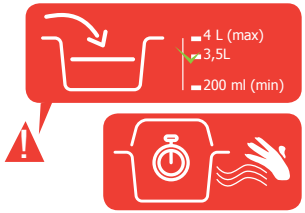
PRESSURE

The appliance is preheating

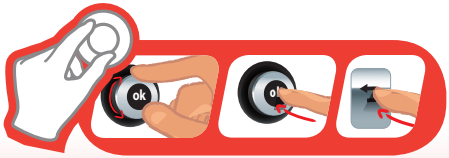
Cooking has started (the cooking time counts up)

Cooking has finished

Its ready to eat!
The appliance automatically goes to keep warm mode



DO NOT TOUCH THE HOT APPLIANCE DURING COOKING.



manual menu
cooking mode

depending on model

REGULAR

With regular cooking mode, you can:

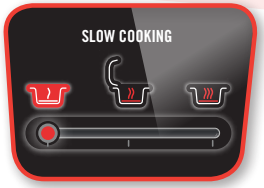
- **cook slowly**
- **simmer**
- **brown**

depending on the desired result. The lid remains open for these types of cooking.

N.B.: The operation is the same, only the temperature is different.

Select the «manual» menu

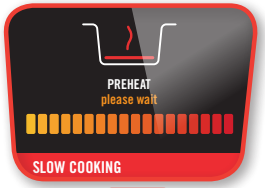
Select the «regular» function



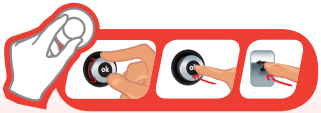
Select the desired function

Open the lid

Insert the pot



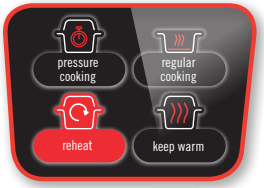
The appliance is preheating



To stop the cooking process, press the "back" arrow. You can either completely stop the cooking process or start pressure cooking.

REHEAT

Select the «manual» menu



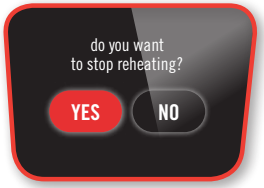
Select the «reheat» mode

Insert the pot

Close and lock the lid

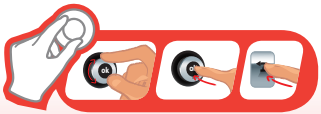
Reheating has started

Press return to interrupt



Do you want to stop reheating?

Its ready to try!



N.B.: Reheating starts and the time increases.

manual menu
cooking mode

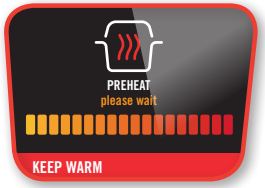
KEEP WARM

N.B.: The Keep Warm function starts, and the time increases.

Select the «manual» menu

Select the «keep warm» function

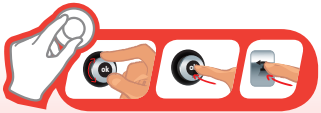
Insert the pot



The appliance is preheating

The keeping warm function has started

To stop the keep warm function, press the «back» button and select «yes»

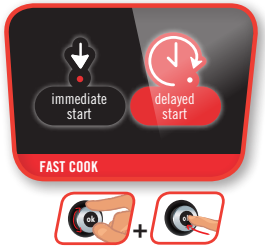


manual menu
cooking mode

DELAYED START
(PRESSURE COOKING MODE)

Do not use delayed start for recipes containing meat, chicken, fish, milk or eggs as these foods can deteriorate if left at room temperature before cooking.

The cooking end time may vary according to the volume contained in the product.



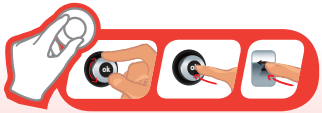
Select «delayed start»

Select the current time (using the 24 hour clock)

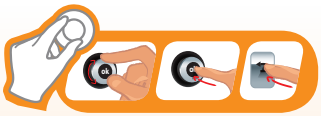
Select the end of cooking

Delayed start is programmed

NB: Delayed start is also possible in the "Ingredients" menu (depending on the type of ingredients).

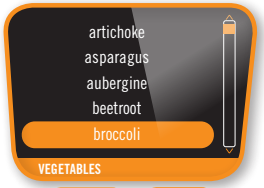


INGREDIENTS MENU:
With the ingredients menu, cook single ingredients without having to program the cooking mode or time: Cookeo+ provides you with instructions for different weights and types of ingredients: meat, fish, vegetable, fruit and finally cereals.



Select the «ingredients» menu

Select the vegetables



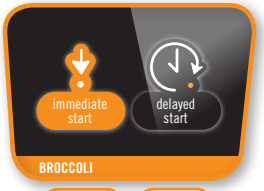
Select ingredients

Select the quantity of ingredients

Start the recipe

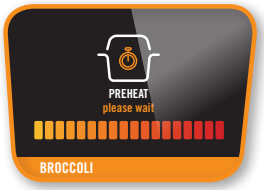
Follow the instructions

The recommended cooking time is displayed.



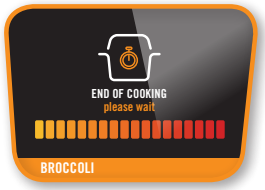
Select «immediate start»

Follow the instructions



Preheat

Start cooking



End of cooking

Its ready to eat! The appliance automatically goes to keep warm mode

beef bourguignon recipe

RECIPE MENU:

With the recipes menu, choose from the many savoury or sweet recipes divided into **four** categories: **starters & sides / main dishes / desserts / library**. You can go back to the initial menu by pressing the return button for 3 seconds, or back one step by pressing the return button once.

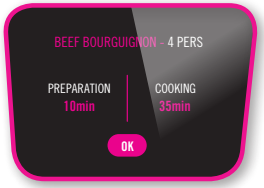
Select the recipe menu

*

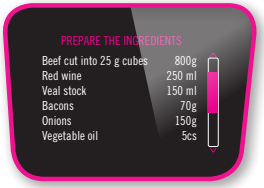
Select the type of recipe

Select a recipe

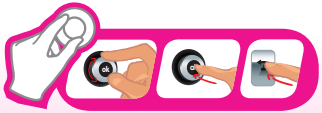
Select the number of servings



Show recipe

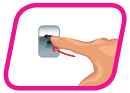


Prepare the ingredients

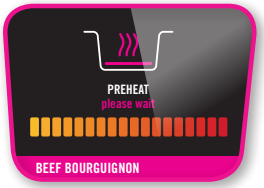


* depending on model

RECIPE MENU: (CONTINUATION)



Start the recipe



Preheating

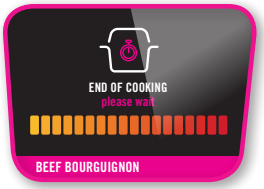
Follow the instructions

Stop browning

Follow the instructions

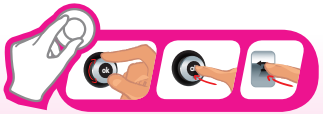
Start the cooking

Cooking time



Preheating

Its ready to try!



library

depending on model

LOADING A LIBRARY:

Load a library of recipes from a Moulinex USB key into the product.

Select the recipe menu

Insert the USB key

Please wait while the key is being recognised

Please wait while the recipes are being downloaded

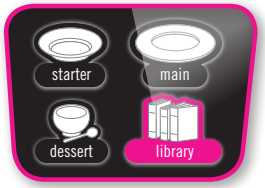
Remove the key

You will automatically return to the main menu

GO TO A DOWNLOADED RECIPE:

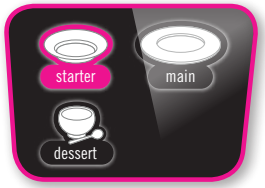
Go to your downloaded recipes.

N.B.: For more information on making recipes, see Recipes Menu section p. 226.



Select the «library» sub-menu

Select the desired theme.



Select «starter», «main» or «dessert» and choose your recipe

library

depending on model

DELETING A LIBRARY:

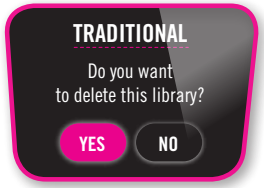
You can load up to 10 keys. After this, you will be asked to delete one if you want to load another.

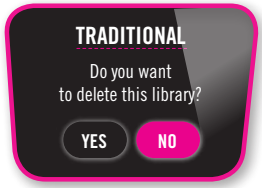
Select the recipe menu

Insert the USB key

Please wait while the key is being recognised

Select the library you want to delete





Do you want to delete this library?

Select «Yes» to delete the library and «No» if you do not want to delete it

beef
lamb
pork
poultry
rabbit
veal

fish
mussels
scallops
shrimps/prawns

barley
brown rice
buckwheat
bulgur
quinoa
wheat
white rice

* Depending on national specificities
Based on model

apples
artichokes
asparagus
aubergines
beetroot
broccoli
brussel sprouts
cabbage
carrots
cauliflower/romanesco broccoli
celeriac
chard
chard stalks
chicory
courgettes
fennel
green beans
green cabbage
leeks
lentils
pears
peas/mangetout
Peppers
potatoes
spinach
sweet potato
turnip

recipe

www.moulinex.uk

favourites menu

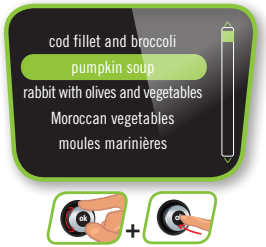
SAVE
A RECIPE AS A FAVOURITE

FAVOURITES MENU:
With the favourites menu, create a link to your favourite recipes in the recipe menu*.

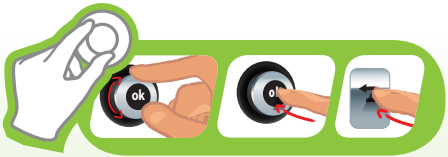
Select the «favourites» menu

Select «add»

Select the type of recipe



Select the recipe you want to appear as a favourite



* depending on model

favourites menu

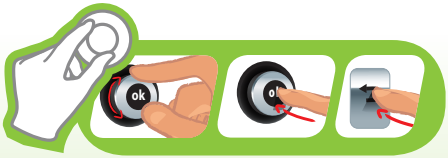
Select the number of servings

Select the required cooking time

N.B.: «Change» function allows you to adjust the cooking time and the number of people for a recipe already saved in the favourites.

Select the «change» menu

Change the number of servings



favourites menu

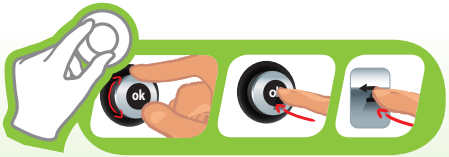
PREPARE
A RECIPE ALREADY SAVED AS A FAVOURITE

Select the «favourites» menu

Select «my list»

Select the recipe that you want to prepare

Follow the instructions as for a normal recipe



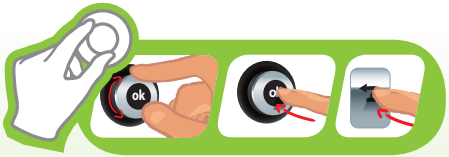
DELETE
A RECIPE FROM THE FAVOURITES MENU

Select the «favourites» menu

Select «delete»

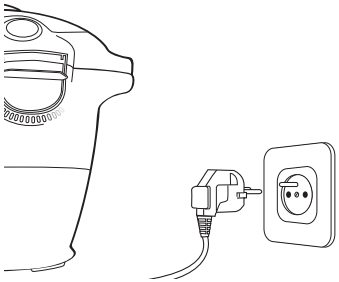
Select the recipe you want to delete

Follow the instructions



cleaning maintenance

Note: To ensure the correct operation of your Cookeo, follow these cleaning and maintenance instructions after each use.



Once you have finished cooking your dish, disconnect the appliance to clean. Clean the appliance after each use.

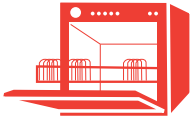
You can wash the cooking pot and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
after several times in the dishwasher, the exterior of the tank may become discoloured.

cleaning maintenance

After each use, remove the condensation collector and wash carefully in water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.

To clean the metal lid, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover.

1. Unscrew the screw at the centre of the metal lid and keep it in a safe place
2. Take off the metal lid
3. Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER:
You can place the metal lid in the dishwasher, without removing the valves. After placing in the dishwasher, remove the decompression ball and blow in the pipe to check that it is not blocked. Dry the ball and its support carefully using a soft cloth.

CLEANING BY HAND:
You can clean the metal lid using soapy hot water. Firstly, remove the ball then clean completely. Dry the ball and its support using a soft cloth.

cleaning maintenance

DO NOT CLEAN ANY PART OF THE COOKEO WITH ABRASIVE SPONGES OR WIRE WOOL.

Before reinstalling the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it.

Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged.

Before removing the internal lid, clean the upper part of the cooking pot. Clean the inside of the appliance's metal lid using a damp sponge and check that the manometric rod is not blocked and correctly positioned.
Rinse under water and check the mobility of the safety pin.

Replace the watertight seal at least every three years. This operation can only be performed in an Approved Service Centre.

Do not store the appliance with the lid closed. Leave open or slightly ajar. This will prevent unpleasant odours.

• In the event of accidental immersion of the appliance or if water is spilt directly on the heating element when the pot is not in position, take the appliance to an Approved Service Centre.

Transport the appliance using the two side handles. For greater safety, check that the lid is locked.

USB caution:
No water in USB port
* depending on model

Clean the upper part of the cooking pot using a damp cloth. Clean the condensation collector using a damp cloth. Rinse under water and check that the manometric rod can move around.

Clean the outside of the appliance's lid using a damp sponge. Clean the silencing valve at the back of the lid.

Clean the seal on the metal lid using a damp cloth then rinse thoroughly. Do not use sharp objects.

safety features

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- When your appliance is pressurized, the float valve is in the upper position, which blocks the lid from opening. Never try to force your pressure cooker open.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen (additional steam escaping from the safety valve) prior to trying to open the cover.

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 237.
- Second device : the joint let off steam on the back of the cover.

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Allow your appliance to completely cool down.

Open it.

Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.

If your appliance leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, take it to an Authorised Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure can be regulated by switching the heating element on or off.

To minimise the effects of thermal inertia and improve regulation accuracy, the decompression ball can be automatically triggered to briefly release steam from time to time.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The lid does not close	There are foreign bodies between the pot and the heating plate	Remove the pot, check that the heating plate, central element and under the pot are clean. Also check that the central element can move around
	The lid open handle is not correctly positioned	Check that the open handle is completely open
	The metal lid and/or the tightening screw are not properly installed or fully tightened	Check that the nut is fully tightened and that the notches on the rotating inner part of the lid are correctly aligned with the notches on the rim of the bowl and then try locking the lid closed. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate
The product does not decompress	The ball cover is not in place	Let the product cool completely and then remove the metal lid and correctly position the ball cover (fixed in the lock position)
The lid does not open once the steam is released	The manometric rod is still in the high position	After ensuring that no more steam is released and that the appliance is completely cold, insert a fine metal skewer into the hole located between the open handle and the silencing valve. Be careful of hot steam being released once the skewer is pushed in. When no more steam is released, try to open the appliance
The appliance does not become pressurised	Check that the seal, purple safety valve and manometric rod are clean	Clean your appliance by following the cleaning and maintenance instructions in this book
	Check that the lid is locked and the marking is properly aligned with the closed padlock. Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning	Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning
	The decompression ball is not positioned correctly or dirty	Check that the ball is correctly positioned and that the cover is in the locked position. Clean and dry the ball and its support
ERROR CODES	Code 24: the pressure decreases while pressure cooking Code 21 and 26: pressure fails to raise	Add liquid to your recipe (water, stock or a liquid sauce) 50-100ml at a time and re-start the recipe
Steam is released from the sides of the lid during cooking (leaks)	The seal of the metal lid and/or the edges of the pot are dirty	Clean the sides of the pot and seal using a damp cloth. Do not use any sharp instruments
	Wear, cuts and deformation of the seal	The seal must be changed at least every 3 years at most. Take your appliance to an Approved Service Centre
	Pot edges damaged	Take your appliance to an approved service centre
	The metal lid nut was not tightened enough	Fully tighten the nut so the metal plate is correctly positioned. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate
Water flows behind the appliance	The condensation collector is not in position or is overflowing	Make sure that the condensation collector is properly positioned behind the appliance and that the flow channel is not blocked.
	The safety valves and/or openings are obstructed	Check that the bowl is not too full with food or that foods have been cooked which expand (see Safety Instructions pages)
The control panel does not light up	The appliance is not connected or is on standby	Check that the power lead is connected both to the appliance and the mains. Check that the appliance is not on standby by pressing the «OK» button
	The appliance is damaged	Take your appliance to an Approved Service Centre
The metal lid can not be removed, it is blocked	The metal lid ball cover was not well positioned	Unscrew the nut in the metal lid center, and then press the prob into the center of the nut. This releases the lid and you can access the ball cover. Make sure it is well put back as the ball.

troubleshooting tips for usb models

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Key not recognised	Key other than Moulinex	Use only Moulinex USB keys
	Active language different from that of the key	Go back to the settings of your appliance: select the language of the key
	Library memory full	Delete a library
Nothing happens	You are not in the right menu	Go back to the main menu
	Key or port damaged	Contact customer service

You can only use compatible keys. You cannot read the recipes file in the key on a PC.

Caution: If you insert the key into a PC, you might permanently delete the recipes file.

We recommend that you don't accept the formatting of your Moulinex Cookeo+ key.

It is recommended to keep the keys safe for future use
(e.g. if you delete a library, you will be able to download it again).

EPC09 SERIES
Low pressure 40kPa (109°c) / High pressure: 70kPa (115°c)
Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L
Built-in heating
The operational pressure is achieved 4 minutes after the beep.

notes

notes

cookeo ⊕

intelligent multicooker

NC00141267