

# Moulinex<sup>®</sup> cookeo



- fr
- nl
- it

**fr** CONTENU DE LA NOTICE

Découvrez votre Cookeo .....	1
Nettoyez votre Cookeo .....	2
Installez votre panier vapeur .....	4
Mise en fonctionnement .....	5
Connectez votre Cookeo à l'application et au Wi-Fi .....	6
C'est parti ! .....	7
Laissez-vous inspirer.....	8
Prenez les commandes.....	9
Les conseils pratiques.....	11
Maîtrisez les cuissons .....	14
Gérez vos recettes .....	15
Personnalisez votre Cookeo.....	15
Les dispositifs de sécurité .....	16
Les solutions en cas de problème.....	17
Les codes erreurs de votre Cookeo ...	19

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

**nl** INHOUDSOPGAVE  
HANDLEIDING

Ontdek jouw Cookeo .....	20
Jouw Cookeo schoonmaken .....	21
De stoommand plaatsen .....	23
Jouw Cookeo bedienen .....	24
Verbind jouw Cookeo met de app en Wi-Fi .....	25
Aan de slag! .....	26
Laat je inspireren .....	27
De verschillende opties gebruiken .....	28
Praktische tips .....	30
Het kookproces leren .....	33
Beheer jouw recepten .....	34
Personaliseer jouw Cookeo .....	34
Veiligheidsvoorzieningen .....	35
Probleemoplossing .....	36
Foutcodes Cookeo .....	38

NB: Dit apparaat wordt geleverd met een veiligheidsinstructieboekje. Lees dit boekje goed door voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar het boekje, zodat je het later nog eens kunt raadplegen.

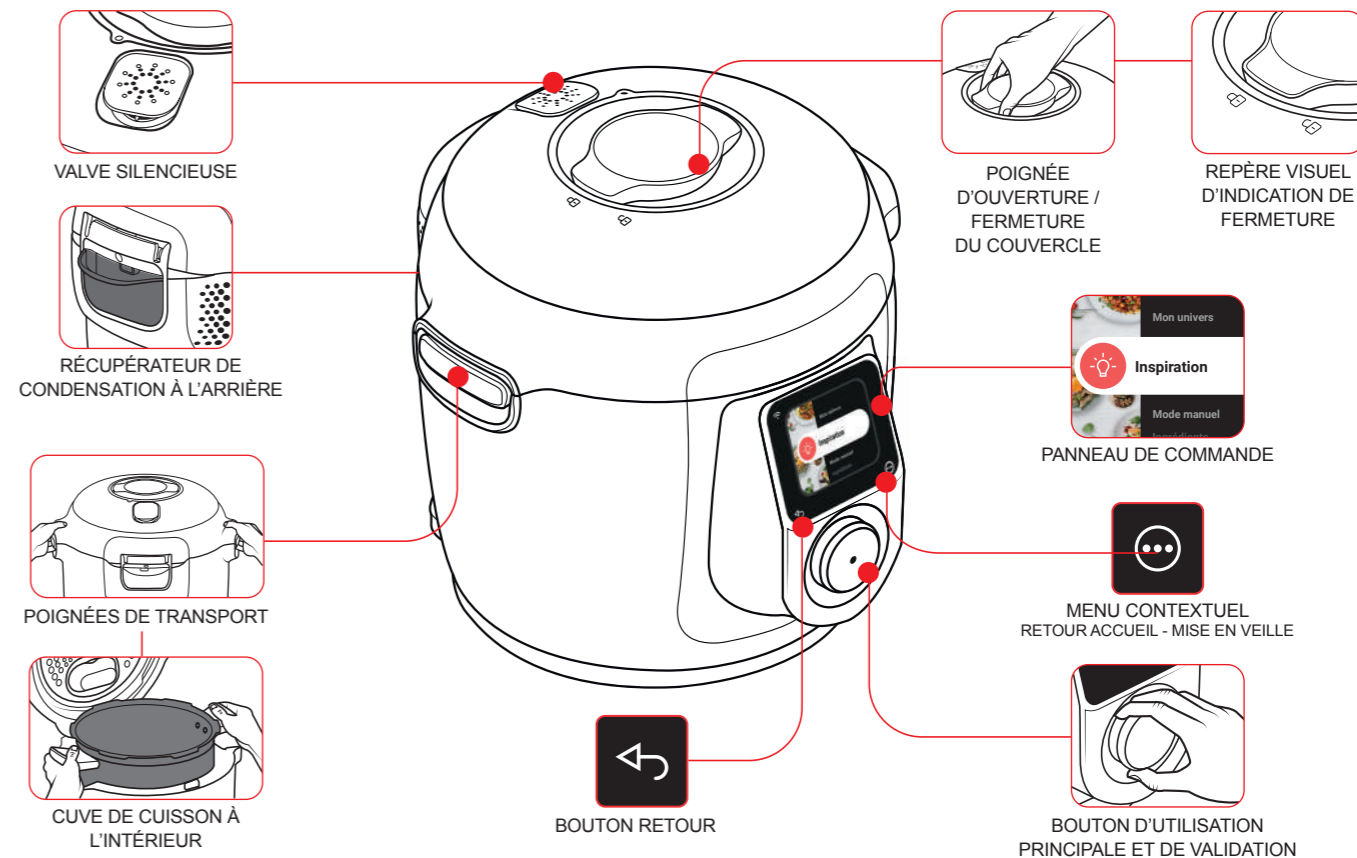
**it** CONTENUTO DEL MANUALE

Scopri il tuo Cookeo .....	39
Pulisci il tuo Cookeo .....	40
Installazione del cestello vapore .....	42
Utilizza il tuo Cookeo .....	43
Collega Cookeo all'app e al Wi-Fi .....	44
Pronti! .....	45
Lasciati ispirare .....	46
Utilizzo delle diverse opzioni .....	47
Consigli pratici .....	49
Padroneggiare il processo di cottura .....	52
Gestisci le tue ricette .....	53
Personalizza il tuo Cookeo .....	53
Caratteristiche di sicurezza .....	54
Risoluzione dei problemi .....	55
Codici di errore Cookeo.....	57

NB: insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le informazioni per la sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggi attentamente tale opuscolo e conservalo in un luogo sicuro per riferimento futuro.

**DÉCOUVREZ VOTRE COOKEO**

**fr**

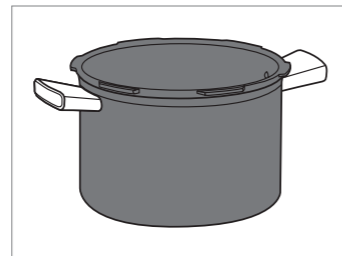


## NETTOYEZ VOTRE COOKEO

Il y a 5 étapes à suivre avant votre première utilisation et après chaque recette.



**Avant de commencer à cuisiner :**  
Enlevez tous les autocollants  
Lisez les instructions

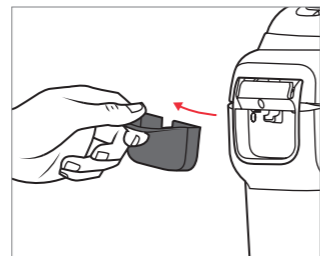


### Étape 3 - la cuve de cuisson

Pour nettoyer la cuve, vous pouvez :

- mettre la cuve au lave-vaisselle, ou
- laver la cuve à l'eau chaude et savonneuse.

**Si la cuve devient blanchâtre à l'extérieur, vous pouvez utiliser le gratte-éponge.**



### Étape 4 - le récupérateur de condensation

Après chaque utilisation :

- nettoyez le récupérateur de condensation à l'eau claire ou au lave-vaisselle,
- séchez le récupérateur de condensation,
- pensez à remettre le récupérateur de condensation sur le Cookeo.

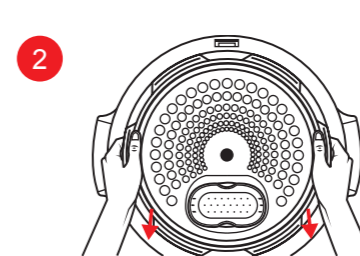
2

## NETTOYEZ VOTRE COOKEO

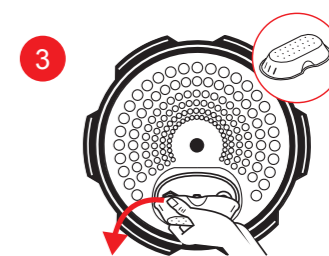
### Étape 5 - le couvercle



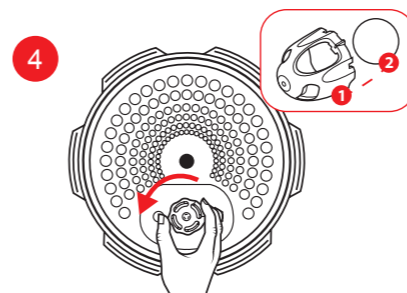
Dévissez l'écrou au centre.



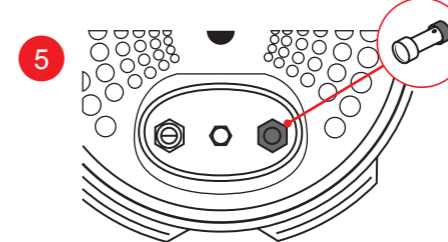
Retirez le dessous du couvercle en tirant vers vous.



Retirez le cache sous le couvercle.

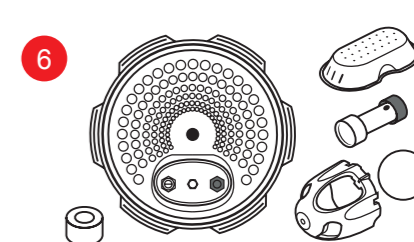


Démontez le cache de la bille et retirez la bille.



Vérifiez la mobilité de :

- la tige de verrouillage : avec le joint (partie noire) du côté du cache sous le couvercle, et l'aimant du côté de la bille ou du cache-bille,
- la soupape de sécurité.



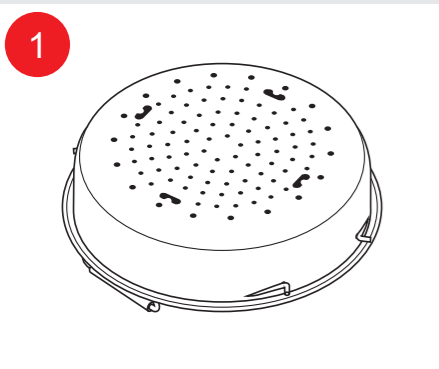
**Nettoyez le couvercle du Cookeo et toutes les pièces du couvercle à l'eau claire ou au lave-vaisselle.**

3

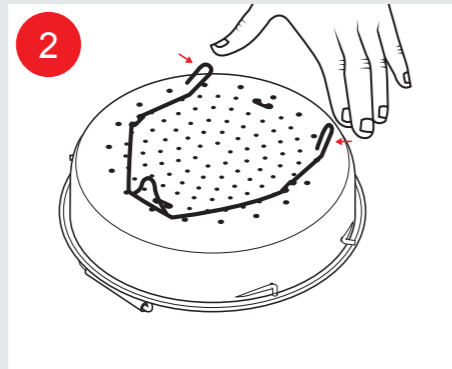
## INSTALLEZ VOTRE PANIER VAPEUR

Lavez le panier vapeur à l'eau chaude et savonneuse.  
Rincez et séchez correctement le panier vapeur.

### Comment installer le panier vapeur ?



Retournez votre panier vapeur.



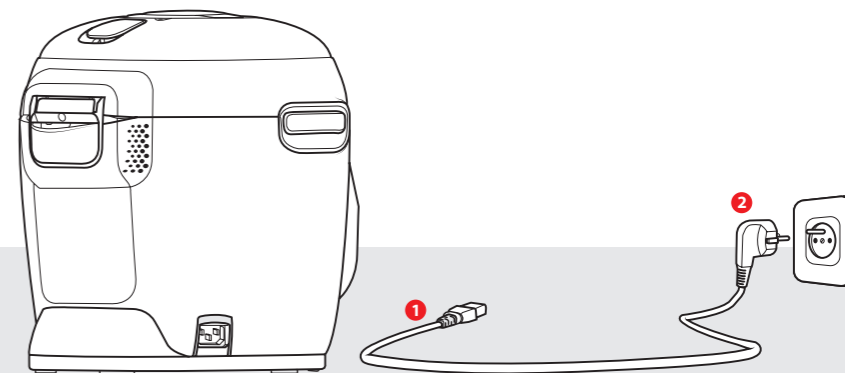
Pincez le trépied entre le pouce et l'index pour le positionner dans les encoches.



Remettez le panier vapeur à l'endroit. Installez le panier vapeur dans la cuve du Cookeo à l'aide des poignées.

## MISE EN FONCTIONNEMENT

### Branchez votre Cookeo



Pour la première mise sous tension, vous accédez au réglage.



Choisissez votre langue



Choisissez votre pays

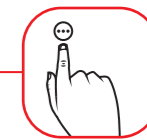
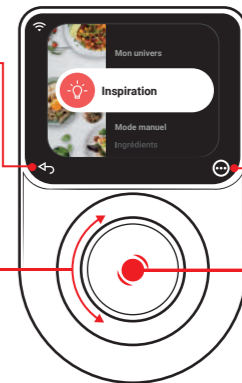
Commandes de l'interface.



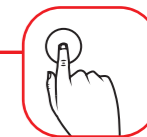
Retour ↩



Sélectionnez



Menu contextuel : retour accueil et mise en veille



Validez

## CONNECTEZ VOTRE COOKEO À L'APPLICATION ET AU WI-FI



### Connectivité et compte

Tout d'abord, connectez votre smartphone à votre réseau Wi-Fi et téléchargez l'application My Moulinex.



Puis allumez votre Cookeo et suivez simplement les instructions pas à pas sur votre écran pour connecter immédiatement votre Cookeo au Wi-Fi.

**En seulement quelques minutes, votre Cookeo sera paramétré de manière optimale !**

1. Acceptez les cookies pour bénéficier de recommandations de recettes sur-mesure selon vos goûts. Autorisez la mesure d'audience et la personnalisation pour optimiser l'utilisation de votre Cookeo.

En cas de sollicitation du SAV, le diagnostic sera ainsi plus simple et plus rapide.

2. Dans l'application My Moulinex : créez votre compte, déclarez votre produit et lancez la connexion au Cookeo. Cela vous permettra un accès à tous les services connectés de l'appareil,

à retrouver dans « Mon univers » et « Inspiration ».

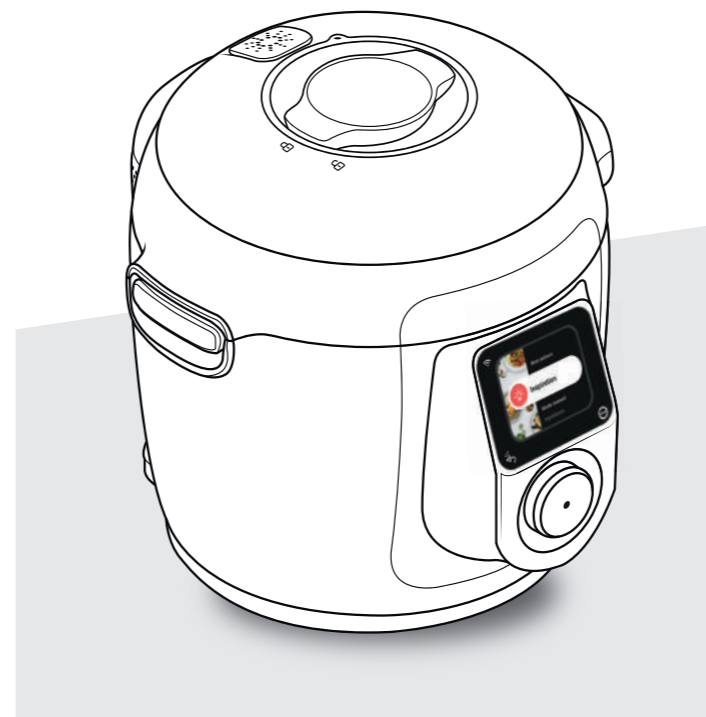
Vous accéderez aux nouvelles recettes de la marque et vous pourrez envoyer toutes les recettes depuis l'application sur votre Cookeo.

3. Téléchargez les images des recettes disponibles dans votre produit pour visualiser les plats.

4. Votre Cookeo est prêt !

**A noter : Si vous souhaitez accéder ultérieurement à ces paramètres ou les ajuster, vous les retrouverez dans la rubrique « Paramètres » de votre Cookeo.**

## C'EST PARTI !



**Pour cuisiner en toute sécurité, posez votre Cookeo sur une surface plane et sèche.**

Lors de la première utilisation de votre Cookeo, la cuve du Cookeo peut dégager une légère odeur. C'est une situation normale.

## LAISSEZ-VOUS INSPIRER



### Inspiration

Dans le menu « Inspiration » visible sur l'écran, accédez aux rubriques suivantes :

#### • Bibliothèque de recettes

150 recettes intégrées parmi :

- des entrées,
- des plats,
- ou des desserts

#### • Dernières recettes Moulinex

De nouvelles recettes sont régulièrement et automatiquement intégrées à votre Cookeo connecté au Wi-Fi.

#### • Recommandations personnalisées

Des recettes vous seront suggérées en fonction de vos goûts personnels et de votre historique via la connexion Wi-Fi de votre appareil.

### LES RECETTES SONT FACILES, DELICIEUSES ET RAPIDES A FAIRE

#### LES ÉTAPES

- 1 - Choisissez le type de recette : entrée, plat, dessert
- 2 - Sélectionnez une recette dans la liste
- 3 - Sélectionnez le nombre de personnes (2,4 ou 6)
- 4 - Présentation de la recette
- 5 - Suivez les étapes



## PRENEZ LES COMMANDES



### Mode manuel

Avec le menu « Mode manuel », vous pouvez choisir le mode et le temps de cuisson pour votre préparation.

*Le mode différé permet de démarrer la cuisson plus tard.*

### LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON



#### PRESSION

**Position couvercle** : fermé et verrouillé.

**Intensité de cuisson**

**Basse** : pour cuire rapidement le poisson ou les légumes.

**Haute** : pour cuire rapidement la viande, les légumineuses ou les légumes.

**Mode différé** : Possible.



#### VAPEUR

Utiliser le panier vapeur.

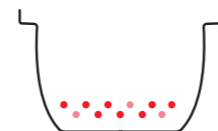
**Position couvercle** : fermé et verrouillé.

**Intensité de cuisson**

**Douce** : pour cuire sainement les ingrédients fragiles (poissons, fruits de mer).

**Boost** : pour cuire sainement tous les ingrédients (viande, légumes).

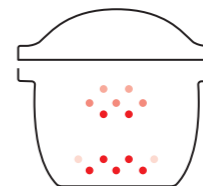
**Mode différé** : Possible.



#### RISSOLAGE

**Position couvercle** : ouvert et relevé.

La cuve chauffe par le bas comme dans une poêle.



#### CUISSON BASSE TEMPERATURE

La cuve chauffe par le bas comme dans un faitout.

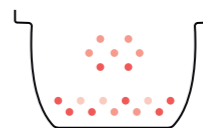
**Position couvercle** : fermé et verrouillé.

**Intensité de cuisson**

**Douce** : pour cuire à basse température (75°C) et jusqu'à 12 heures des viandes pour un résultat tendre et très fondant.

**Forte** : pour cuire à basse température (85°C) et jusqu'à 12 heures des légumes pour un résultat très fondant.

**Mode différé** : Possible.



#### MIJOTAGE CLASSIQUE

La cuve chauffe par le bas comme dans un faitout.

**Position couvercle** : ouvert et relevé.

Cuisson lente pour concentrer les saveurs.

## PRENEZ LES COMMANDES



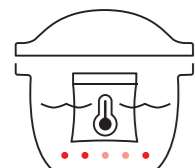
Mode manuel

### DIVERS



#### YAUURT

**Position couvercle** : fermé et verrouillé.  
Pour réaliser des yaourts, des desserts lactés, des fromages blancs et des desserts moelleux.



#### SOUS VIDE

**Position couvercle** : fermé et verrouillé.  
**Immergé** : pour cuire en immersion dans l'eau des ingrédients mis sous vide pour des goûts et des textures parfaits.  
**Eco** : avec utilisation du panier vapeur, pour cuire en vapeur des ingrédients mis sous vide pour des goûts et des textures parfaits, avec très peu d'eau.



#### LEVÉE DE PÂTE (selon modèle)

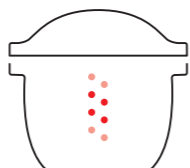
**Position couvercle** : fermé et verrouillé.  
Avec le panier vapeur pour faire pousser vos pâtes à pain et brioche à la température optimale.

### APRÈS CUISSON



#### MAINTIEN AU CHAUD

Le Cookeo garde les plats au chaud jusqu'au repas.  
**Position couvercle** : Possible ouvert ou fermé.



#### RÉCHAUFFER

Le Cookeo réchauffe les plats pour qu'ils soient à la bonne température.  
**Position couvercle** : Possible ouvert ou fermé.

## LES CONSEILS PRATIQUES

### POUR LE MODE YAUURT

#### Choix des ingrédients

##### Lait

- Choisissez un lait de préférence entier (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

#### REMARQUES

- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.  
- Utilisez le lait à température ambiante.

##### Ferment lactique

#### Trois options possibles

- un ferment sec lyophilisé (acheté dans le commerce).
- un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.

- un yaourt de votre fabrication. Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

### POUR LE MODE SOUS VIDE

#### Choix des ingrédients

- Utilisez des produits frais, sains et de qualité pour réduire le risque de bactéries dans les aliments.
  - Nous vous recommandons d'acheter du poisson ou des fruits de mer qui ont été congelés à -20°C minimum pendant au moins 24 heures. Faites-les décongeler au réfrigérateur avant la préparation et la cuisson.
- Choix des sacs sous vide**
- Utilisez uniquement des sacs sous vide alimentaires et spécifiques pour la cuisson (et non de conservation).
  - Ne réutilisez pas les sacs de cuisson étanches.



## RECOMMANDATIONS

- Respectez une bonne hygiène en cuisine. Assurez-vous de vous laver régulièrement les mains et d'utiliser du matériel de cuisine propre. Soyez particulièrement attentif au nettoyage des légumes (bactéries de la terre).
- La nourriture et les ingrédients crus qui ne sont pas pasteurisés (température de cuisson inférieure à 65°C) peuvent engendrer un risque sanitaire pour les personnes immunodéprimées, les femmes enceintes, les jeunes enfants et les personnes âgées.
- La température sous vide est limitée à un minimum de 50°C. Bien respecter les temps de cuisson spécifiques en fonction des aliments lorsqu'on est en dessous des températures de pasteurisation.
  - Pour atteindre la pasteurisation du bœuf, du porc, de la volaille et des œufs : une température à cœur de 75°C pendant au moins 2 minutes est nécessaire.
  - Pour atteindre la pasteurisation des légumes, du poisson et des coquillages : une température à cœur de 65°C pendant au moins 2 minutes est nécessaire.

- Ces instructions sont valables pour la nourriture conservée au réfrigérateur (environ +5°C). Si des produits surgelés sont utilisés, le temps de cuisson doit être augmenté de 50%.
- Si vos ingrédients ont une épaisseur ou un poids différent, ajustez les temps de cuisson.

## POUR LE MODE LEVÉE DE DE PÂTE (selon modèle)

### Choix des ingrédients

#### Levure

- Le pain est fabriqué avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : levure en petits cubes comprimés, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou levure de boulanger déshydratée. La levure est vendue en grandes surfaces, mais vous pouvez également acheter de la levure comprimée chez votre boulanger.
- La levure doit être directement incorporée avec les autres ingrédients. S'il s'agit de levure de boulanger déshydratée, il est nécessaire de réactiver la levure lorsque c'est mentionné sur le sachet. S'il s'agit de levure comprimée, émiettez-la entre vos doigts afin de faciliter sa dispersion.

## ÉQUIVALENCES QUANTITÉS/POIDS ENTRE LEVURE SÈCHE ET LEVURE COMPRIMÉ

LEVURE SÈCHE (en c.c.)	LEVURE COMPRIMÉE (en g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

#### Farines

- L'utilisation de farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. En cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain, brioche ou pain au lait, ne dépassez pas un maximum de 750 g de pâte au total (farine + eau).

- Les résultats de cuisson du pain peuvent également varier en fonction de la qualité de la farine. Plus la farine est complète (T>55), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

#### Sucre

- N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une saveur agréable au pain et améliore le dorage de la croûte.

#### Sel

- Le sel régule l'action de la levure et donne du goût au pain. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.
- Il améliore également la structure de la pâte.

#### Eau

- L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. Il est possible de remplacer l'eau en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides.
- Utilisez des liquides à température ambiante.

#### Lait

- Le lait a un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

#### Matières grasses et huiles

- Les matières grasses rendent le pain plus moelleux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. En revanche, trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux ou faites-le ramollir. N'incorporez pas de beurre fondu. Évitez tout contact entre les matières grasses et la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

#### Œufs

- Les œufs améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité des ingrédients liquides en conséquence.





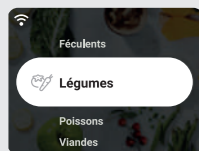
## MAITRISEZ LES CUISSONS

### Cuisson d'ingrédients

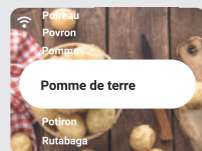
Avec le menu « Cuisson d'ingrédients », vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode de cuisson et du temps de cuisson.

Le départ différé est possible sur certains ingrédients.

#### Les étapes



1 - Sélectionnez le type d'ingrédient



2 - Sélectionnez l'ingrédient dans la liste



3 - Choisissez la quantité



4 - Sélectionnez votre type de cuisson



5 - Suivez les indications directement sur l'écran



## GÉREZ VOS RECETTES

### Mon univers

Dans le menu « Mon univers », vous pouvez gérer vos recettes à votre convenance avec les rubriques suivantes.



**Mes carnets de recettes :** constituez plusieurs carnets de recettes selon vos envies, par exemple :

- les recettes de Paul
- mes desserts préférés



**Mes recettes personnalisées :** retrouvez vos propres adaptations de recettes, par exemple :

- modification des quantités
- ajout d'ingrédient supplémentaire



**Mes créations:** créez vos propres recettes et conservez-les.



**Historique :** retrouvez vos dernières recettes préparées.

## PERSONNALISEZ VOTRE COOKEO



### Paramètres

Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :

- **activer** votre Wi-Fi et le compte utilisateur
- **gérer** les mises à jour

- **gérer** le paramétrage de votre appareil : luminosité, son, sélection du pays et de la langue

- **gérer** les cookies et les données personnelles

## LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### LE COOKEO CONTIENT PLUSIEURS DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.

#### Sécurité à l'ouverture

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement le Cookeo dès qu'il est en pression.

N'ouvrez pas le Cookeo quand il est verrouillé.

Attendez que la pression intérieure retombe avant d'ouvrir le couvercle.

La pression intérieure est retombée quand il n'y a plus de vapeur qui sort par la valve.

#### Sécurité en cas de surpression

En cas de surpression, le Cookeo peut libérer automatiquement la pression par la soupape de sécurité.

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- débranchez le Cookeo,
- laissez refroidir complètement le Cookeo,
- ouvrez le Cookeo,
- vérifiez et nettoyez :
  - la soupape de sécurité,
  - la bille de décompression,
  - le joint.

Si votre Cookeo fuit toujours ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé.

#### Régulation du Cookeo

Lors de la cuisson sous pression, le Cookeo peut relâcher un petit peu de vapeur.

Cela sert à réguler automatiquement la pression.

#### Couvercle du Cookeo

Le couvercle métallique doit être utilisé uniquement avec ce modèle de Cookeo.

Le couvercle métallique ne doit pas être utilisé pour d'autres appareils.

Un Centre de Service Agréé est un centre de réparation validé par Moulinex.

## LES SOLUTIONS EN CAS DE PROBLÈME

#### Le couvercle ne ferme pas

- **Il peut y avoir quelque chose entre la cuve et la plaque chauffante.**

Retirez la cuve pour voir si tous les éléments sont propres :

- la plaque centrale,
- l'élément central,
- le dessous de la cuve.

Vérifiez aussi que l'élément central a une bonne mobilité.

- **Si la poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position.**

Vérifiez que la poignée d'ouverture soit complètement ouverte.

- **Si le couvercle en métal n'est pas installé correctement.** Vérifiez que tous les éléments du couvercle en métal sont bien positionnés.

- **Si la cuve est déformée après un choc ou une chute.** La cuve doit être changée dans un Centre de Service Agréé.

#### Le Cookeo ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du Cookeo

- **Si le joint d'étanchéité est sale ou abîmé.** Vérifiez que le joint d'étanchéité soit propre et en bon état.

Le joint d'étanchéité doit être changé tous les 3 ans, dans un Centre de Service Agréé.

- **Si le couvercle intérieur est manquant ou pas assez vissé.** Vérifiez que l'écrou central sous le couvercle en métal soit bien serré.

- **Si la tige de verrouillage est sale ou si le joint est manquant.**

Nettoyez la tige de verrouillage en suivant les instructions. La tige de verrouillage doit pouvoir monter et descendre correctement.

Vérifiez que le joint soit bien placé sur la tige de verrouillage.

- **Si la bille de décompression est mal positionnée ou sale.** Vérifiez que la bille soit bien placée et que le cache-bille soit en position verrouillée. Nettoyez et séchez la bille et son support.

- **Si le bord de la cuve est abîmé ou sale.** Nettoyez la cuve. Vérifiez que la cuve soit en bon état.

- **Si la tige de verrouillage est montée à l'envers.** Mettez la partie aimantée de la tige du même côté que la bille.

#### Le cookeo ne décompresse pas

- **Si le cache-bille n'est pas à sa place.** Laissez le Cookeo refroidir complètement, retirez le couvercle en métal, mettez correctement le cache-bille.

### L'eau coule derrière le Cookeo

- **Si le récupérateur n'est pas en place ou s'il déborde.**  
Vérifiez que le récupérateur soit bien placé derrière le Cookeo.
- **Si la cuve est trop remplie.**  
Vérifiez que le volume maximum soit respecté.
- **Si on utilise certains ingrédients comme :**
  - la crème
  - le vin
  - le laitRespectez la quantité indiquée dans la recette.  
Ces ingrédients peuvent provoquer des débordements.

### Le couvercle ne s'ouvre pas quand la vapeur est libérée

- **La tige de verrouillage est toujours en position haute.**  
Vérifiez que la vapeur soit bien sortie et attendez que le Cookeo soit complètement froid.

### Le couvercle intérieur en métal ne peut pas être retiré

- **Le couvercle de la bille est mal positionné.**  
Dévissez l'écrou du couvercle, retirez le dessous du couvercle en tirant vers vous, accédez au cache-bille, remettez le couvercle correctement.

### Modèle de votre Cookeo

#### SERIE EPC25

#### Informations techniques sur votre Cookeo :

Basse pression : 40kPa (109°C)

Haute pression : 80kPa (116°C)

PS = 130kPa

Capacité du Cookeo : 6L

Capacité utile : 4L

#### Chauffage intégré :

résistance chauffante surmoulée

La pression opérationnelle est atteinte après le bip.

#### Wi-Fi :

Puissance maximale transmise :

20dBm, 100mW

Fréquence : 2,4GHz

Consommation électrique en mode veille : 0.24W

Consommation électrique en mode veille réseau : 0.25W

### Significations des différents pictogrammes Wi-Fi sur le Cookeo



- Produit connecté au Wi-Fi



- Produit connecté au Wi-Fi mais non connecté à la base de données Moulinex



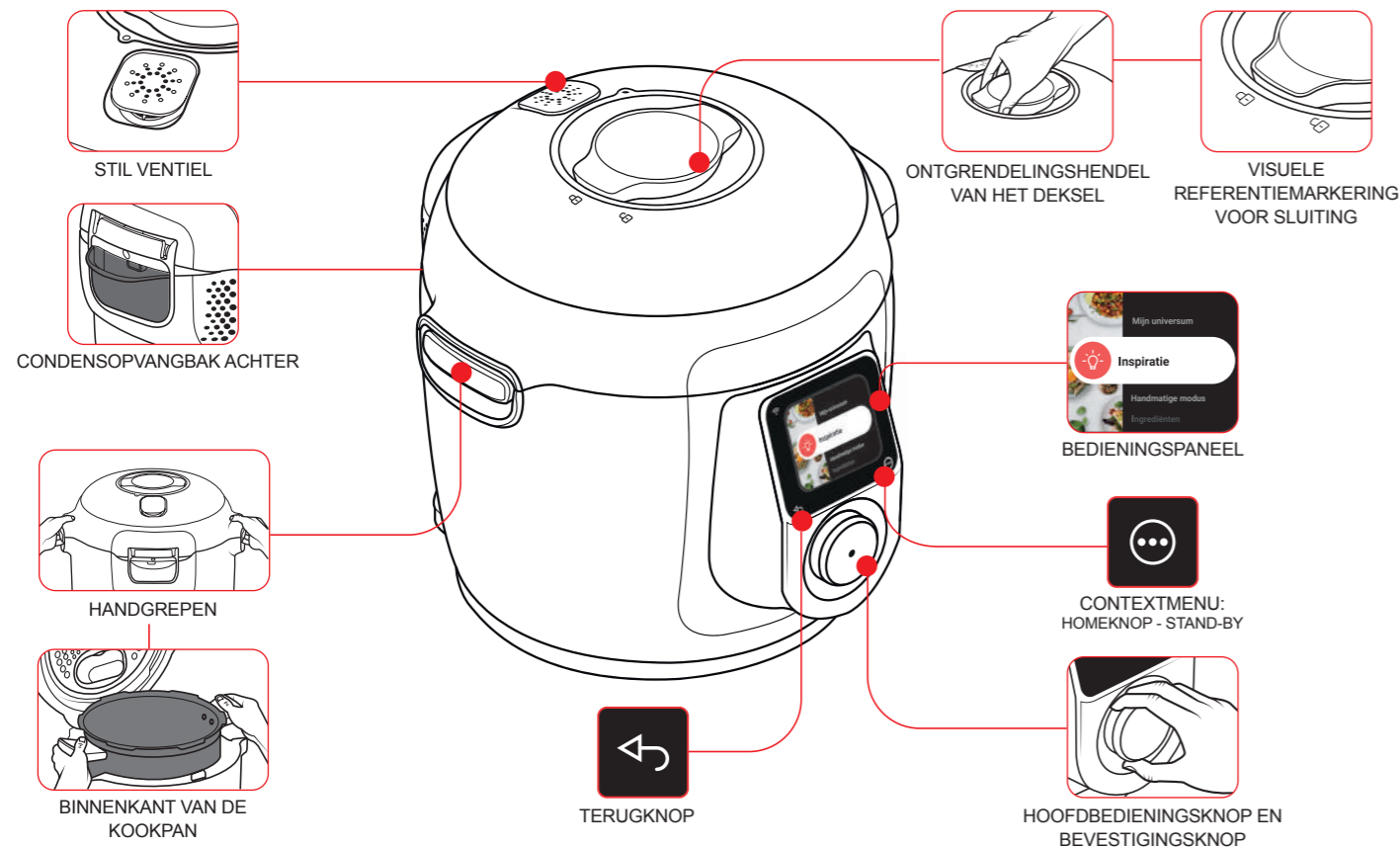
- Produit NON connecté au Wi-Fi

## LES CODES ERREURS DE VOTRE COOKEO

ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
03	Défaut de communication avec la carte de puissance	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 ou 09	Défaut de capteur de température	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
10	Défaut de chauffage	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
11	Problème de surpression	Débranchez le Cookeo. Vérifiez que tous les éléments de votre Cookeo soient en bon état. Si besoin, nettoyez les éléments de votre Cookeo en suivant les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cache valve est bien en place.
13	Problème de surpression	Rapportez le produit en SAV.
14	Pression trop basse à cause du manque d'eau	Ajoutez de l'eau dans la cuve et reprendre la cuisson.
15	Défaut de décompression	Débranchez le Cookeo, laissez refroidir, retirez le couvercle en métal et mettez correctement le cache-bille.
16	Le Cookeo ne monte pas en pression	Ajoutez de l'eau dans la cuve et reprenez la cuisson.
17	Le Cookeo ne monte pas en pression	Reportez-vous à la section « Le Cookeo ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du Cookeo », (page 17)
18	Défaut de détection de la tige de verrouillage.	Attendez la fin de la décompression. Puis, débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
19	Chauffe en continue	Rapportez le produit en SAV.
FS-XX	Codes erreurs liées aux recettes	Contenu non disponible, veuillez réessayer plus tard. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Codes erreurs liés à la base de données Moulinex	Pour les erreurs ERR-4xx, suivre les informations communiquées sur l'écran et pour les erreurs ERR-5xx, serveur non disponible, veuillez réessayer plus tard.

Pour tout problème, débranchez votre Cookeo. Si le problème continue, contactez un Centre de Service Agréé. Si vous avez des problèmes de connexion, allez sur le site [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) ou sur l'application My Moulinex

## ONTDEK JOUW COOKEO

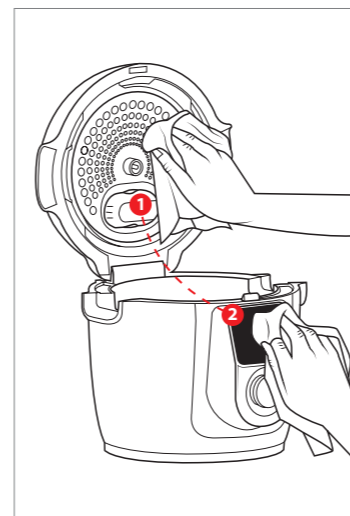


## JOUW COOKEO SCHOONMAKEN

Er zijn 5 stappen die je moet volgen voor het eerste gebruik en na elk gebruik.



**Voordat je gaat koken:  
Verwijder alle stickers  
Lees de gebruiksaanwijzing door**



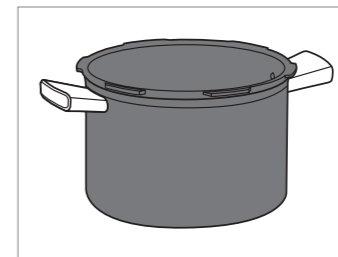
### Stap 1 – de Cookeo

Maak de Cookeo schoon met een vochtige doek.

### Stap 2 – het scherm

Maak het scherm schoon met een zachte, vochtige doek.

**Gebruik geen metalen spons, omdat dit krassen op het scherm kan veroorzaken.**

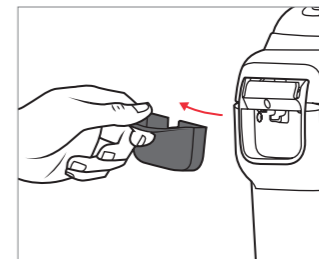


### Stap 3 – de kookpan

Je kan de pan als volgt schoonmaken:

- plaats de pan in de vaatwasser of
- was de pan af met warm water en zeep.

**Als de pan aan de buitenkant een witachtige kleur krijgt, kan een metalen spons worden gebruikt.**



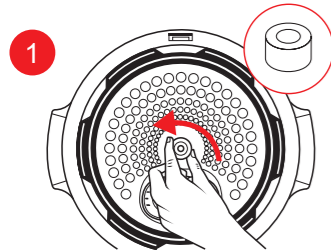
### Stap 4 – de condensopvangbak

Na elk gebruik:

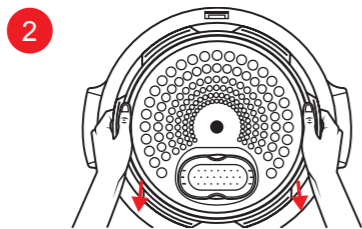
- maak de condensopvangbak schoon met schoon water of in de vaatwasmachine,
- droog de condensopvangbak,
- vergeet niet de condensopvangbak weer in de Cookeo te plaatsen.

## JOUW COOKEO SCHOONMAKEN

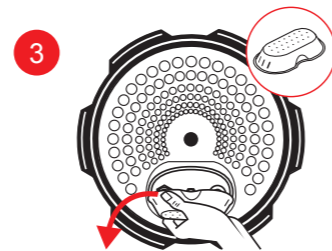
### Stap 5 – het deksel



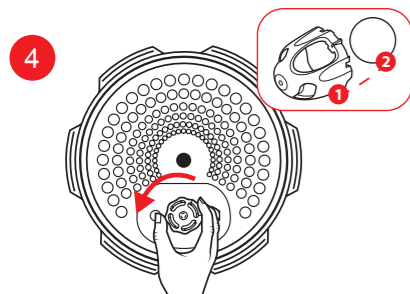
Draai de middelste moer los.



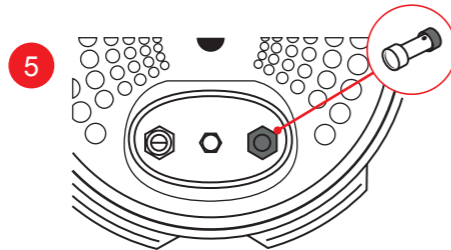
Verwijder het binnenste deel van het deksel door het naar je toe te trekken.



Verwijder de afdekking onder het deksel.

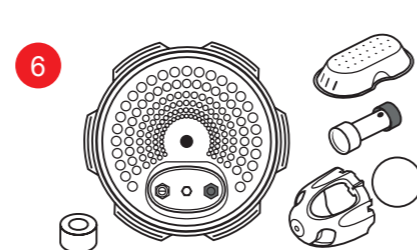


Verwijder de kogelkap en verwijder de kogel.



Controleer de mobiliteit van:

- de vergrendelstang: met de afdichting (het zwarte gedeelte) aan de zijkant van de kap onder het deksel, en de magneet aan de zijkant van de bal of het omhulsel van de bal,
- het veiligheidsventiel.

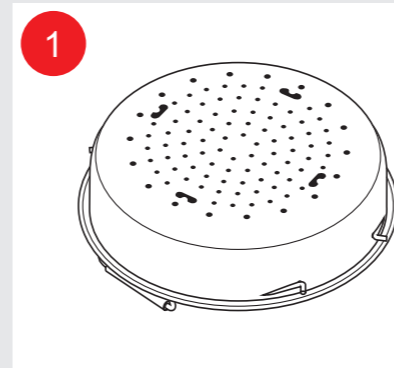


**Maak alle onderdelen van het deksel van de Cookeo schoon met helder water of in de vaatwasmachine.**

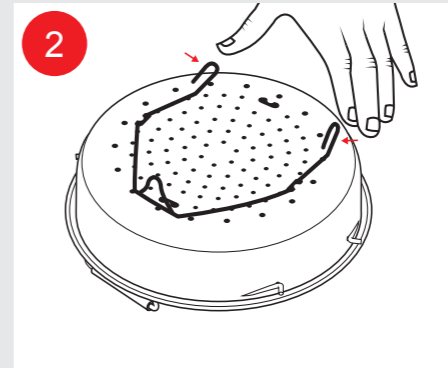
## DE STOOMMAND PLAATSEN

Was de stoommand met warm water en zeep af. Spoel de stoommand af en droog deze grondig af.

### Hoe plaats ik de stoommand?



Keer het stoommandje om.



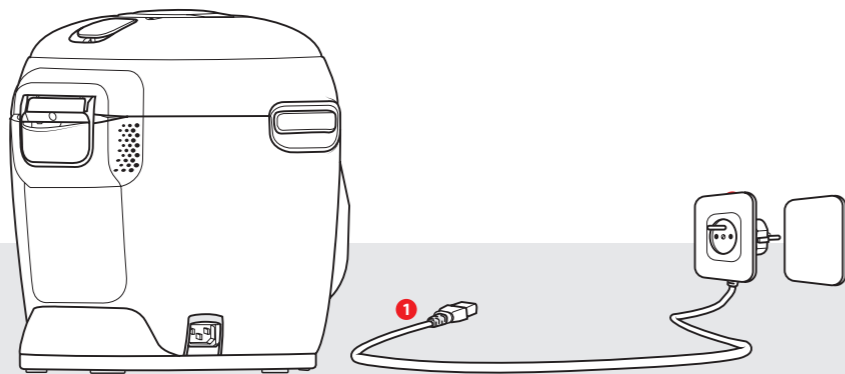
Knijp het potje tussen duim en wijsvinger om het in de inkepingen te plaatsen.



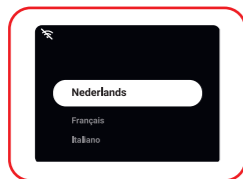
Plaats de stoommand terug. Zet de stoommand met behulp van de handgrepen in de pan van de Cookeo.

## JOUW COOKEO BEDIENEN

Steek de stekker van jouw Cookeo in het stopcontact

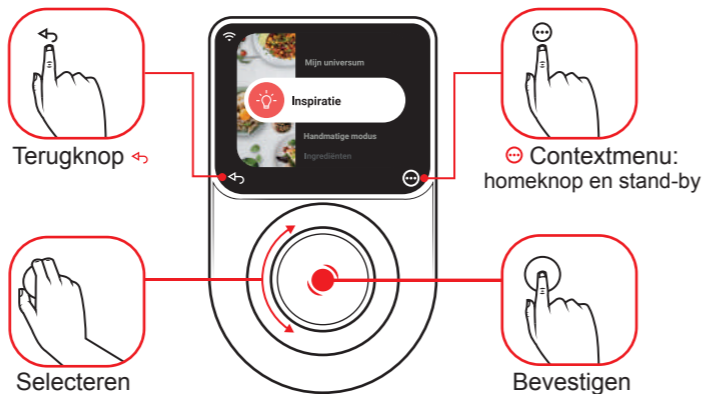


Wanneer je het apparaat voor het eerst inschakelt, wordt eerst het instelling weergegeven



Selecteer jouw taal

Bedieningselementen van het besturingssysteem.



## VERBIND JOUW COOKEO MET DE APP EN WI-FI

Connectiviteit en account

Verbind om te beginnen jouw smartphone met jouw Wi-Finetwerk en download de My Moulinex app.



Schakel vervolgens jouw Cookeo in en volg de stapsgewijze instructies op het scherm om jouw Cookeo direct aan te sluiten op de Wi-Fi.

In een paar minuten wordt jouw Cookeo perfect ingesteld!

1. Accepteer de cookies om te profiteren van op maat gemaakte receptaanbevelingen naar jouw smaak en wensen. Sta meting van gebruikersgegevens en personalisering toe om de gebruikservaring van jouw Cookeo volledig te benutten.

In geval van contact met de klantenservice zal dan de diagnose eenvoudiger en sneller zijn.

2. In de My Moulinex-app doe je het volgende: Maak een account aan, registreer jouw product en verbind de Cookeo. Zo krijg je toegang tot alle

aangesloten services van het apparaat, die je terug kan vinden in 'Mijn universum' en 'Inspiratie'.

Je hebt toegang tot de nieuwe recepten van het merk en je kan alle recepten van de app naar de Cookeo versturen.

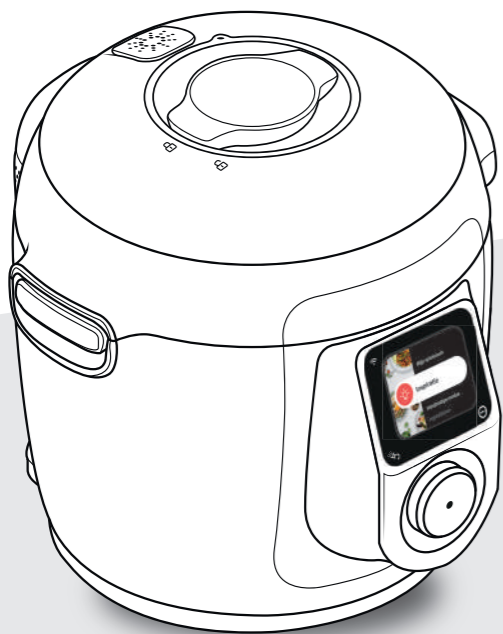
3. Download de afbeeldingen van de recepten die voor jouw product beschikbaar zijn om de gerechten weer te geven.

4. Jouw Cookeo is klaar voor gebruik!

**NB: Als je deze instellingen later wilt openen of wijzigen, vind je ze in het gedeelte 'Parameters' op jouw Cookeo.**



## AAN DE SLAG!



**Om de veiligheid tijdens het koken te waarborgen, plaats je jouw Cookeo op een vlakke, droge ondergrond.**

Wanneer je de Cookeo voor het eerst gebruikt, kan de kookpan een lichte geur afgeven. Dit is normaal.

## LAAT JE INSPIREREN



### Inspiratie

Onder 'Inspiratie' dat wordt weergegeven op het scherm, worden de volgende gedeelten weergegeven:

#### • Receptenbibliotheek

150 ingebouwde recepten, waaronder:

- voorgerechten,
- hoofdgerechten,
- of desserts.

#### • De nieuwste recepten van Moulinex

Nieuwe recepten worden regelmatig en automatisch geïntegreerd in jouw met Wi-Fi verbonden Cookeo.

#### • Persoonlijke aanbevelingen

Recepten worden voor je voorgesteld op basis van jouw persoonlijke smaak en eerder bereide gerechten via de Wi-Fi-verbinding van jouw apparaat.

### DE RECEPTEN ZIJN MAKKELIJK, LEKKER EN SNEL TE MAKEN.



#### STAPPEN

1. Selecteer het type gerecht: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert.
2. Selecteer een recept uit de lijst.
3. Selecteer het aantal personen (2, 4 of 6)
4. Het recept verschijnt.
5. Volg het stappenplan op het scherm.



## DE VERSCHILLENDE OPTIES GEBRUIKEN

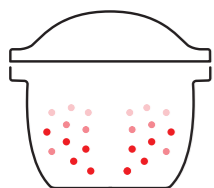


### Handmatige modus

Met 'Manuele modus' menu, kan je het kookprogramma en de bereidingstijd selecteren voor jouw maaltijd.

*Via de vertraagde-startmodus kan je op een uitgesteld tijdstip beginnen met koken.*

#### DE VERSCHILLENDE KOOKPROGRAMMA'S:



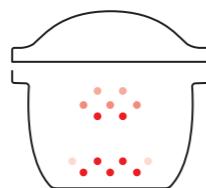
##### DRUK

**Dekselpositie:** gesloten en vergrendeld.  
**Kookintensiteit**

**Lage:** om vis of groenten snel te koken.

**Hoge:** om vlees, peulvruchten of groenten snel te bereiden.

**Vertraagde-startmodus:** mogelijk.



##### LANGZAAM KOKEN TEMPERAATUUR

De pan wordt van onderaf verwarmd, wat een stooftopwerking geeft.

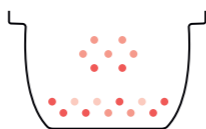
**Dekselpositie** gesloten en vergrendeld.

**Kookintensiteit**

**Lage:** om vlees op een lage temperatuur (75 °C) te laten sudderen, gedurende maximaal 12 uur, voor een zeer mals resultaat.

**Hoge:** om groenten op een lage temperatuur (85 °C) te laten koken, gedurende maximaal 12 uur, voor een zeer mals resultaat.

**Vertraagde-startmodus:** mogelijk.

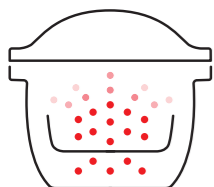


##### KLASSIEK SUDDEREN

De pan wordt van onderaf verwarmd, wat een stooftopwerking geeft.

**Dekselpositie:** geopend en rechtopstaand.

Langzaam Koken om de smaken te concentreren.



##### STOOM

Gebruik hiervoor de stoommand.

**Dekselpositie:** gesloten en vergrendeld.  
**Kookintensiteit**

**Zacht:** om delicate ingrediënten te bereiden (vis, zeevruchten).

**Boost:** om alle ingrediënten te bereiden (vlees, groenten) op snelle wijze.

**Vertraagde-startmodus:** mogelijk.



##### ROERBAKKEN

**Dekselpositie:** geopend en rechtopstaand.

De kookpan wordt van onderaf verwarmd, zoals op een kookplaat.

## DE VERSCHILLENDE OPTIES GEBRUIKEN



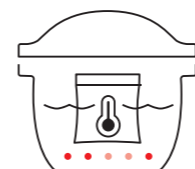
### Handmatige modus

#### DIVERSEN



##### YOGHURT

**Dekselpositie:** geopend en rechtopstaand.  
Om yoghurt, zuiveldesserts, verse kaas en smeuge desserts te maken.



##### VACUÛM

**Dekselpositie:** gesloten en vergrendeld.

**Ondergedompeld:** om vacuümverpakte ingrediënten in water te koken voor de perfecte smaak en textuur.

**Eco:** Om met behulp van de stoommand de vacuümverpakte ingrediënten te stomen voor perfecte smaken en texturen met minder water.

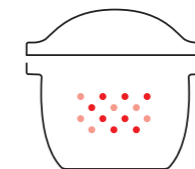


##### DEEG RIJZEN (afhankelijk van het model)

**Dekselpositie:** gesloten en vergrendeld.

Met stoommand om uw brood en broodjes op de optimale temperatuur te laten rijzen.

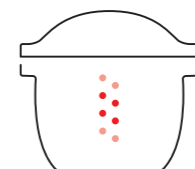
#### NA HET KOKEN



##### WARM HOUDEN

De Cookeo houdt jouw gerechten warm tot het tijd is om ze te serveren.

**Dekselpositie:** kan geopend of gesloten zijn.



##### OPWARMEN

Met de Cookeo kunnen gerechten opgewarmd worden tot de perfecte temperatuur.

**Dekselpositie:** kan geopend of gesloten zijn.





## PRAKTISCHE TIPS

### VOOR DE YOGHURTMODUS

#### Het kiezen van jouw ingrediënten

##### Melk

- Kies een melktype, bij voorkeur volle melk (houdbare UHT-melk of melk in poedervorm). Rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk moet aan de kook worden gebracht, afgekoeld en gezeefd om het vel te verwijderen.

#### OPMERKING

- Om een dickere yoghurt te maken, voeg je 2 tot 3 eetlepels melk in poedervorm toe voor elke liter melk. Meng het goed door elkaar.
- Gebruik melk die op kamertemperatuur is.

##### Melkzuurfermentatie

#### Drie mogelijkheden

- met een gevriesdroogd gistmiddel (gekocht in een winkel).
- met een natuurlijke yoghurt (bij voorkeur volle-melkvariant) uit de winkel met een zo lang mogelijke uiterste houdbaarheidsdatum.
- met een huisgemaakte yoghurt.

Belangrijk: Nadat u een eerste batch/portie hebt gemaakt, kan je deze yoghurt gewoon bewaren als starter voor de verdere yoghurtbereiding. Na vijf batches/porties moet je het ferment/gistmiddel vernieuwen, omdat deze na verloop van tijd uitgeput raakt, wat tot een dunnere consistentie leidt.

### IN DE VACUÛMMODUS

#### Het kiezen van jouw ingrediënten

- Gebruik verse, gezonde en goede producten om het risico op bacteriën in het voedsel te verminderen.
- We raden je aan om vis of zeevruchten te kopen die op minimaal -20°C is ingevroren gedurende minstens 24 uur. Ontdooi de vis/zeevruchten in de koelkast voordat je deze gaat voorbereiden en koken.

#### Vacuümszakken kiezen

- Gebruik uitsluitend vacuümszakken van voedingsmiddelenkwaliteit die specifiek bedoeld zijn om mee te koken (niet voor bewaren).
- Gebruik luchtdicht afsluitbare kookzakken eenmalig, en niet opnieuw.

### AANBEVELINGEN

- Zorg steeds voor een goede hygiëne in de keuken. Was jouw handen regelmatig en gebruik schone keukenbenodigdheden. Let vooral op bij het wassen van groenten (verwijder bacteriën en aarde).
- Niet-gepasteuriseerde grondstoffen en ingrediënten (kooktemperaturen onder 65°C) kunnen een gezondheidsrisico vormen voor mensen met een verzwakt immuunsysteem, zwangere vrouwen, jonge kinderen en ouderen.
- De Vacuümtemperatuur moet minimaal 50°C zijn. Respecteer de specifieke bereidingstijden voor verschillende voedingsmiddelen bij het koken onder pasteurisatietemperatuur.

- Voor het bereiken van pasteurisatie van rundvlees, varkensvlees, gevogelte en eieren: Een kerntemperatuur van 75°C gedurende minstens 2 minuten is vereist.
- Om de pasteurisatie van groenten, vis en schaaldieren te bereiken: Een kerntemperatuur van 65°C gedurende minstens 2 minuten is vereist.

- Deze instructies gelden voor voedsel bewaard in een koelkast (ongeveer 5°C). Als bevroren producten worden gebruikt, moet de kooktijd met 50% worden verlengd.

- Als jouw ingrediënten een verschillende dikte of gewicht hebben, pas dan de kooktijden aan.

### IN DEMODUS DEEG RIJZEN

(afhankelijk van het model)

#### Het kiezen van jouw ingrediënten

##### Gist

- Brood wordt gemaakt met bakkersgist. Deze is verkrijgbaar in verschillende vormen: kleine blokjes verse gist, droge actieve gist die opnieuw vochtig moet worden gemaakt, droge instantgist of gehydrolyseerde bakkersgist. Gist wordt in supermarkten verkocht, maar je kan ook gistblokjes kopen bij een bakkerij.
- De gist moet rechtstreeks in de andere ingrediënten worden opgenomen. Als je droge bakkersgist gebruikt, moet je de gist opnieuw activeren zoals aangegeven op het zakje. Als je een gistblokje gebruikt, moet je het verkrumelen tussen jouw vingers om ervoor te zorgen dat de gist gelijkmatig wordt verspreid.

### HOEEVEELHEID/GEWICHT EQUIVALENTEN VOOR DROGE GIST EN GISTBLOKJES

DROGE GIST (thee­lepel.)	SAMENGE­PERSTE GIST (gram)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

##### Meel

- Het gebruik van broodmeel T55 wordt aanbevolen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Wanneer je een mix van speciale bloemtypes voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, gebruik dan niet meer dan een totale hoeveelheid van 750 g deeg (meel + water).

- Broodbakresultaten kunnen ook variëren naargelang de kwaliteit van het meel. Als je volkorenmeel gebruikt, betekent dit dat het deeg niet zo sterk zal rijzen en het brood minder luchtig wordt.

### Suiker

- Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, voegt een aangename smaak toe aan het brood en verbetert de bruiningsgraad van de korst.

### Zout

- Zout reguleert het gistingsproces en voegt smaak toe aan het brood. Het mag niet in contact komen met de gist voordat je het deeg gaat voorbereiden.  
- Het verbetert tevens de structuur van het deeg.

### Water

- Water hydrateert de gist opnieuw en activeert het. Het hydrateert ook het zetmeel in het meel en maakt de vorming van kruimeldeeg mogelijk. Het is mogelijk het water te vervangen door melk of andere vloeistoffen, geheel of gedeeltelijk.

- Gebruik vloeistoffen die op kamertemperatuur zijn.

### Melk

- Melk heeft een emulsifiërende werking die zorgt voor meer gelijkmatig gevormde luchtbelletjes, waardoor een aantrekkelijke kruim van het brood ontstaat.

### Vetten en oliën

- Vetten maken het brood zachter. Ze zorgen er ook voor dat het brood langer bewaard kan worden. Anderzijds is te veel vet nadelig voor het rijstproces. Als je boter gebruikt, snij het dan in kleine stukken of maak het zacht. Voeg geen gesmolten boter toe. Vermijd alle contact tussen de vetten en de gist, omdat de vetten kunnen voorkomen dat de gist opnieuw vocht opneemt. .

### Eieren

- Eieren verbeteren de kleur van het brood en helpen bij de vorming van een goede kruimeltextuur. Als u eieren gebruikt, verminder dan de hoeveelheid vloeistoffen evenredig.

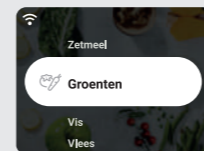


## HET KOOKPROCES LEREN

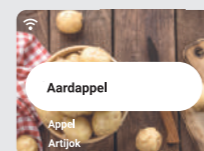
### Ingrediënten

Met behulp van het ingrediëntenmenu kan je eten koken zonder je zorgen te maken over het kookprogramma of de kooktijd.  
Uitgestelde start is beschikbaar voor sommige ingrediënten.

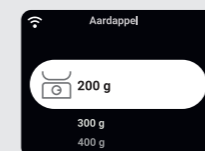
#### Stappen



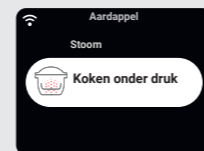
1 - Selecteer het type ingrediënten



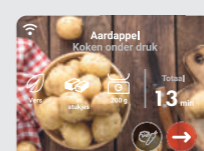
2 - Selecteer het ingrediënt in de lijst



3 - Kies de hoeveelheid



4 - Kies het kookprogramma



5 - olg de instructies die op het scherm worden weergegeven



## BEHEER JOUW RECEPTEN



### Mijn universum

In het menu 'Mijn universum' kan je jouw recepten op je gemak beheren met de volgende onderdelen.



#### Mijn receptenboeken:

creëer verschillende receptenboeken volgens jouw behoeften, bijvoorbeeld:

- recepten van Paul
- mijn favoriete toetjes



#### Mijn aanpassingen:

Hier vind je eigen aanpassingen in het recept, bijvoorbeeld:

- aangepaste hoeveelheden
- extra ingrediënten



#### Mijn creaties:

maak jouw eigen recepten en houd ze bij.



#### Geschiedenis:

zoek de recepten die je onlangs hebt bereid.

## PERSONALISEER JOUW COOKEO



### Parameters

Met het menu 'Parameters' kan je:

- jouw Wi-Fi en jouw gebruikersaccount **activeren**
- updates **beheren**

- jouw apparaatinstellingen **beheren**: helderheid scherm, geluid, land- en taalselectie

- cookies en persoonlijke gegevens **beheren**

## VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

### DE COOKEO HEEFT MEERDERE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN.

#### Veilige opening

De vergrendelstang is een veiligheidssysteem dat het Cookeo-deksel automatisch vergrendelt zodra erop wordt gedrukt.

Open de Cookeo niet wanneer deze is vergrendeld.

Wacht tot de interne druk is gedaald voordat je het deksel opent.

De interne druk is gedaald wanneer er geen stoom meer uit de klep komt.

#### Veiligheid bij te veel druk

Als de druk te hoog is, kan de Cookeo automatisch druk aflaten via de veiligheidsklep.

Als een van de veiligheidssystemen geactiveerd is:

- haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact,
- laat de Cookeo volledig afkoelen,
- open de Cookeo,
- controleer en reinig de volgende onderdelen:
  - het veiligheidsventiel,
  - de kogel,
  - het deksel.

Als de Cookeo nog steeds lekt of niet werkt, breng deze dan naar een erkende hersteller of herstelcentrum.

#### De Cookeo regelen

Wanneer je de snelkookfunctie gebruikt, kan de Cookeo kleine hoeveelheden stoom uitstoten.

Dit dient om de druk automatisch te regelen.

#### Het Cookeo deksel

Het metalen deksel mag alleen worden gebruikt met dit Cookeo-model.

Het metalen deksel mag niet worden gebruikt in combinatie met andere apparatuur.

Een erkende hersteller of herstelcenter is een entiteit dat is goedgekeurd door Moulinex.

## PROBLEEMOPLOSSING

### Het deksel sluit niet

- **Er zit mogelijk iets vast tussen de kookkom en de verwarmingsplaat.**

Verwijder de kom om te controleren of alle onderdelen schoon zijn:

- de verwarmingsplaat,
- het centrale element,
- onder de kom.

Controleer ook of het centrale element kan rond bewegen.

- **De hendel voor het openen van het deksel staat niet in de juiste stand.**

Zorg ervoor dat de ontgrendelingshendel volledig is geopend.

- **Het metalen deksel is niet goed geplaatst.**

Zorg ervoor dat alle elementen van het metalen deksel in de juiste positie staan.

- **De kookpan is beschadigd nadat deze geraakt of gevallen is.**

De kookpan moet worden vervangen door een erkende hersteller of herstelcenter.

### De druk van de Cookeo neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten

- **De afdichting is vuil of beschadigd.**

Controleer of de afdichting schoon is en in goede staat verkeert. De afdichting moet om de drie jaar worden vervangen bij een erkende hersteller of herstelcentrum.

- **Het binnendeksel ontbreekt of zit niet stevig genoeg vast.**

Zorg ervoor dat de centrale moer onder het metalen deksel goed vastzit.

- **De vergrendelstang is vuil of de afdichting ontbreekt.**

Reinig de vergrendelstang volgens de instructies.

De vergrendelstang moet goed omhoog en omlaag kunnen bewegen.

Zorg ervoor dat de afdichting correct op de vergrendelstang is geplaatst.

- **De decompressiekogel is vuil of verkeerd geplaatst.**

Zorg ervoor dat de kogel goed is geplaatst en dat de kogelkap in de vergrendelde stand staat.

Reinig en droog de kogel en de steun.

- **De rand van de kookpan is beschadigd of vuil.**

Maak de pan schoon. Zorg ervoor dat de pan in goede staat verkeert.

- **Als de sluitstang ondersteboven is gemonteerd**

Leg het magnetische deel van de staaf aan dezelfde kant als de bal.

### De Cookeo lost geen druk af

- **De kogelkap is niet op zijn plaats**

Laat de Cookeo volledig afkoelen, verwijder het metalen deksel en plaats de kogelkap in de juiste positie.

### Er lekt water achter de Cookeo

- **De opvangbak is niet geplaatst of stroomt over.**

Zorg ervoor dat de opvangbak correct is geplaatst achter de Cookeo.

- **De kookpan is te vol.**

Zorg ervoor dat de inhoud het maximale volume niet overschrijdt.

- **Als je bepaalde ingrediënten gebruikt, zoals**

- room,
- wijn,
- of melk:

Houd je dan aan de hoeveelheden die in het recept worden vermeld.

Deze ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat de Cookeo overloopt.

### Het deksel gaat pas open nadat de stoom is vrijgegeven

- **De vergrendelstang staat nog steeds in de opwaartse stand.**

Controleer of alle stoom is uitgestoten en wacht totdat de Cookeo volledig is afgekoeld.

### Het metalen binnendeksel kan niet worden verwijderd

- **Het kogeldekseel is niet goed geplaatst.**

Draai de moer op het deksel los, verwijder het binnenste deel van het deksel door het naar je toe te trekken, zorg nu dat bij de kogelkap het deksel op de juiste plaats zit.

### Het model van jouw Cookeo

#### SERIE EPC25

#### Technische informatie over jouw Cookeo:

Lage druk: 40 kPa (109°C)

Hoge druk: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Capaciteit Cookeo: 6 L

Bruikbare capaciteit: 4 L

#### Ingebouwde verwarming

Gesloten verwarmingsweerstand.

Een pieptoon geeft aan dat het drukniveau bereikt is.

#### Wi-Fi

Maximaal verzonden vermogen: 20 dBm, 100 mW

Frequentie: 2,4 GHz

Stroomverbruik in stand-bymodus: 0,24W

Stroomverbruik in stand-bymodus indien aangesloten op het stroomnet: 0,25 W

### Wat betekenen de verschillende Wi-Fi-pictogrammen op de Cookeo



- Product verbonden met Wi-Fi



- Product verbonden met Wi-Fi maar niet verbonden met de Moulinex-database



- Product niet verbonden met Wi-Fi

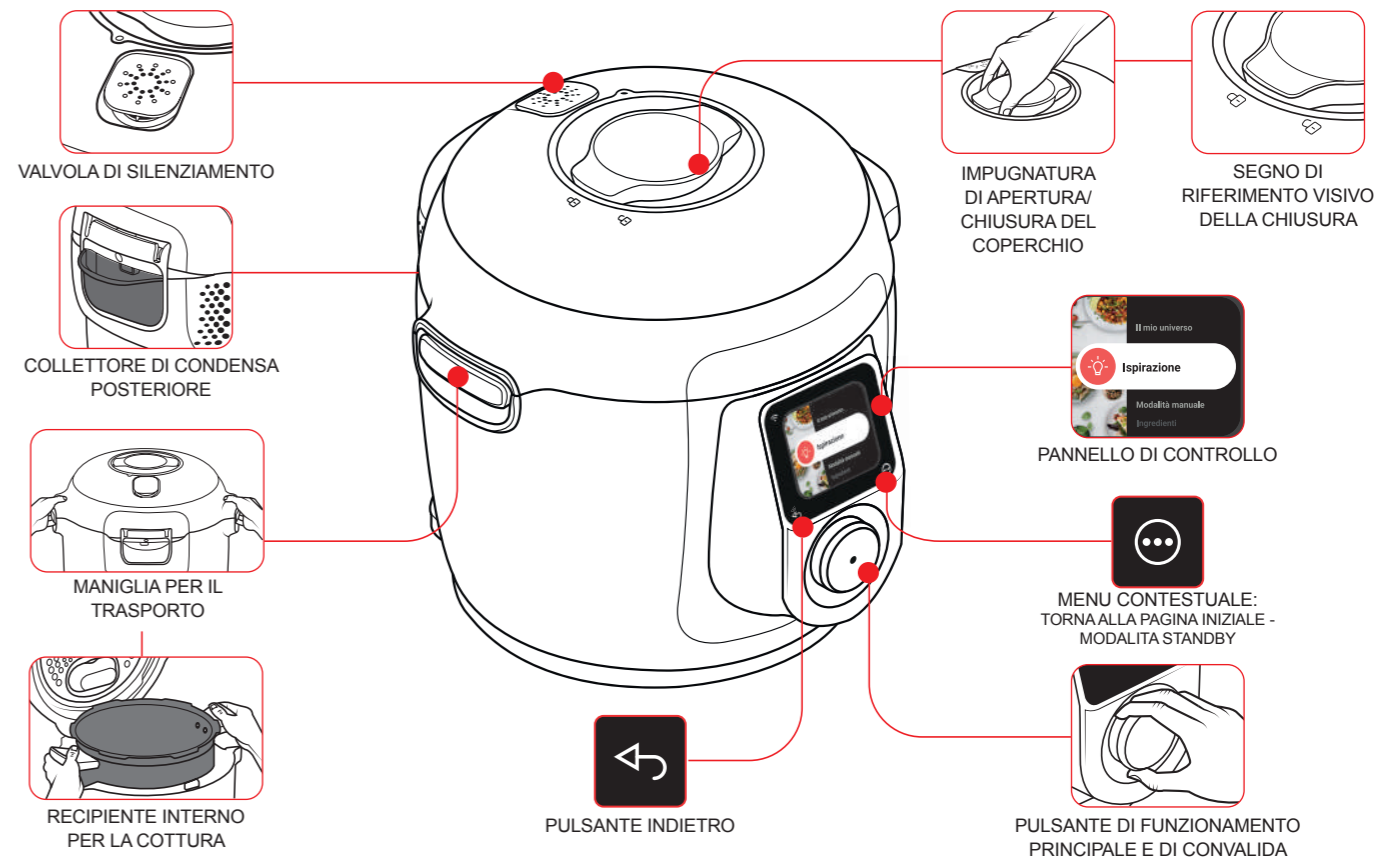
## FOUTCODES COOKEO

FOUTCODE	MOGELIKE OORZAKEN	OPLOSSING
03	Communicatiefout met het moederbord.	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 of 09	Temperatuursensor defect	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
10	Verwarmingsfout	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
11	Overdrukprobleem	Haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact. Controleer of alle elementen van jouw Cookeo in goede staat zijn. Reinig indien nodig de elementen van jouw Cookeo volgens de reinigingsinstructies. Zorg ervoor dat het ventieldeksel goed op zijn plaats zit.
13	Overdrukprobleem	Stuur het product terug naar de klantendienst.
14	Lage druk door gebrek aan water	Voeg water toe aan de kookpan en ga verder met koken.
15	Decompressiefout	Haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, verwijder het metalen deksel en plaats de kogelkap op de juiste manier.
16	De Cookeo bouwt geen druk op	Voeg water toe aan de kookpan en ga verder met koken.
17	De Cookeo bouwt geen druk op	Raadpleeg het hoofdstuk, "De druk van de Cookeo neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten." (pagina 36)
18	De vergrendelstang wordt niet gedetecteerd	Wacht tot de decompressie is voltooid. Haal vervolgens de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
19	De Cookeo wordt voortdurend warm	Stuur het product terug naar de klantendienst.
FS-XX	Foutcodes met betrekking tot recepten	Inhoud niet beschikbaar. Probeer het later opnieuw. Indien het probleem aanhoudt, moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gebracht.
ERR-4xx of ERR-5xx	Foutcodes met betrekking tot de Moulinex-database	Voor fouten met ERR-4xx volgt u de informatie op het scherm. Voor fouten met ERR-5xx: server niet beschikbaar, probeert u het later opnieuw.

Haal bij eventuele problemen de stekker van uw Cookeo uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter. Als je problemen ondervindt met de verbinding, ga dan naar de Moulinex-website of gebruik de My Moulinex-app.

it

## SCOPRI IL TUO COOKEO

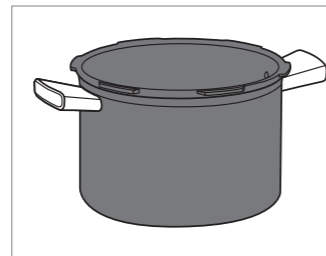


## PULISCI IL TUO COOKEO

Ci sono 5 passaggi da seguire prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.



**Prima di iniziare a cucinare:  
Rimuovi tutti gli adesivi,  
Leggi le istruzioni.**

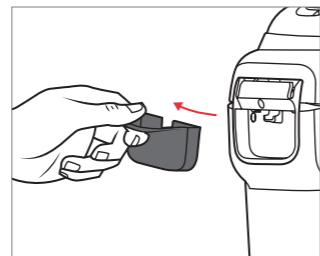


### Passaggio 3 – il recipiente di cottura

Per pulire il recipiente, è possibile:

- mettere il recipiente in lavastoviglie
- o
- lavarlo in acqua calda e sapone.

**Se la parte esterna del recipiente di cottura diventa di colore bianco opaco, è possibile utilizzare una spugna metallica.**



### Passaggio 4 – il collettore di condensa

Dopo ogni utilizzo:

- pulisci il collettore di condensa con acqua pulita o in lavastoviglie,
- asciuga il collettore di condensa,
- ricordati di riportare il collettore di condensa su Cookeo.

### Passaggio 1 – Cookeo

Pulisci Cookeo con un panno umido.

### Passaggio 2 – il display

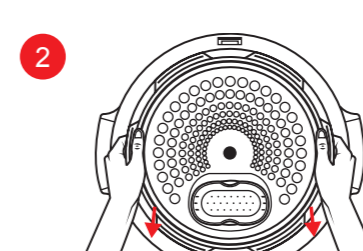
Pulisci il display con un panno morbido e umido.  
**Non utilizzare una spugna metallica poiché potrebbe graffiare il display.**

## PULISCI IL TUO COOKEO

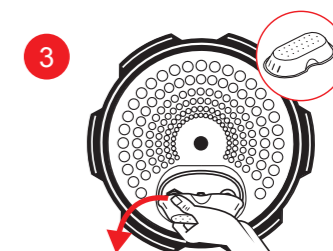
### Passaggio 5 – il coperchio



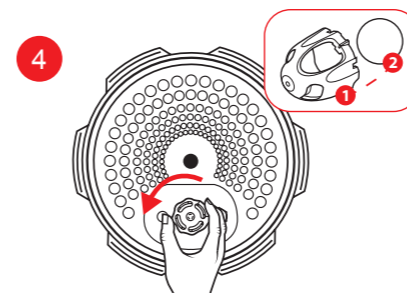
Svita il dado centrale.



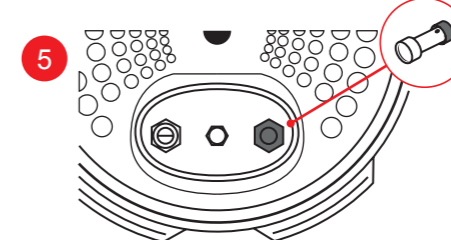
Rimuovi la parte interna del coperchio tirandola verso di te.



Rimuovi la copertura della sfera ed estrai la sfera.

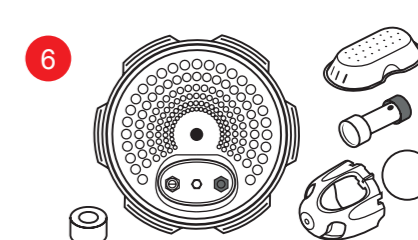


Rimuovi l'inserto sotto il coperchio.



Controlla la mobilità dei seguenti elementi:

- asta di blocco: con il sigillo (parte nera) sul lato dell'inserto sotto il coperchio e il magnete sul lato della sfera o della copertura della sfera,
- valvola di sicurezza.

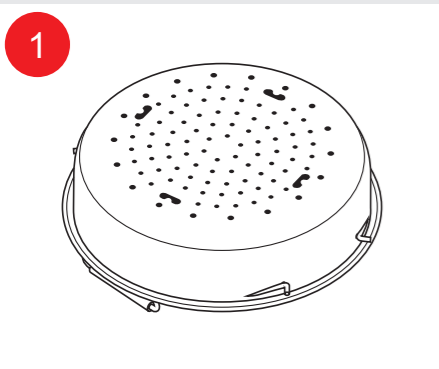


**Pulisci tutte le parti del coperchio di Cookeo con acqua pulita o in lavastoviglie.**

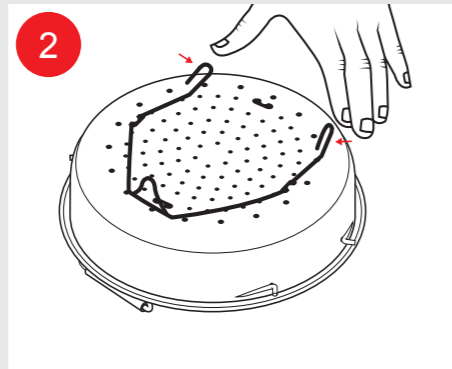
## INSTALLAZIONE DEL CESTELLO VAPORE

Lava il cestello vapore con acqua calda e sapone.  
Sciacqua e asciuga accuratamente il cestello vapore.

### Come si installa il cestello vapore?



Capovolgi il cestello vapore.



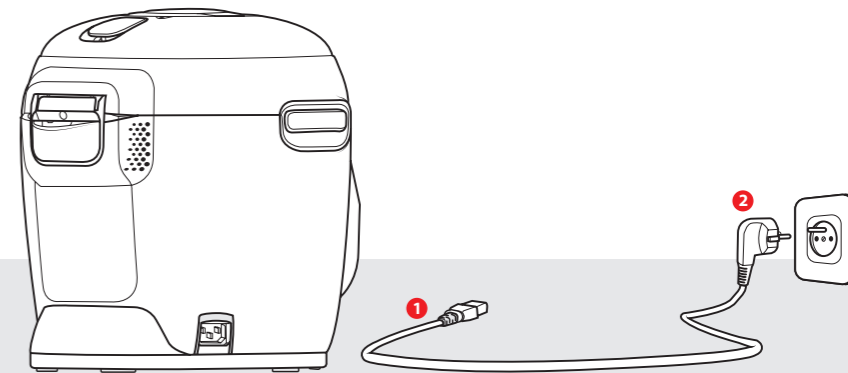
Tenere tra il pollice e l'indice per posizionarlo sulla tacca.



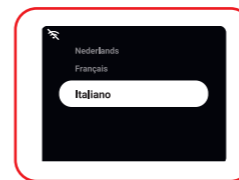
Riposiziona il cestello vapore.  
Posiziona il cestello vapore nel recipiente di cottura di Cookeo utilizzando le impugnature.

## UTILIZZA IL TUO COOKEO

### Collega il tuo Cookeo a una presa di corrente



Quando si attiva per la prima volta, viene visualizzato alle impostazioni



Seleziona la lingua

Comandi dell' interfaccia.



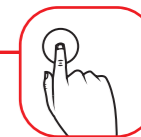
Pulsante indietro



Seleziona



Menu contestuale :  
torna alla pagina iniziale e modalità standby



Conferma

## COLLEGA COOKEO ALL'APP E AL WI-FI



Connettività  
e conto

Innanzitutto, collega lo smartphone alla rete Wi-Fi e scarica l'app My Moulinex.



Quindi, accendi il tuo Cookeo e segui le istruzioni dettagliate sullo schermo per connettere immediatamente il tuo Cookeo al Wi-Fi.

**In pochi minuti, il tuo Cookeo sarà impostato alla perfezione!**

1. Accetta i cookies per ricevere consigli personalizzati sulle ricette in base ai tuoi gusti. Consenti la misurazione del pubblico e la personalizzazione per ottimizzare l'uso di Cookeo.

In caso di contatto con il centro di assistenza, la diagnostica sarà più semplice e veloce.

2. Nell'app My Moulinex: Crea un account, registra il prodotto e collega il tuo Cookeo. In questo modo potrai accedere a tutti i servizi connessi dell'apparecchio che si trovano in "Il mio universo" e "Ispirazione".

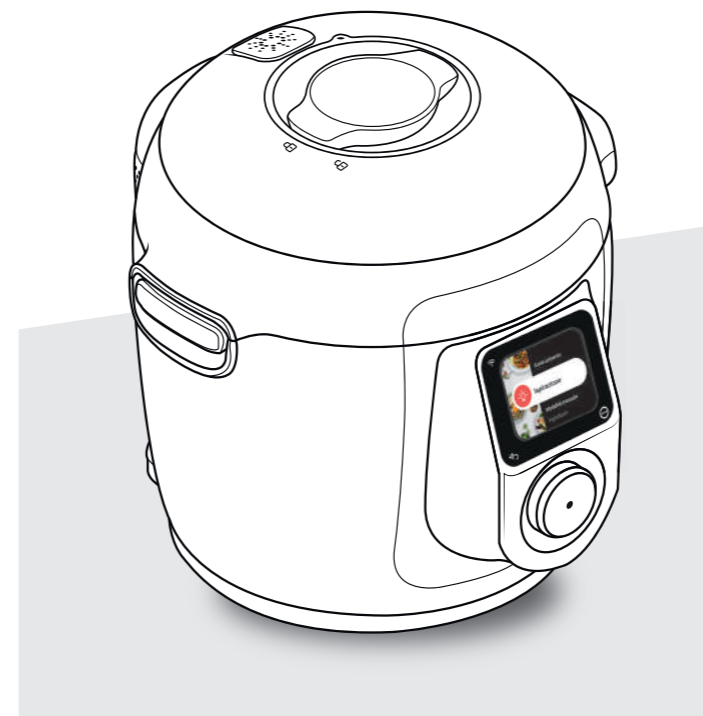
Potrai avere accesso alle nuove ricette ed inviare tutte le ricette dall'app al tuo Cookeo.

3. Scarica le immagini delle ricette disponibili per il tuo prodotto per visualizzare i piatti.

4. Il tuo Cookeo è pronto per partire!

**Nota: se desideri accedere o modificare queste impostazioni in un secondo momento, le troverai nella sezione "Parametri" di Cookeo.**

## PRONTI!



**Per garantire la sicurezza durante la cottura, posiziona il tuo Cookeo su una superficie.**

Quando utilizzerai il tuo Cookeo per la prima volta, il recipiente potrebbe emanare un leggero odore. Questo è normale.



## LASCIATI ISPIRARE



### Ispirazione

Nel menu "Ispirazione" visibile sullo schermo, accedi alle seguenti sezioni:

#### ● Libreria di ricette:

150 ricette integrate, tra cui:  
- antipasti,  
- piatti principali,  
- dessert.

#### ● Ultime ricette Moulinex:

Le nuove ricette vengono integrate regolarmente e automaticamente nell'apparecchio Cookeo connesso tramite Wi-Fi.

#### ● Consigli personalizzati:

Le ricette verranno suggerite in base ai tuoi gusti e alla tua storia tramite la connessione Wi-Fi dell'apparecchio.

### LE RICETTE SONO FACILI, DELIZIOSE E VELOCI DA PREPARARE

#### PASSAGGI

1. Scegli il tipo di piatto: antipasti, portate principali, dessert
2. Seleziona una ricetta nell'elenco
3. Seleziona il numero di persone (2, 4 o 6)
4. Viene visualizzata la ricetta
5. Segui i passaggi sul display



## UTILIZZO DELLE DIVERSE OPZIONI



### Modalità manuale

Con la "Modalità manuale" menu è possibile selezionare la modalità di cottura e il tempo di cottura per i pasti.

*La modalità di avvio ritardato consente di iniziare a cucinare più tardi.*

### LE VARIE MODALITÀ DI COTTURA:



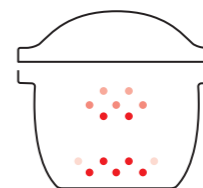
#### COTTURA A PRESSIONE

**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
**Intensità di cottura**

**Bassa:** per cucinare rapidamente pesce o verdure.

**Alta:** per cucinare rapidamente carne, legumi o verdure.

**Modalità di avvio ritardato:** possibile.



#### COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Il recipiente si riscalda dal basso per cuocere come una casseruola.

**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
**Intensità di cottura**

**Bassa:** per cucinare carni a bassa temperatura (75 °C) fino a 12 ore per un risultato molto tenero.

**Alta:** per cuocere verdure a bassa temperatura (85 °C) per un massimo di 12 ore per un risultato molto tenero.

**Modalità di avvio ritardato:** possibile.



#### COTTURA A VAPORE

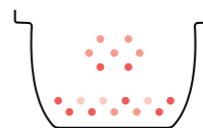
Utiliser le panier vapeur.

**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
**Intensità di cottura**

**Delicata:** per cucinare ingredienti delicati (pesce, frutti di mare).

**Forte:** per cucinare rapidamente tutti gli ingredienti (carne, verdure).

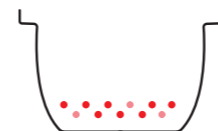
**Modalità di avvio ritardato:** possibile.



#### STUFATURA CLASSICA

Il recipiente si riscalda dal basso per cuocere come una casseruola.

**Posizione coperchio:** aperto e sollevato.  
Cottura lenta per concentrare i sapori.



#### ROSOLATURA

**Posizione coperchio:** aperto e sollevato.  
Il recipiente si riscalda dal basso, come sui fornelli.

## UTILIZZO DELLE DIVERSE OPZIONI



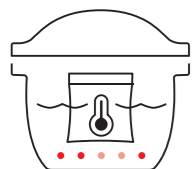
Modalità manuale

### ALTRI PROGRAMMI



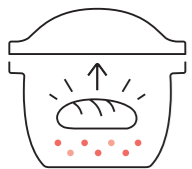
#### YOGURT

**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
Per preparare yogurt, dessert a base di latte, formaggi freschi e dolci omogenei.



#### SOTTOVUOTO

**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
**Classico:** cuocere gli ingredienti sottovuoto immersi in acqua per un gusto e una consistenza perfetti.  
**Eco:** con il cestello vapore, cuocere a vapore gli ingredienti confezionati sottovuoto per un gusto migliore con meno acqua.



#### LIEVITAZIONE (a seconda del modello)

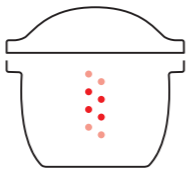
**Posizione coperchio:** chiuso e bloccato.  
Con il cestello vapore per fare l'impasto per pane e focaccia alla temperatura ottimale.

### PROGRAMMI POST COTTURA



#### MANTENIMENTO IN CALDO

Cookeo mantiene caldi i piatti fino al momento di servirli.  
**Posizione coperchio:** può essere aperto o chiuso.



#### RISCALDAMENTO

Cookeo riscalda i piatti fino alla temperatura perfetta.  
**Posizione coperchio:** può essere aperto o chiuso.



## CONSIGLI PRATICI

### PER LA MODALITÀ YOGURT

#### Scelta degli ingredienti

##### Latte

- Scegli un tipo di latte, preferibilmente intero (latte UHT a lunga conservazione o latte in polvere). Il latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere portato a ebollizione, quindi lasciato raffreddare e passato al setaccio per rimuovere la pellicola in superficie.

#### NOTA

- Per preparare yogurt più densi, è possibile aggiungere 2-3 cucchiaini di latte in polvere per ogni litro di latte, mescolandolo accuratamente.  
- Utilizza latte a temperatura ambiente.

##### Fermento lattico:

#### Tre opzioni possibili:

- una fermentazione liofilizzata (acquistata da un negozio).
- uno yogurt naturale pronto all'uso (preferibilmente latte intero) con la data di scadenza più lunga possibile.

- uno yogurt fatto in casa. Importante: dopo aver preparato un primo lotto, è sufficiente conservare un po' di questo yogurt come base per il resto. Dopo cinque lotti, sarà necessario rinfrescare il fermento, che si consuma nel tempo e si traduce in una consistenza più sottile.

### IN MODALITÀ SOTTOVUOTO

#### Scelta degli ingredienti

- Utilizza prodotti freschi, sani e di buona qualità per ridurre il rischio di batteri negli alimenti.
- Si consiglia di acquistare pesce o frutti di mare surgelati ad almeno -20°C per almeno 24 ore. Scongelali in frigorifero prima di prepararli e cuoci

#### Scelta dei sacchetti sottovuoto

- Utilizza esclusivamente sacchetti sottovuoto per alimenti specifici per la cottura (non per la conservazione).
- Non riutilizzare i sacchetti di cottura ermetici.

#### RACCOMANDAZIONI

- Mantieni una buona igiene in cucina. Lavati le mani regolarmente e utilizza

utensili da cucina puliti.

Presta particolare attenzione al lavaggio delle verdure (rimuovi batteri e sporcizia).

- Gli alimenti e gli ingredienti crudi non pastorizzati (temperature di cottura inferiori a 65 °C) possono rappresentare un rischio per la salute delle persone con un sistema immunitario indebolito, delle donne incinte, dei bambini piccoli e degli anziani.

- La temperatura sottovuoto è limitata a un minimo di 50 °C. Rispetta i tempi di cottura specifici per i diversi alimenti quando si cucinano a temperature inferiori a quelle di pastorizzazione.

- Per la pastorizzazione di carni bovine, suini, pollame e uova: È necessaria una temperatura interna di 75 °C per almeno 2 minuti.

- Per la pastorizzazione di ortaggi, pesci e molluschi: È necessaria una temperatura interna di 65°C per almeno 2 minuti.

- Queste istruzioni sono valide per gli alimenti conservati in frigorifero (circa 5 °C). Se si utilizzano prodotti congelati, il tempo di cottura deve essere aumentato del 50%.

- Se gli ingredienti hanno uno spessore o un peso diversi, regolare i tempi di cottura.

## IN MODALITÀ DI LIEVITAZIONE (a seconda del modello)

### Scelta degli ingredienti

#### Lievito

- Il pane è fatto con lievito di birra. Esiste in diverse forme: piccoli cubetti di lievito fresco, lievito attivo secco che necessita di reidratazione, lievito istantaneo secco o lievito di birra disidratato. Il lievito viene venduto nei supermercati, ma è anche possibile acquistare i cubetti di lievito in panetteria.

- Il lievito deve essere incorporato direttamente negli altri ingredienti. Se si utilizza lievito di birra disidratato, è necessario riattivare il lievito come indicato sulla bustina. Se si tratta di un cubetto di lievito, sbriciolarlo tra le dita per assicurarsi che sia distribuito uniformemente.

### QUANTITÀ/PESO EQUIVALENTI PER LIEVITO SECCO E CUBETTI DI LIEVITO

LIEVITO SECCO (cucchiaino)	LIEVITO COMPRESSO (grammo)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

#### Farina

- Se non diversamente indicato nelle ricette, si consiglia di utilizzare la farina T55. Quando si utilizzano miscele speciali di farina per pane, brioche o pane al latte, non superare un massimo di 750 g di impasto totale (farina e acqua).

- Anche i risultati della cottura del pane possono variare a seconda della qualità

di farina. L'uso di una farina integrale implica che l'impasto non aumenti tanto e che il pane diventi più denso.

#### Zucchero

- Non utilizzare zollette di zucchero. Lo zucchero nutre il lievito, aggiunge un sapore piacevole al pane e migliora la doratura della crosta.

#### Sale

- Il sale regola l'azione del lievito e aggiunge sapore al pane. Non deve entrare in contatto con il lievito prima di iniziare a preparare l'impasto.

- Inoltre, migliora la struttura dell'impasto.

#### Acqua

- L'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata inoltre l'amido nella farina e consente la formazione della mollica. È possibile sostituire l'acqua con latte o altri liquidi, in parte o completamente.

- Utilizzare liquidi a temperatura ambiente.

#### Latte

- Il latte ha un effetto emulsionante che consente di ottenere sacche d'aria più uniformi e quindi una mollica dall'aspetto più attraente.

#### Grassi e oli

- I grassi renderanno il pane più morbido. Lo terranno anche più fresco più a lungo. D'altra parte, un eccesso grasso influenza la lievitazione. Se si utilizza il burro, sbriciolarlo in piccoli pezzi o ammorbidirlo. Non aggiungere burro fuso. Evitare qualsiasi contatto tra i grassi e il lievito, poiché questo potrebbe impedire la reidratazione del lievito.

#### Uova

- Le uova migliorano il colore del pane e favoriscono la formazione di una buona mollica. Se si utilizzano uova, ridurre di conseguenza la quantità di ingredienti liquidi.

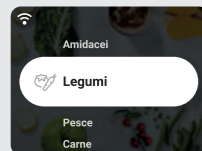


## PADRONEGGIARE IL PROCESSO DI COTTURA

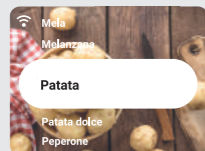


Utilizzando il menu "Ingredienti", è possibile cucinare gli alimenti senza preoccuparsi della modalità o del tempo di cottura. L'avvio ritardato è disponibile per alcuni ingredienti.

### Passaggi



1. Seleziona il tipo di ingrediente



2. Seleziona l'ingrediente nell'elenco



3. Scegli la quantità



4. Scegli la modalità di cottura



5. Segui le istruzioni sul display



## GESTISCI LE TUE RICETTE

### Il mio universo

Nel menu "Il mio universo", è possibile gestire le ricette in base alle proprie esigenze con le seguenti sezioni



**Le mie ricette:** consente di creare diversi ricettari in base ai propri desideri, per esempio:

- Ricette di Mario
- I miei dessert preferiti



**I miei adattamenti :** consente di trovare le ricette modificate, per esempio:

- quantità modificate
- ingredienti aggiuntivi



**Le mie creazioni:** consente di creare ricette e conservare.



**Cronologia:** consente di trovare le ricette cucinate di recente.

## PERSONALIZZA IL TUO COOKEO



### Parametri

Nel menu "Parametri" consente di:

- **attivare** il Wi-Fi e l'account utente
- **gestire** gli aggiornamenti

- **gestire** le impostazioni dell'apparecchio: selezione di luminosità dello schermo, audio, paese e lingua

- **gestire** cookie e dati personali

## CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

COOKEO DISPONE DI DIVERSE FUNZIONI DI SICUREZZA.

### Apertura sicura

L'asta di bloccaggio è un sistema di sicurezza che blocca automaticamente Cookeo non appena viene avviata la cottura a pressione.

Non aprire Cookeo quando è bloccato.

Attendi che la pressione interna scenda prima di aprire il coperchio.

Per capire se la pressione interna è diminuita, dalla valvola non deve fuoriuscire più vapore.

### Sicurezza in caso di pressione eccessiva

Se la pressione è troppo alta, Cookeo può rilasciare automaticamente la pressione tramite la valvola di sicurezza.

Se uno dei sistemi di sicurezza è attivato:

- scollega Cookeo dalla presa di corrente,
- lascia raffreddare completamente Cookeo,
- apri il Cookeo,
- controlla e pulisci i seguenti componenti:
  - la valvola di sicurezza,
  - la sfera,
  - la guarnizione.

Se Cookeo continua a emettere vapore o non funziona, portalo presso un centro di assistenza autorizzato.

### Regolazione di Cookeo

Durante la cottura a pressione, Cookeo può emettere piccole quantità di vapore.

Ciò serve a regolare automaticamente la pressione.

### Coperchio di Cookeo

Il coperchio in metallo deve essere utilizzato solo con questo modello Cookeo.

Il coperchio in metallo non deve essere utilizzato con altre apparecchiature.

Un centro di assistenza autorizzato è un centro di riparazione approvato da Moulinex.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Il coperchio non si chiude

- **Potrebbe esserci qualcosa tra il recipiente e la piastra calda.**

Rimuovi il recipiente per controllare che tutte le parti siano pulite:

- la piastra riscaldante,
- l'elemento centrale,
- sotto il recipiente.

Controlla inoltre che l'elemento centrale possa muoversi

- **L'impugnatura di rilascio del coperchio non è nella posizione corretta.**

Assicurati che l'impugnatura di rilascio sia completamente aperta.

- **Il coperchio in metallo non è installato correttamente.**

Assicurati che tutti gli elementi del coperchio in metallo siano nella posizione corretta.

- **Il recipiente viene danneggiato dopo essere stato colpito o fatto cadere**

Il recipiente deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato.

### La pressione di Cookeo non aumenta e il vapore non viene rilasciato correttamente

- **La guarnizione di tenuta è sporca o danneggiata.**

Accertati che la guarnizione di tenuta sia pulita e in buone condizioni.

La guarnizione deve essere sostituita ogni tre anni presso un centro di assistenza autorizzato.

- **Il coperchio interno manca o non è sufficientemente serrato.**

Assicurati che il dado centrale sotto il coperchio metallico sia sufficientemente serrato.

- **L'asta di bloccaggio è sporca o manca la guarnizione.**

Pulisci l'asta di bloccaggio seguendo le istruzioni.

L'asta di bloccaggio deve essere in grado di muoversi correttamente verso l'alto e verso il basso.

Accertati che la guarnizione sia posizionata correttamente sull'asta di bloccaggio.

- **La sfera di decompressione è sporca o posizionata in modo errato.**

Assicurati che la sfera sia posizionata correttamente e che la relativa copertura sia in posizione di blocco.

Pulisci e asciuga la sfera e il relativo supporto.

- **Il bordo del recipiente è danneggiato o sporco.**

Pulisci il recipiente. Assicurati che il recipiente sia in buone condizioni.

- **Se l'asta di bloccaggio è montata capovolta:**

posiziona il lato magnetico dell'asta sullo stesso lato della sfera.

### La pressione all'interno di Cookeo non scende

- **La copertura della sfera non è posizionata correttamente:**

Lascia raffreddare completamente Cookeo, quindi rimuovi il coperchio in metallo e posiziona correttamente la copertura della sfera.

### L'acqua fuoriesce da dietro Cookeo

- **Il collettore non è posizionato correttamente o trabocca.**

Assicurati che il collettore sia posizionato correttamente dietro Cookeo.

- **Il recipiente è troppo pieno.**

Assicurati che il contenuto non superi il volume massimo.

- **In caso di utilizzo di determinati ingredienti, ad esempio:**

- panna,
- vino,
- o latte,

rispetta le quantità indicate nella ricetta.

Questi ingredienti possono causare il traboccamento di Cookeo.

### Il coperchio non si apre fino a quando il vapore non viene rilasciato

- **L'asta di bloccaggio è ancora in posizione verso l'alto.**

Verifica che tutto il vapore sia stato rilasciato e attendi che Cookeo si sia raffreddato completamente.

### Il coperchio in metallo interno non può essere rimosso

- **Il coperchio a sfera non è posizionato correttamente:**

svita il dado sul coperchio, rimuovi la parte interna del coperchio tirandola verso di te, accedi alla copertura della sfera e riposiziona correttamente il coperchio.

### Modello Cookeo

#### SERIE EPC25

#### Informazioni tecniche su Cookeo:

Bassa pressione: 40 kPa (109 °C)

Alta pressione: 80 kPa (116 °C)

PS = 130 kPa

Capacità di cottura: 6 l

Capacità utile: 4 l

#### Riscaldatore incorporato:

Resistenza termica integrata.

Un segnale acustico indica che è stata raggiunta la pressione di esercizio.

#### Wi-Fi

Potenza massima trasmessa: 20 dBm, 100 mW

Frequenza: 2,4 GHz

Consumo energetico in modalità standby: 0,24 W

Consumo energetico in modalità standby in rete: 0,25 W

### Cosa significano i pittogrammi Wi-Fi di Cookeo



- Prodotto connesso al Wi-Fi



- Prodotto connesso al Wi-Fi ma non connesso al database Moulinex



- Prodotto non connesso al Wi-Fi

## CODICI DI ERRORE COOKEO

ERRORE	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
03	Errore di comunicazione con la scheda di alimentazione	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 o 09	Errore di guasto del sensore di temperatura	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
10	Errore riscaldamento	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
11	Problema di sovrappressione	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Assicurati che tutti gli elementi di Cookeo siano in buone condizioni. Se necessario, pulisci gli elementi di Cookeo seguendo le istruzioni per la pulizia. Accertati che la copertura della valvola sia posizionata correttamente.
13	Problema di sovrappressione	Restituisci il prodotto al centro di assistenza.
14	Bassa pressione a causa della mancanza di acqua	Aggiungi acqua al recipiente e riprendi la cottura.
15	Errore di decompressione	Scollega Cookeo, lascia raffreddare, rimuovi il coperchio metallico e posiziona correttamente la copertura della sfera.
16	Cookeo non accumula pressione	Aggiungi acqua al recipiente e riprendi la cottura.
17	Cookeo non accumula pressione	Fare riferimento alla sezione, "La pressione di Cookeo non aumenta e il vapore non viene rilasciato correttamente". (pagina 55)
18	Mancato rilevamento dell'asta di bloccaggio	Attendi il completamento della decompressione. Quindi, scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
19	Riscaldamento continuo	Restituisci il prodotto al centro di assistenza.
FS-XX	Codici di errore relativi alle ricette	Contenuto non disponibile, riprovare più tardi. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
ERR-4xx o ERR-5xx	Codici di errore relativi al database Moulinex	Per gli errori ERR-4xx, seguire le informazioni fornite sul display e per gli errori ERR-5xx, server non disponibile, riprovare più tardi.

Per tutti i problemi, scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato. In caso di problemi di connessione, visita il sito Web Moulinex o l'app My Moulinex.

**DÉCOUVREZ DE NOMBREUX TUTORIELS sur la chaine YouTube Moulinex**  
**ONTDEK VELE MOULINEX-TUTORIALS op het YouTube-kanaal**  
**SCOPRI I NUMEROSI TUTORIAL sul canale YouTube di Moulinex**

**Pour vous accompagner tout au long de l'expérience**  
**Om je te begeleiden tijdens je gebruikservaring**  
**Per accompagnarti durante l'intera esperienza**



**Rejoignez le mouvement Cookeo !**  
**Sluit je aan bij de Cookeo-community!**  
**Unisciti al movimento Cookeo!**



My Moulinex  
Application



Moulinex  
YouTube



Moulinex  
Facebook



Moulinex  
Instagram