



Moulinex®

1520013590

Félix Création - Photos : Michel Boudrier.

Moulinex® cookeo + connect

Moulinex® cookeo + connect



FR

P. 006-007	- AVANT UTILISATION
P. 008-009	- UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 010-011	- MENU RÉGLAGES
P. 012	- MENU ON/OFF
P. 013-015	- CONNEXION
P. 016-021	- MENU MANUEL
P. 022-023	- INGRÉDIENTS
P. 024-025	- RECETTE
P. 026-027	- BIBLIOTHÈQUE
P. 028-029	- INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 030-033	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 034-035	- SECURITE
P. 036-037	- RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

NL

P. 070-071	- VOOR GEBRUIK
P. 072-073	- GEBRUIK EN BEDIENING
P. 074-075	- MENU INSTELLINGEN
P. 076	- AAN/UIT-MENU
P. 077-079	- VERBINDING
P. 080-085	- MENU HANDMATIG
P. 086-087	- INGREDIËNTEN
P. 088-089	- RECEPT
P. 090-091	- BIBLIOTHEEK
P. 092-093	- INGREDIËNTEN - RECEPTEN
P. 094-097	- REINIGING EN ONDERHOUD
P. 098-099	- VEILIGHEID
P. 100-101	- PROBLEMEN OPLOSSEN

DE

S. 038-039	- VOR GEBRAUCH
S. 039-040	- VERWENDUNG UND BETRIEB
S. 041-042	- MENÜ „EINSTELLUNGEN“
S. 043	- MENÜ „EIN/AUS“
S. 044-046	- ANSCHLUSS
S. 047-052	- MENÜ „MANUELL“
S. 053-054	- ZUTATEN
S. 055-056	- REZEPT
S. 057-058	- BIBLIOTHEK
S. 059-060	- ZUTATEN – REZEPTE
S. 061-065	- REINIGUNG UND PFLEGE
S. 066-067	- SICHERHEIT
S. 068-069	- FEHLERBEHEBUNG

ES

P. 102-103	- ANTES DE SU USO
P. 104-105	- USO Y FUNCIONAMIENTO
P. 106-107	- MENÚ DE AJUSTES
P. 108	- MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
P. 109-111	- CONEXIÓN
P. 112-117	- MENÚ MANUAL
P. 118-119	- INGREDIENTES
P. 120-121	- RECETA
P. 122-123	- BIBLIOTECA
P. 124-125	- INGREDIENTES - RECETAS
P. 126-129	- LIMPIEZA Y CUIDADO
P. 130-131	- SEGURIDAD
P. 132-133	- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

P. 134-135	- ANTES DA UTILIZAÇÃO
P. 136-137	- FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
P. 138-139	- MENU DE CONFIGURAÇÃO
P. 140	- MENU LIGAR/DESLIGAR
P. 141-143	- LIGAÇÃO
P. 144-149	- MENU MANUAL
P. 150-151	- INGREDIENTES
P. 152-153	- RECEITAS
P. 154-155	- BIBLIOTECA
P. 156-157	- INGREDIENTES - RECEITAS
P. 158-161	- LIMPEZA E MANUTENÇÃO
P. 162-163	- SEGURANÇA
P. 164-165	- RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

P. 198-199	- BEFORE USE
P. 200-201	- USE AND OPERATION
P. 202-203	- SETTINGS MENU
P. 204	- ON/OFF MENU
P. 205-207	- CONNECTION
P. 208-213	- MANUAL MENU
P. 214-215	- INGREDIENTS
P. 216-217	- RECIPE
P. 218-219	- LIBRARY
P. 220-221	- INGREDIENTS - RECIPES
P. 222-225	- CLEANING AND CARE
P. 226-227	- SAFETY
P. 228-229	- TROUBLESHOOTING

IT

P. 166-167	- PRIMA DELL'USO
P. 168-169	- USO E FUNZIONAMENTO
P. 170-171	- MENU IMPOSTAZIONI
P. 172	- MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
P. 172-175	- COLLEGAMENTO
P. 176-181	- MENU MANUALE
P. 182-183	- INGREDIENTI
P. 184-185	- RICETTA
P. 186-187	- RICETTARIO
P. 188-189	- INGREDIENTI - RICETTE
P. 190-193	- PULIZIA E CURA
P. 194-195	- SICUREZZA
P. 196-197	- RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AR

P. 230-231	- قبل الاستخدام
P. 232-233	- الاستخدام والتشغيل
P. 234-235	- قائمة الإعدادات
P. 236	- قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
P. 237-239	- الاتصال
P. 240-245	- قائمة التشغيل اليدوي
P. 246-247	- المكونات
P. 248-249	- الوصفة
P. 250-251	- المكتبة
P. 252-253	- المكونات- الوصفات
P. 254-257	- التنظيف والعناية
P. 258-259	- الأمان
P. 260-261	- استكشاف المشكلات وحلها



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Handvat voor openen/sluiten van deksel
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir/fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open/close handle
مقبض فتح/غلق الغطاء



Valve silencieuse
Dampventil
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve
صمام كتم الصوت



Repère visuel d'indication d'ouverture/fermeture
Markierung „Open/Geschlossen“
Open/dicht-controlelampje
Marca de apertura/cierre
Símbolo de abierto/fechado
Símbolo di apertura/chiusura
Open/closed marker
علامة مفتوح/مغلق



Bouton annuler
„Abbrechen“-Geschmack
Knop Annuleren
Botón de cancelación
Botão para cancelar
Pulsante Annulla
Cancel button
زر الإلغاء

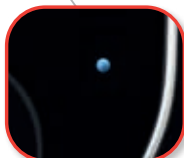


Cuve de cuisson
Kochbehälter
Kookpan
Recipiente de cocción
Cuba de cozedura
Recipiente per la cottura
Cooking pot
وعاء الطهي



Bouton d'utilisation principale
Hauptnavigationsknopf
Hoofbedieningsknop
Botón principal de funcionamiento
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button
زر التشغيل الرئيسي

Voyant bleu indication connexion bluetooth
Blaue Anzeigelampe für Bluetooth-Verbindung
Blauw indicatielampje voor Bluetooth-verbinding
Indicador luminoso azul de conexión Bluetooth
Indicador luminoso azul da ligação Bluetooth
Spia luminosa blu della connessione bluetooth
Blue light indicator for bluetooth connection
مؤشر الضوء الأزرق الخاص بالاتصال بالبلوتوث



Panneau de commande
Bedienfeld
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel
لوحة التحكم

Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 100/200* recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo. Laissez-vous guider...

Meine vernetzte Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter, vernetzter Schnellkochtopf mit bereits 100/200* programmierten Rezepten. Das Gerät kann an die Anzahl der Gäste angepasst werden, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Dank der speziellen Cookeo-App können Sie auf Hunderte von Rezepten zugreifen. Über eine Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet und/oder Smartphone mit dem Cookeo synchronisieren. Lassen Sie sich anleiten...

Mijn met internet verbonden keukenhulp voor het dagelijks koken

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente, met internet verbonden multicooker met 100/200* voorgeprogrammeerde recepten. De multicooker kan worden aangepast aan het aantal gasten, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Dankzij de speciale Cookeo-app hebt u toegang tot honderden recepten. Met een eenvoudige Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone synchroniseren met uw Cookeo. om u tijdens het koken te begeleiden...

Mi asistente de cocina conectado para cocinar todos los días

Cookeo ⊕ Connect es un robot multicocción inteligente y conectado que cuenta con 100/200* recetas ya programadas. Pueden adaptarse al número de huéspedes, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Gracias a su aplicación específica, Cookeo, puedes acceder a cientos de recetas; una sencilla conexión Bluetooth permite sincronizar la tableta o el smartphone con tu Cookeo. Deja que te guíe...

O meu assistente de cozinha conectado para cozinhar diariamente

O Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha inteligente e conectável que inclui 100/200* receitas já programadas. Pode adaptar-se ao número de convidados, fornece instruções passo a passo e cozinha sem vigilância. Graças à aplicação dedicada, o Cookeo, pode aceder a centenas de receitas. A ligação Bluetooth simples permite-lhe sincronizar um tablet e/ou um smartphone com o Cookeo. Deixe-se guiar...

L'assistente connesso per la cucina di tutti i giorni

Cookeo ⊕ Connect è un multicooker intelligente e connesso che include 100/200* ricette già programate. Può adattare la ricetta al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Grazie all'applicazione dedicata Cookeo, è possibile accedere a centinaia di ricette; inoltre, una semplice connessione Bluetooth consente di sincronizzare il proprio Cookeo con il tablet e/o lo smartphone. Lasciati guidare...

My connected kitchen assistant for everyday cooking

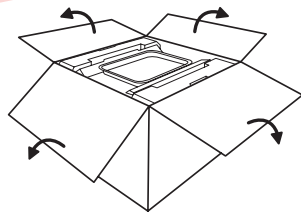
Cookeo ⊕ Connect is an intelligent, connected multicooker which boasts 100/200* recipes already programmed. It can adapt to suit the number of guests, guides you step-by-step, and cooks unattended. Thanks to its dedicated app, Cookeo, you can access hundreds of recipes; a simple Bluetooth connection allows you to synchronise your tablet and/or smartphone to your Cookeo. Let them be your guide...

المساعد المتصل الخاص بي لإنجاز مهامى اليومية في المطبخ

Cookeo ⊕ Connect هو جهاز طهي ذكي متصل متعدد الوظائف يحتوي على 100/200* وصفة مبرمجة. يمكنك إعداد الجهاز بحيث يتلاءم مع عدد ضيوفك ويرشدك عند الطهي خطوة بخطوة ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. وبفضل تطبيق Cookeo المخصص، يمكنك الوصول إلى مئات الوصفات؛ وتتيح لك ميزة الاتصال بالبلوتوث سهولة الاستخدام مزامنة الجهاز اللوحي و/أو الهاتف المحمول الخاص بك مع جهاز Cookeo. فليكن هذا الجهاز مرشدك...

* selon modèle / je nach Modell / afhankelijk van het model / En función del modelo / consoante o modelo / a seconda del modello / depending on modele / Depending on model / حسب الطراز

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.



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.



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



NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

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

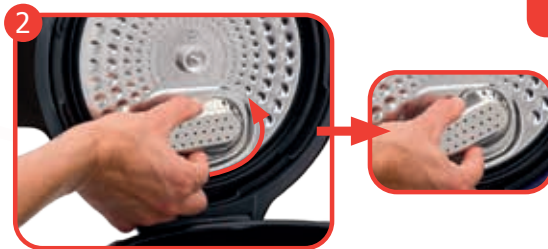
avant utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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








DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

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



ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère  sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère  en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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



REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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

mise en fonctionnement

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



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue

COMMANDES DE L'INTERFACE



SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



RETOUR




RÉINITIALISEZ

3s

utilisation



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.

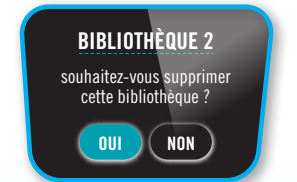


Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.

menu réglages



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



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



Choisissez « langues/pays »



Choisissez « suppression recettes »



Choisissez « recettes »



Choisissez votre langue



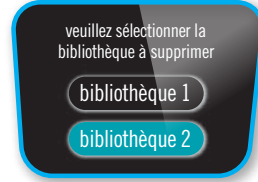
Choisissez « bibliothèques »



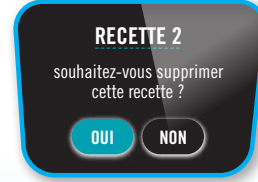
Sélectionnez « recette 2 »



Choisissez votre pays



Sélectionnez « bibliothèque 2 »



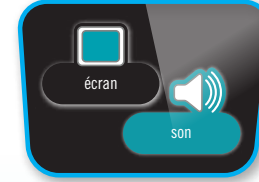
Souhaitez-vous supprimer cette recette ?



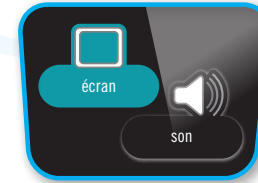
Choisissez « écran / son »



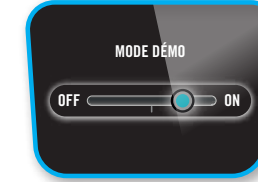
Choisissez « mode démo »



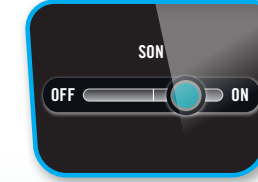
Choisissez « son »



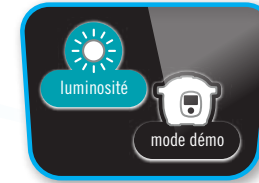
Choisissez « écran »



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



Réglez le son



Choisissez « luminosité »

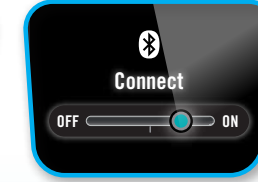


Choisissez « connect »



Réglez la luminosité

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



Activer ou désactiver le mode connect

menu
on /off



Sélectionnez et validez

souhaitez-vous éteindre
votre appareil ?

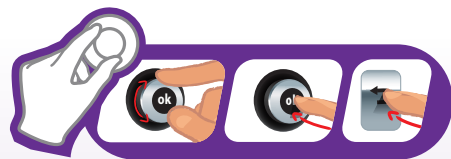
OUI NON



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

souhaitez-vous éteindre
votre appareil ?

OUI NON




connexion



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



Votre **Cookeo**  est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **100/200 recettes pré-programmées*** même sans l'application.

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

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

Valider la demande de connexion
en appuyant sur OK

OK



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

* selon modèle



connexion

Problème de connexion :

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



Créer son compte :

Suivez les indications sur l'application.

Barre de recherche :

Tapez vos mots clés dans la barre de recherche et accédez à la recherche par filtre



Navigation :

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

- **Inspiration**
- **Recherche**
- **Mon univers**
- **Courses**

Depuis l'application vous pouvez soit :

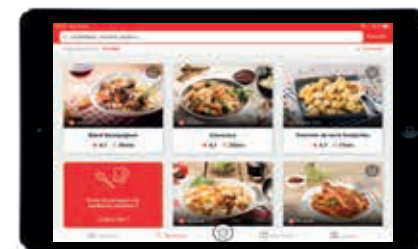
- voir le pas à pas
- lancer la recette en pas à pas en interaction avec votre **Cookeo** ⊕



Favoris



Bibliothèque



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

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

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



SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

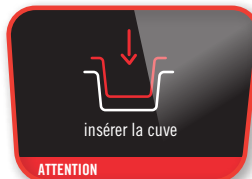
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique (cuisson douce, mijoter, dorer)**, **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez le mode « sous pression »



Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



Réglez le temps de cuisson



Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)



Fermez et verrouillez



SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



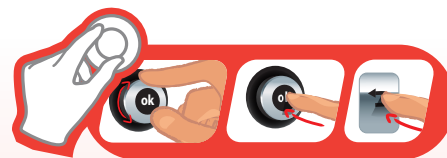
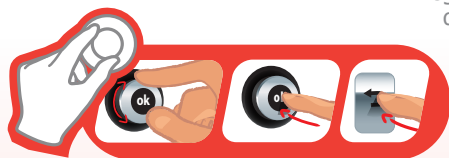
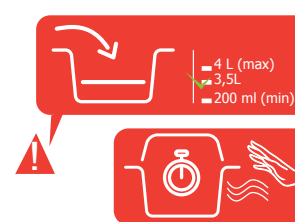
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



menu manuel mode de cuisson

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :
cuire doucement
mijoter
dorer
selon le résultat souhaité. Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

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



Sélectionnez le menu « manuel »



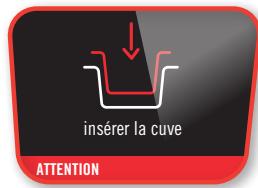
Choisissez la fonction « classique »



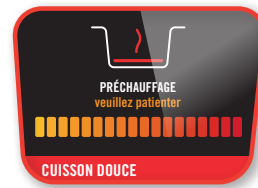
Choisissez la fonction désirée



Ouvrez le couvercle



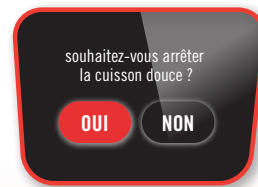
Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

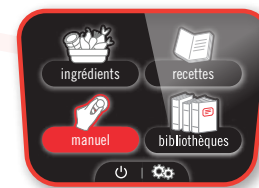


Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.

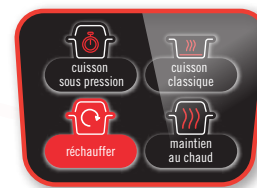


menu manuel mode de cuisson

RÉCHAUFFER



Sélectionnez le menu « manuel »



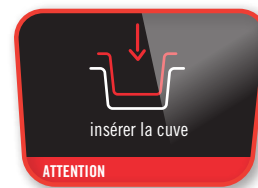
Choisissez le mode « réchauffer »



Fermez et verrouillez le couvercle



Le réchauffer commence. pour l'interrompre

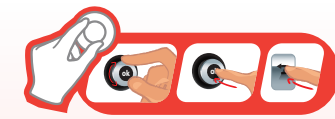
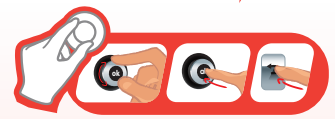


Insérez la cuve



Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

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





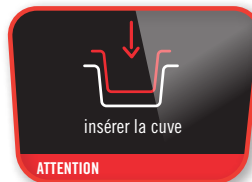
MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



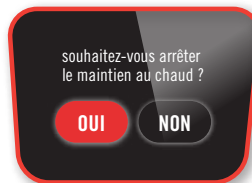
Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



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

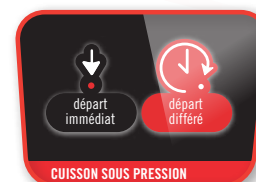
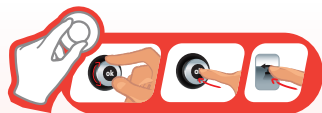


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON SOUS PRESSION)



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

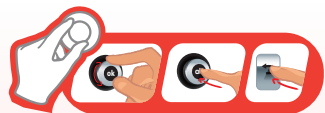


Sélectionnez
la fin de cuisson



Le départ différé
est programmé

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





menu ingrédients



Sélectionnez le menu « ingrédients »



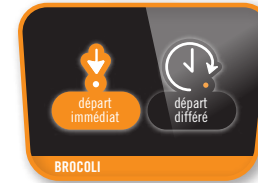
Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



Le temps de cuisson conseillé s'affiche



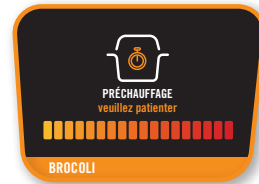
Choisissez « départ immédiat »



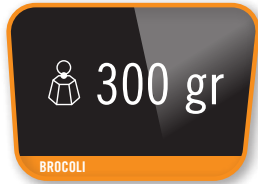
Démarrez la recette



Suivez les indications



Préchauffage



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



Suivez les indications



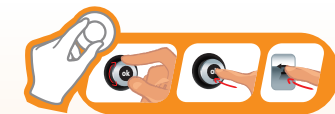
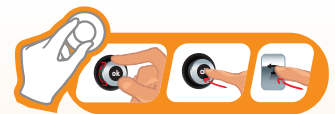
Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



recette boeuf bourguignon*

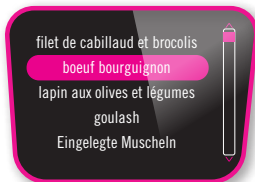
MENU RECETTES :
Avec le menu recettes, choisissez parmi 100/200* recettes salées et sucrées réparties en **trois** catégories : **entrées / plats / desserts**.



Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



Sélectionnez le nombre de personnes



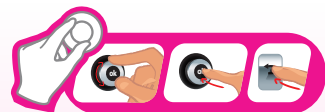
Présentation de la recette



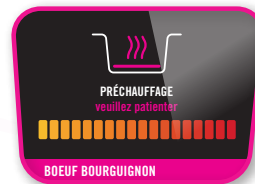
Préparez les ingrédients

menu recettes

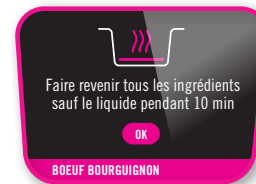
MENU RECETTES : (SUITE)
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 3 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



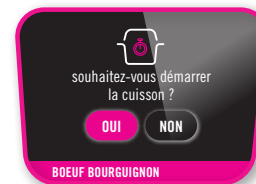
Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Cuisson



Vous pouvez déguster

* selon modèle



CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

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



Sélectionner une recette. Au démarrage de celle-ci, la recette (ou le pack) est téléchargé sur votre Cookeo \oplus .



Le téléchargement est en cours

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



ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO \oplus :

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



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le pack de recettes désiré



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



ingrédients



légumes / fruits

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



viandes

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille



poissons, coquillages
& crustacé

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques



riz & céréales

blé
boulgour
orge
quinoa
riz blanc
riz complet / sauvage
sarrasin

* Selon spécificités pays Selon modèle

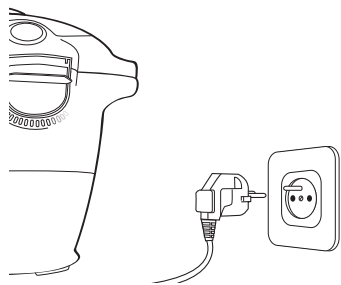
recettes

www.moulinex.com

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



nettoyage entretien



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



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

nettoyage entretien



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



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

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



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



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

nettoyage entretien



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 entr-ouverte ; cela évitera l'apparition de mauvaises odeurs.



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



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



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



Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.

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

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 appareil 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.

Sécurité à la surpression :

- La soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre [Nettoyage et Entretien page 30](#).

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 verrouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revissier 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 câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
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

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

Marques déposées

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

SERIE EPC09 ou EPC09-A*

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

CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L

Fréquence : 2,40 GHz. Puissance maximale transmise : 7,7 dBm

Chauffage intégré

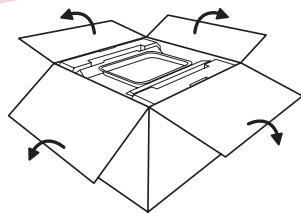
La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

Consommation électrique en mode veille: 0,35 W

Consommation électrique en mode veille en réseau: 0,35 W


*Selon modèle

vor gebrauch



Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.



Um das Gerät zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen oben auf dem Deckel, sodass er mit dem geöffneten Schloss in einer Linie ist: .

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, trockene und kühle Oberfläche. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und verschiedene Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Geräts.



REINIGEN DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN




- 1 Kochtopf
- 2 Metalldeckel
- 3 Ventildeckel
- 4 Kondensationskollektor
- 5 Dampfeinsatz
- 6 Dekompressionskugel

vor gebrauch

HINWEISE ZU DEMONTAGE UND ERNEUTER MONTAGE DES DECKELS

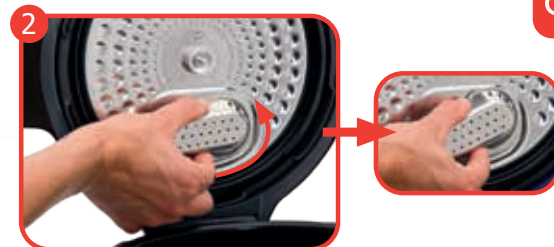


ZUGANG ZUR DEKOMPRESSIONSKUGEL

Die Kugelabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Markierung **I** in Position zu bringen . Entfernen Sie die Abdeckung. Entfernen Sie die Kugel, reinigen Sie sie und das Gehäuse vorsichtig mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Tuch ab und setzen Sie sie wieder in das Gehäuse ein. Bringen Sie die Kugelabdeckung wieder an und die Markierung **I** in Position . Verriegeln Sie sie, indem Sie die Kugelabdeckung so drehen, dass die Markierung gegenüber dem Piktogramm „Geschlossen“ steht. .



DEMONTAGE DES METALLDECKELS: Halten Sie die Deckelunterbaugruppe fest, greifen Sie sie an der Dichtung und lösen Sie die mittlere Mutter gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie die Mutter und dann den Deckel.



ABNEHMEN DES VENTILDECKELS: Den Ventildeckel am mittleren Teil festhalten (wie gezeigt) und dann vorsichtig drehen, um ihn zu lösen. Reinigen Sie den Ventildeckel und konzentrieren Sie sich dabei auf die Innenseite (achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste mehr vorhanden sind).



EINSETZEN DER METALLDECKEL-UNTERBAUGRUPPE:

Halten Sie die Deckelunterbaugruppe an der Dichtung fest, wie in der Abbildung gezeigt. Zentrieren Sie den Deckel auf der Mittelachse und drücken Sie ihn flach. Setzen Sie die Mutter wieder ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

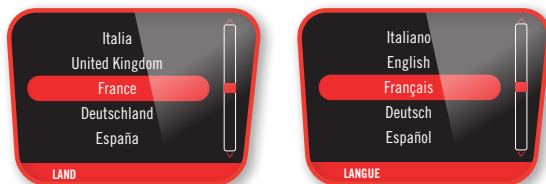


VENTILDECKEL WIEDER AUFSETZEN:

Halten Sie den Ventildeckel wie in der Abbildung gezeigt fest (fassen Sie am mittleren Bereich an). Zentrieren Sie die innere, runde Form auf den drei Haken und drücken Sie dann, um die Ventilabdeckung zu befestigen (Sie hören ein „Klicken“). Der Ventildeckel muss in vollkommenem Kontakt mit der Innenseite des Deckels stehen.

betrieb

Wenn Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, öffnen Sie das Einstellungs Menü:



Wählen Sie Ihr Land aus. Wählen Sie Ihre Sprache aus.

STEUERSCHNITTSTELLE



gebrauch

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochtopf.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann der Behälter einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.

**ÖFFNEN DES DECKELS:**

Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das Zeichen mit dem geöffneten Schloss sehen können: . Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, wenn ein Widerstand zu spüren ist.

**MONTAGE DES KONDENSATIONSKOLLEKTORS:**

Stellen Sie sicher, dass der Kondensationskollektor leer ist und montieren Sie ihn dann auf der Rückseite des Geräts.

**STELLEN SIE DEN STÄNDER UNTER DEN DAMPFEINSATZ.**

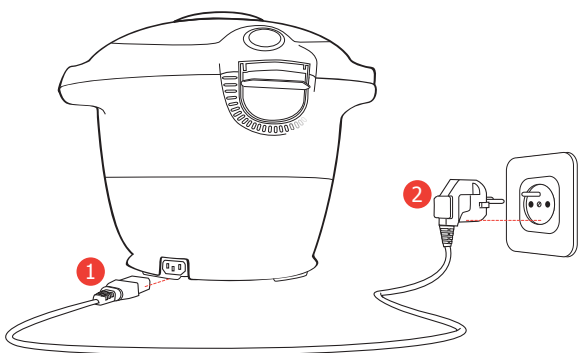
Drücken Sie den Ständer zwischen Daumen und Zeigefinger, damit er unter den Dampf einsatz passt.

**POSITIONIEREN DES TOPFES IM GERÄT:**

Wischen Sie den Boden des Kochtopfes ab. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Topf oder auf der Heizplatte keine Lebensmittel- oder Flüssigkeitsreste befinden.



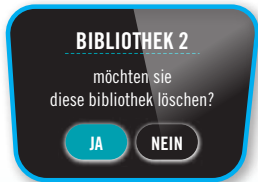
Setzen Sie den Topf in das Gerät ein und positionieren Sie die Griffe des Topfes in den Schlitz.



einstellungen menü



Hinweis: Auch wenn der Ton deaktiviert ist, bleiben die Alarmtöne aktiv.



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie „Rezepte löschen“



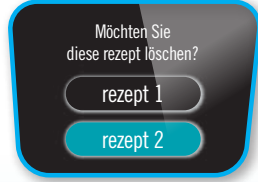
Wählen Sie „Rezepte“



Wählen Sie Ihre Sprache



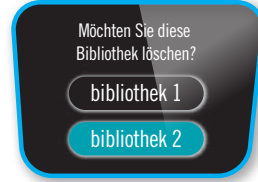
Wählen Sie „Bibliotheken“



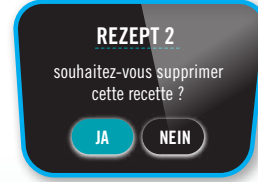
Wählen Sie „Rezept 2“



Wählen Sie Ihr Land



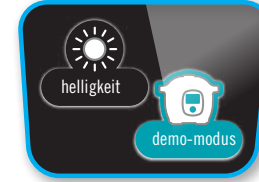
Wählen Sie „Bibliothek 2“



Möchten Sie dieses Rezept löschen?



Wählen Sie „Anzeige/Ton“



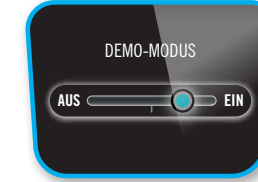
Wählen Sie „Demo-Modus“



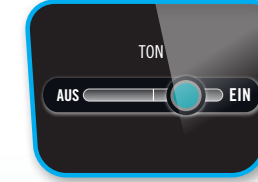
Wählen Sie „Ton“



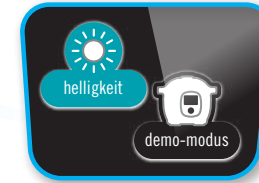
Wählen Sie „Bildschirm“



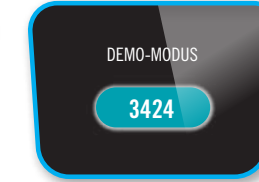
Um den Demo-Modus zu aktivieren oder zu deaktivieren, Müssen Sie einen Code eingeben: 3424



Passen Sie den Ton an.



Wählen Sie „Helligkeit“ aus.



Wählen Sie „Verbinden“



Wählen Sie „Verbinden“



Helligkeit einstellen

Hinweis: Im DEMO-Modus kann das Produkt ohne Heizung oder Druckerhöhung betrieben werden.

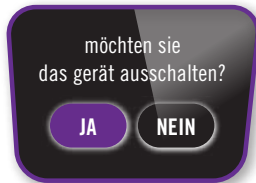


Aktivieren oder deaktivieren Verbindungsmodus

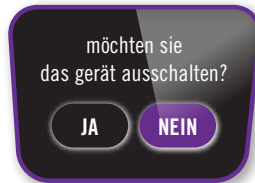
ein/aus
menü



Auswählen und bestätigen



EIN/AUS ermöglicht das Ausschalten des Geräts.




verbindung



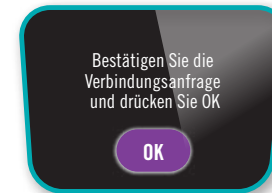
Laden Sie die **Moulinex**-App herunter, indem Sie den App Store auf Ihrem Tablet oder Smartphone aufrufen.



Ihr **Cookeo**  ist funktionsfähig. Sie können Ihr Produkt jetzt mit **den 100/200 vorprogrammierten Rezepten*** verwenden – auch ohne die App.

Wenn Sie den Cookeo  einschalten, blinkt die blaue Anzeige (Warten auf Verbindung), sofern Sie die Verbindungsfunktion nicht manuell deaktiviert haben (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Verbinden Sie das Produkt bei der ersten Verwendung mit dem Tablet, indem Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm befolgen.



Wenn die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, leuchtet die blaue LED dauerhaft.

*je nach Modell



verbindung

Verbindungsprobleme:

Wenn die Verbindung fehlschlägt, wird eine Fehlermeldung angezeigt. Sie müssen den Anleitungen auf dem Bildschirm folgen, um erneut zu versuchen, eine Verbindung herzustellen. Hinweis: Nur eine Verbindung ist möglich.



Erstellen Sie Ihr Konto:

Folgen Sie den Anleitungen in der App.

Suchleiste:

Geben Sie Ihre Schlagwörter in die Suchleiste ein und greifen Sie über Filter auf die Suche zu.



Navigation:

Sie können auch in der App navigieren, indem Sie auf das Menü zugreifen:

- **Inspiration**
- **Suchen**
- **Home**
- **Kurse**

Mit der App Können Sie:

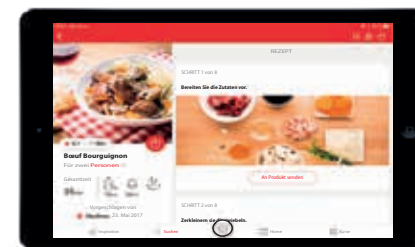
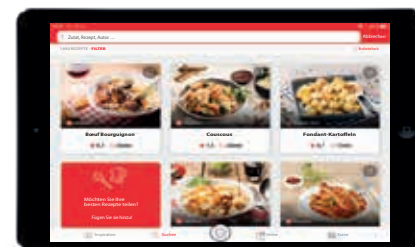
- die Schritt-für-Schritt-Anleitung anzeigen
- Starten Sie das Schritt-für-Schritt-Rezept in Zusammenarbeit mit dem **Cookeo** ⊕



Favoriten



Bibliothek



Es besteht keine Auswirkung auf den Garvorgang, wenn die Verbindung unterbrochen wird. Cookeo ⊕ bleibt in allen Fällen autonom.

Hinweis: Wenn Sie den Cookeo ⊕ 30 Minuten lang nicht verwenden, wechselt er in den Standby-Modus und die Verbindung wird unterbrochen. Beim Verlassen des Standby-Modus stellt das Gerät automatisch die Verbindung wieder her.

Hinweis: Sie können den Garvorgang nur von Ihrem Cookeo aus ⊕ starten, indem Sie die OK-Taste drücken (wie in der App angegeben).



menü „manuell“
garmodus

SCHNELLES KOCHEN

MENÜ „MANUELL“:
Mit dem manuellen Menü steuern Sie den Garvorgang. Wählen Sie die Garzeit und den Modus selbst aus: **Schnelles Kochen**, **klassisches Kochen** (schonendes Kochen, Köcheln, Bräunen), **Aufwärmen** oder **Warmhalten**.



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Schnelles Kochen“.



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein und geben Sie dann die Zutaten hinzu.



Stellen Sie die Garzeit ein.

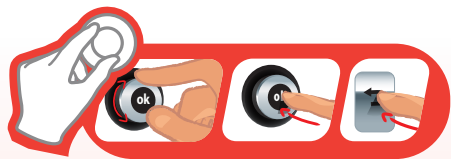


Wählen Sie sofortigen oder verzögerten Start aus (S. 19).



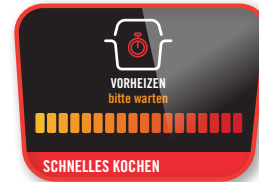
ACHTUNG

Schließen und verriegeln




menü „manuell“
garmodus

SCHNELLES KOCHEN



SCHNELLES KOCHEN

Das Gerät wird vorgeheizt.



SCHNELLES KOCHEN

Der Garvorgang hat begonnen.



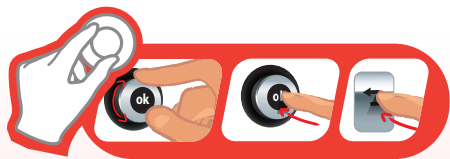
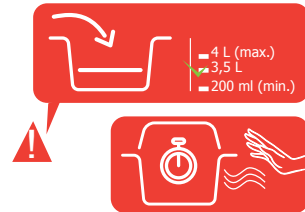
SCHNELLES KOCHEN

Der Garvorgang ist abgeschlossen.



SCHNELLES KOCHEN

Bereit zum Verkosten!



menü „manuell“ garmodus

KLASSISCH

Mit dem klassischen Kochmodus können Sie:

- Schonend Garen
- Köcheln
- Bräunen

je nach gewünschtem Ergebnis. Der Deckel bleibt für diese Arten von Garen geöffnet.

Hinweis: Die Funktion ist identisch, nur die Temperatur unterscheidet sich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Klassisch“.



Wählen Sie den gewünschten Modus.

menü „manuell“ garmodus

AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“.

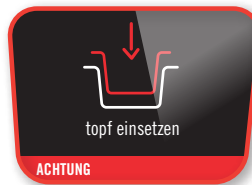


ACHTUNG

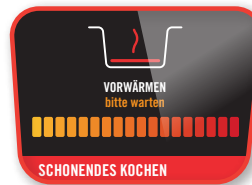
Setzen Sie den Topf ein



Öffnen Sie den Deckel.



Setzen Sie den Topf ein



Das Gerät wird vorgeheizt.



Den Deckel schließen und verriegeln.



Das Aufwärmen wurde gestartet.



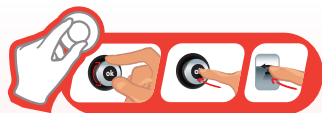
für Unterbrechung



Möchten Sie den Aufwärmvorgang beenden?



Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie den Zurück-Pfeil. Sie haben die Möglichkeit, den Garvorgang vollständig anzuhalten oder den Garvorgang zu beenden.



Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Zeit wird länger.



menü
„manuell“
garmodus

WARMHALTEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein



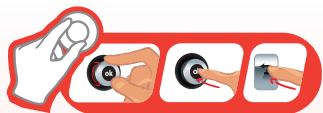
Das Gerät wird vorgeheizt.



Das Warmhalten hat begonnen.



Um die Warmhaltezeit zu beenden, drücken Sie den „Zurück“-Pfeil und wählen Sie „Ja“.



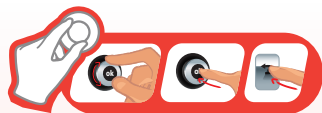

menü
„manuell“
garmodus

VERZÖGERTER START
(MODUS SCHNELLES KOCHEN)



Einige Lebensmittel können nicht mit dem Modus für den verzögerten Start verwendet werden (z. B. Fleisch, Fisch, Milch usw.).

Die Endzeit des Garvorgangs kann je nach dem im Produkt enthaltenen Volumen variieren.



Wählen Sie „Verzögerter Start“.



Wählen Sie die aktuelle Uhrzeit.



Wählen Sie die Garendzeit



Verzögerter Start ist programmiert

HINWEIS: Ein verzögerter Start ist auch im Menü „Zutaten“ möglich (je nach Art der Zutaten).



menü
„zutaten“

ZUTATENMENÜ:

Mit dem Zutatenmenü können Sie einzelne Zutaten kochen, ohne sich Gedanken über den Garmodus und die Garzeit machen zu müssen: Cookeo \oplus gibt die zu befolgenden Schritte für alle Gewichte und Arten von Zutaten an: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und schließlich Getreide.



Wählen Sie das Menü „Zutaten“.



Wählen Sie Gemüse.



Wählen Sie „Brokkoli“.



Die empfohlene Garzeit wird angezeigt.



Wählen Sie „Sofortiger Start“



Starten Sie das Rezept.



Folgen Sie den Anleitungen



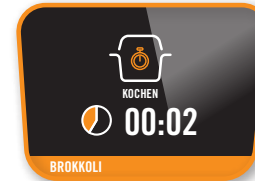
Vorheizen



Wählen Sie die gewünschte Brokkoli-Menge (mindestens 300 g)



Folgen Sie den Anleitungen



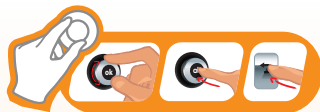
Garvorgang starten



Ende des Garvorgangs



Genießen Sie Ihr Essen



fleisch-rezept
bœuf bourguignon*

MENÜ „REZEPTE“:
Wählen Sie im Menü „Rezepte“ zwischen 100/200* herzhaften und süßen Rezepten aus, die unterteilt sind in **drei** Kategorien: **Vorspeisen / Gerichte / Desserts.**

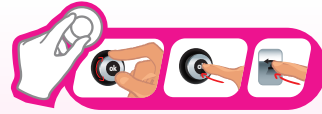
		<p>Kabeljaufilet mit Brokkoli Bœuf Bourguignon Kaninchen mit Oliven und Gemüse Gulasch Muscheln in Weißwein</p>												
<p>Wählen Sie das Menü „Rezepte“.</p>	<p>Wählen Sie die Art des Rezepts.</p>	<p>Wählen Sie ein Rezept.</p>												
<p>04 PERS</p>	<p>BŒUF BOURGUIGNON - 4 PERS</p> <p>VORBEREITUNG 10min KOCHEN 35min</p>	<p>VORBEREITEN DER ZUTATEN</p> <table border="0"> <tr><td>Rindfleisch in 25-g-Würfeln</td><td>800g</td></tr> <tr><td>Rotwein</td><td>250 ml</td></tr> <tr><td>Kalbsbrühe</td><td>150 ml</td></tr> <tr><td>Speckstreifen</td><td>70g</td></tr> <tr><td>Zwiebeln</td><td>150g</td></tr> <tr><td>Pflanzenöl</td><td>5cs</td></tr> </table>	Rindfleisch in 25-g-Würfeln	800g	Rotwein	250 ml	Kalbsbrühe	150 ml	Speckstreifen	70g	Zwiebeln	150g	Pflanzenöl	5cs
Rindfleisch in 25-g-Würfeln	800g													
Rotwein	250 ml													
Kalbsbrühe	150 ml													
Speckstreifen	70g													
Zwiebeln	150g													
Pflanzenöl	5cs													
<p>Wählen Sie die Anzahl der Personen.</p>	<p>Präsentation des Rezepts</p>	<p>Bereiten Sie die Zutaten zu.</p>												

*je nach Modell

menü
„rezepte“

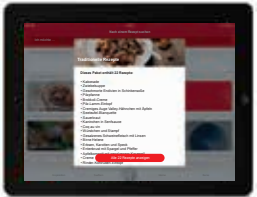
MENÜ „REZEPTE“:
(FORTSETZUNG)
Sie können zum Startmenü zurückkehren, indem Sie die Zurück-Taste 3 Sekunden lang drücken.

<p>Möchten Sie das Rezept starten?</p> <p>JA NEIN</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	<p>VORWÄRMEN bitte warten</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	<p>Alle Zutaten außer die Flüssigkeit 10 Minuten lang braten</p> <p>OK</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>
<p>Starten Sie das Rezept.</p>	<p>Vorheizen</p>	<p>Folgen Sie den Anleitungen</p>
<p>Möchten Sie das Anbraten beenden?</p> <p>OUI NON</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	<p>Restliche Zutaten hinzufügen</p> <p>OK</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	<p>Möchten Sie mit dem Kochen beginnen?</p> <p>JA NEIN</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>
<p>Bräunen beenden</p>	<p>Folgen Sie den Anleitungen</p>	<p>Garvorgang starten</p>
<p>KOCHEN 00:35</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	<p>SERVIEREN ! GENIEßEN SIE IHRE MAHLZEIT!</p> <p><small>Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf den Dampf</small></p> <p>WARMHALTEN 00:10</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p>	
<p>Kochen</p>	<p>Genießen Sie Ihr Essen</p>	





HERUNTERLADEN REZEPTPAKETE:
Sobald die App mit dem Cookeo verbunden ist ⊕, können Sie Rezeptpakete herunterladen.



Wählen Sie ein Rezept aus. Sobald dies startet, wird das Rezept (oder das Paket) auf Ihren Cookeo ⊕ heruntergeladen



Herunterladen wird ausgeführt

Hinweis: Sie können den Download jederzeit beenden, indem Sie am Cookeo ⊕ die Zurück-Taste drücken.



ZUGRIFF AUF BIBLIOTHEKEN VON IHREM COOKEO ⊕:
Sie können die heruntergeladenen Pakete erneut aufrufen. Starten Sie Rezepte von Ihrem Cookeo ⊕ aus, indem Sie auf die Bibliothek zugreifen.



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“.



Wählen Sie das gewünschte Rezeptpaket



Wählen Sie „Vorspeisen“, „Gericht“ oder „Dessert“ und wählen Sie Ihr Rezept aus.



www.moulinex.com

Unsere Rezepte finden Sie in der Moulinex-App
und unter www.moulinex.com.



Lamm
Rindfleisch
Kaninchen
Schweinefleisch
Kalbfleisch
Hähnchen

Artischocken
Spargel
Auberginen
Rote Bete
Brokkoli
Karotten
Sellerie
Kohl
Rosenkohl
Blumenkohl/Romanesco
Grünkohl
Mangold/Kohlrabi
Zucchini
Endivien
Spinat
Fenchel
Grüne Bohnen
Linsen
Rüben
Süßkartoffeln
Birnen
Lauch
Paprika
Äpfel
Kartoffeln



Garnelen/Gambas
Muscheln
Fisch
Jakobsmuscheln

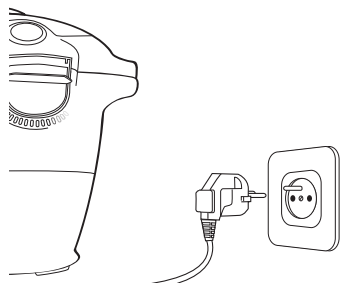


Weizen
Bulgur Weizen
Gerste
Quinoa
Weißer Reis
Vollkornreis/Wildreis
Buchweizen

* Abhängig von den Länderspezifikationen; je nach Modell



reinigung pflege



Ziehen Sie nach dem Kochen des Gerichts den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



Sie können den Kochtopf und den Dampfeinsatz mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Nach mehreren Reinigungsgängen in der Spülmaschine kann sich die Außenseite des Topfes verfärben. Sie können sie mit einem Schwamm reinigen.



reinigung pflege



Entfernen Sie den Kondensationskollektor nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie ihn vorsichtig mit klarem Wasser oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Bringen Sie ihn dann wieder in die Ausgangsposition.



Um den Metalldeckel von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen, müssen Sie ihn auseinandernehmen und den Ventildeckel abnehmen.

- 1 Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels.
- 2 Nehmen Sie den Metalldeckel ab.
- 3 Entfernen Sie den Ventildeckel.



REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sie können den Metalldeckel nach Bedarf in der Spülmaschine reinigen, ohne die Ventile entfernen zu müssen. Entfernen Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine die Kugel und blasen Sie in die Leitung, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert ist. Trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.



REINIGUNG VON HAND: Sie können den Metalldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zunächst die Kugel und reinigen Sie sie vollständig. Trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse mit einem weichen Tuch ab.

reinigung pflege



Vor dem Ausbau der Kugel sicherstellen, dass die Leitung nicht blockiert ist, indem Sie hineinblasen.



Drücken Sie auf den inneren Teil des federbelasteten Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass es nicht verstopft ist.



Vor dem Entfernen der Innenabdeckung. Reinigen Sie den äußeren Teil des Kochtopfs. Reinigen Sie die Innenseite des Metalldeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm und stellen Sie sicher, dass der Manometerstab richtig positioniert und nicht blockiert ist. Mit Wasser abspülen und prüfen, ob der Manometerstab beweglich ist.



Die Dichtung mindestens alle 3 Jahre austauschen. Sie müssen dies in einer autorisierten Kundendienstzentrale tun.



Bewahren Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel auf. Lassen Sie ihn in der geöffneten oder halbgeöffneten Position, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.



Falls das Gerät versehentlich in Wasser getaucht wurde oder wenn Wasser direkt auf das Heizelement gelangt ist, da kein Behälter vorhanden war, bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Kundendienstzentrale.



Tragen Sie das Gerät an beiden Seitengriffen. Achten Sie zur Erhöhung der Sicherheit darauf, dass sich der Griff in der geschlossenen Position befindet. Achten Sie zur Erhöhung der Sicherheit darauf, dass der Deckel verriegelt ist.



Reinigen Sie das Äußere des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Reinigen Sie auch das Dampfventil auf der Rückseite des Deckels



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochtopfs mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie auch den Kanal des Kondensationsbehälters mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie die Metalldeckeldichtung mit einem feuchten Schwamm. Spülen Sie sie dann mit reichlich Wasser ab. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

sicherheit

Der Dampfkocher ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

Sicheres Öffnen:

- Wenn das Gerät unter Druck kocht, befindet sich der Manometerstab in der vollständig angehobenen Position und verriegelt die Deckelöffnung. Öffnen Sie das Gerät niemals mit Gewalt.
- Bewegen Sie den Manometerstab nicht.
- Stellen Sie sicher, dass der interne Druck gefallen ist (kein Dampf mehr aus dem Dampfventil austritt), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Sicherheitseinrichtung für Überdruck:

- Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Seite 63 Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:

Stoppen Sie das Gerät.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Öffnen Sie es.

Prüfen und reinigen Sie Sicherheitsventil, Dekompressionskugel und Dichtung. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Falls nach diesen Prüfungen und der Reinigung das Gerät undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten SEB-Kundendienstzentrale.

Regulierung des Geräts:

Die Druckregelung erfolgt durch Ein- oder Ausschalten der Stromzufuhr zum Heizelement.

Um die Auswirkungen der thermischen Trägheit zu begrenzen und die Genauigkeit der Regelung zu verbessern, kann die Dekompressionskugel automatisch aktiviert werden, um gelegentlich Dampf abzulassen.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Es befinden sich Fremdkörper zwischen Topf und Heizplatte.	Entfernen Sie den Topf und prüfen Sie, ob die Heizplatte, die zentrale Komponente und die Unterseite des Topfes sauber sind. Prüfen Sie auch, ob die zentrale Komponente beweglich ist.
	Der Griff zum Öffnen des Deckels befindet sich nicht in der richtigen Position.	Stellen Sie sicher, dass der Griff zum Öffnen vollständig in der geöffneten Position ist.
	Der Metalldeckel und/oder die Spannmutter sind nicht richtig angebracht oder nicht vollständig angeschraubt.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle Komponenten des Metalldeckels angebracht und die Mutter festgezogen haben.
Das Produkt wird nicht druckentlastet.	Die Kugelabdeckung befindet sich nicht in der richtigen Position.	Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung korrekt (Markierung in Verriegelungsposition).
Der Deckel öffnet sich nach dem Ablassen des Dampfes nicht.	Der Manometerstab bleibt in der angehobenen Position.	Nachdem sichergestellt wurde, dass kein Dampf entweicht und das Produkt vollständig erkaltet ist, einen Stift in das Loch zwischen dem Griff zum Öffnen und dem Dampfventil einsetzen. Achten Sie auf den Austritt von Dampf, wenn der Stift hineingedrückt wurde. Wenn kein Dampf mehr vorhanden ist, versuchen Sie, das Gerät zu öffnen.
Der Druck des Geräts steigt nicht an.	Prüfen Sie die Sauberkeit der Dichtung, des violetten Sicherheitsventils und des Manometerstabs.	Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
	Stellen Sie sicher, dass der Deckel verriegelt ist und sich die Markierung gegenüber dem geschlossenen Schloss befindet. Die Beweglichkeit des Manometerstabs prüfen und bei Bedarf reinigen.	Die Beweglichkeit des Manometerstabs prüfen und bei Bedarf reinigen.
	Die Dekompressionskugel ist nicht richtig positioniert oder verschmutzt.	Prüfen Sie, ob die Kugel richtig positioniert ist und ob sich ihre Abdeckung in der verriegelten Position befindet. Reinigen und trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse.
FEHLERCODES	Code 24: Der Druck sinkt während des Garens. Code 21 und 26: Der Druck des Geräts steigt nicht an.	Geben Sie Flüssigkeit zu Ihrem Rezept (Wasser oder flüssige Soße).
Während des Garvorgangs tritt Dampf an den Seiten des Deckels aus (Undichtigkeiten).	Die Metalldeckeldichtung und/oder der Rand des Topfes sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung und den Rand des Topfes mit einem feuchten Tuch. Keine scharfen Gegenstände verwenden.
	Verschleiß, Abnutzung, Schnitte und Verformung der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre gewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
	Topfrand beschädigt	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
	Die Mutter des Metalldeckels wurde nicht ordnungsgemäß wieder angeschraubt.	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels fest.
Wasser läuft von der Rückseite des Geräts.	Der Kondensationskollektor ist nicht vorhanden oder läuft über.	Stellen Sie sicher, dass sich der Kondensationskollektor an der richtigen Stelle auf der Rückseite des Geräts befindet und dass die Durchflussleitung nicht blockiert ist.
	Sicherheitsventile und/oder Öffnungen sind blockiert	Sicherstellen, dass der Topf nicht zu voll ist und die verwendeten Lebensmittel nicht an Volumen gewinnen (siehe Broschüre mit Sicherheitshinweisen).
Das Bedienfeld leuchtet nicht auf.	Das Gerät ist von der Stromversorgung getrennt oder befindet sich im Standby-Modus.	Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel sowohl an das Gerät als auch an die Stromversorgung angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht im Standby-Modus befindet, indem Sie die Taste „OK“ drücken.
	Das Gerät ist beschädigt.	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
Der Metalldeckel kann nicht entfernt werden; er ist blockiert.	Die Kugelabdeckung des Metalldeckels wurde nicht wieder angebracht.	Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann auf das mittlere Element der Mutter. Dadurch wird der Deckel gelöst und Sie können auf die Kugelabdeckung zugreifen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel und die Kugel wieder richtig montiert sind.

Bei allen Verbindungsproblemen rufen Sie die Website „www.moulinex.fr“ auf oder öffnen Sie die Moulinex-App (Menü/Anleitung/FAQ).

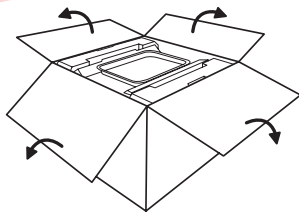
Markenzeichen

Die Bluetooth®-Marke und -Logos sind Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Deren Verwendung durch SEB SAS unterliegt der Lizenz. Die anderen Handelsmarken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

SERIE EPC09 oder EPC09-A*

Niederdruck 40 kPa (109 °C)/Hochdruck: 70 kPa (115 °C)
 PRODUKTKAPAZITÄT: 6 L/NUTZBARE KAPAZITÄT: 4 L
 Frequenz: 2,40 GHz. Maximale Übertragungsleistung: 7,7 dBm
 Integriertes Heizelement
 Die Druckregulierung wird 10 Minuten nach dem Signalton erreicht.
 Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,35 W
 Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus: 0,35 W
 *je nach Modell

voor
ingebruikname



Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt.



Om het product te openen, draait u de hendel voor openen/sluiten boven op het deksel zodat deze op één lijn ligt met de open hangsloten: .



Plaats het apparaat op een vlakke, droge en koele ondergrond. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.



REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN




- 1 Kookpan
- 2 Metalen deksel
- 3 Ventielkap
- 4 Condensopvangbak
- 5 Stoommand
- 6 Decompressiekogel

voor
ingebruikname

**AANWIJZINGEN VOOR
HET DEMONTEREN
EN WEER IN ELKAAR
ZETTEN VAN HET
DEKSEL**

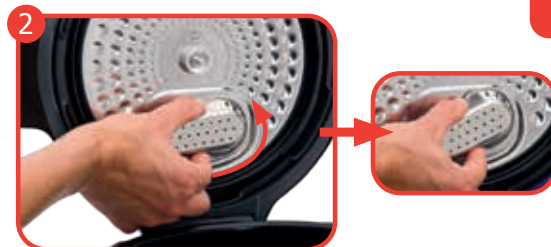


TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEKOGEL

Draai de kogelkap linksom om de markering **I** in de stand  te zetten. Verwijder de kap. Verwijder de kogel, maak deze en de behuizing voorzichtig schoon met water en afwasmiddel. Droog de kogel met een zachte doek en plaats deze terug in de behuizing. Zet de kogelkap terug en zet de markering **I** in de stand . Vergrendel deze door aan de kogelkap te draaien tot de markering tegenover het pictogram 'gesloten' staat .



HET METALEN DEKSEL DEMONTEREN: Pak de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting en draai de centrale moer linksom los. Verwijder de moer en vervolgens het deksel.



DE VENTIELKAP VERWIJDEREN: Houd de ventielkap vast aan het middelste gedeelte (zoals aangegeven) en draai voorzichtig los. Maak de ventielkap schoon en let daarbij vooral op de binnenkant (controleer of er geen voedselresten meer aanwezig zijn).



**DE SUBEENHEID VAN HET METALEN
DEKSEL TERUGPLAATSEN:**

Houd de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting zoals aangegeven op de foto. Centreer het deksel op de centrale as en druk aan. Plaats de moer terug en draai rechtsom vast.



DE VENTIELKAP TERUGPLAATSEN: Houd de ventielkap vast zoals aangegeven op de foto (pak het middelste gedeelte vast). Centreer de inwendige, ronde vorm op de drie haken en druk vervolgens de ventielkap vast (u hoort een klik). De ventielkap moet naadloos aansluiten op de binnenkant van het deksel.

bediening

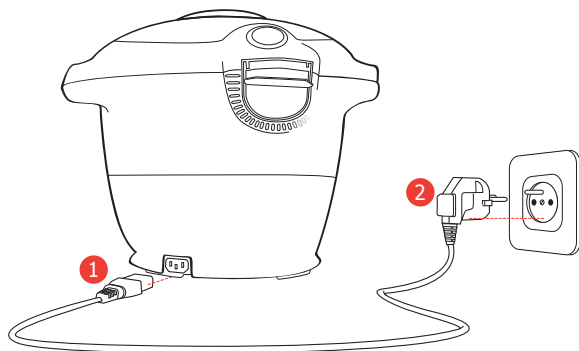
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt het instellingenmenu weergegeven:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



gebruik

Gebruik het apparaat **nooit** zonder de kookpan.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan de kom een lichte geur afgeven. Dat is normaal.



HET DEKSEL OPENEN:

Om het product te openen, draait u aan de hendel voor openen/sluiten totdat u het hangslot kunt zien: . Probeer het deksel bij het openen nooit te forceren als u weerstand voelt.



DE CONDENSOPVANGBAK

PLAATSEN: Controleer of de condensopvangbak leeg is en installeer deze aan de achterkant van het apparaat.



PLAATSING VAN DE STANDAARD ONDER DE STOOMMAND. Druk de standaard tussen duim en wijsvinger in zodat deze onder de stoommand past.



DE PAN IN HET APPARAAT

PLAATSEN: Veeg de onderkant van de kookpan schoon. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen onder de pan of op de verwarmingsplaat zitten.



Plaats de kom in het apparaat en de handgrepen van de kom in de sleuven.

instellingen- menu



LET OP: Zelfs als het geluid is uitgeschakeld, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.



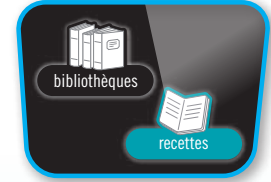
Wilt u deze bibliotheek wissen?



Selecteer 'taal/land'



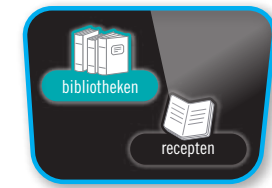
Selecteer 'recepten wissen'



Kies 'recepten'



Selecteer uw taal



Selecteer 'bibliotheken'



Selecteer 'recept 2'



Selecteer uw land



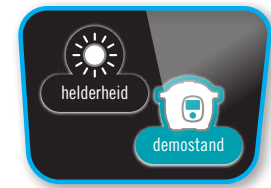
Selecteer 'bibliotheek 2'



Wilt u dit recept wissen?



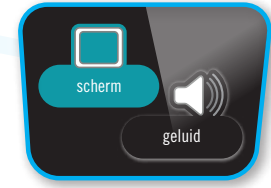
Selecteer 'scherm/geluid'



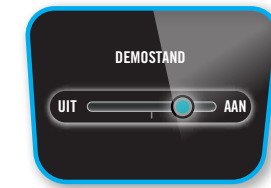
Selecteer 'demostand'



Selecteer 'geluid'



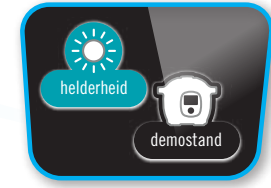
Selecteer 'scherm'



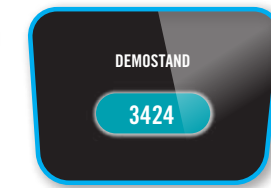
Om de demostand te activeren of te deactiveren, moet u een code invoeren: 3424



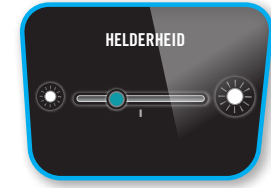
Hiermee past u het geluid aan



Selecteer 'helderheid'



Selecteer 'verbinden'



Pas de helderheid aan

LET OP: IN DE DEMOSTAND kan het product werken zonder verwarming of drukverhoging.



Activeer of deactiveer de verbindingstand

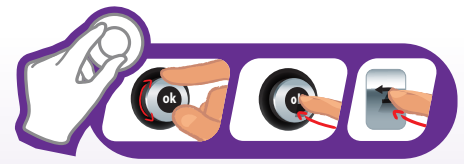
aan/uit- menu



Selecteer en bevestig uw keuze



Met AAN/UIT kunt u het apparaat uitschakelen.



verbinding



Download de **Moulinex**-app door naar de App Store te gaan met uw tablet of smartphone.



Uw **Cookeo**  is functioneel. U kunt uw product al gebruiken met **de 100/200 voorgeprogrammeerde recepten***, zelfs zonder de app.

Wanneer u de Cookeo inschakelt , knippert het blauwe lampje (verbinding maken), tenzij u de verbindingfunctie handmatig hebt gedeactiveerd (zie het gedeelte Instellingen).

Voor het eerste gebruik koppelt u het product met uw tablet door de instructies op de schermen te volgen.



Als de verbinding tot stand is gebracht, blijft het blauwe lampje branden.

* afhankelijk van het model

verbinding

Problemen bij het verbinden:

Als de verbinding mislukt, ziet u een foutmelding. Volg de instructies op de schermen om opnieuw verbinding te maken. Opmerking: er is slechts één verbinding tegelijk mogelijk.

Een account maken:

Volg de instructies in de app.



Zoekbalk:

Typ uw trefwoorden in de zoekbalk en voer de zoekopdracht uit met behulp van filters



Navigatie:

U kunt ook navigeren met de app via de menu's:

- **Inspiratie**
- **Zoeken**
- **Home**
- **Gangen**

Met de app kunt u:

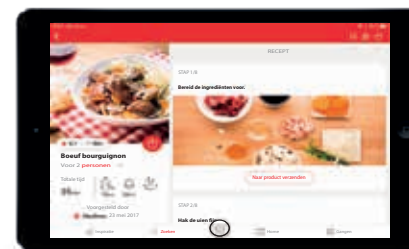
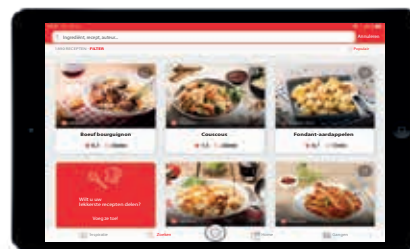
- de stapsgewijze handleiding bekijken
- Met een stapsgewijs recept beginnen van uw **Cookeo** ⊕



Favorieten



Bibliotheek



Als de verbinding wordt verbroken, heeft dat geen invloed op het koken. Cookeo ⊕ blijft in alle gevallen autonoom werken.

Opmerking: Als u de Cookeo ⊕ 30 minuten niet gebruikt, wordt de stand-bystand geactiveerd en wordt de verbinding verbroken. Bij het verlaten van de stand-bystand maakt het apparaat automatisch opnieuw verbinding.

Opmerking: U kunt alleen beginnen met koken met uw Cookeo ⊕ door op de knop OK te drukken (zoals aangegeven in de app).

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN

MENU HANDMATIG: Met het handmatige menu bepaalt u zelf hoe u kookt. Kies zelf de kooktijd en -stand: **snel koken, klassiek koken (zachtjes koken, sudderen, bruinen), opwarmen of warm houden.**



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'snel koken'



Plaats de kom en voeg de ingrediënten toe



De bereidingstijd aanpassen



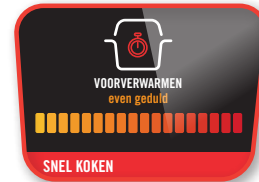
De onmiddellijke of uitgestelde start selecteren (pag. 19)



Sluiten en vergrendelen

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN



Het apparaat wordt voorverwarmd



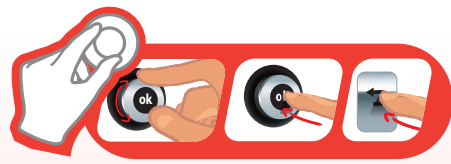
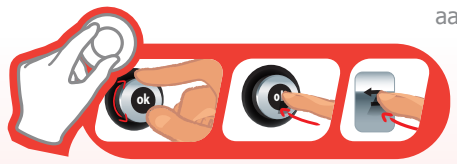
Het koken is gestart



Het koken is voltooid



Klaar om te proeven!



menu handmatig kookstand



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'klassiek'



Selecteer de gewenste stand

menu handmatig kookstand



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'opwarmen'



Plaats de kom

KLASSIEK

Met de kookstand 'klassiek' kunt u:
 zachtjes koken
 sudderen
 bruinen
afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft open bij dit soort gerechten.



Open het deksel



Plaats de kom



Het apparaat wordt voorverwarmd

OPWARMEN



Sluit en vergrendel het deksel

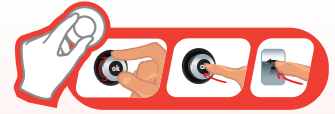


Het opwarmen is gestart. om te onderbreken

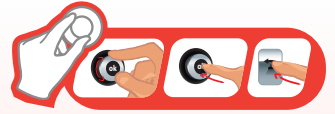


Wilt u het opwarmen stoppen?

LET OP: De functie is identiek, alleen de temperatuur verschilt.



Als u wilt stoppen met koken, drukt u op de pijl naar links. U kunt nu het koken volledig stoppen of naar de snelkookfunctie gaan.



LET OP: Het opwarmen begint en de tijd loopt op.



menu handmatig kookstand

WARM HOUDEN



Selecteer het menu
'handmatig'



Selecteer de functie
'warm houden'



Plaats de kom



Het apparaat wordt
voorverwarmd



Het warm houden is
begonnen



Om de warmhoudstand
te stoppen, drukt u op de
terugpijl en selecteert u 'ja'



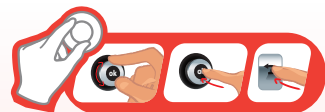
menu handmatig kookstand

UITGESTELDE START (SNEL KOKEN-STAND)



Sommige etenswaren kunnen
niet worden gebruikt met de
uitgestelde start (bijv. vlees,
vis, melk, enz.).

De eindtijd van het koken kan
variëren, afhankelijk van het
volume van het product.



Selecteer 'uitgestelde
start'



Selecteer de huidige tijd



Selecteer de eindtijd
voor het koken



Uitgestelde start
is geprogrammeerd

**NB: Uitgestelde start is ook mogelijk
vanuit het menu Ingrediënten
(afhankelijk van het type ingrediënten).**



menu ingrediënten

MENU INGREDIËNTEN:

Met het menu Ingrediënten kunt u afzonderlijke ingrediënten bereiden zonder dat u zich zorgen hoeft te maken over de kookstand en -tijd: Cookeo ⊕ geeft de te volgen stappen aan voor alle soorten en gewichten ingrediënten: vlees, vis, groenten, fruit en als laatste granen.



Selecteer het menu 'ingrediënten'



Kies groenten



Kies 'broccoli'



De aanbevolen bereidingstijd wordt weergegeven



Selecteer 'onmiddellijke start'



Start het recept



Volg de instructies



Voorverwarmen



Kies de gewenste hoeveelheid broccoli (minimaal 300 g)



Volg de instructies



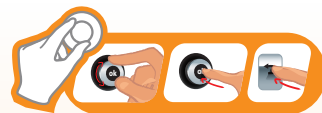
Begin met koken



Bereiding klaar



Eet smakelijk



recept voor boeuf bourguignon*

MENU RECEPTEN:
In het menu Recepten kunt u kiezen uit 100/200* hartige en zoete recepten uit drie categorieën: voorgerechten/hoofdgerechten/nagerechten.



Selecteer het receptenmenu



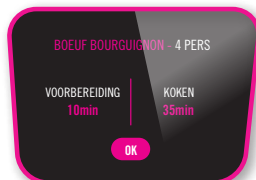
Selecteer het type recept



Selecteer een recept



Selecteer het aantal personen



Presentatie van het recept

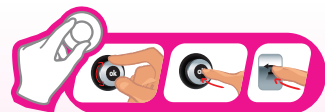


Bereid de ingrediënten voor

* afhankelijk van het model

menu recepten

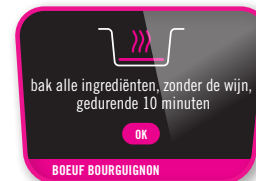
MENU RECEPTEN: (VERVOLG)
U kunt teruggaan naar het startmenu door 3 seconden op de terugknop te drukken



Start het recept



Voorverwarmen



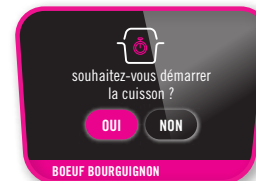
Volg de instructies



Stop met bruinen



Volg de instructies



Begin met koken



Koken



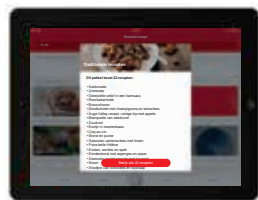
Eet smakelijk



bibliotheek

DOWNLOAD VAN RECEPTENPAKKETTEN:

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



Kies een recept. Zodra dit is gestart, wordt het recept (of het pakket) naar uw Cookeo gedownload ⊕



Bezig met downloaden

LET OP: U kunt het downloaden op elk gewenst moment stoppen door op de ⊕terugknop van de Cookeo te drukken.



bibliotheek

TOEGANG TOT BIBLIOTHEKEN VANUIT UW COOKEO ⊕:

U kunt uw gedownloade pakketten terugvinden. Start recepten vanuit uw Cookeo ⊕ door uw Bibliotheek te openen.



Selecteer het submenu 'bibliotheek'



Selecteer het gewenste receptenpakket



Selecteer 'voorgerecht', 'hoofdgerecht' of 'nagerecht' en selecteer uw recept



www.moulinex.com

U vindt onze recepten in de Moulinex-app en op www.moulinex.com



lamsvlees
rundvlees
konijn
varkensvlees
kalfsvlees
kip

artisjokken
asperges
aubergines
rode biet
broccoli
wortelen
knolselderij
kool
spruitjes
bloemkool/romanesco
boerenkool
snijbiet
courgette
andijvie
spinazie
venkel
sperziebonen
linzen
knolraap
zoete aardappelen
peer
prei
paprika
appels
aardappelen



garnalen/gamba's
mosselen
vis
Sint-jakobsschelpen

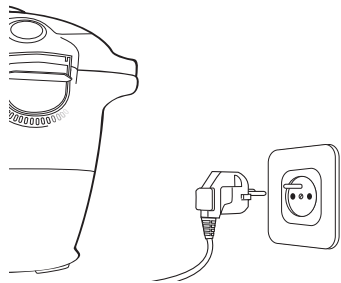


tarwe
bulgur
gerst
quinoa
witte rijst
Bruine/wilde rijst
boekweit

* Afhankelijk van de landspecificaties Afhankelijk van het model



reinigen en onderhoud



Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat schoon te maken als u klaar bent met koken. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.



U kunt de kookpan en stoommand schoonmaken met warm water met afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Maak de behuizing schoon met een vochtige doek. Na enkele keren in de vaatwasmachine kan de buitenkant van de pan verkleuren. U kunt de pan schoonmaken met een schuursponsje.

reinigen en onderhoud



Verwijder na elk gebruik de condensopvangbak en maak deze voorzichtig schoon met schoon water of in de vaatwasmachine. Droog de bak voorzichtig af. Plaats de bak vervolgens terug in de oorspronkelijke positie.



Om het metalen deksel met de hand of in de vaatwasmachine te reinigen, moet u het deksel demonteren en de ventielkap verwijderen.

- 1 Draai de moer in het midden van het metalen deksel los
- 2 Verwijder het metalen deksel
- 3 Verwijder de ventielkap



SCHOONMAKEN IN DE VAATWASMACHINE:

U kunt het metalen deksel reinigen in de vaatwasmachine zonder de ventielen te verwijderen. Verwijder de kogel nadat deze in de vaatwasmachine is geweest en blaas in de leiding om te controleren of deze niet verstopt is. Droog de kogel en de behuizing voorzichtig af met een zachte doek.



MET DE HAND REINIGEN:

U kunt het metalen deksel schoonmaken met warm water en een beetje afwasmiddel. Verwijder eerst de kogel en reinig deze volledig. Droog de kogel en de behuizing met een zachte doek.

reinigen en onderhoud



Controleer voordat u de kogel verwijdt of de leiding niet verstopt is door er in te blazen.



Druk op het inwendige deel van het geveerde veiligheidsventiel om te controleren of het niet verstopt is.



Voordat u de binnendeel verwijdt. Maak het buitenste deel van de kookpan schoon. Maak de binnenkant van het metalen deksel van het apparaat schoon met een vochtige spons en controleer of de manometrische stang goed is geplaatst en niet is geblokkeerd. Spoel met water en controleer of de manometrische stang kan bewegen.



Vervang de afdichting ten minste elke 3 jaar. U moet dit laten doen door een erkend servicecentrum.



Berg het apparaat niet op met gesloten deksel. Laat het apparaat open of half open staan. Dat voorkomt de ontwikkeling van onaangename geuren.



Als het apparaat per ongeluk wordt ondergedompeld of als er water rechtstreeks op het verwarmingselement is gekomen, moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum brengen.



Draag het apparaat met de twee handgrepen aan de zijkant. Voor extra veiligheid moet de hendel in de gesloten stand staan. Voor extra veiligheid moet u ervoor zorgen dat de kap is vergrendeld.



Maak de buitenkant van het deksel van het apparaat schoon met een vochtige spons. Reinig ook de geluiddempende klep aan de achterkant van het deksel



Maak het bovenste deel van de kookpan schoon met een vochtige doek. Maak ook het kanaal van de condensopvangbak schoon met een vochtige doek.

Maak de metalen dekselafdichting schoon met een vochtige spons en spoel deze vervolgens af met veel water. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

Veilig openen:

- Als het apparaat onder druk kookt, staat de manometrische stang in de volledig geheven stand en is de dekselopening vergrendeld. Open het apparaat nooit met kracht.
- Verplaats de manometrische stang niet.
- Zorg ervoor dat de interne druk is gedaald (er komt geen stoom meer uit de dempingsklep) voordat u probeert het deksel te openen.

Veiligheidsvoorziening voor overdruk:

- De veiligheidsklep laat de druk ontsnappen- zie het hoofdstuk *Reiniging en onderhoud op pagina 94*.

Als een van de overdrukveiligheidssystemen wordt geactiveerd:

Schakel het apparaat uit.

Laat het apparaat volledig afkoelen.

Open het.

Controleer en reinig de veiligheidsklep, de decompressiekogel en de afdichting. Zie het gedeelte *Reiniging en onderhoud*.

Als uw product na deze controles en reiniging lekt of niet meer werkt, breng het dan naar een door SEB erkend servicecentrum.

Regeling van uw apparaat:

De druk wordt geregeld door stroom te leveren aan het verwarmingselement of door de stroom uit te schakelen.

Om de effecten van thermische inertie te beperken en de nauwkeurigheid van de regeling te verbeteren, kan de decompressiekogel automatisch worden geactiveerd om af en toe kort stoom te laten ontsnappen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pan en de verwarmingsplaat	Verwijder de pan en controleer of de verwarmingsplaat, het centrale onderdeel en de onderkant van de pan schoon zijn. Controleer ook of de centrale component kan bewegen
	De hendel voor het openen van het deksel staat niet in de juiste stand	Zorg ervoor dat de hendel voor het openen in de volledig geopende stand staat
	Het metalen deksel en/of de moer zijn niet goed aangebracht of niet volledig vastgeschroefd	Controleer of u alle onderdelen van het metalen deksel hebt geplaatst en of de moer is vastgedraaid
Het product decomprimeert niet	De kogelkap is niet goed bevestigd	Laat het product volledig afkoelen, verwijder vervolgens het metalen deksel en plaats de kogelkap op de juiste manier (markering in vergrendelde stand)
Het deksel gaat niet open nadat de stoom ontsnapt	De manometrische stang blijft omhoog staan	Nadat u hebt gecontroleerd of er geen stoom ontsnapt en het product volledig koud is, steekt u een pin in de opening tussen de hendel voor het openen en de dempingsklep. Pas op voor het vrijkomen van stoom zodra de pin naar binnen is gedrukt. Probeer het apparaat pas te openen wanneer er geen stoom meer is.
De druk in het apparaat neemt niet toe	Controleer of de afdichting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische stang schoon zijn	Maak het apparaat schoon volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing
	Controleer of het deksel is vergrendeld en of de markering zich tegenover het gesloten hangslot bevindt. Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig.	Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig.
	De decompressiekogel is niet goed geplaatst of is vuil	Controleer of de kogel correct is geplaatst en of de kap in de vergrendelde stand staat. Reinig en droog de kogel en de behuizing
FOUTCODES	Code 24: De druk neemt af tijdens het koken met hoge druk Code 21 en 26: De druk in het apparaat neemt niet toe	Voeg vloeistof toe aan uw recept (water of vloeibare saus)
Tijdens het koken ontsnapt er stoom via de randen van het deksel (lekt)	De afdichting van het metalen deksel en/of randen van de kom zijn vuil	Maak de afdichting en de rand van de kom schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen
	Slijtage, beschadiging en vervorming van de afdichting	De afdichting moet maximaal om de drie jaar worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
	De rand van de kom is beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
	De moer voor het metalen deksel is niet goed op zijn plaats geschroefd.	Draai de moer in het midden van het metalen deksel goed vast.
Er loopt water uit de achterkant van het apparaat	De condensopvangbak zit niet op zijn plaats of stroomt over.	Zorg ervoor dat de condensopvangbak op de juiste plaats aan de achterkant van het apparaat zit en dat de leiding niet verstopt is.
	Veiligheidskleppen en/of openingen zijn geblokkeerd	Controleer of de kom niet te vol is en of de gebruikte voedingsmiddelen niet uitzetten (zie boekje met veiligheidsinformatie)
Het bedieningspaneel gaat niet branden	Het apparaat staat niet aan of staat in standby-stand	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het apparaat en op een stopcontact. Controleer of het apparaat niet in de stand-bystand staat door op de knop 'OK' te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
U kunt het metalen deksel niet verwijderen. Het zit vast	De kogelkap van het metalen deksel is niet teruggeplaatst	Draai de moer in het midden van het metalen deksel los en druk vervolgens op het centrale element van de moer. Hierdoor komt het deksel vrij en krijgt u toegang tot de kogelkap. Zorg ervoor dat het deksel en de kogel weer op hun plaats zitten

Ga voor alle verbindingsproblemen naar de website www.Moulinex.fr of de Moulinex-app (Menu/Guide/FAQ).

Handelsmerken

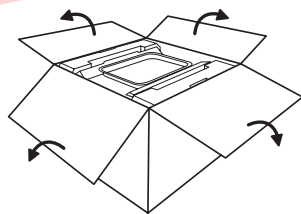
Het handelsmerk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en het gebruik ervan door de SAS Group valt onder licentie. De overige commerciële handelsmerken en merknamen zijn het eigendom van hun respectieve eigenaren.

SERIE EPC09 of EPC09-A*

Lage druk 40 kPa (109 °C)/Hoge druk: 70 kPa (115 °C)
 CAPACITEIT PRODUCT: 6 L/BRUIKBARE CAPACITEIT: 4 L
 Frequentie: 2,40 GHz. Maximale signaalsterkte: 7,7 dBm
 Geïntegreerde verwarming
 Regeling van de druk wordt 10 minuten na de pieptoon bereikt.
 Stroomverbruik in stand-bystand: 0,35 W
 Stroomverbruik in netwerkstand-bystand: 0,35 W

* afhankelijk van het model

antes de su
USO



Saca el aparato de su embalaje y lee atentamente las instrucciones de funcionamiento y los avisos de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.



Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre situada en la parte superior de la tapa para que quede alineada con el candado abierto:



Coloca el aparato sobre una superficie horizontal, limpia y seca. Retira todo el embalaje, las pegatinas y los distintos accesorios del interior y el exterior del aparato.



LIMPIA LOS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Recipiente de cocción
- 2 Tapa metálica
- 3 Tapa de la válvula
- 4 Depósito de condensación
- 5 Cesto de cocción al vapor
- 6 Bola de descompresión

antes de su
USO

**NOTAS SOBRE
CÓMO DESMONTAR
Y VOLVER A MONTAR
LA TAPA**



DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA:

Sujeta el conjunto de la tapa, agarrándolo por la junta y desenrosca la tuerca central en sentido contrario al de las agujas del reloj. Retira la tuerca y, a continuación, la tapa.



RETIRADA DE LA TAPA DE LA VÁLVULA:

Sujeta la tapa de la válvula por la parte central (como se indica) y, a continuación, gírala suavemente para soltarla. Limpia la tapa de la válvula, sobre todo en el interior (comprueba que no quedan residuos de alimentos).



ACCESO A LA BOLA DE DESCOMPRESIÓN

Gira la tapa de la bola en sentido contrario al de las agujas del reloj para colocar el marcador en la posición . Retira la tapa. Retira la bola, límpiala suavemente con agua y detergente líquido, así como el soporte. Seca la bola con un paño suave y, a continuación, vuelve a colocarla en su soporte. Vuelve a colocar la tapa de la bola en su lugar y el marcador en su posición . Bloquéalo girando la tapa de bola para que el marcador quede frente al pictograma "cerrado" .



VOLVER A COLOCAR EL CONJUNTO DE LA TAPA METÁLICA EN SU SITIO:

Sujeta el conjunto de la tapa por la junta como se indica en la fotografía. Centra la tapa en el eje central y presiona en posición horizontal. Vuelve a colocar la tuerca en su lugar y enróscala en el sentido de las agujas del reloj.

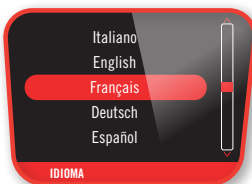
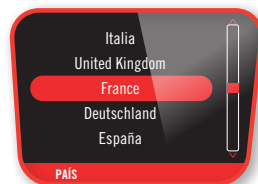


VOLVER A COLOCAR LA TAPA DE LA VÁLVULA:

Sujeta la tapa de la válvula como se indica en la fotografía (agarra la zona central). Centra la forma circular interior en los tres ganchos y, a continuación, presiona para encajar la tapa de la válvula (oírás un "clic"). La tapa de la válvula debe encajar perfectamente en el interior de la tapa.

funcionamiento

Al poner el aparato en funcionamiento por primera vez, accederás al menú de ajustes:



+



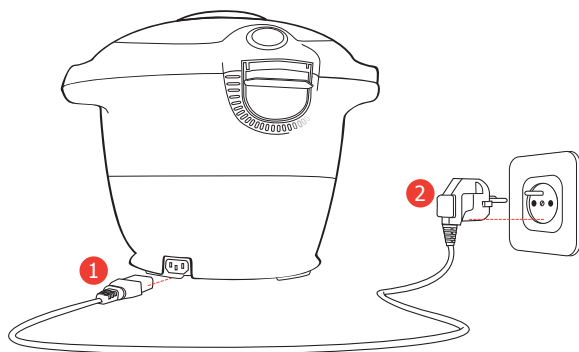
Selecciona tu país



+



Selecciona tu idioma



INTERFAZ DE CONTROL



SELECCIONA

CONFIRMAR

ATRÁS

REINICIAR


SU USO

No utilices nunca el aparato sin el recipiente de cocción.

Al utilizar el aparato por primera vez, el recipiente puede desprender un ligero olor. Es algo normal.



APERTURA DE LA TAPA:

Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre hasta que veas la señal de candado abierto: . Nunca trates de forzar la apertura de la tapa si encuentras resistencia.



INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO DE CONDENSACIÓN:

Comprueba que el depósito de condensación está vacío y, a continuación, instálalo en la parte posterior del aparato.



COLOCA EL SOPORTE DEBAJO DEL CESTO DE COCCIÓN AL VAPOR; aprieta el soporte entre el pulgar y el dedo índice para que encaje debajo del cesto de cocción al vapor.



COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE EN EL APARATO: Limpia la base del recipiente de cocción. Asegúrate de que no haya restos de comida ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la placa calefactora.

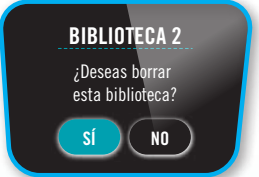


A continuación, coloca el recipiente en el aparato, con las asas del recipiente en las ranuras.

menú de ajustes



NOTA: Aunque el sonido esté desactivado, los sonidos de alerta permanecerán activos.



¿Deseas borrar esta biblioteca?



Selecciona "idioma/país"



Selecciona "borrar recetas"



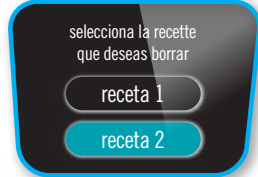
Selecciona "recetas"



Selecciona idioma



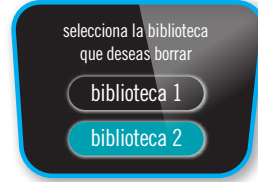
Selecciona "bibliotecas"



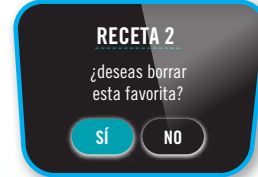
Selecciona "receta 2"



Selecciona país



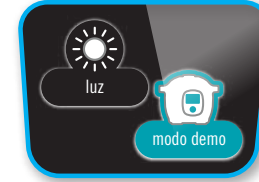
Selecciona "biblioteca 2"



¿Deseas borrar esta receta?



Selecciona "pantalla/sonido"



Seleccionar "modo demo"



Seleccionar "sonido"



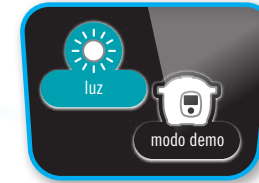
Selecciona "pantalla"



Para activar o desactivar el modo demo, debes introducir un código: 3424



Ajustar sonido



Selecciona "brillo"



Selecciona "conectar"



Ajusta el brillo

NOTA: El modo DEMO permite que el producto funcione sin calentar o aumentar la presión.

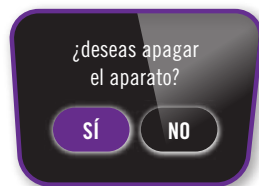


Activa o desactiva el modo de conexión

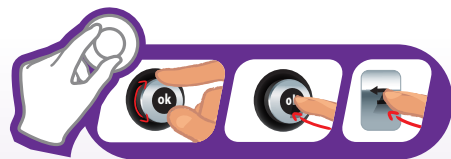
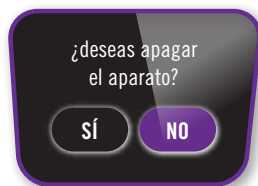
menú
encendido/
apagado



Selecciona y confirma



ENCENDIDO/APAGADO te permite apagar el aparato.



conexión



Descarga la aplicación **Moulinex** visitando la App Store con tu tableta o smartphone.



La funcionalidad de tu **Cookeo** ⊕ te permite usar el producto con sus **100/200 recetas preprogramadas*** incluso sin la aplicación.

Cuando enciendas tu Cookeo ⊕, la luz azul parpadeará (esperando conexión) a menos que hayas desactivado manualmente la función de conexión (consulta la sección de ajustes).

Para utilizarlo por primera vez, empareja el producto con la tableta siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Si la conexión se realiza correctamente, la luz azul permanecerá encendida.

* Según el modelo



conexión

Problemas de conexión:

Si la conexión falla, aparecerá un mensaje de error. Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla para tratar de conectarte de nuevo.
Nota: Solo es posible una conexión a la vez.



Crea tu cuenta:

Sigue las instrucciones en la aplicación.

Barra de búsqueda:

Escribe las palabras clave en la barra de búsqueda y accede a la búsqueda mediante filtros



Navegación:

También puedes navegar con la aplicación accediendo al menú:

- **Inspiración**
- **Buscar**
- **Inicio**
- **Compras**

Mediante la aplicación puedes:

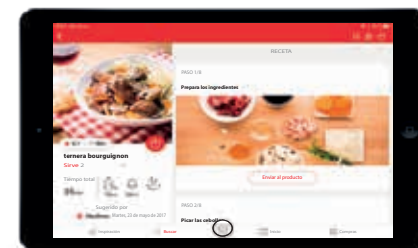
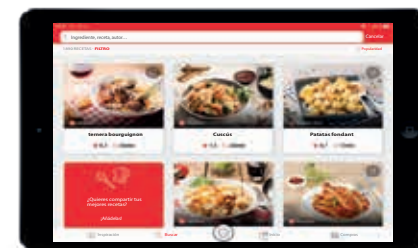
- consultar la guía paso a paso
- iniciar la receta paso a paso interactuando con tu **Cookeo** ⊕



Favoritas



Biblioteca



Si se pierde la conexión, no se produce ningún efecto en la cocción. Cookeo ⊕ sigue funcionando de forma autónoma en todos los casos.

Nota: Si no utilizas tu Cookeo ⊕ durante 30 minutos, pasará al modo en espera y se perderá la conexión. Al salir del modo en espera, el aparato se volverá a conectar automáticamente.

Nota: Solo puedes empezar a cocinar desde tu Cookeo ⊕ pulsando el botón OK (como se indica en la aplicación).



COCCIÓN RÁPIDA

MENÚ MANUAL:

Con el menú manual, tú mandas en la cocción. Elige el tiempo y el modo de cocción: **cocción rápida**, **cocción clásica** (cocción suave, fuego lento, dorar), **recalentar** o **mantener caliente**.



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "cocción rápida"



Introduce el recipiente y, a continuación, añade los ingredientes



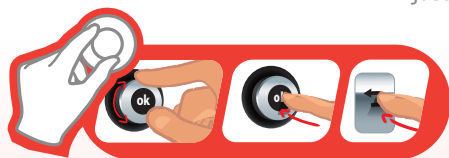
Ajusta el tiempo de cocción



Selecciona el inicio inmediato o programado (p. 19)



Cierra y bloquea el aparato



COCCIÓN RÁPIDA



El aparato se está precalentando



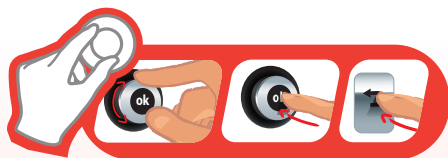
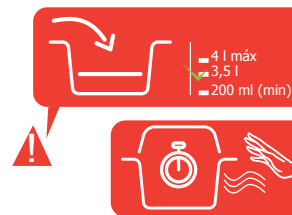
La cocción ha comenzado



La cocción ha finalizado



¡Listo para probar!



menú manual

modo de cocción

CLÁSICO

Con el modo de cocción clásico, puedes:

- cocinar a fuego suave
- cocinar a fuego lento
- dorar

en función del resultado deseado. La tapa permanece abierta para estos tipos de cocción.

NOTA: La función es idéntica, solo varía la temperatura.



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "clásico"



Selecciona el modo deseado

menú manual

modo de cocción

RECALENTAR



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "recalentar"



Introduce el recipiente



Abre la tapa



Introduce el recipiente



El aparato se está precalentando



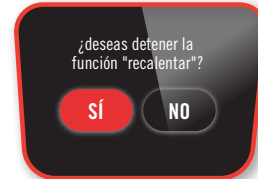
Cierra y bloquea la tapa



Se ha iniciado el recalentamiento.



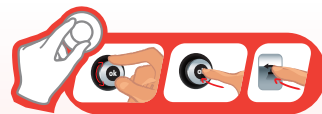
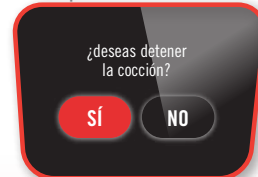
para interrumpir



¿Deseas detener la función "recalentar"?



Para detener la cocción, pulsa la flecha hacia atrás; tienes la opción de detener la cocción por completo o pasar a la cocción rápida.



NOTA: Se inicia el recalentamiento y el tiempo aumenta.

menú manual modo de cocción

MANTENER CALIENTE



Selecciona el menú "manual"



Selecciona la función "mantener caliente"



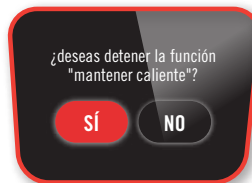
El aparato se está precalentando



"Mantener caliente" ha comenzado



Introduce el recipiente



Para detener "mantener caliente", pulsa la flecha hacia atrás y selecciona "sí"

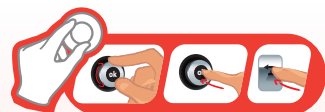


INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



Algunos alimentos no se pueden utilizar con el modo de inicio programado (por ejemplo, carne, pescado, leche, etc.).

La hora de finalización de la cocción puede variar en función del volumen que contenga el producto.



Selecciona "Inicio programado"



Selecciona la hora actual

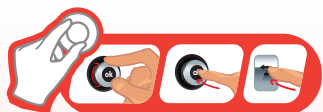


Selecciona la hora de finalización de la cocción



El inicio programado está programado

NOTA: El inicio programado también es posible en el menú de ingredientes (según el tipo de ingredientes).





menú de ingredientes



Se muestra el tiempo de cocción recomendado



Selecciona "inicio inmediato"



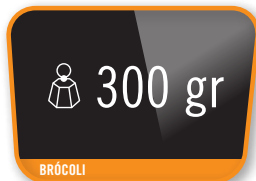
Inicia la receta



Sigue las instrucciones



Precalentamiento



Selecciona la cantidad deseada de brócoli (mínimo 300 g)



Sigue las instrucciones



Comienza a cocinar



Fin de la cocción



Puedes disfrutar de la comida



MENÚ DE INGREDIENTES:

Con el menú de ingredientes, puedes cocinar ingredientes concretos sin preocuparte por el modo y el tiempo de cocción: Cookeo ⊕ indica los pasos que debes seguir para todos los pesos y tipos de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y cereales.

receta ternera bourguignon*

MENÚ DE RECETAS:
En el menú de recetas,
elige una de las
opciones
100/200* divididas
en **tres** categorías:
**entrantes/platos
principales/
postres.**



Selecciona el menú de recetas



Selecciona el tipo de receta



Selecciona una receta



Selecciona el número de personas



Presentación de la receta



Prepara los ingredientes

* Según el modelo

menú de recetas

**MENÚ DE RECETAS:
(CONTINUACIÓN)**
Puedes volver al
menú inicial
pulmando el botón
atrás
durante 3 segundos



TERNERA BOURGUIGNON

Inicia la receta



TERNERA BOURGUIGNON

Precalentamiento



TERNERA BOURGUIGNON

Sigue las instrucciones



TERNERA BOURGUIGNON

Detén la función "dorar"



TERNERA BOURGUIGNON

Sigue las instrucciones



TERNERA BOURGUIGNON

Comienza a cocinar



TERNERA BOURGUIGNON

Cocción




TERNERA BOURGUIGNON

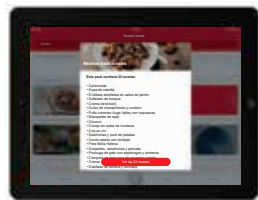
Puedes disfrutar de la comida




biblioteca

DESCARGA DE PAQUETES DE RECETAS:

Cuando aplicación está conectada a tu Cookeo , puedes descargar paquetes de recetas.



Elige una receta. Se inicia la descarga de la receta (o el paquete) en tu Cookeo .




Descarga en curso

NOTA: Puedes detener la descarga en cualquier momento pulsando el botón atrás de la Cookeo .



biblioteca

ACCEDER A BIBLIOTECAS DESDE TU COOKEO :

Puedes recuperar los paquetes de recetas descargados. Inicia recetas desde tu Cookeo  accediendo a tu Biblioteca.



Selecciona el submenú "biblioteca"



Selecciona el paquete de recetas deseado



Selecciona "entrante", "plato principal" o "postre" y selecciona la receta



recetas

www.moulinex.com

Encuentra nuestras recetas en la aplicación
Moulinex y en www.moulinex.com



cordero
ternera
conejo
cerdo
ternera
pollo

alcachofas
espárragos
berenjenas
remolacha
brócoli
zanahorias
apio nabo
repollo
coles de bruselas
coliflor/romanesco
kale
acelga
calabacines
endivias
espinacas
hinojo
judías verdes
lentejas
nabos
boniatos
peras
puerros
pimientos
manzanas
patatas



gambas
mejillones
pescado
vieiras

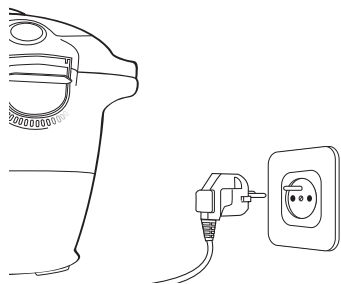


trigo
bulgur
cebada
quinoa
arroz blanco
arroz integral/arroz silvestre
trigo sarraceno

* Según el modelo



limpieza cuidado



Cuando termines de cocinar el plato, desenchufa el aparato para limpiarlo. Limpia el aparato después de cada uso.



Puedes lavar el recipiente de cocción y el cesto de cocción al vapor con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Limpia el cuerpo del aparato con un paño húmedo. Después de varios lavados en el lavavajillas, el exterior del recipiente puede decolorarse. Puedes limpiarlo con un estropajo suave.

limpieza cuidado



Después de cada uso, retira el depósito de condensación y lávalo cuidadosamente con agua limpia o en el lavavajillas. Sécalo cuidadosamente. A continuación, vuelve a colocarlo en su posición inicial.



Para limpiar la tapa metálica, a mano o en el lavavajillas, debes desmontarla y retirar la tapa de la válvula.

- 1 Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica
- 2 Quita la tapa metálica
- 3 Retira la tapa de la válvula



LIMPIEZA EN EL LAVAVAJILLAS: puedes meter la tapa metálica en el lavavajillas tal y como está, sin quitar las válvulas. Después de pasar por el lavavajillas, retira la bola y sopla en el conducto para asegurarte de que no se ha obstruido. Seca la bola y el soporte con cuidado con un paño suave.



LIMPIEZA MANUAL: puedes limpiar la tapa metálica con agua caliente jabonosa. En primer lugar, saca la bola y límpiela en profundidad. Seca la bola y el soporte con un paño suave.

limpieza cuidado



Antes de extraer la bola, comprueba que el conducto no esté obstruido soplando en él.



Presiona la parte interna de la válvula de seguridad accionada por un muelle para comprobar que no está obstruida.



Antes de retirar la tapa interior. Limpia la parte exterior del recipiente de cocción. Limpia el interior de la tapa metálica del aparato con una esponja húmeda y comprueba que la válvula manométrica está colocada correctamente y no está bloqueada. Enjuaga con agua y comprueba que la válvula manométrica se mueve.



Sustituye la junta al menos cada 3 años. Debes hacerlo en un servicio técnico oficial.



No guardes el aparato con la tapa cerrada. Déjala en posición abierta o semiabierta; esto evitará la aparición de olores desagradables.



En caso de inmersión accidental del aparato o si se ha vertido agua directamente en la resistencia sin estar colocado el recipiente, lleva el aparato a un servicio técnico oficial.



Traslada el aparato sujetándolo con las dos asas laterales. Para mayor seguridad, asegúrate de que el asa está en posición "cerrado". Para mayor seguridad, asegúrate de que la tapa está bloqueada.



Limpia el exterior del aparato con una esponja húmeda. Limpia también la válvula silenciadora de la parte posterior de la tapa.



Limpia la parte superior del recipiente de cocción con un paño húmedo. Limpia también el conducto del depósito de condensación con un paño húmedo.

Limpia la junta de la tapa metálica con una esponja húmeda y, a continuación, enjuágala con abundante agua. No utilices objetos afilados.

seguridad

Tu olla a presión está equipada con varias funciones de seguridad:

Apertura segura:

- Si el aparato está cocinando a presión, la válvula manométrica se eleva completamente y se bloquea la apertura de la tapa. No abras nunca el aparato a la fuerza.
- No muevas la válvula manométrica.
- Asegúrate de que la presión interna ha descendido (no sale más vapor de la válvula silenciadora) antes de intentar abrir la tapa.

Funcion de seguridad para la sobrepresurización:

- La válvula de seguridad libera la presión, [consulta el capítulo Limpieza y mantenimiento, página 126.](#)

Si se activa uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión:

Detén el funcionamiento del aparato.

Deja que el aparato se enfríe por completo.

Ábrelo.

Comprueba y limpia la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulta la sección Limpieza y Cuidado.

Si, tras estas comprobaciones y limpieza, el producto tiene fugas o ya no funciona, llévalo a un servicio técnico oficial de SEB.

Regulación del aparato:

La regulación de la presión se realiza suministrando o cortando la alimentación a la resistencia.

Para limitar los efectos de la inercia térmica y mejorar la precisión de la regulación, la bola de descompresión se puede activar de forma automática para liberar brevemente el vapor de vez en cuando.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
La tapa no se cierra	Hay cuerpos extraños entre el recipiente y la placa calefactora	Retira el recipiente y comprueba que la placa calefactora, el componente central y la parte inferior del recipiente están limpios. Comprueba también que el componente central se mueve
	El asa de apertura de la tapa no está correctamente colocada	Asegúrate de que el asa de apertura está abierta del todo
	La tapa metálica y/o la tuerca de apriete no están bien colocadas o bien apretadas	Comprueba que has colocado todos los componentes de la tapa metálica en su lugar y que la tuerca está apretada
El producto no efectúa la descompresión	La tapa de la bola no está en la posición correcta	Deja que el producto se enfríe por completo y, a continuación, retira la tapa metálica y coloca la tapa de la bola correctamente (marcador en la posición de bloqueo)
La tapa no se abre después de liberar el vapor	La válvula manométrica permanece en posición elevada	Después de asegurarte de que no sale vapor y de que el producto se ha enfriado por completo, introduce un alfiler en el orificio situado entre el asa de apertura y la válvula silenciadora. Ten cuidado con el vapor que puede salir después de introducir el alfiler. Cuando deje de salir vapor, intenta abrir el aparato.
El aparato no sube de presión	Comprueba que la junta, la válvula de seguridad morada y la válvula manométrica están limpias	Limpia el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en las instrucciones de funcionamiento
	Comprueba que la tapa está bloqueada y que la marca está frente al candado cerrado. Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario.	Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario.
	La bola de descompresión no está colocada correctamente o está sucia	Comprueba que la bola esté en la posición correcta y que la tapa esté en la posición de bloqueo. Limpia y seca la bola y el soporte
CÓDIGOS DE ERROR	Código 24: la presión disminuye durante la cocción a presión Códigos 21 y 26: la presión del aparato no aumenta	Añade líquido a la receta (agua o salsa líquida)
Sale vapor por los bordes de la tapa durante la cocción (fugas)	La junta de la tapa metálica o los bordes del recipiente están sucios	Limpia la junta y el borde del recipiente con un paño húmedo. No utilices instrumentos afilados
	Desgaste, cortes y deformación de la junta	La junta debe cambiarse cada tres años como máximo. Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
	Borde del recipiente dañado	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
	La tuerca de la tapa metálica no se ha enroscado correctamente en su lugar.	Aprieta correctamente la tuerca en el centro de la tapa metálica.
Sale agua por la parte posterior del aparato	El depósito de condensación no está en su lugar o está rebosando.	Asegúrate de que el depósito de condensación está en su sitio en la parte posterior del aparato y de que el conducto no está obstruido.
	Las válvulas de seguridad y/o las aberturas están obstruidas	Comprueba que el recipiente no esté demasiado lleno y que los alimentos utilizados no se expanden (consulta el folleto de avisos de seguridad)
La pantalla no se enciende	El aparato está desenchufado o en modo de espera	Asegúrate de que el cable de alimentación está conectado al aparato y a la red eléctrica. Comprueba que el aparato no esté en modo de espera pulsando el botón "OK"
	El aparato está dañado	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
No se puede quitar la tapa metálica, está atascada	La tapa de la bola de la tapa metálica no se ha vuelto a colocar en su sitio	Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica y, a continuación, presiona el elemento central de la tuerca. Así se suelta la tapa y puedes acceder a la tapa de la bola. Asegúrate de volver a colocar la tapa y la bola en su lugar

Para todos los problemas relacionados con la conexión, vaya al sitio www.moulinex.fr o a la aplicación Moulinex (Menú/Guía/Preguntas frecuentes).

Marcas comerciales

La marca comercial y los logotipos de Bluetooth® son propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y su uso por SEB SAS está sujeto a una licencia. Las demás marcas comerciales y nombres de marcas son propiedad de sus respectivos propietarios.

SERIE EPC09 o EPC09-A*

Baja presión 40 kPa (109 °C)/Alta presión: 70 kPa (115 °C)
CAPACIDAD DEL PRODUCTO: 6 L/CAPACIDAD UTILIZABLE: 4 L
Frecuencia: 2,40 GHz Potencia máxima transmitida: 7,7 dBm
Placa calefactora integrada

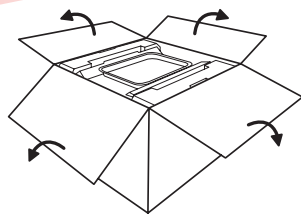
La regulación de la presión se consigue 10 minutos después del pitido audible.

Consumo de energía en modo de espera: 0,35 W

Consumo de energía en modo de espera de la red: 0,35 W

* Según el modelo

antes da utilização



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



Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar na parte superior da tampa até que fique alinhada com o símbolo do cadeado aberto:



Instale o aparelho numa superfície plana, limpa e fria. Retire toda a embalagem, autocolantes e vários acessórios do interior e exterior do aparelho.



LIMPE OS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Cubo de cozadura
- 2 Tampa metálica
- 3 Proteção da válvula
- 4 Coletor de condensação
- 5 Cesto de cozadura a vapor
- 6 Bola de descompressão

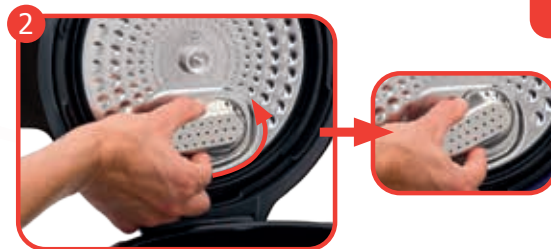
antes da utilização

INFORMAÇÕES SOBRE A MONTAGEM E A DESMONTAGEM DA TAMPA



DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:

Pegue no subconjunto da tampa segurando pelo anel e desaperte a porca central no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire a porca e, em seguida, a tampa.



RETIRAR A PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

Segure a proteção da válvula pela parte central (conforme indicado) e, em seguida, rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a proteção da válvula, com especial atenção ao interior (verifique se não existem mais resíduos de alimentos).



ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO:

Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e coloque o indicador I na posição . Levante a proteção. Retire a bola do respetivo suporte e limpe-a cuidadosamente com água e detergente líquido para a loiça. Seque a bola com um pano macio e, em seguida, volte a colocá-la no suporte. Volte a colocar a proteção da bola no lugar e o indicador I na posição . Para bloquear, rode a proteção da bola e coloque o indicador em frente ao pictograma "fechado" .



MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:

Segure o subconjunto da tampa pelo anel, conforme indicado na fotografia. Centre a tampa no eixo central e pressione-a até ficar na horizontal. Volte a colocar a porca no devido lugar e enrosque-a no sentido dos ponteiros do relógio.



MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

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

funcionamento

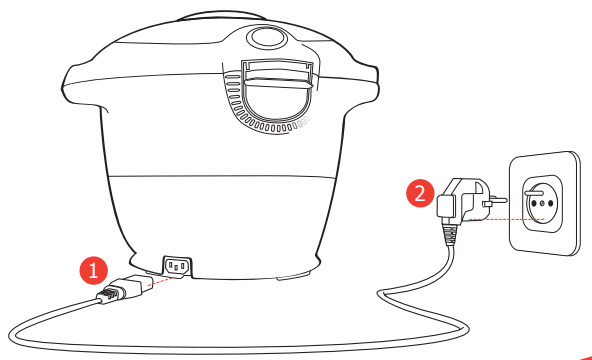
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de configuração:



Selecione o seu país



Selecione o seu idioma



CONTROLOS DA INTERFACE

SELECIONAR CONFIRMAR RETROCEDER REINICIAR

utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, a cuba pode libertar um odor ligeiro. É normal.



ABRIR A TAMPA: Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar até aparecer o símbolo do cadeado aberto: . Nunca tente forçar a abertura da tampa se sentir resistência.



COLOCAR O COLETOR DE CONDENSAÇÃO: Verifique se o coletor de condensação está vazio e, em seguida, coloque-o na parte de trás do aparelho.



COLOCAR O SUPORTE POR BAIXO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR: aperte as extremidades do suporte com o polegar e o indicador para o encaixar 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 existem resíduos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba ou na base de aquecimento.

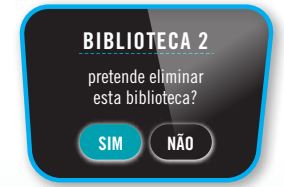


Em seguida, encaixe a cuba no aparelho, posicionando as pegas da cuba nas ranhuras.

menu de configuração



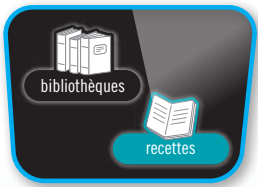
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os avisos sonoros permanecem ativos.



Selecione "idioma/país"



Selecione "eliminar receitas"



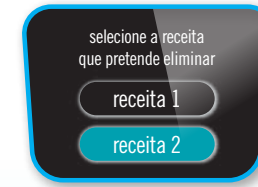
Selecione "receitas"



Selecione o seu idioma



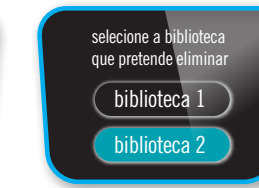
Selecione "bibliotecas"



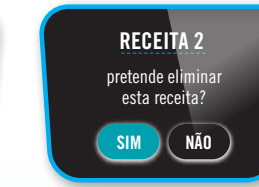
Selecione "receita 2"



Selecione o seu país



Selecione "biblioteca 2"



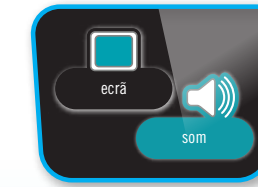
Pretende eliminar esta receita?



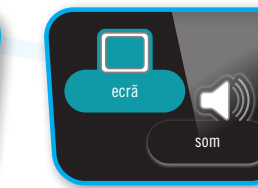
Selecione "ecrã/som"



Selecione "modo de demonstração"



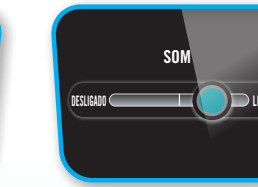
Selecione "som"



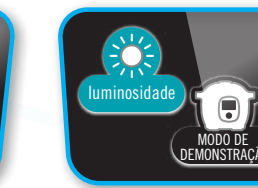
Selecione "ecrã"



Para ativar ou desativar o modo de demonstração, é necessário introduzir um código: 3424



Ajuste o volume



Selecione "luminosidade"



Selecione "ligar"



Ative ou desative o modo de ligação



Ajuste a luminosidade

Nota: o modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o aparelho sem aquecimento ou aumento da pressão.



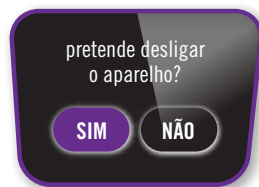
Ative ou desative o modo de ligação



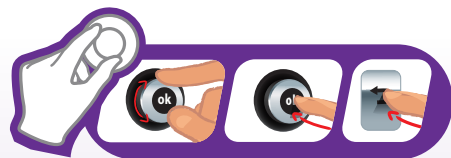
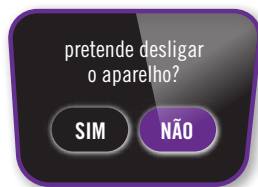
menu
ligar/desligar



Selecione e confirme



LIGAR/DESLIGAR permite desligar o aparelho.





ligação



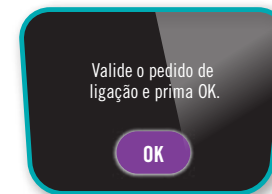
Descarregue a aplicação **Moulinex** acedendo à App Store no seu tablet ou smartphone.



O **Cookeo**  está funcional e pode agora utilizar o seu aparelho com **100/200 receitas pré-programadas*** mesmo sem a aplicação.

Quando ligar o Cookeo , a luz azul fica intermitente (a aguardar ligação), exceto se tiver desativado manualmente a função de ligação (consulte o parágrafo Configuração).

Na primeira utilização, emparelhe o aparelho com o seu tablet seguindo as instruções apresentadas nos ecrãs.



Se a ligação for bem-sucedida, a luz azul permanece acesa.

* consoante o modelo



ligação

Problemas de ligação:

Se a ligação falhar, verá uma mensagem de erro. É necessário seguir as instruções nos ecrãs para tentar estabelecer a ligação novamente.

Nota: apenas é possível uma ligação de cada vez.

Criar a sua conta:

Siga as instruções na aplicação.



Barra de pesquisa:

Introduza as palavras-chave na barra de pesquisa e aceda à pesquisa através de filtros



Navegação:

Também pode navegar utilizando a aplicação ao aceder ao menu:

- **Inspiração**
- **Pesquisa**
- **Início**
- **Cursos**

Com a aplicação, pode:

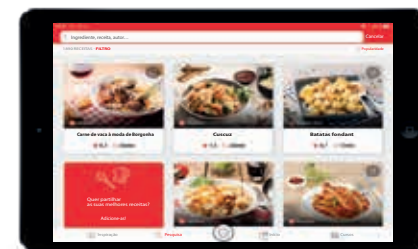
- consultar o guia passo a passo
- Iniciar a receita passo a passo em interação com o seu **Cookeo ⊕**



Favoritos



Biblioteca



A cozedura não é afetada pela perda de ligação. Cookeo ⊕ permanece sempre autónomo.

Nota: se não utilizar o Cookeo ⊕ durante 30 minutos, este entrará no modo de poupança de energia (standby) e perderá a ligação. Ao sair do modo de poupança de energia (standby), o aparelho volta a estabelecer a ligação automaticamente.

Nota: apenas pode começar a cozinhar com o Cookeo ⊕ ao premir o botão OK (conforme indicado na aplicação).



menu manual
modo de cozedura

COZEDURA RÁPIDA

MENU MANUAL:
O menu manual permite controlar a preparação. Escolha o tempo de cozedura e o modo: **cozedura rápida, cozedura normal (alourar, cozedura lenta, refogado), reaquecer** ou **manter quente**.



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



AVISO

Insira a cuba e, em seguida, adicione os ingredientes



Ajuste o tempo de cozedura

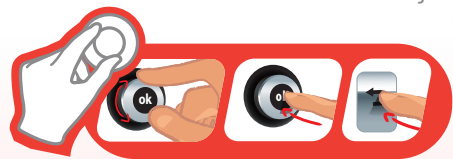


Selecione o início imediato ou diferido (p. 19)



AVISO

Feche e bloqueie




menu manual
modo de cozedura

COZEDURA RÁPIDA



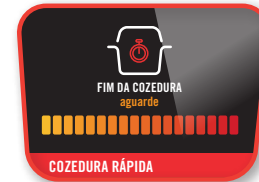
COZEDURA RÁPIDA

O aparelho está a pré-aquecer



COZEDURA RÁPIDA

A cozedura começou



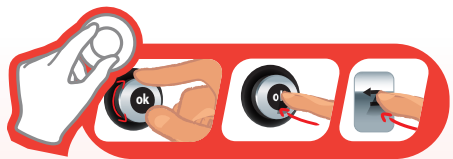
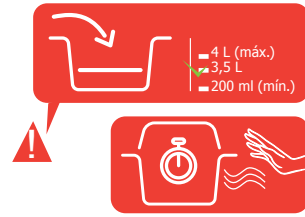
COZEDURA RÁPIDA

A cozedura terminou



COZEDURA RÁPIDA

Pronto a servir!



menu manual modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "alourar"



Selecione a função pretendida

menu manual modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "reaquecer"



AVISO

Insira a cuba

ALOURAR

Com o modo de cozedura normal, pode:

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

consoante o resultado pretendido. A tampa permanece aberta para estes tipos de cozedura.



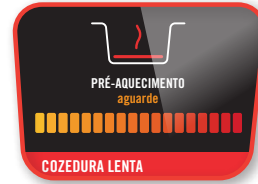
AVISO

Abra a tampa



AVISO

Insira a cuba



COZEDURA LENTA

O aparelho está a pré-aquecer

REAQUECER



AVISO

Feche e bloqueie a tampa



O reaquecimento começou. para interromper



Pretende parar de reaquecer?

Nota: o funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



COZEDURA LENTA



COZEDURA LENTA



Para parar a cozedura, prima a seta de retroceder e tem a opção de interromper completamente a cozedura ou avançar para a cozedura rápida.

Nota: o reaquecimento começa e o tempo aumenta.



menu manual
modo de cozedura

MANTER QUENTE



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "manter quente"



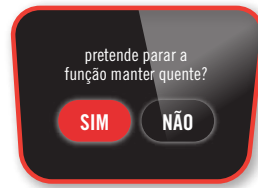
Insira a cuba



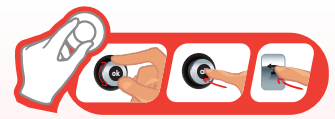
O aparelho está a pré-aquecer



A função de manter quente começou



Para parar a opção de manter quente, prima a seta de retroceder e selecione "sim"



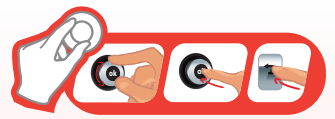

menu manual
modo de cozedura

INÍCIO DIFERIDO (MODO DE COZEDURA RÁPIDA)



Alguns alimentos não podem ser utilizados com o modo de início diferido (por ex., carne, peixe, leite, etc.).

A hora de fim da cozedura pode variar consoante o volume contido no produto.



Selecione "início diferido"



Selecione a hora atual



Selecione a hora do fim da cozedura



Início diferido está programado

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



menu dos ingredientes

MENU DOS INGREDIENTES:

Com o menu dos Ingredientes, pode cozinhar ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo: O 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 legumes



Selecione "brócolos"



O tempo de cozedura recomendado é apresentado



Selecione "início imediato"



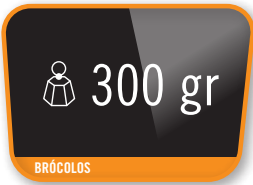
Inicie a receita



Siga as instruções



Pré-aquecimento



Selecione a quantidade pretendida de brócolos (mínimo de 300 g)



Siga as instruções



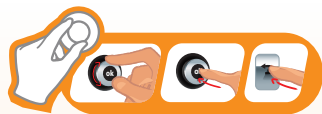
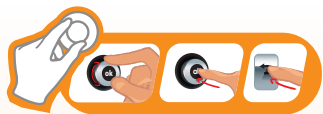
Inicie a cozedura



Fim da cozedura



Está pronto a servir!



receita de carne de vaca à moda da borghona*

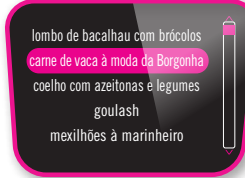
MENU DAS RECEITAS: Utilizando o menu de receitas, escolha entre 100/200* receitas salgadas e doces divididas em **três** categorias: **entradas/pratos principais/sobremesas.**



Selecione o menu "receitas"



Selecione o tipo de receita



Selecione uma receita



Selecione o número de pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes

* consoante o modelo

menu das receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO) Pode regressar ao menu inicial ao premir o botão de retroceder durante 3 segundos

pretende iniciar a receita?

SIM **NÃO**

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA



Inicie a receita

PRÉ-AQUECIMENTO
aguarde

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA

Pré-aquecimento

Aloure todos os ingredientes, exceto o caldo, durante 10 min

OK

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA



Siga as instruções

pretende parar de alourar?

SIM **NÃO**

BOEUF BOURGUIGNON



Parar de alourar

adicione os restantes ingredientes

OK

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA



Siga as instruções

pretende iniciar a cozedura?

SIM **NÃO**

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA



Inicie a cozedura

COZEDURA
00:35

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA

Cozinhar

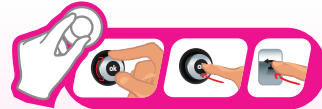
Sirva!
DESFRUTE DA SUA REFEIÇÃO!

Tenha cuidado com o vapor ao abrir a tampa

MANTER QUENTE 00:10

CARNE DE VACA À MODA DA BORGHONA

Está pronto a servir!

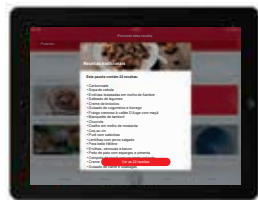




biblioteca

DESCARREGAR CONJUNTOS DE RECEITAS:

Assim que a aplicação estiver conectada ao Cookeo ⊕, pode descarregar conjuntos de receitas.



Escolha uma receita. Assim que começar, a receita (ou conjunto) é descarregada para o Cookeo ⊕



Descarregar em curso

Nota: Pode interromper a transferência a qualquer momento ao premir o botão de retroceder no Cookeo ⊕.



biblioteca

ACEDER ÀS BIBLIOTECAS A PARTIR DO COOKEO ⊕:

Pode encontrar novamente os conjuntos transferidos. Aceda à Biblioteca para iniciar receitas no seu Cookeo ⊕.



Selecione o submenu "biblioteca"



Selecione o conjunto de receitas pretendido



Selecione "entrada", "prato principal" ou "sobremesa" e selecione a receita



menu dos ingredientes



carne

borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela
frango



peixe, marisco

camarões/gambas
mexilhões
peixe
vieiras



arroz e cereais

trigo
trigo bulgur
cevada
quinoa
arroz branco
arroz integral/arroz selvagem
trigo sarraceno



legumes/fruta

alcachofras
espargos
beringelas
beterraba
brócolos
cenouras
aipo
couve
couves de Bruxelas
couve-flor/couve-romanesca
couve
acelgas/acelgas suíças
curgete
endívias
espinafres
funcho
feijão verde
lentilhas
nabos
batata-doce
peras
alho francês
pimentos
maças
batatas

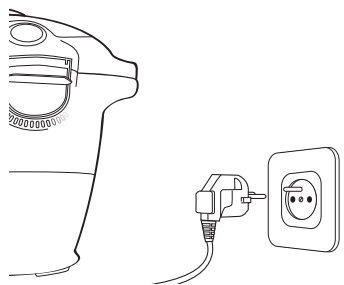
receitas

www.moulinex.pt

Encontre as nossas receitas na aplicação Moulinex e em www.moulinex.pt



limpeza e manutenção



Quando terminar de cozinhar, desligue o aparelho da corrente para o limpar. Limpe o aparelho após cada utilização.



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

limpeza e manutenção



Após cada utilização, retire o coletor de condensação e lave-o cuidadosamente com água limpa ou na máquina de lavar loiça. Seque-o cuidadosamente. Em seguida, volte a colocá-lo no seu compartimento.



Para limpar a tampa metálica à mão ou na máquina de lavar loiça, é necessário desmontá-la e retirar a proteção da válvula.

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



LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

Pode colocar a tampa metálica na máquina de lavar loiça tal como está, sem retirar as válvulas. Após a lavagem na máquina de lavar loiça, retire a bola e sopre no tubo para se certificar de que não está obstruído. Seque cuidadosamente a bola e o respetivo suporte com um pano macio.



LAVAR À MÃO:

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

limpeza e manutenção



Antes de retirar a bola, sobre no tubo para confirmar que não está obstruído.

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 exterior da cuba de cozedura. Limpe o interior da tampa metálica do aparelho com uma esponja húmida e verifique se a haste de pressão está corretamente posicionada e não está obstruída. Enxague com água e verifique se esta se move.



Substitua o anel vedante, pelo menos, a cada 3 anos. Esta intervenção tem de ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Não guarde o aparelho com a tampa fechada. Deixe-a aberta ou semiaberta para evitar o desenvolvimento de odores desagradáveis.



Em caso de imersão acidental do aparelho ou se cair água diretamente sobre a placa de aquecimento na ausência da cuba, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Utilize as duas pegas laterais para transportar o aparelho. Para maior segurança, certifique-se de que a pega está na posição fechada. Para maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada.



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



Limpe a parte de cima da cuba de cozedura com um pano húmido. Limpe também o canal do coletor de condensação com um pano húmido.

Limpe o vedante da tampa metálica com uma esponja húmida e, em seguida, enxague com muita água. Não utilize objetos afiados.

segurança

A sua panela de pressão vem equipada com vários dispositivos de segurança:

Segurança na abertura:

- Se o aparelho estiver a cozinhar sob pressão, a válvula de flutuação está totalmente para cima, bloqueando a abertura da tampa. Nunca force a abertura do aparelho.
- Não modifique a válvula de flutuação.
- Certifique-se de que a pressão interior desceu (não sai mais vapor da válvula silenciadora) antes de tentar abrir a tampa.

Segurança para evitar a pressurização excessiva:

- A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e manutenção na página 158.

Se um dos sistemas de segurança de pressurização excessiva for acionado:

Pare de utilizar o aparelho.

Deixe-o arrefecer completamente.

Abra-o.

Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e o vedante. Consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

Se, após estas verificações e a limpeza, ocorrerem fugas ou o aparelho deixar de funcionar, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pela SEB.

Regulação do aparelho:

A regulação da pressão é realizada através do fornecimento ou corte de energia na placa de aquecimento.

Para limitar os efeitos da inércia térmica e melhorar a precisão da regulação, é possível ativar automaticamente a bola de descompressão para libertar rapidamente o vapor de vez em quando.

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A tampa não fecha	Existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique se a placa de aquecimento, o elemento central e a parte inferior da cuba estão limpos. Verifique também se o elemento central se move
	A pega de abertura da tampa não está na posição correta	Certifique-se de que a pega de abertura da tampa está totalmente aberta
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão corretamente montadas ou completamente apertadas	Verifique se colocou todos os componentes da tampa metálica no devido lugar e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A proteção da bola não está bem posicionada.	Deixe o aparelho arrefecer completamente e, em seguida, retire a tampa metálica e posicione a tampa esférica corretamente (indicador na posição de bloqueio)
A tampa não abre após a libertação do vapor	A válvula de flutuação fica na posição levantada	Depois de se certificar de que já não há libertação de vapor e que o aparelho arrefeceu completamente, insira um alfinete no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciadora. Tenha cuidado com a possível libertação de vapor assim que empurrar o alfinete para dentro. Quando não houver mais vapor, tente abrir o aparelho.
A pressão não aumenta no aparelho	Verifique a limpeza do anel vedante, da válvula de segurança roxa e da válvula de flutuação	Limpe o aparelho seguindo as instruções fornecidas nas instruções de utilização.
	Verifique se a tampa está bloqueada e se a marca está em frente ao cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário.	Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário.
	A bola de descompressão não está posicionada corretamente ou está suja	Verifique se a bola está posicionada corretamente e se a respetiva tampa está na posição de bloqueio. Limpe e seque a bola e o respetivo suporte
CÓDIGOS DE ERRO	Código 24: a pressão diminui durante a 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 sujas	Limpe o anel e a extremidade da cuba com um pano húmido. Não utilize utensílios afiados
	Desgaste, cortes e deformação do anel	É necessário substituir o anel 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 proteção metálica não foi aparafusada corretamente no devido lugar.	Aperte corretamente a porca no centro da tampa metálica.
Escorre água na parte de trás do aparelho	O coletor de condensação não está no devido lugar ou está a transbordar.	Certifique-se de que o coletor de condensação está no devido lugar na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída.
	As válvulas de segurança e/ou os orifícios estão obstruídos	Verifique se a cuba não está demasiado cheia e se os alimentos utilizados não incharam (consulte o folheto de instruções de segurança)
O painel de controlo não se acende	O aparelho está desligado da corrente ou está no modo de poupança de energia (standby).	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e à corrente elétrica. Verifique se o aparelho não está no modo de poupança de energia (standby), pressionando o botão "OK"
	O aparelho está danificado	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Não é possível remover a tampa metálica, pois está bloqueada	A proteção da bola da tampa metálica não foi colocada novamente no devido lugar	Desaperte a porca no centro da tampa metálica e, em seguida, pressione o elemento central da porca. Isto liberta a tampa e permite aceder à proteção da bola. Certifique-se de que a tampa e a bola são colocadas novamente no devido lugar

Para obter informações sobre todos os problemas relacionados com a ligação, aceda ao site www.moulinex.pt ou à aplicação Moulinex (Menu/Guia/FAQ).

Marcas comerciais

A marca comercial e os logótipos Bluetooth® são propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e a respetiva utilização pela SEB SAS está sujeita a licença. As outras marcas comerciais e nomes de marcas pertencem aos respetivos proprietários.

SERIE EPC09 ou EPC09-A*

Baixa pressão 40 kPa (109 °C)/Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

CAPACIDADE DO PRODUTO: 6 L/CAPACIDADE ÚTIL: 4 L

Frequência: 2,40 GHz. Potência máxima transmitida: 7,7 dBm

Aquecimento integrado

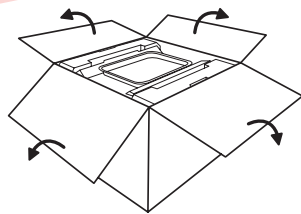
A definição de pressão é alcançada 10 minutos após o aviso sonoro.

Consumo de energia no modo de poupança de energia (standby): 0,35 W

Consumo de energia no modo de poupança de energia (standby) com rede: 0,35 W


* consoante o modelo

prima
dell'uso



Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente le istruzioni per l'uso e gli avvisi di sicurezza.



Per aprire il prodotto, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura sulla parte superiore del coperchio in modo che sia in linea con il simbolo del lucchetto aperto: .



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



PULIRE I DIVERSI COMPONENTI






- 1 Recipiente per la cottura
- 2 Coperchio in metallo
- 3 Copertura della valvola
- 4 Collettore di condensa
- 5 Cestello per la cottura a vapore
- 6 Sfera di decompressione

prima
dell'uso

NOTE SU COME SMONTARE E RIMONTARE IL COPERCHIO



ACCESSO ALLA SFERA DI DECOMPRESSIONE

Ruotare la copertura della sfera in senso antiorario in modo che l'indicatore  sia in posizione . Rimuovere la copertura. Rimuovere la sfera e pulirla delicatamente con acqua e detersivo liquido insieme al relativo involucro. Asciugare la sfera con un panno morbido e reinserirla nell'involucro. Reinserrire la copertura della sfera e riportare l'indicatore  in posizione . Per bloccarla, ruotare la copertura della sfera in corrispondenza del simbolo del "lucchetto chiuso" .



SMONTAGGIO DEL COPERCHIO IN METALLO:

Prendere in mano il coperchio afferrando la guarnizione nella parte inferiore e svitare il dado centrale in senso antiorario. Rimuovere prima il dado, quindi il coperchio.



RIMOZIONE DELLA COPERTURA DELLA VALVOLA:

Prendere in mano la copertura della valvola afferrandone la parte centrale (come mostrato), quindi ruotarla delicatamente per sganciarla. Pulire la copertura della valvola prestando particolare attenzione alla parte interna (verificare che non vi siano ulteriori residui di cibo).



RIPOSIZIONAMENTO DEL COPERCHIO IN METALLO:

Prendere in mano il coperchio afferrandolo per la guarnizione, come mostrato nella foto. Posizionare il coperchio sull'asse centrale e premere in modo che risulti essere in piano. Reinserrire il dado e avvitarlo in senso orario.



RIPOSIZIONAMENTO DELLA COPERTURA DELLA VALVOLA:

Prendere in mano la copertura della valvola afferrandola per la parte centrale, come mostrato nella foto. Posizionare la parte circolare interna sui tre ganci, quindi premere per agganciare la copertura della valvola (si sentirà un "clic"). La copertura della valvola deve essere perfettamente a contatto con la parte interna del coperchio.

funzionamento

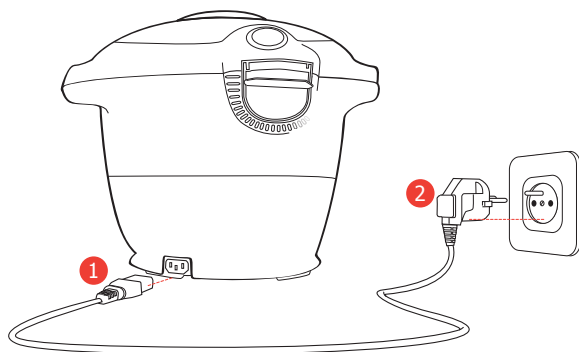
Alla prima accensione dell'apparecchio, apparirà il menu delle impostazioni:



Selezionare il paese



Selezionare la lingua




USO

Non usare mai l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, il recipiente potrebbe emettere un leggero odore. Questo è normale.



APERTURA DEL COPERCHIO: Per aprire il prodotto, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura in modo da vedere il simbolo del lucchetto aperto: . Non forzare l'apertura del coperchio in caso di resistenza.



INSTALLAZIONE DEL COLLETTORE DI CONDENSA: Verificare che il collettore di condensa sia vuoto, quindi installarlo sul retro dell'apparecchio.



POSIZIONAMENTO DEL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE: Afferrare il supporto tra il pollice e l'indice e premere per posizionarlo sotto il cestello per la cottura a vapore.



POSIZIONAMENTO DEL RECIPIENTE NELL'APPARECCHIO: Pulire la base del recipiente per la cottura. Accertarsi che non siano presenti residui di cibo o liquidi sotto il recipiente e sull'elemento riscaldante.

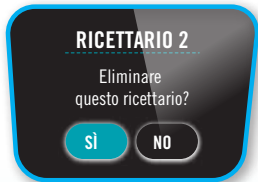


Quindi inserire il recipiente nell'apparecchio posizionando le impugnature del recipiente nelle fessure.

menu impostazioni



Nota: i suoni di avviso rimangono attivi anche quando l'audio è disattivato.



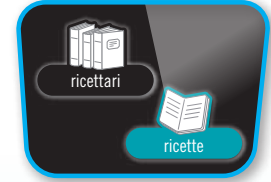
Eliminare questo ricettario?



Selezionare "lingua/paese"



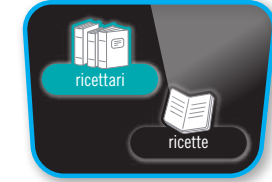
Selezionare "elimina ricette"



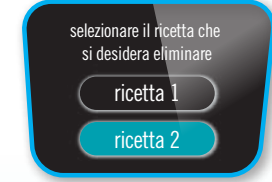
Selezionare "ricette"



Selezionare la lingua



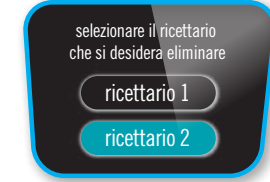
Selezionare "ricettari"



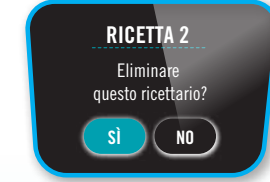
Selezionare "ricetta 2"



Selezionare il paese



Selezionare "ricettario 2"



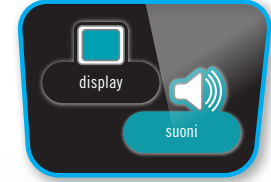
Eliminare questa ricetta?



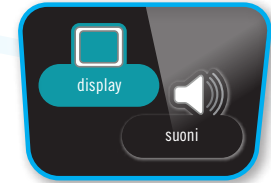
Selezionare "display/suoni"



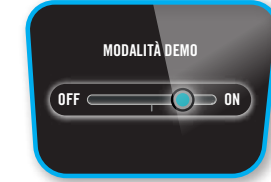
Selezionare "modalità demo"



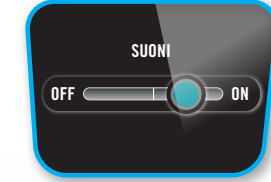
Selezionare "suoni"



Selezionare "display"



Per attivare o disattivare la modalità demo, è necessario immettere un codice: 3424



Regolare l'audio



Selezionare "luminosità"



3424

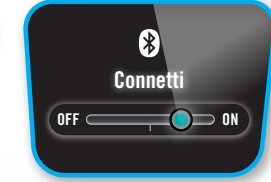


Selezionare "connetti"



Regolare la luminosità

Nota: la modalità DEMO consente al prodotto di funzionare senza riscaldamento o aumento di pressione.



Attivare o disattivare modalità di connessione

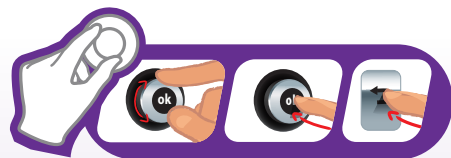
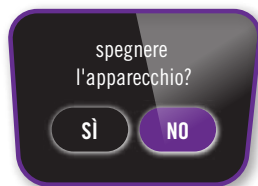

 menu di
 accensione/
 spegnimento



Selezionare e confermare



Il menu di accensione/spegnimento consente di spegnere l'apparecchio.




 connessione



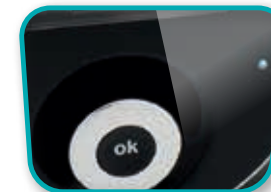
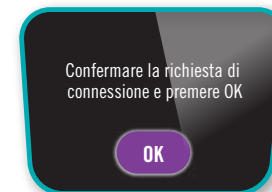
Scaricare l'app **Moulinex** dall'App Store utilizzando il tablet o lo smartphone.



Il proprio **Cookeo**  è ora pronto per essere utilizzato con le **100/200 ricette preprogrammate*** anche senza l'app.

Quando viene acceso Cookeo , la spia blu lampeggia (a indicare che l'apparecchio è in attesa di connessione), a meno che non sia stata disattivata manualmente la funzione di connessione (vedere la sezione Impostazioni).

Per il primo utilizzo, associare il prodotto al tablet seguendo le istruzioni visualizzate sugli schermi.



Se la connessione viene stabilita correttamente, la spia blu rimane accesa.

* a seconda del modello

connessione

Problemi di connessione:

Se la connessione non riesce, viene visualizzato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni sullo schermo per riprovare a stabilire la connessione.
Nota: è possibile stabilire solo una connessione alla volta.



Creazione dell'account:

Seguire le istruzioni nell'app.

Barra di ricerca:

Digitare le parole chiave nella barra di ricerca e affinare la ricerca utilizzando i filtri



Navigazione:

È anche possibile navigare utilizzando l'app dal menu:

- **Ispirazione**
- **Ricerca**
- **Il mio universo**
- **Corsi**

L'app consente di:

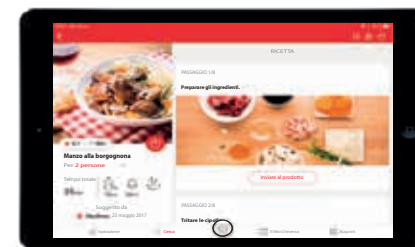
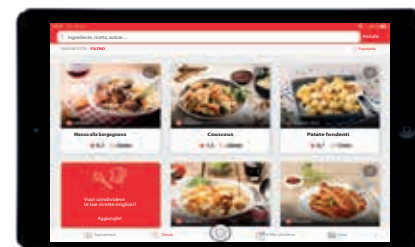
- Consultare la guida passo dopo passo
- Avviare la ricetta passo dopo passo in combinazione con il proprio **Cookeo** ⊕



Preferiti



Ricettario



L'eventuale perdita della connessione non ha alcuna conseguenza sulla cottura. Cookeo ⊕ funziona autonomamente in ogni caso.

N.B.: se Cookeo non viene utilizzato ⊕ per 30 minuti, entra in modalità standby e la connessione viene interrotta. Quando esce dalla modalità standby, l'apparecchio si riconnette automaticamente.

Nota: è possibile avviare la cottura dal proprio Cookeo ⊕ solo premendo il pulsante OK (come indicato nell'app).



menu manuale
modalità di cottura

COTTURA RAPIDA

MENU MANUALE:
Con il menu manuale, la cottura è gestita manualmente. È possibile scegliere il tempo e la modalità di cottura: **cottura rapida, cottura classica (cottura dolce, sobbollitura, rosolatura), riscaldamento o mantenimento in caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "cottura rapida"



Inserire il recipiente e aggiungere gli ingredienti



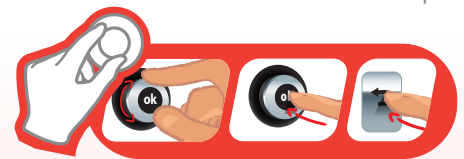
Impostare il tempo di cottura



Selezionare l'avvio immediato o ritardato (pag. 19)



Chiudere e bloccare il coperchio




menu manuale
modalità di cottura

COTTURA RAPIDA



L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



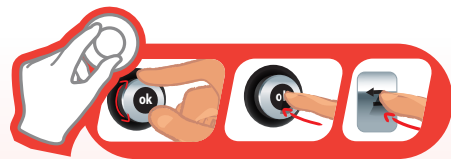
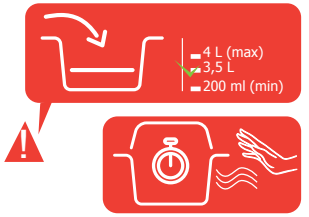
La cottura è iniziata



La cottura è terminata



Piatto pronto!



menu manuale
modalità di cottura



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "classica"



Selezionare la modalità desiderata

menu manuale
modalità di cottura



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "riscaldamento"



AVVERTENZE

Inserire il recipiente

CLASSICA

Con la modalità di cottura classica, è possibile scegliere tra:

- cottura dolce**
- sobbollitura**
- rosolatura**

a seconda del risultato desiderato. Per questi tipi di cottura il coperchio rimane aperto.

Nota: il funzionamento è identico, cambia solo la temperatura.



AVVERTENZE

Aprire il coperchio



AVVERTENZE

Inserire il recipiente



COTTURA DELICATA

L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



COTTURA DELICATA



COTTURA DELICATA



Per interrompere la cottura, premere la freccia "indietro": è possibile interrompere completamente la cottura o passare alla cottura rapida.

RISCALDAMENTO



AVVERTENZE

Chiudere e bloccare il coperchio



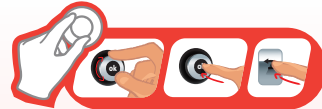
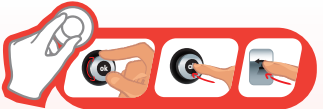
Il riscaldamento è iniziato.

per interrompere



Interrompere il riscaldamento?

Nota: il riscaldamento si avvia e il tempo aumenta.



menu manuale
modalità di cottura

MANTENIMENTO IN CALDO



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la funzione di "mantenimento in caldo"



L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



Il mantenimento in caldo è iniziato



Inserire il recipiente



Per interrompere la funzione di mantenimento in caldo, premere la freccia "indietro" e selezionare "sì"

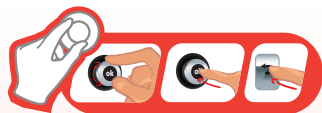
menu manuale
modalità di cottura

AVVIO RITARDATO
(MODALITÀ DI COTTURA RAPIDA)



Alcuni alimenti non possono essere utilizzati con la modalità di avvio ritardato (ad esempio carne, pesce, latte, ecc.).

L'ora di fine cottura può variare a seconda del volume del prodotto.



Selezionare "avvio ritardato"



Selezionare l'ora attuale



Selezionare l'ora di fine cottura



Avvio ritardato programmato

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



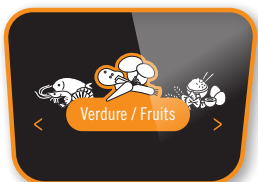
menu ingredienti

MENU INGREDIENTI:

Con il menu ingredienti è possibile cucinare ingredienti singoli senza preoccuparsi della modalità e del tempo di cottura: Cookeo ⊕ indica i passaggi da seguire per tutti i pesi e tipi di ingredienti: carne, pesce, verdure, frutta e cereali.



Selezionare il menu "ingredienti"



Selezionare le verdure



Selezionare "broccoli"



Viene visualizzato il tempo di cottura consigliato



Selezionare "avvio immediato"



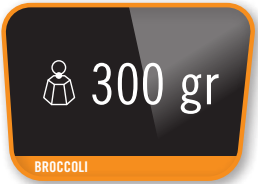
Avviare la ricetta



Seguire le istruzioni



Preriscaldamento



Selezionare la quantità desiderata di broccoli (minimo 300 g)



Seguire le istruzioni



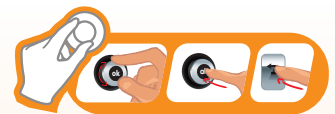
Avviare la cottura



Termine della cottura



È possibile gustare il piatto



ricetta manzo alla borgognona*

MENU RICETTE:

Dal menu ricette, scegliere tra 100/200* ricette salate e dolci suddivise in **tre** categorie: **antipasti/piatti principali/dessert.**



Selezionare il menu ricette



Selezionare il tipo di ricetta



Selezionare una ricetta



Selezionare il numero di persone



Presentazione della ricetta




Preparare gli ingredienti

* a seconda del modello


menu ricette

MENU RICETTE: (CONTINUA):


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



Avviare la ricetta




Preriscaldamento




Seguire le istruzioni




Interrompere la rosolatura




Seguire le istruzioni



Avviare la cottura



Cottura

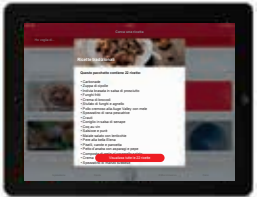


È possibile gustare il piatto



DOWNLOAD IN CORSO DEI PACCHETTI DI RICETTE:

Dopo aver associato l'app al proprio Cookeo ⊕, è possibile scaricare i pacchetti di ricette.



Scegliere una ricetta. Dopo l'avvio, viene eseguito il download della ricetta (o del pacchetto di ricette) su Cookeo ⊕



Download in corso

Nota: è possibile interrompere il download in qualsiasi momento premendo il pulsante Indietro di Cookeo ⊕.

ACCESSO AI RICETTARI DAL PROPRIO COOKEO ⊕:

È possibile accedere ai pacchetti scaricati. Avviare le ricette dal proprio Cookeo ⊕ accedendo al Ricettario.



Selezionare il sottomenu "ricettario"



Selezionare il pacchetto di ricette desiderato



Scegliere "antipasti", "piatti principali" o "dessert" e selezionare la ricetta



www.moulinex.com

Le nostre ricette sono disponibili sull'app Moulinex e all'indirizzo www.moulinex.com



agnello
manzo
coniglio
maiale
vitello
pollo

carciofi
asparagi
melanzane
barbabietola
broccoli
carote
sedano rapa
cavolo
cavolini di Bruxelles
cavolfiore/broccolo romanesco
cavolo verde
bietole
zucchine
indivia
spinaci
finocchi
fagiolini
lenticchie
rape
patate dolci
pere
porri
peperoni
mele
patate



gamberi/scampi
cozze
pesce
capesante

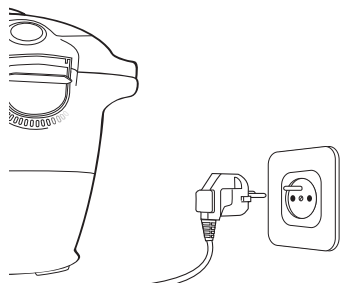


grano
bulgur
orzo
quinoa
riso bianco
riso integrale/riso selvatico
grano saraceno



* A seconda del paese A seconda del modello

pulizia
cura



Una volta terminata la cottura del piatto, scollegare l'apparecchio per pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



È possibile pulire il recipiente per la cottura e il cestello per la cottura a vapore con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, la parte esterna del recipiente potrebbe scolorirsi. È possibile pulirlo con una retina.

pulizia
cura



Dopo ogni utilizzo, rimuovere il collettore di condensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo con cura, quindi reinserirlo nella posizione originale.



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

- 1 Svitare il dado al centro del coperchio in metallo
- 2 Rimuovere il coperchio in metallo
- 3 Rimuovere la copertura 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 condotto per assicurarsi che non sia ostruito. Asciugare con cura la sfera e il relativo involucro con un panno morbido.



LAVAGGIO A MANO:
È possibile lavare il coperchio in metallo con acqua calda e sapone. Rimuovere innanzitutto la sfera e pulire completamente. Asciugare la sfera e il relativo involucro con un panno morbido.

pulizia cura



Prima di rimuovere la sfera, soffiare nel condotto per assicurarsi che non sia ostruito.



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



Prima di rimuovere la copertura interna. Pulire la parte esterna del recipiente per la cottura. Pulire la parte interna del coperchio in metallo dell'apparecchio con una spugna umida e controllare che l'asta manometrica sia posizionata correttamente e non sia ostruita. Risciacquare con acqua e controllare che l'asta manometrica si muova.



Sostituire la guarnizione almeno ogni 3 anni. Questa operazione deve essere eseguita da un centro di assistenza autorizzato.



Non riporre l'apparecchio con il coperchio chiuso. Lasciarlo aperto o parzialmente aperto per evitare che si formino odori sgradevoli.



• In caso di immersione accidentale dell'apparecchio in acqua o se viene versata acqua direttamente sull'elemento riscaldante quando il recipiente non è inserito, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.



Trasportare l'apparecchio utilizzando le due impugnature laterali. Per una maggiore sicurezza, verificare che l'impugnatura sia in posizione chiusa. Per una maggiore sicurezza, verificare che il coperchio sia bloccato.



Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Pulire anche la valvola silenziatrice sul retro del coperchio.



Pulire la parte superiore del recipiente per la cottura con un panno umido. Pulire anche il canale della condensa con un panno umido.

Pulire la guarnizione del coperchio in metallo con una spugna umida, quindi risciacquare con abbondante acqua. Non usare oggetti appuntiti.



sicurezza

Questa pentola a pressione è dotata di diverse caratteristiche di sicurezza:

Apertura sicura:

- Se l'apparecchio sta cuocendo a pressione, l'asta manometrica è completamente sollevata e impedisce l'apertura del coperchio. Non forzare mai l'apertura dell'apparecchio.
- Non spostare l'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa (non fuoriesce più vapore dalla valvola silenziatrice) prima di provare ad aprire il coperchio.

Dispositivo di sicurezza in caso di sovrappressione:

- La valvola di sicurezza consente il rilascio della pressione – vedere il capitolo Pulizia e manutenzione a pagina 190.

Se si attiva uno dei sistemi di sicurezza contro la sovrappressione:

Arrestare l'apparecchio.

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Aprirlo.

Controllare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione. Vedere la sezione Pulizia e Cura.

Se dopo aver eseguito questi controlli e le operazioni di pulizia il prodotto presenta delle perdite o non funziona più, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato SEB.

Regolazione della pressione:

La regolazione della pressione viene effettuata fornendo o interrompendo l'alimentazione dell'elemento riscaldante.

Per limitare gli effetti dell'inerzia termica e migliorare la precisione della regolazione, la sfera di decompressione può rilasciare automaticamente piccole quantità di vapore di tanto in tanto.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il coperchio non si chiude	Sono presenti corpi estranei tra il recipiente e la piastra riscaldante	Rimuovere il recipiente, controllare che la piastra riscaldante, il componente centrale e la parte inferiore del recipiente siano puliti. Controllare anche che l'elemento centrale sia in grado di muoversi
	L'impugnatura di apertura del coperchio non è nella posizione corretta	Assicurarsi che l'impugnatura di apertura sia in posizione completamente aperta
	Il coperchio in metallo e/o il dado di serraggio non sono montati correttamente o avvitati completamente	Verificare di aver posizionato tutti i componenti del coperchio in metallo e di aver serrato il dado
La pressione all'interno del prodotto non scende	La copertura della sfera non è posizionata correttamente.	Lasciare raffreddare completamente il prodotto, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente la copertura della sfera (indicatore in posizione di blocco)
Il coperchio non si apre dopo che il vapore è fuoriuscito	L'asta manometrica rimane in posizione sollevata	Dopo aver controllato che non fuoriesca vapore e che il prodotto sia completamente freddo, inserire uno spillo nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola silenziatrice. Prestare attenzione quando si esegue questa operazione, perché potrebbe essere rilasciato vapore quando lo spillo viene spinto all'interno. Quando non fuoriesce più vapore, provare ad aprire l'apparecchio.
La pressione all'interno dell'apparecchio non aumenta	Controllare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite	Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel manuale d'uso
	Controllare che il coperchio sia chiuso e che l'indicatore sia in corrispondenza del simbolo del lucchetto chiuso. Controllare che l'asta manometrica sia in grado di muoversi e pulirla se necessario.	Controllare che l'asta manometrica sia in grado di muoversi e pulirla se necessario.
	La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca	Controllare che la sfera sia posizionata correttamente e che la relativa copertura sia in posizione di blocco. Pulire e asciugare la sfera e il relativo involucro
CODICI DI ERRORE	Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione Codici 21 e 26: la pressione all'interno dell'apparecchio non aumenta	Aggiungere liquidi alla ricetta (acqua o salsa liquida)
Il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio durante la cottura (perdite)	La guarnizione del coperchio in metallo e/o il bordo del recipiente sono sporchi	Pulire la guarnizione e il bordo del recipiente con un panno umido. Non usare strumenti appuntiti
	La guarnizione è usurata, deformata o presenta dei tagli	La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato
	Il bordo del recipiente è danneggiato	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato
	Il dado del coperchio in metallo non è stato posizionato e avvitato correttamente.	Serrare correttamente il dado al centro del coperchio in metallo.
Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio	Il collettore di condensa non è posizionato correttamente o trabocca.	Assicurarsi che il collettore di condensa si trovi nella posizione corretta sul retro dell'apparecchio e che il condotto non sia ostruito.
	Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite	Controllare che il recipiente non sia troppo pieno e che non siano stati utilizzati alimenti soggetti a espansione (vedere il libretto delle avvertenze di sicurezza)
Il pannello di controllo non si accende	L'apparecchio è scollegato o si trova in modalità standby	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che alla presa di corrente. Premere il pulsante "OK" per verificare che l'apparecchio non sia in modalità standby.
	L'apparecchio è danneggiato	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato
Non è possibile rimuovere il coperchio in metallo, perché è bloccato	La copertura della sfera del coperchio in metallo non è stata reinserita correttamente	Svitare il dado al centro del coperchio in metallo, quindi premere sull'elemento centrale del dado. In questo modo si sblocca il coperchio e si può accedere alla copertura della sfera. Assicurarsi che il coperchio e la sfera vengano reinseriti correttamente

Per tutti i problemi relativi alla connessione, visitare il sito www.moulinex.it o l'app Moulinex (Menu/Guida/Domande frequenti).

Marchi registrati

Il marchio e i loghi Bluetooth® sono di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte di SEB SAS è soggetto a licenza. Gli altri marchi commerciali e nomi di marchi appartengono ai rispettivi proprietari.

SERIE EPC09 o EPC09-A*

Pressione ridotta: 40 kPa (109 °C)/Pressione elevata: 70 kPa (115 °C)

CAPACITÀ DEL PRODOTTO: 6 L/CAPACITÀ UTILIZZABILE: 4 L

Frequenza: 2,40 GHz. Potenza massima trasmessa: 7,7 dBm

Riscaldamento integrato

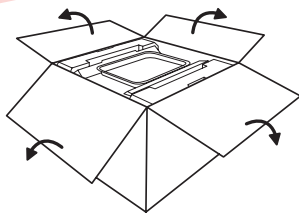
La regolazione della pressione si ottiene 10 minuti dopo il segnale acustico.

Consumo energetico in modalità standby: 0,35 W

Consumo energetico in modalità standby in rete: 0,35 W


*a seconda del modello

before use



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



To open the product, turn the open/close handle on top of the lid so it is in line with the open padlocks: .



Install the appliance on a flat, dry and cool surface. Remove all the packaging, stickers and various accessories from inside and outside of the appliance.



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS




- 1 Cooking bowl
- 2 Metal lid
- 3 Valve cover
- 4 Condensation collector
- 5 Steaming basket
- 6 Decompression ball

before use

NOTES ON HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID

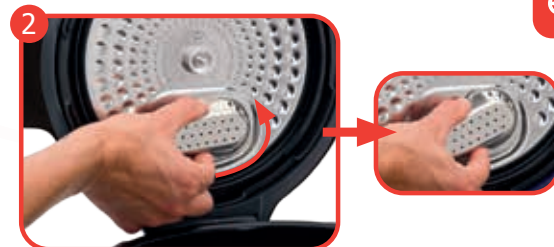


ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL

Turn the ball cover anticlockwise to bring the marker I to position . Remove the cover. Remove the ball, clean it gently with water and washing-up liquid, and its casing. Dry the ball with a soft cloth then replace it in its casing. Put the ball cover back in place, and the marker I in position . Lock it, by turning the ball cover to bring the marker opposite the "closed" pictogram .



DISSASSEMBLING THE METAL LID: Hold the lid sub-assembly, gripping it by the seal, and unscrew the central nut in an anticlockwise direction. Remove the nut and then the lid.



TAKING THE VALVE COVER OFF:

Hold the valve cover by the middle part (as indicated); then turn gently to unclip it. Clean the valve cover, focussing on the inside (check that there is no further food residue).



PUTTING THE METAL LID SUB-ASSEMBLY BACK INTO PLACE:

Hold the lid sub-assembly by the seal as indicated in the photo. Centre the lid on the central axis and press it flat. Put the nut back in place and screw it down in a clockwise direction.

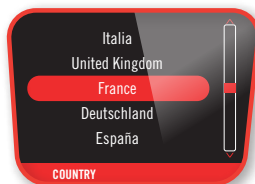


PUTTING THE VALVE COVER BACK:

Hold the valve cover as indicated in the photo (grip the middle area). Centre the interior, circular shape on the three hooks, then push to clip the valve cover (you will hear a "click"). The valve cover must be in perfect contact with the inside of the lid.

operation

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



COUNTRY



LANGUAGE



+



Select your country



+



Select your language

CONTROL INTERFACE



SELECT

CONFIRM

BACK

RESTART

3secs


use

Never use the appliance without the cooking bowl.

When using your appliance for the first time, the bowl may emit a slight odour. This is normal.



OPENING THE LID:

To open the product, turn the open/close handle so you can see the open padlock sign: . Never try to force the lid open if there is resistance.



INSTALLATION OF THE CONDENSATION COLLECTOR:

Check that the condensation collector is empty then install it at the back of the appliance.



SETUP OF STAND UNDERNEATH THE STEAMING BASKET; Pinch the stand between thumb and index finger to fit it underneath the steaming basket.



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE: Wipe the base of the cooking bowl. Make sure that there is no food residue or liquid under the bowl or on the heating plate.



Then fit the bowl into the appliance, positioning the bowl handles into the slots.

settings menu



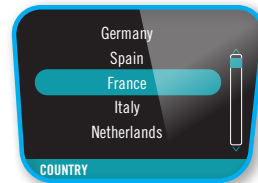
N.B. : Even if sound is deactivated, the alert sounds will remain active.



Select "language/country"



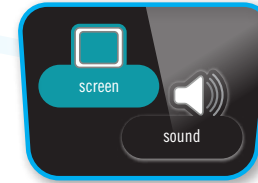
Select your language



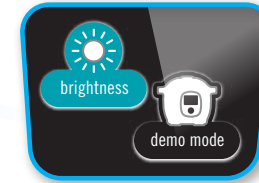
Select your country



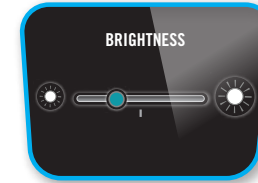
Select "screen/sound"



Select "screen"



Select "brightness"



Adjust brightness



Select "delete recipes"



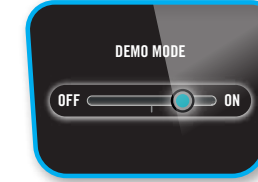
Select "libraries"



Select "library 2"



Select "demo mode"



To activate or deactivate demo mode, you need to enter a code: 3424



N.B. : DEMO mode allows the product to operate without heating or pressure increase.



Do you want to delete this library?



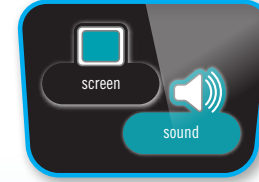
Select "recipes"



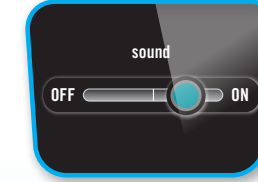
Select "recipe 2"



Do you want to delete this recipe?



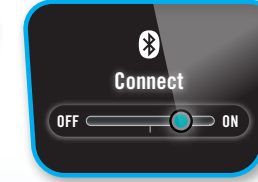
Select "sound"



Adjust sound



Select "connect"



Activate or deactivate connect mode

on/off
menu



Select and confirm

do you want to switch off
your appliance?

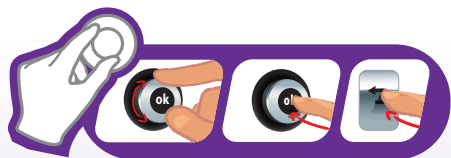
YES NO



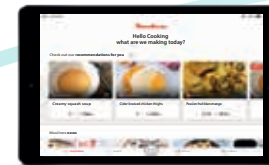
ON/OFF allows you to turn off your appliance.

do you want to switch off
your appliance?

YES NO



connection



Download the **Moulinex** app
by visiting the App Store using
your tablet or smartphone.



Your **Cookeo** ⊕ is functional, you can now use your product with the **100/200 pre-programmed recipes*** even without the app.

When you turn on your Cookeo ⊕, the blue light will flash (awaiting connection) unless you have manually deactivated the connection function (see Settings section).

For first use, pair your product with your tablet by following the instructions on your screens.

Validate the connection
request and press OK

OK



If connection is
successful, the blue
light will stay on.

* depending on model



connection

Connection problems:

If connection fails, you will see an error message. You must follow the instructions on your screens to try to connect again. Note: only one connection at a time is possible.



Create your account:

Follow the instructions in the app.

Search bar:

Type your keywords into the search bar and access the search using filters



Navigation:

You can also navigate using the app by accessing the Menu:

- **Inspiration**
- **Search**
- **Home**
- **Courses**

Using the app you can:

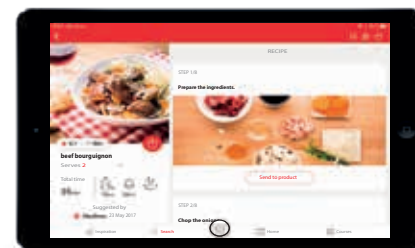
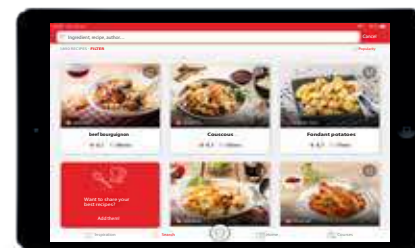
- see the step-by-step guide
- Launch the step-by-step recipe in interaction with your **Cookeo**



Favourites



Library



There is no effect on cooking if connection is lost. Cookeo remains autonomous in all cases.

N.B. : if you don't use your Cookeo for 30 minutes, it will go into standby mode and the connection will be lost. On exiting standby mode, the appliance will automatically reconnect.

N.B. : you can only start cooking from your Cookeo by pressing the OK button (as indicated in the app).



QUICK COOKING

MANUAL MENU:

With the manual menu, you lead the cooking. Choose the cooking time and mode yourself: **quick cooking, classic cooking (gentle cooking, simmer, browning), reheat or keep warm.**



Select the "manual" menu



Adjust the cooking time



Select "quick cooking" mode



Select immediate or delayed start (p.19)



Insert the bowl then add the ingredients



Close and lock



QUICK COOKING



The appliance is preheating



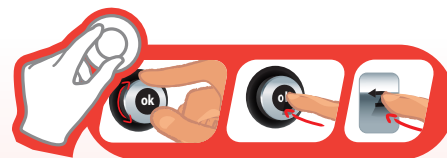
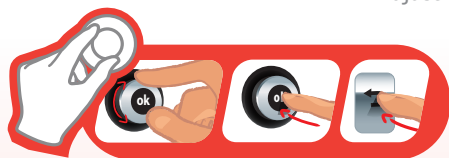
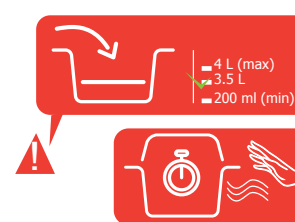
Cooking has started



Cooking has finished



Ready to taste!





manual menu cooking mode



Select the "manual" menu



Select "classic" mode



Select the desired mode



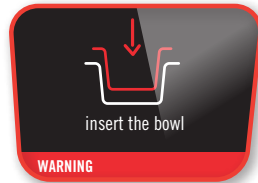
manual menu cooking mode



Select the "manual" menu



Select "reheat" mode



Insert the bowl

CLASSIC

With classic cooking mode, you can:

- cook gently
- simmer
- brown

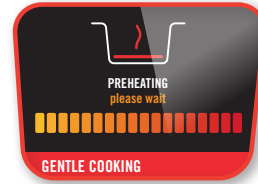
depending on the desired result. The lid stays open for these types of cooking.



Open the lid



Insert the bowl



The appliance is preheating

REHEAT



Close and lock the lid



Reheating has started. to interrupt



Do you want to stop reheating?

N.B. : The function is identical, only the temperature differs.



To stop cooking, press the back arrow, you have the option of stopping cooking completely or moving to quick cooking.



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



manual menu cooking mode

KEEP WARM



Select the "manual" menu



Select the "keep warm" function



Insert the bowl



The appliance is preheating



Keep warm has begun



To stop keep warm, press the "back" arrow and select "yes"



manual menu cooking mode

DELAYED START (QUICK COOKING MODE)



Some foods cannot be used with delayed start mode (e.g. meat, fish, milk, etc.).

The end time of cooking may vary depending on the volume contained in the product.



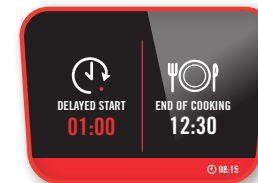
Select "delayed start"



Select the current time

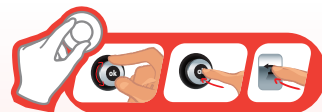
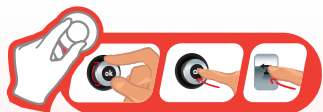


Select cooking end time



Delayed start is programmed

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





ingredients menu



Select the "ingredients" menu



Select vegetables



Select "broccoli"



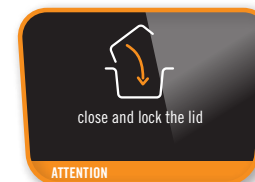
The recommended cooking time is displayed



Select "immediate start"



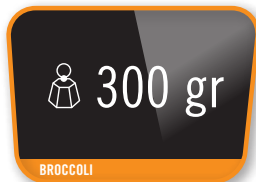
Start the recipe



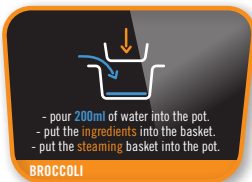
Follow the instructions



Preheating



Select the desired quantity of broccoli (minimum 300 g)



Follow the instructions



Start cooking



End of Cooking



You can enjoy your food



recipe beef bourguignon*

RECIPES MENU:

Using the recipes menu, choose from 100/200* savoury and sweet recipes divided into **three** categories: **starters / dishes / desserts.**



Select the recipes menu



Select the type of recipe



Select a recipe



Select the number of people



Presentation of the recipe



Prepare the ingredients

* depending on model

recipes menu

RECIPES MENU: (CONTINUED)

You can go back to the initial menu by pressing the back button for 3 seconds



Start the recipe



Preheating



Follow the instructions



Stop browning



Follow the instructions



Start cooking



Cook

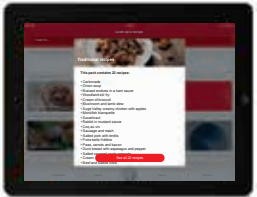


You can enjoy your food



DOWNLOADING RECIPE PACKS:

Once the app is connected to your Cookeo ⊕, you can download recipe packs.



Choose a recipe. Once this starts up, the recipe (or pack) is downloaded to your Cookeo ⊕



Downloading is in progress

N.B. : You can stop downloading at any time by pressing the Cookeo ⊕back button.



ACCESS LIBRARIES FROM YOUR COOKEO ⊕ :

You can find your downloaded packs again. Start recipes from your Cookeo ⊕ by accessing your Library.



Select the "library" sub-menu



Select the desired recipe pack



Select "starter", "dish" or "dessert" and select your recipe



ingredients
menu



vegetables/fruit

artichokes
asparagus
aubergines
beetroot
broccoli
carrots
celeriac
cabbage
Brussels sprouts
cauliflower/Romanesco cabbage
kale
Swiss chard/chard
courgettes
endives
spinach
fennel
green beans
lentils
turnips
sweet potatoes
pears
leeks
peppers
apples
potatoes

recipes

www.moulinex.com

Find our recipes on the Moulinex app and at
www.moulinex.com



meat

lamb
beef
rabbit
pork
veal
chicken



fish, shellfish

prawns/gambas
mussels
fish
scallops



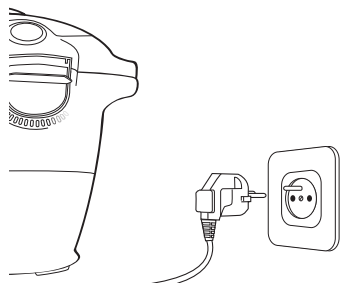
rice and grains

wheat
bulgar wheat
barley
quinoa
white rice
whole grain rice/wild rice
buckwheat

* Depending on country specificities Depending on model



cleaning care



Once you have finished cooking your dish, unplug the appliance to clean it. Clean the appliance after every use.



You can clean the cooking bowl and steaming basket with hot, soapy water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth. After several trips through the dishwasher, the exterior of the bowl may become discoloured. You can clean it with your scraper sponge.

cleaning care



After each use, remove the condensation collector and clean it carefully with clear water or in the dishwasher. Take care to dry it carefully. Then replace it in its initial position.



To clean the metal lid, by hand or by dishwasher, you must disassemble it and remove the valve cover.

- 1 Unscrew the nut at the centre of the metal lid
- 2 Take off the metal lid
- 3 Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER: you can put the metal lid in the dishwasher as it is, without removing the valves. After it has been through the dishwasher, remove the ball and blow into the pipe to make sure it is not blocked. Dry the ball and its casing carefully with a soft cloth.



CLEANING BY HAND: you can clean the metal lid with hot, soapy water. First of all, remove the ball and clean completely. Dry the ball and its casing with a soft cloth.

cleaning care



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



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



Before removing the interior cover. Clean the outer part of the cooking bowl. Clean the inside of the metal lid of the appliance with a damp sponge and check that the manometric rod is properly positioned and not blocked. Rinse with water, and check that the manometric rod is mobile.



Replace the seal at least every 3 years. You must do this at an Approved Service Centre.



Do not store the appliance with the lid closed. Leave it in open or semi-open position; this will avoid the development of unpleasant odours.



• In the event of accidental immersion of the appliance or if water has been poured directly onto the heating element in the absence of the bowl, take the appliance to an Approved Service Centre.



Carry the appliance using the two side handles. For increased safety, ensure that the handle is in closed position. For increased safety, ensure that the cover is locked.



Clean the outside of the appliance lid using a damp sponge. Also clean the silencing valve at the back of the lid



Clean the upper part of the cooking bowl using a damp cloth. Also clean the condensation container channel with a damp cloth.

Clean the metal lid seal using a damp sponge, then rinse with plenty of water. Do not use sharp objects.



safety

Your pressure cooker is equipped with several safety features:

Safe opening:

- If your appliance is pressure cooking, the manometric rod is in fully raised position locking the lid opening. Never open your appliance using force.
- Do not move the manometric rod.
- Ensure that internal pressure has fallen (no more steam is coming out of the silencing valve) before trying to open the cover.

Safety feature for over-pressurisation:

- The safety valve releases the pressure – see [Cleaning and Maintenance chapter page 222](#).

If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:

Stop your appliance.

Leave your appliance to cool completely.

Open it.

Check and clean the safety valve, the decompression ball and the seal. See [Cleaning and Care](#) section.

If, after these checks and cleaning, your product leaks or is no longer working, take it to an SEB Approved Service Centre.

Your appliance's regulation:

Regulation of the pressure is done by supplying or cutting off power to the heating element.

To limit the effects of thermal inertia and to improve the precision of the regulation, the decompression ball can be automatically activated to briefly release steam from time to time.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The lid does not close	There are foreign bodies between the bowl and the heating plate	Remove the bowl, check that the heating plate, the central component and the underside of the bowl are clean. Also check that the central component is mobile
	The lid opening handle is not in the right position	Ensure that the opening handle is in fully open position
	The metal lid and/or the tightening nut are not correctly fitted or fully screwed	Check that you have put all the components of the metal lid in place and that the nut is tightened
The product does not decompress	The ball cover is not in the right position	Leave the product to cool completely then remove the metal lid and position the ball cover correctly (marker in lock position)
The cover does not open after release of the steam	The manometric rod remains in raised position	After having ensured that no steam is escaping, and that the product is totally cold, insert a pin in the hole located between the opening handle and the silencing valve. Beware of a release of steam once the pin has been pushed in. When there is no more steam, try to open your appliance.
The appliance does not increase in pressure	Check the cleanliness of the seal, of the violet safety valve and of the manometric rod	Clean your appliance, following the instructions provided in the operating instructions
	Check that the cover is locked and the market should be opposite the closed padlock. Check the mobility of the manometric rod and clean it if necessary.	Check the mobility of the manometric rod and clean it if necessary.
	The decompression ball is not positioned correctly or is dirty	Check that the ball is correctly position and that its cover is in locked position. Clean and dry the ball and its casing
ERROR CODES	Code 24: pressure decreases during pressure cooking Code 21 and 26: the appliance pressure does not increase	Please add liquid to your recipe (water or liquid sauce)
Steam is escaping from the edges of the lid during cooking (leaks)	The metal lid seal and/or edges of the bowl are dirty	Clean the seal and the edge of the bowl using a damp cloth. Do not use sharp instruments
	Wear and tear, cuts and distortions of the seal	The seal must be changed every three years at maximum. Take your appliance to an approved service centre
	Bowl edge damaged	Take your appliance to an approved service centre
	The nut for the metal lid has not been properly screwed back into place.	Properly tighten the nut at the centre of the metal lid.
Water is running from the back of the appliance	The condensation collector is not in place or is overflowing.	Ensure that the condensation collector is in its proper place at the back of the appliance and that the flow pipe is not blocked.
	Safety valves and/or openings are obstructed	Check that the bowl is not filled too full and that the foodstuffs used are not those which expand (see safety notices booklet)
The control panel does not light up	The appliance is unplugged or is in standby mode	Ensure that the power cable is connected both to your appliance and to the mains. Check that the appliance is not in standby mode by pressing on the "OK" button
	The appliance is damaged	Take your appliance to an approved service centre
You cannot remove the metal lid, it is stuck	The ball cover of the metal lid has not been put back in place	Unscrew the nut at the centre of the metal lid, then press on the central element of the nut. This releases the lid, and you can access the ball cover. Ensure that the lid and ball are put back in place

For all connection-related problems, go to the www.moulinex.fr site or the Moulinex app (Menu/Guide/FAQ).

Trademarks

The Bluetooth® trademark and logos are the property of Bluetooth SIG, Inc. and their use by SEB SAS is subject to licence. The other commercial trademarks and brand names are the property of their respective owners.

SERIE EPC09 or EPC09-A*

Low pressure 40kPa (109°C)/High pressure: 70kPa (115°C)

PRODUCT CAPACITY: 6L/USABLE CAPACITY: 4L

Frequency: 2.40 GHz. Maximum transmitted power: 7.7 dBm

Integrated heating

Regulation of pressure is achieved 10 minutes after the audible beep.

Standby mode power consumption: 0.35 W

Network standby mode power consumption: 0.35 W

* depending on model

بالنسبة إلى كل المشكلات المتعلقة بالاتصال، انتقلي إلى موقع www.moulinex.fr أو تطبيق Moulinex (القائمة/الدليل/الأسئلة الشائعة).

العلامات التجارية
إنّ العلامة التجارية Bluetooth® وشعاراتها مملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc، ويجب استخدامها من قبل SEB SAS بموجب الترخيص. أما العلامات والأسماء التجارية الأخرى فهي مملوكة لأصحابها المعنيين.

EPC09 SERIE أو EPC09-A*EPC

الضغط المنخفض: ٤٠ كيلو باسكال (١٠٩ درجات مئوية)/الضغط المرتفع: ٧٠ كيلو باسكال (١١٥ درجة مئوية)

سعة الجهاز: ٦ لترات/السعة القابلة للاستخدام: ٤ لترات

التردد: ٢,٤٠ جيجا هرتز. الحد الأقصى للطاقة المنقولة: ٧,٧ ديسيبل ميلي واط

نظام تسخين متكامل

يمكنك التحكم في الضغط بعد ١٠ دقائق من سماع الصافرة.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ٠,٣٥ وات

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد للاتصال بالشبكة: ٠,٣٥ وات

حسب الطراز*

المشكلات	الأسباب المُحتملة	الحل
الغطاء لا يُغلق	توجد أجسام غريبة بين الوعاء ولوحة التسخين	أزيلي الوعاء، وتأكد من نظافة لوحة التسخين والعنصر المركزي و قاعدة الوعاء. تأكد كذلك من أن العنصر المركزي متحرك
	المقبض الخاص بفتح الغطاء ليس في موضعه الصحيح	تأكد من أن المقبض الخاص بفتح الغطاء مفتوح تمامًا
الجهاز لا يخفف من الضغط	لم يتم تركيب الغطاء المعدني و/أو صامولة الربط بطريقة صحيحة، أو لم يتم تثبيتهما بالكامل	تأكد من وضع كل مكونات الغطاء المعدني في مكانها الصحيح ومن إحكام ربط الصامولة
	غطاء الكرة ليس في موضعه الصحيح	اتركي الجهاز يبرد تمامًا، ثم أزيلي الغطاء المعدني ووضعي غطاء الكرة في موضعه الصحيح (بحيث تكون العلامة محاذية لوضع القفل)
الغطاء لا يفتح بعد إخراج البخار	يظل مقياس الضغط في وضع مرتفع	بعد التأكد من خروج البخار بالكامل ومن أن المنتج بارد تمامًا، ادخلي دبوسًا في الفتحة الموجودة بين مقبض الفتح وصمام كتم الصوت. احذري من البخار الذي يخرج عند إدخال الدبوس. وحاولي فتح الجهاز عند التأكد من خروج البخار بالكامل.
الجهاز لا يعمل على زيادة الضغط	تأكد من نظافة مانع التسرب وصمام الأمان البنفسجي ومقياس الضغط	نظّفي الجهاز باتباع الإرشادات المذكورة في إرشادات التشغيل
	تأكد من قفل الغطاء ومن أن المؤشر في محاذة القفل المغلق. تأكد من حركة مقياس الضغط، ونظّفيه إذا لزم الأمر.	تأكد من حركة مقياس الضغط، ونظّفيه إذا لزم الأمر.
رموز الخطأ	كرة تخفيف الضغط غير مثبتة تمامًا أو غير نظيفة	تأكد من أن الكرة في موضعها الصحيح ومن قفل غطائها. نظّفي الكرة والغطاء وحففيهما
	الرمز 24: انخفاض الضغط أثناء الطهي بالضغط الرمز 21 و 26: ضغط الجهاز لا يزداد	يرجى إضافة سائل إلى وصفتك (الماء أو الصلصة السائلة)
تسرب البخار من حواف الغطاء أثناء الطهي (التسرب)	عدم نظافة مانع التسرب الخاص بالغطاء المعدني و/أو حواف الوعاء	نظّفي مانع التسرب وحواف الوعاء باستخدام قطعة قماش مبللة. تجنبي نهائيًا استخدام الأدوات الحادة
	تآكل مانع التسرب وقطعه وتمزّقه	يجب تغيير مانع التسرب كل ثلاث سنوات على الأقل. توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد
تدفق الماء من الجزء الخلفي من الجهاز	حافة الوعاء تالفة	توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد
	لم تتم إعادة تثبيت صامولة الغطاء المعدني في مكانها بطريقة صحيحة.	اربطي الصامولة بإحكام في منتصف الغطاء المعدني.
لوحة التحكم لا تضيء	مُجمّع التكتيف ليس في مكانه الصحيح أو ممتلئ بالكامل.	تأكد من وضع مُجمّع التكتيف في مكانه الصحيح في الجهة الخلفية من الجهاز ومن عدم انسداد أنبوب التدفق.
	انسداد صمامات الأمان و/أو الفتحات	تأكد من عدم ملء الوعاء تمامًا ومن أن المواد الغذائية المُستخدمة ليست تلك التي تزداد في الحجم عند الطهي (راجعني كتيب تنبيهات الأمان)
لا يمكنك إزالة الغطاء المعدني، فهو عالق	الجهاز غير متصل بالطاقة أو في وضعية الاستعداد	تأكد من توصيل كبل الطاقة بكل من الجهاز ومصدر الطاقة الكهربائية. تأكد من أن الجهاز ليس في وضع الاستعداد بالضغط على زر «موافق»
	الجهاز تالف	توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد
لا يمكنك إزالة الغطاء المعدني، فهو عالق	لم تتم إعادة وضع غطاء الكرة الخاص بالغطاء المعدني في مكانه الصحيح	فكي الصامولة الموجودة في منتصف الغطاء المعدني، ومن ثمّ اضغطي على العنصر المركزي للصامولة، سيؤدي ذلك إلى فك الغطاء، ويمكنك حينها الوصول إلى غطاء الكرة. تأكد من إعادة وضع الغطاء والكرة في مكانهما الصحيح

الأمان

إنّ جهاز الطهي بالضغط مزوّد بالعديد من ميزات الأمان:

الفتح الآمن:

- إذا كنتِ تستخدمين جهاز الطهي بالضغط، فإنّ مقياس الضغط يكون في وضع مرتفع تمامًا يمكنكِ من فتح الغطاء. تجنبي نهائيًا فتح جهازكِ بالقوة.
- لا تحركي مقياس الضغط.
- تأكدي من انخفاض الضغط الداخلي (عدم خروج أيّ بخار من صمام كتم الصوت) قبل أن تحاولي فتح الغطاء.

ميزة أمان الضغط الزائد

- الميزة الأولى: يخفف صمام الأمان من الضغط – راجع الصفحة 235 من فصل التنظيف والصيانة.
- في حال تشغيل أحد أنظمة السلامة ضد الضغط الزائد:

أوقفني تشغيل جهازكِ.

اتركي الجهاز يبرد تمامًا.

افتحي الجهاز.

افحصي صمام الأمان وكرة تخفيف الضغط ومانع التسرب ونظّفيها. راجعي قسم التنظيف والعناية.

إذا استمر التسرب من الجهاز أو لم يعد يعمل الجهاز بعد الفحص والتنظيف، فعليكِ التوجّه به إلى مركز خدمة معتمد تابع لمجموعة SEB.

تنظيم ضغط الجهاز:

يمكنكِ تنظيم الضغط عن طريق توصيل عنصر التسخين بالطاقة أو فصله عنها.

وللحد من تأثيرات القصور الذاتي الحراري وتحسين دقة التنظيم، يمكنكِ تفعيل كرة تخفيف الضغط تلقائيًا لإخراج البخار لفترة وجيزة من وقتٍ لآخر.



• في حال غمر الجهاز عن غير قصد أو في حال سكب الماء مباشرة على عنصر التسخين والوعاء غير موضوع في مكانه الصحيح، توجهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد.



نظّفي الجزء الخارجي من غطاء الجهاز باستخدام إسفنجة مبللة. عليك كذلك تنظيف صمام كتم الصوت الموجود في الجزء الخلفي من الغطاء



التنظيف العناية



غيري مانع التسرب كل ٢ سنوات على الأقل. وعليك تغييره في مركز خدمة معتمد.



قبل إزالة الكرة، انفخي في الأنبوب للتأكد من عدم انسدادها.



اضغطي على الجزء الداخلي من زنبرك صمام الأمان للتأكد من عدم انسدادها.



تجنبني نهائيًا تخزين الجهاز والغطاء مغلق. خزنيه والغطاء مفتوح أو شبه مفتوح؛ تجنبًا لانبعاث الروائح الكريهة.



احملي الجهاز باستخدام المقبضين الجانبيين، ولمزيد من الأمان، تأكدي من غلق المقبض. ولمزيد من الأمان، تأكدي من قفل الغطاء.



نظّفي الجزء العلوي من وعاء الطهي باستخدام قطعة قماش مبللة. نظّفي كذلك قناة حاوية التكتيف باستخدام قطعة قماش مبللة.

نظّفي مانع التسرب الخاص بالغطاء المعدني باستخدام إسفنجة رطبة، ثم اشطفيه بكمية وفيرة من الماء. تجنبني نهائيًا استخدام أدوات حادة.



قبل إزالة الغطاء الداخلي، نظّفي الجزء العلوي من وعاء الطهي. نظّفي الجزء الداخلي من الغطاء المعدني للجهاز بواسطة إسفنجة مبللة وتأكدي من وضع مقياس الضغط بطريقة صحيحة لتجنب انسدادها. ومن ثم اشطفي هذا الجزء بالماء وتأكدي من حركة مقياس الضغط.

التنظيف العناية



ولتنظيف الغطاء المعدني، سواء بيديك أم في غسالة الأطباق، فكيه وأزيلي غطاء الصمام.

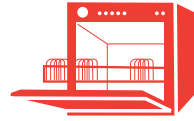
1 فكّي الصامولة الموجودة في منتصف الغطاء المعدني

2 انزعي الغطاء المعدني

3 أزيلي غطاء الصمام



بعد كل استخدام، أزيلي مُجمّع التكثيف ونظّفيه بعناية باستخدام الماء الصافي، أو ضعيه في غسالة الأطباق. احرصي على تجفيفه بعناية. ثم أعيدي وضعه في مكانه الأول.



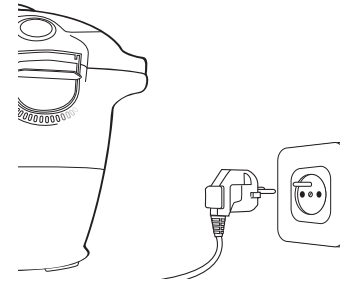
التنظيف في غسالة الأطباق:
يمكنك وضع الغطاء المعدني في غسالة الأطباق كما هو، من دون إزالة الصمامات. وبعد انتهاء دورة الغسيل، أزيلي الكرة وأنفخي في الأنبوب للتأكد من عدم انسدادها. جففي الكرة وغلّافها بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة.



التنظيف اليدوي:

يمكنك تنظيف الغطاء المعدني باستخدام الماء الساخن والصابون. أولاً، أزيلي الكرة ونظفها بالكامل. جففي الكرة وغلّافها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

التنظيف العناية



بعد الانتهاء من طهي الطعام الخاص بك، افصلي الجهاز عن الطاقة لتنظيفه. نظفي الجهاز بعد كل استخدام.



يمكنك تنظيف وعاء الطهي وسلة البخار باستخدام الماء الساخن والصابون، أو يمكنك وضعهما في غسالة الأطباق. نظفي هيكل الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.
بعد وضع الوعاء في غسالة الأطباق لعدة دورات، قد يتغير لون الجزء الخارجي له. يمكنك تنظيفه باستخدام الإسفنج الكاشطة الخاصة بك.

الوصفات

www.moulinex.com

تجددين وصفاتنا على تطبيق Moulinex وعلى موقع
www.moulinex.com



قائمة المكونات

الخرشوف
الهلبيون
الباذنجان
الشمندر
البروكلي
الجزر
الكرفس
الكرنب
كرنب بروكسل
القرنبيط/القرنبيط الرومانسكي
اللفت
السلق/السلق السويسري
الكوسة
الهندباء
السيانخ
الشمرة
الفاصوليا الخضراء
العدس
الفجل
البطاطا الحلوة
الكمثرى
الكرات
القلقل
التفاح
البطاطس



الخضراوات/الفاكهة

لحم الضأن
لحم البقر
الأرانب
اللحم
لحم العجل
الدجاج



اللحوم

القريدس/الروبيان
بلح البحر
السمك
الأسقلوب



السمك، المحار

القمح
قمح البرغل
الشعير
الكينوا
الأرز الأبيض
الأرز كامل الحبوب/الأرز البري
الحنطة السوداء



الأرز والحبوب

* حسب البلد الذي يُستخدم فيه الجهاز
وحسب الطراز



المكتبة

الوصول إلى المكتبات من جهاز COOKEO +:

يمكنك إيجاد المجموعات التي تم تنزيلها مرة أخرى. ابدئي في تحضير الوصفات من جهاز Cookeo + من خلال الوصول إلى مكتبتك.



حددّي "المقبلات" أو "الطبق الرئيسي" أو "الحلوى" أو "المكتبات"
ثمّ حددي الوصفة التي تريدينها



حددّي مجموعة الوصفات التي تفضلينها



حددّي القائمة الفرعية "المكتبة"

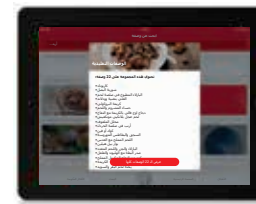


المكتبة

تنزيل مجموعات الوصفات:
بمجرد اتصال التطبيق بجهاز Cookeo +، يمكنك تنزيل مجموعات الوصفات.



تنزيل قيد التقدم



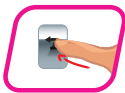
اختاري وصفة. بمجرد الاختيار، يبدأ تنزيل الوصفة (أو المجموعة) على جهاز Cookeo +

ملحوظة: يمكنك إيقاف التنزيل في أي وقت بالضغط على زر العودة في جهاز Cookeo + الخاص بك.

قائمة الوصفات

قائمة الوصفات: (تتبع)

يمكنك العودة إلى القائمة الأولية من خلال الضغط على زر الرجوع لمدة 3 ثوانٍ



اتبعي الإرشادات



التسخين المُسبق



ابدئي في تحضير الوصفة



بدء الطهي



اتبعي الإرشادات



إيقاف عملية التحمير



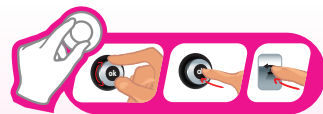
يمكنك الآن تذوق طعامك والاستمتاع به



ابدئي الطهي

وصفة حساء لحم البقر*

قائمة الوصفات:
من خلال قائمة الوصفات، اختاري من بين وصفة طعام 100/200* ومالحة وحلو مقسمة إلى ثلاث فئات: المقلبات/الأطباق/الحلوى.



حددي وصفة



حددي نوع الوصفة



حضري المكونات



عرض الوصفة



حددي قائمة الوصفات



حددي عدد الأشخاص

* حسب الطراز



أغلق الغطاء بإحكام

تحذير



اتبعي الإرشادات



هل تريد إبدأ تحضير الوصفة؟

نعم لا

البروكلي



ابدئي في تحضير الوصفة



ابدء الفوري

وروفلا ديبا

البروكلي



حددي "البدء الفوري"



00:10

الطهي

الوقت الموصى به: 10 دقائق



يظهر وقت الطهي الموصى به

قائمة المكونات



الفاكهة والخضار



حددي "البروكلي"



الفاكهة والخضار



حددي الخضراوات



المكونات

الوصفات

التشغيل اليدوي

المكتبات



حددي قائمة "المكونات"

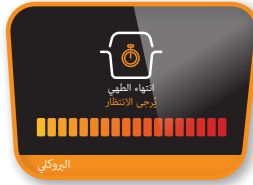


الطعام جاهز للتقديم! تذوقي وجبتك واستمتعي بها!

احذري من البخار الذي يخرج عند فتح الصفاة - حفظ السخونة

00:02

يمكنك الآن تذوق طعامك والاستمتاع به



انتهاء الطهي

البروكلي

انتهاء الطهي



الطهي

البروكلي

بدء الطهي



قائمة المكونات:
من خلال قائمة المكونات، يمكنك طهي مكونات فردية من دون القلق بشأن وضع الطهي ووقته: Cookeo
⊕ إلى الخطوات التي يجب عليك اتباعها في ما يتعلق بأوزان المكونات وأنواعها: اللحوم والأسماك والخضراوات والفاكهة والحبوب.

- اسكبي ٢٠٠ مل من الماء في الوعاء.
- ضعي المكونات داخل السلة.
- ضعي سلة البخار داخل الوعاء.

البروكلي



اتبعي الإرشادات

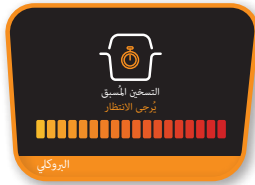


300 gr

البروكلي



حددي كمية البروكلي التي ترغبين في تحضيرها (300 جم بحد أدنى)



التسخين المسبق

ترجي الانتظار

البروكلي

التسخين المسبق

قائمة التشغيل اليديوي وضع الطهي

البدء المتأخر (وضع الطهي السريع)



لا يمكن طهي بعض الأطعمة في وضع البدء المتأخر (مثل اللحوم والأسماك والحليب وما إلى ذلك).

قد يختلف وقت انتهاء الطهي حسب كمية الطعام الموجودة داخل الجهاز.



حدّدي الوقت الحالي



حدّدي "البدء المتأخر"



البدء المتأخر
مبرمج



حدّدي وقت انتهاء الطهي

ملحوظة: يمكنك أيضًا تحديد وضع البدء المتأخر ضمن قائمة المكونات (وفقًا لنوع المكونات).

قائمة التشغيل اليديوي وضع الطهي

حفظ السخونة



أدخلي الوعاء



حدّدي وظيفة "حفظ السخونة"



حدّدي قائمة "التشغيل اليديوي"



لإيقاف عملية حفظ السخونة، اضغطي على سهم "الرجوع" وحدّدي "نعم"



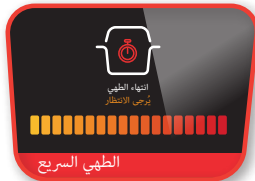
بدأت عملية حفظ السخونة



الجهاز في وضع التسخين المسبق

قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

الطهي السريع



انتهى الطهي



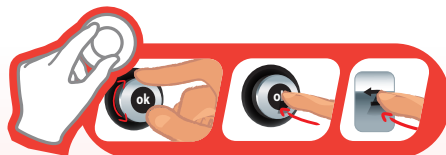
بدأ الطهي



الجهاز في وضع التسخين
المسبق



الطعام جاهز!



قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

الطهي السريع

قائمة التشغيل اليدوي:
من خلال استخدام قائمة التشغيل اليدوي، ستديرين عملية الطهي، حددي وقت الطهي ووضعه بنفسك:
الطهي السريع، الطهي التقليدي (الطهي على البخار، الطهي على نار هادئة، التحمير)، إعادة التسخين أو حفظ السخونة.



أدخلي الوعاء، ثم أضيفي المكونات



أغلقي الغطاء بإحكام



حددي وضع "الطهي السريع"



حددي وضع البدء الفوري أو المتأخر (ص 19)



حددي قائمة "التشغيل اليدوي"



اضبطي وقت الطهي

الاتصال

مشكلات الاتصال:

إذا فشل الاتصال، فستظهر لك رسالة خطأ. عليك اتباع الإرشادات التي تظهر على الشاشات لمحاولة الاتصال مرة أخرى. ملحوظة: لا يمكن الاتصال بأكثر من جهاز في المرة الواحدة.

إنشاء الحساب:

اتبعي الإرشادات التي تظهر على التطبيق.

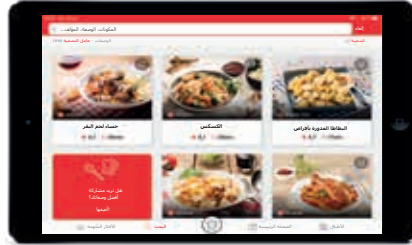
شريط البحث:

اكتبي الكلمات الأساسية في شريط البحث، وتنقلي بين نتائج البحث باستخدام أدوات التصفية

المفضلات
المكتبةمن خلال استخدام التطبيق
يمكنك:

- مراجعة الدليل الذي يرشدك خطوة بخطوة
- بدء تحضير الوصفة خطوة بخطوة باستخدام جهاز **Cookeo** ⊕

- التصفّح: يمكنك كذلك التصفح في التطبيق بالوصول إلى القائمة:
- الأفكار الملهمة
- البحث
- الصفحة الرئيسية
- الأطباق



لن تتأثر الوصفة في حال فقدان الاتصال. يستمر جهاز **Cookeo** ⊕ في العمل بشكل ذاتي في جميع الحالات.

ملحوظة: يمكنك بدء الطهي من خلال جهاز **Cookeo** ⊕ فقط بالضغط على زر "موافق" (كما هو موضح في التطبيق).

ملحوظة: إذا لم تستخدمي جهاز **Cookeo** ⊕ لمدة 30 دقيقة، فسينتقل إلى وضع الاستعداد ويفقد الاتصال. بمجرد الخروج من وضع الاستعداد، سيعاود الجهاز الاتصال تلقائياً.



الاتصال



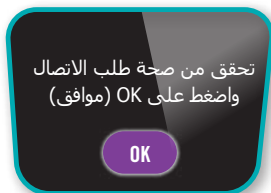
تطبيق Moulinex من متجر
التطبيقات باستخدام الجهاز اللوحي
أو الهاتف المحمول الخاص بك.



يؤدي جهاز **Cookeo +** وظائفه بشكل سليم، ويمكنك الآن استخدامه لتحضير **100/200 وصفة مُبرمجة مسبقًا*** حتى من دون الحاجة إلى استخدام التطبيق.

عند تشغيل جهاز **Cookeo +**، سيومض الضوء الأزرق (في انتظار الاتصال)، هذا ما لم تقومي بإلغاء تفعيل وظيفة الاتصال يدويًا (راجع قسم الإعدادات).

في حال استخدام الجهاز أول مرة، وصّلي الجهاز بالجهاز اللوحي عن طريق اتباع الإرشادات التي تظهر على الشاشات.



إذا نجح الاتصال، فسيظل
الضوء الأزرق مضاءً.

* حسب الطراز

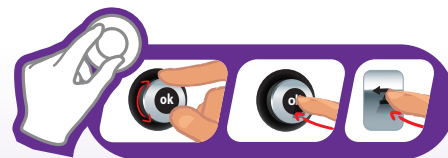


قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل



بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك إيقاف تشغيل جهازك.

حدّدي ثم أَددي اختيارك





السطوع



اضبطي السطوع



السطوع

وضع العرض التجريبي



حددي "السطوع"



الشاشة

الصوت



حددي "الشاشة"



حذف المكتبات

اللغات/البلاد

الاتصال

الشاشة/الصوت



حددي "الشاشة/الصوت"

الإعدادات
القائمة

المكونات

الوصفات

التشغيل اليدوي

المكتبات

ON

OFF

ملحوظة: سنظل أصوات التنبيه مفعلة حتى إذا قمت بإلغاء تفعيل صوت الجهاز.



ألمانيا

إسبانيا

فرنسا

إيطاليا

هولندا

البلد



حددي بلدك



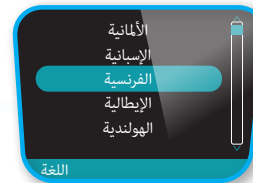
يرجى تحديد المكتبة التي تريد حذفها

المكتبة 1

المكتبة 2



حددي "المكتبة 2"



الألمانية

الإسبانية

الفرنسية

الإيطالية

الهولندية

اللغة



حددي لغتك



حذف المكتبات

المكتبات



حددي "المكتبات"



حذف المكتبات

اللغات/البلاد

الاتصال

الشاشة/الصوت



حددي "اللغة/البلاد"



حذف المكتبات

اللغات/البلاد

الاتصال

الشاشة/الصوت



حددي "حذف الوصفات"



وضع العرض التجريبي

3424



لتفعيل وضع العرض التجريبي أو إلغاء تفعيله، عليك إدخال رمز: 3424



وضع العرض التجريبي

OFF ON



السطوع

وضع العرض التجريبي



حددي "وضع العرض التجريبي"

ملحوظة: يتيح لك وضع العرض التجريبي تشغيل المنبج من دون زيادة في درجة الحرارة أو الضغط.



الصوت

OFF ON



فَعِّلِي وضع الاتصال أو قومي بإلغاء تفعيله



حذف المكتبات

اللغات/البلاد

الاتصال

الشاشة/الصوت



حددي "اتصال"



الصوت

OFF ON



اضبطي "الصوت"



الشاشة

الصوت



حددي "الصوت"



الوصفة 2

هل تريد حذف هذه الوصفة؟

نعم

لا



هل تريد حذف الوصفة؟



يرجى تحديد الوصفة التي تريد حذفها

الوصفة 1

الوصفة 2



حددي "الوصفة 2"



حذف المكتبات

المكتبات



حددي "الوصفات"



المكتبة 2

هل تريد حذف هذه المكتبة؟

نعم

لا



هل تريد حذف المكتبة؟

الاستخدام



تركيب مُجمَع التكنيف: تأكد من أن مجمع التكنيف فارغ، ثم تثبته بالجزء الخلفي من الجهاز.



فتح الغطاء:

افتح الجهاز، عليك تدوير مقبض الفتح/الفلق حتى تظهر لك علامة القفل المفتوح. تجنب نهناتًا فتح الغطاء بالقوة إذا واجهت صعوبة عند فتحه.



عند استخدامك الجهاز أول مرة، قد تنبعث رائحة خفيفة من الوعاء. هذا أمر طبيعي.



ثمّ ضع الوعاء داخل الجهاز، وتأكد من وضع مقابض الوعاء في الفتحات المخصصة لها.

وضع الوعاء داخل الجهاز: امسح قاعدة وعاء الطهي. تأكد من عدم وجود بقايا طعام أو سوائل تحت الوعاء أو على لوحة التسخين.



تثبيت الحامل أسفل سلة البخار: ضع الحامل بين إصبعي الإبهام والسبابة، واضغط عليه حتى يتم تثبيته أسفل سلة البخار.

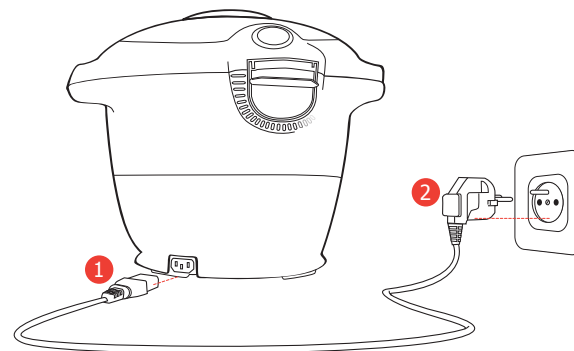
التشغيل

عند تشغيلك الجهاز أول مرة، ستظهر لك قائمة الإعدادات:



حددي لغتك

حددي بلدك



واجهة التحكم



قبل الاستخدام

ملحوظات حول طريقة فك الجهاز وإعادة تركيبه



فك الغطاء المعدني:

أمسكي المجموعة الفرعية للغطاء بواسطة مانع التسرب، وفكي الصامولة المركزية عكس اتجاه عقارب الساعة. أزيل الصامولة ثم الغطاء.

نزع غطاء الصمام:

أمسكي غطاء الصمام من المنتصف (كما هو موضح في الصورة)، وقومي بلفه برفق لفته. نظفي غطاء الصمام مع إيلاء اهتمام بالجزء الداخلي (تأكد من عدم وجود أي بقايا طعام).



إعادة تركيب غطاء الصمام:

أمسكي غطاء الصمام كما هو موضح في الصورة (أمسكيه من المنتصف). ضعي الجزء الداخلي الداخلي الشكل في منتصف المسامير الثلاثة، ومن ثم اضغطي عليه حتى تتأكد من تثبيت غطاء الصمام (ستسمع صوت "طققة"). يجب أن يكون غطاء الصمام ملائماً تماماً للجزء الداخلي من غطاء الجهاز.

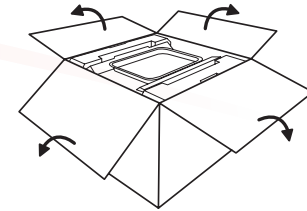
إعادة تركيب المجموعة الفرعية للغطاء المعدني:

أمسكي المجموعة الفرعية للغطاء بواسطة مانع التسرب كما هو موضح في الصورة. ضعي الغطاء في منتصف المقبض الرئيسي، واضغطي عليه حتى تتأكد من تركيبه بالكامل. ضعي الصامولة في مكانها، واربطها في اتجاه عقارب الساعة.

الوصول إلى كرة تخفيف الضغط

قومي بلف غطاء الكرة عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث تكون العلامة | محاذية للوضع ⑤. أزيل الغطاء. أزيل الكرة، ونظفها، هي وغلافها، برفق باستخدام الماء وسوائل التنظيف. جففي الكرة بقطعة فماش ناعمة ثم أعيدي وضعها داخل الغلاف. ضعي غطاء الكرة في مكانه مرة أخرى، مع محاذاة العلامة | للوضع ⑤. أغلقي غطاء الكرة بلفه حتى تصبح العلامة محاذية لشكل القفل "المغلق" ⑤.

قبل الاستخدام



أخرجي الجهاز من عبوته واقرئي إرشادات التشغيل وتبنيهاً الأمان بعناية قبل استخدامه أول مرة.



تنظيف مكونات الجهاز المختلفة

1 وعاء الطهي

2 الغطاء المعدني

3 غطاء الصمام

4 مَجْمَع التكتيف

5 سلة البخار

6 كرة تخفيف الضغط

لفتح الجهاز، عليك تدوير مقبض الفتح/الغلق الموجود أعلى الغطاء بحيث يكون بمحاذاة علامة الأقفال المفتوحة: ⑤.

رَكِّبِي الجهاز على سطح مستو وجاف وبارد. أزيلِي كل العيوب والملصقات والإكسسوارات المختلفة من داخل الجهاز وخارجه.