

# Moulinex

cook'in one

- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- IT



Veillez lire attentivement le livret "Consignes de sécurité et d'utilisation" avant la première utilisation.

Please read the "Use & Safety instructions" booklet carefully before first use.

Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.

Lee atentamente el folleto "Instrucciones de seguridad y de uso" antes de utilizar el aparato por primera vez.

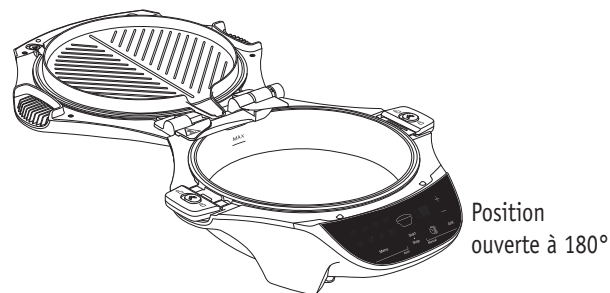
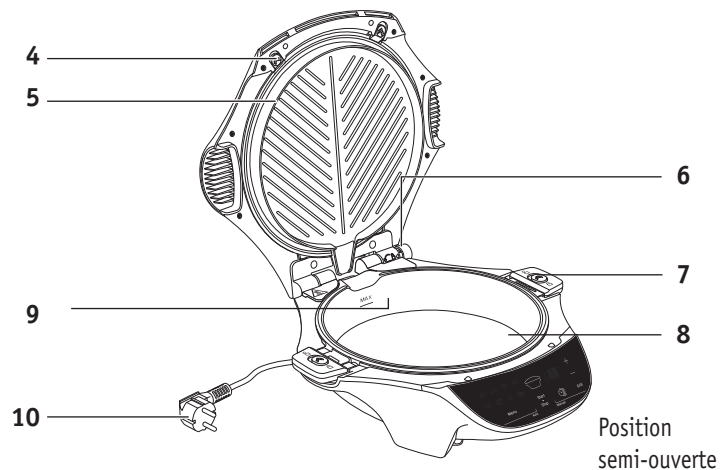
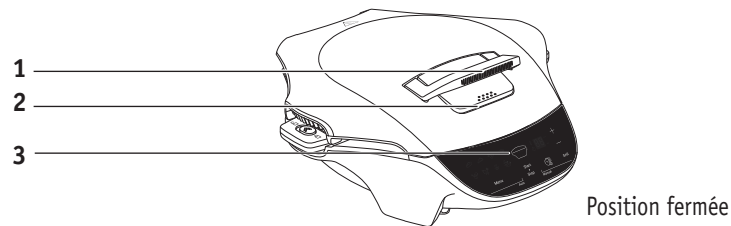
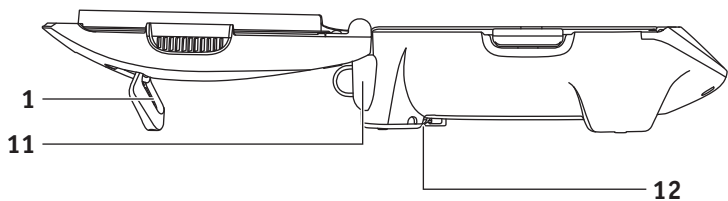
Leggere con attenzione il libretto "Norme di sicurezza e d'uso" prima del primo utilizzo.

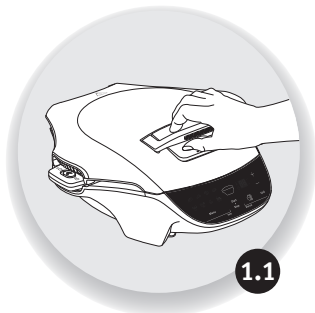
FR .....	1
EN .....	20
DE .....	39
NL .....	58
ES .....	77
IT.....	96

## TABLE DES MATIÈRES

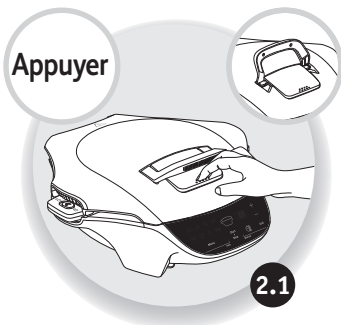
• Description	2
• Changement de position	5
• Présentation du produit	7
• Préparation	7
• Installation et branchements	7
• Présentation des programmes	9
• A. Utilisation d'un programme automatique	11
• B. Utilisation du programme manuel	13
• C. Modification du temps en cours de cuisson	15
• D. Modification du thermostat en cours de cuisson	15
• E. Fin d'un programme (automatique ou manuel)	15
• F. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)	15
• Entretien et Nettoyage	17
• Guide de cuisson	18
• Guide de dépannage	19

- 1 Poignée / Support Position ouverte 180°
- 2 Bouton déverrouillage de la poignée en position 180°
- 3 Tableau de bord
- 4 Clips de la plaque supérieure
- 5 Plaque supérieure
- 6 Bouton charnière ouverture 180°
- 7 Clips poignée cuve
- 8 Cuve
- 9 Indicateur de niveau volume maximum
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Bac à jus
- 12 Range Cordon

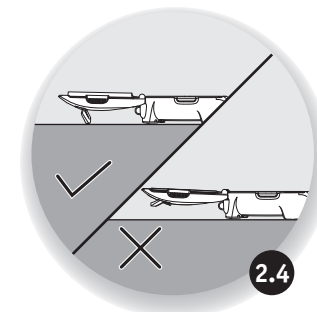
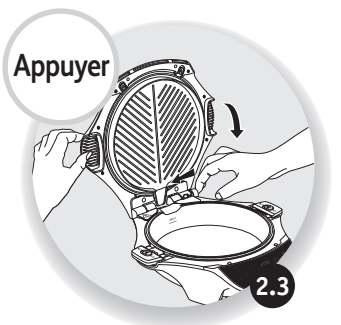




Appuyer



Appuyer



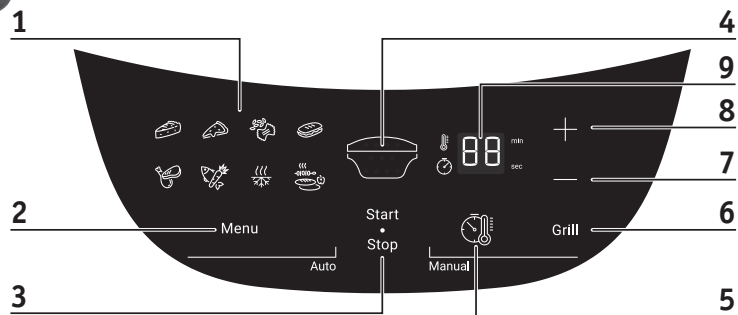
## CHANGEMENT DE POSITION

**Pour ouvrir en position semi - ouverte**

- 1.1 Attraper la poignée de Cook'in One positionnée au dessus de l'appareil
- 1.2 Ouvrir jusqu'à stabilisation de la partie supérieure

**Pour ouvrir en position ouverte à 180°**

- 2.1 En position fermée, appuyer sur le bouton poignée.
- 2.2 Ouvrir en position semi - ouverte.
- 2.3 Refermer légèrement puis appuyer sur le bouton charnière.
- 2.4 Faire basculer la partie supérieure jusqu'à ce que le support touche le sol.



## PRÉSENTATION DU PRODUIT

- |   |                                 |   |                           |
|---|---------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Ecran des menus (selon modèles) | 6 | Touche Grill (Cf page 13) |
| 2 | Touche Menu                     | 7 | Touche Moins (-)          |
| 3 | Touche Start/Stop               | 8 | Touche Plus (+)           |
| 4 | Indicateur de zone de chauffe   | 9 | Ecran de controle         |
| 5 | Touche Mode Manuel              |   |                           |

## PRÉPARATION

1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement la plaque supérieure et la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincer et sécher soigneusement.
3. Clipser la cuve ainsi que la plaque supérieure dans le produit.

**Remarque :** Utiliser une éponge humide pour nettoyer les plaques de cuisson et un chiffon doux humide pour le corps de l'appareil.

## INSTALLATION ET BRANCHEMENTS

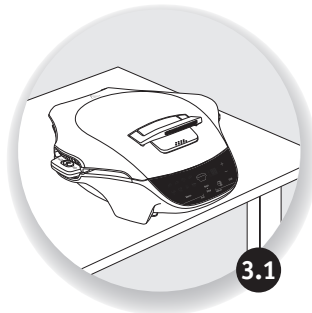
Le démarrage de l'appareil s'applique à tous les programmes

- 3.1. Déposer votre Cook'in One sur un plan de travail stable.
- 3.2. Brancher votre appareil
- 3.3. Vérifier que la cuve ainsi que la plaque supérieure soient bien installées dans le produit.

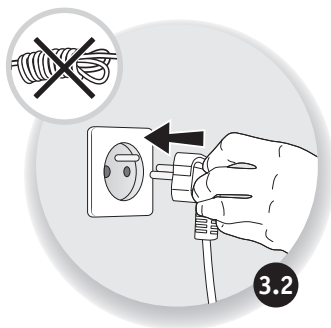
**Attention:** Ne chauffez pas sans aliment, à l'exception du préchauffage

**Remarque:** Choisissez la position la plus adaptée à votre cuisson

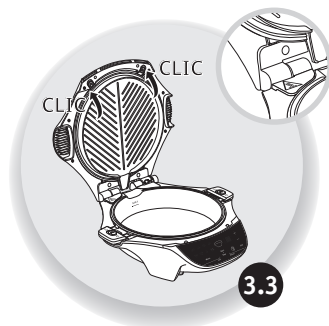
A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes



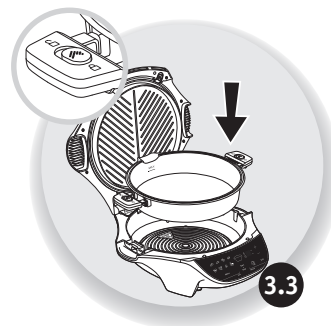
3.1



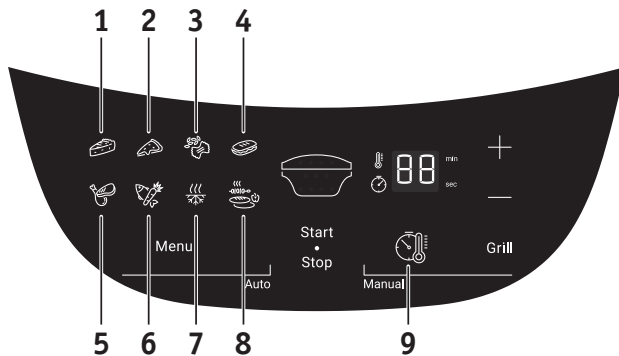
3.2



3.3



3.3



## PRÉSENTATION DES PROGRAMMES

### 8 Programmes automatiques :

- |   |                             |   |                              |
|---|-----------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Programme Quiche & Gâteaux  | 5 | Programme Viandes            |
| 2 | Programme Pizza             | 6 | Programme Poissons & Légumes |
| 3 | Programme Pâtes & Riz       | 7 | Programme Surgelés           |
| 4 | Programme Sandwich Gourmand | 8 | Programme Plancha            |

**Astuce de cuisson :** Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps de cuisson en fonction de la recette choisie (voir liste des temps préconisés par recette).

**Attention :** Pour garantir le résultat, il est indispensable de suivre la recette et de respecter les proportions.

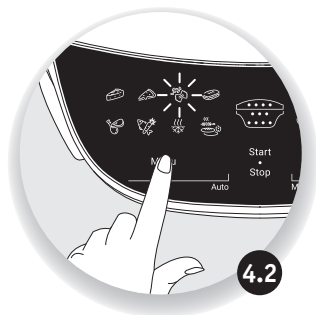
La cuisson de liquide doit toujours être réalisée en mode ouvert afin d'éviter un important dégagement de vapeur à l'ouverture ainsi qu'un éventuel écoulement de liquide sur le plan de travail.

### 1 mode manuel (9)

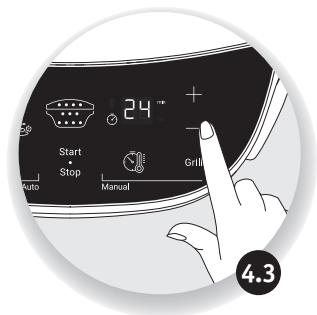
En fonction de la recette choisie, utiliser la position adéquate.



4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. UTILISATION D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

Une fois que l'installation et les branchements sont réalisés.

- 4.1. Faire défiler les programmes de cuisson à l'aide de la touche Menu.
- 4.2. Le pictogramme choisi clignote.
- 4.3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps de cuisson si besoin.
- 4.4. Mettre le Cook'in One dans la bonne position puis appuyer sur Start/Stop.
- 4.5. La préchauffe démarre. L'écran affiche alors une succession de barres horizontales pendant la préchauffe.

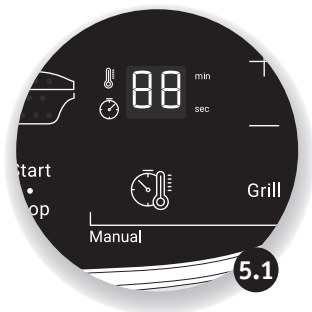
**Attention :** Pour les programmes pizzas et quiche & gâteaux, il n'y a pas de préchauffe. La cuisson démarre dès que l'on appuie sur la touche START/STOP.

- 4.6. A la fin de la préchauffe le Cook'in One bip, la cuisson démarre automatiquement et l'écran affiche le temps de cuisson que vous avez sélectionné en étape 4.3.

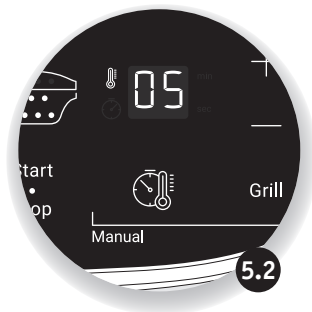
Le temps de cuisson est décompté par minute puis par seconde pour la dernière minute.

**Remarque :** Le temps de préchauffe est défini par défaut. Vous ne pouvez pas modifier le temps de préchauffe. Pour forcer la fin de la préchauffe et démarrer immédiatement la cuisson, appuyer 2 fois sur le bouton START/STOP.

Pour les programmes Quiche & Gâteaux, Pizza, Viandes, Poisson & Légumes et Surgelés, sans action de votre part le Cook'in One se met en mode maintien au chaud pendant 1 heure



5.1



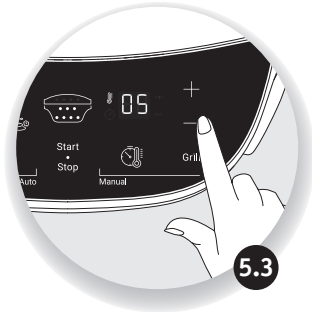
5.2



5.7



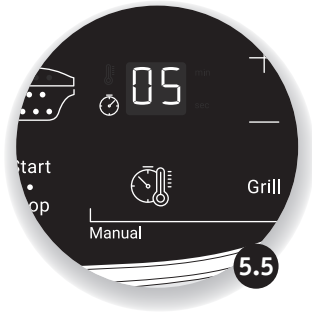
5.8



5.3



5.4



5.5



5.6

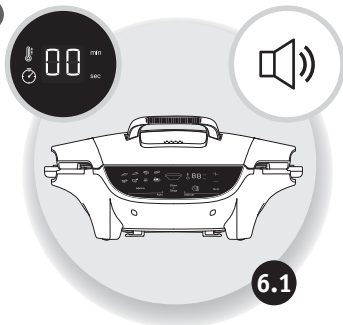
## B. UTILISATION DU PROGRAMME MANUEL

- 5.1. Appuyer sur la touche mode manuel.
- 5.2. Un thermostat par défaut clignote.
- 5.3. Appuyer sur les touches +/- pour modifier le thermostat (Min 01, Max 10).
- 5.4. Appuyer sur la touche mode manuel pour valider.
- 5.5. Un temps de cuisson prédéfini clignote.
- 5.6. Appuyer sur les touches +/- pour modifier le temps de cuisson si besoin.
- 5.7. La cuve de l'appareil va par défaut toujours chauffer. Si vous voulez faire fonctionner la plaque supérieure, appuyer sur la touche Grill. Une rangée de LED rouge va apparaître sur l'indicateur de chauffe central du Cook'in One. Appuyer sur la touche START/STOP pour valider et démarrer le préchauffage.
- 5.8. A la fin de la préchauffe, le Cook'in One bipie la cuisson démarre automatiquement. L'écran indique le temps de cuisson que vous avez sélectionné en étape 5.6.

**Remarque :** Choisissez la position la plus adaptée à votre cuisson.

Sans action de votre part, le Cook'in One se met en mode maintien au chaud pendant 1 heure

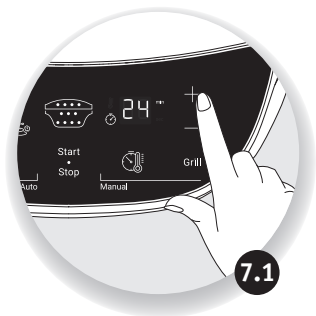




6.1



6.2



7.1



7.2

## C. MODIFICATION DU TEMPS EN COURS DE CUISSON

1. Une fois la cuisson lancée appuyer sur les touches +/- pour modifier le temps de cuisson.

**Remarque :** Le temps de cuisson n'est pas modifiable pendant la phase de préchauffe.

## D. MODIFICATION DU THERMOSTAT EN COURS DE CUISSON

**Remarque :** Le thermostat de cuisson n'est pas modifiable pendant la phase de préchauffe et en mode automatique. Pour le programme manuel, une fois la cuisson lancée, appuyer sur la touche mode manuel puis sur les touches +/- pour modifier le thermostat.

## E. FIN D'UN PROGRAMME (AUTOMATIQUE OU MANUEL)

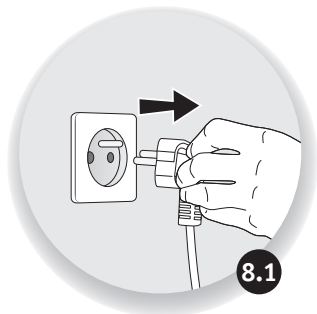
- 6.1 Le temps arrive à 00 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
- 6.2 Appuyer 1 fois sur touche START/STOP pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 00 clignote.

**Attention:** Les plaques restent chaudes à la fin de cuisson. Si vous laissez dans l'appareil, les aliments continuent de cuire.

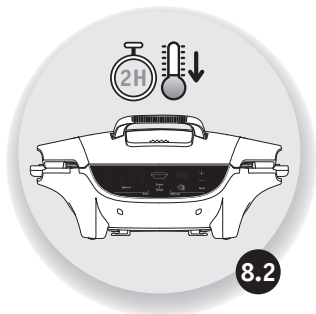
## F. PROLONGER UN CYCLE DE CUISSON (AUTOMATIQUE OU MANUEL)

- 7.1 A la fin du programme lors du démarrage du maintien au chaud, dans le cas où votre recette ne serait pas assez cuite, il est possible de rajouter du temps de cuisson en appuyant directement sur la touche +.
- 7.2 L'affichage du temps devient fixe et le décompte par minute commence. La cuisson continue.

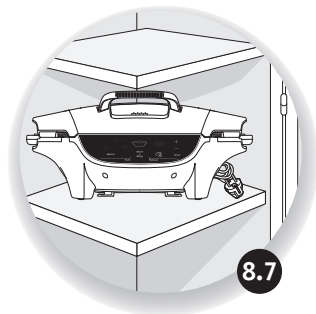
**Remarque :** En appuyant longtemps sur la touche START/STOP, vous reviendrez à la configuration de départ.



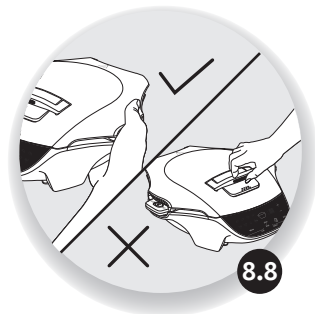
8.1



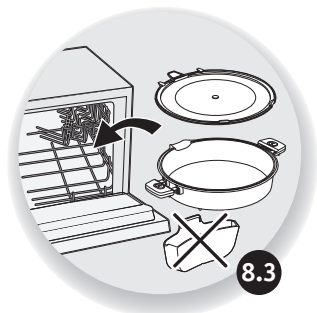
8.2



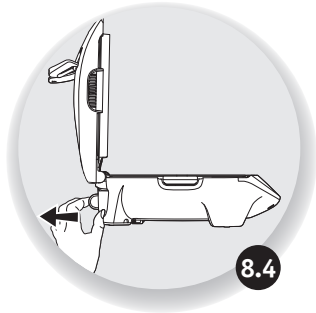
8.7



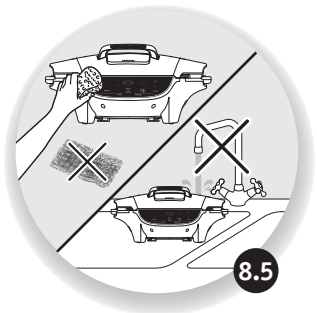
8.8



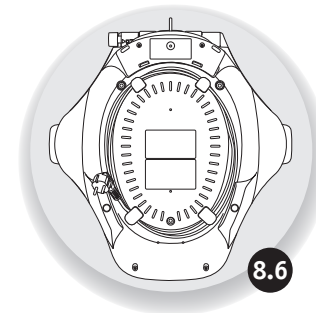
8.3



8.4



8.5



















8.6

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 8.1 Débrancher l'appareil.
- 8.2 Laisser refroidir le Cook'in One pendant au moins 2 heures.
- 8.3 La plaque supérieure et la cuve de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.
- 8.4 Après utilisation, vider le bac à jus et le rincer à l'eau ou au liquide vaisselle.
- 8.5 L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle, ni sous l'eau ou tout autre liquide. Si vous ne voulez pas mettre la plaque supérieure et la cuve au lave-vaisselle, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour les laver, puis rincer abondamment pour enlever tout résidu.  
Les essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque supérieure et la cuve. Utiliser uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.  
Ne jamais immerger l'appareil en partie ou dans sa totalité dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 8.6 Nous vous conseillons d'enrouler le cordon sous l'appareil.
- 8.7 Toujours s'assurer que l'appareil est propre et sec avant de le ranger. Nettoyer régulièrement l'extérieur de l'appareil.
- 8.8 L'appareil ne doit pas être porté par la partie supérieur ou le support (1) ni par le cordon de l'appareil.

**Attention:** Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé.

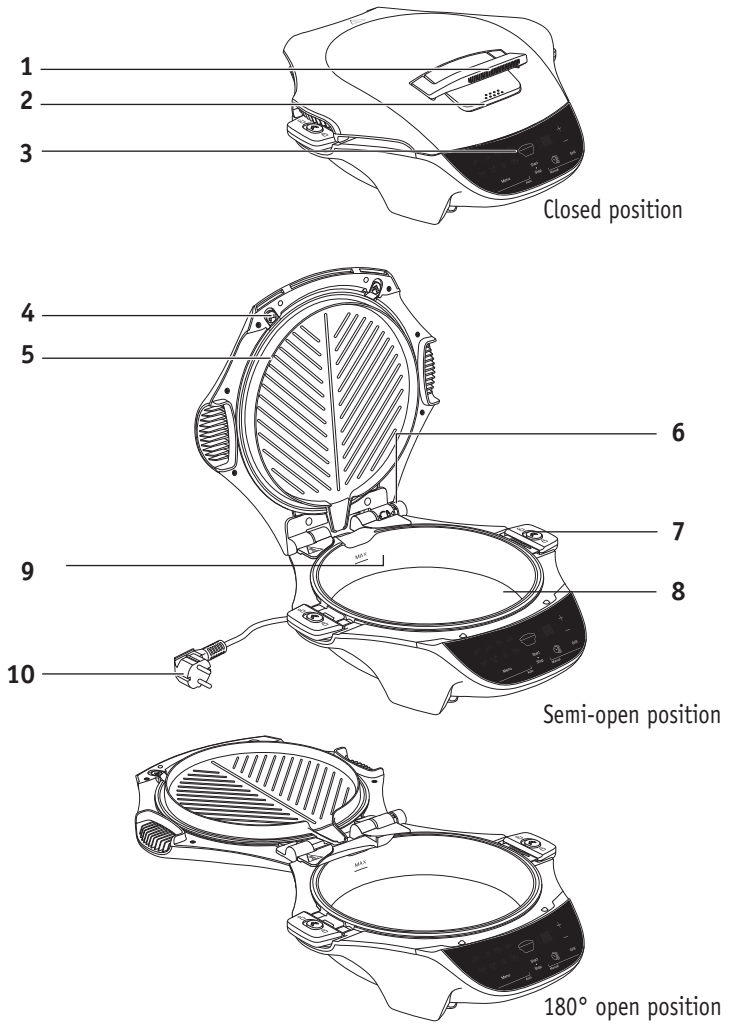
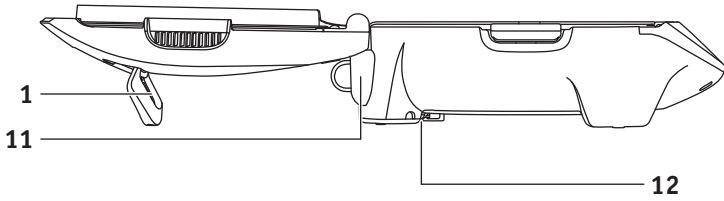
Programmes	Recettes	Quantité	Temps de cuisson	Position recommandée	Préchauffage	Maintient au chaud
 1. Quiche & Gâteaux	Quiche	1	50 min		Non	Oui
 2. Pizza	Pizza	1	25min		Non	Oui
 3. Pâtes & Riz	Pâte	250g	7-10 min		Oui	Non
 4. Sandwich	Sandwich Gourmand	2	10-15 min		Oui	Non
 5. Viandes	Steak haché	4	7-8 min		Oui	Oui
 6. Poisson & Légumes	Légumes sautés façon asiatique	200-400g	20min		Oui	Oui
 7. Surgelés	Steak hachés	2-4	8min		Oui	Oui
 8. Plancha	Brochette de poulet	4-8	20 min		Oui	Non

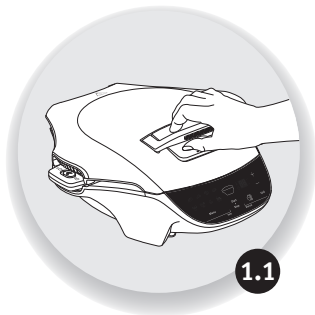
Problème	Solution
E1 ou H1 ou E2	Défaillance de l'appareil: Débrancher l'appareil et contacter votre service clientèle ou un centre de réparation.
E3	Vérifier que la cuve est bien installé. Débrancher l'appareil et attendre quelques minutes. Rebrancher ensuite votre appareil et mettre en marche. Si le problème persiste, contacter votre service clientèle ou un centre de réparation.
Le temps affiché clignote	Si le temps affiché est correct, appuyer sur touche START/STOP pour valider.
Le thermostat affichée clignote	Si le thermostat affiché est correct, appuyer sur touche START/STOP pour valider.
Le programme allumé clignote	Si le programme affiché est correct, appuyer sur touche START/STOP pour valider.
Le temps est arrivé à 00 mais la cuisson n'est pas suffisante	En fin de cuisson, après avoir éteint le bip sonore en appuyant une fois sur touche START/STOP, ajouter du temps à l'aide des touches - et + puis valider par touche START/STOP.
Après avoir lancé un programme de cuisson, il n'est pas possible de modifier le temps de cuisson	Attendre la fin de la préchauffe après le lancement du programme pour modifier le temps à l'aide de - et +.
Dysfonctionnement des touches	Débrancher l'appareil et attendre quelques minutes. Rebrancher ensuite votre appareil et mettre en marche. Si le problème persiste, contacter votre service clientèle ou un centre de réparation.
Le résultat de cuisson n'est pas conforme aux attentes.	Respecter les recettes Moulinex disponibles sur l'application.
Ecoulement de liquide sur le plan de travail et/ou sur le contour du Cook'in One.	La cuisson de liquide doit toujours être réalisée en mode ouvert afin d'éviter un important dégagement de vapeur à l'ouverture ainsi qu'un éventuel écoulement de liquide sur le plan de travail.
Le produit n'est pas stable en position ouverte à 180°.	Vérifier si la poignée est en position support, ouverture 180° (cf page 4) et que celle-ci touche le plan de travail.
Il y a un espace entre la plaque supérieure et la cuve quand le produit est fermé.	Vérifier que la plaque supérieure et la cuve soient correctement installées.

• Description	21
• Change of position	24
• Product overview	26
• Preparation	26
• Installation and connection	26
• Overview of the programmes	28
• A. Using an automatic programme	30
• B. Using the manual programme	32
• C. Changing the cooking time	34
• D. Changing the thermostat during cooking	34
• E. End of a programme (automatic or manual)	34
• F. Extending a cooking cycle (automatic or manual)	34
• Maintenance and cleaning	36
• Cooking guide	37
• Troubleshooting guide	38

DESCRIPTION

- 1 Handle/Holder 180° open position
- 2 Handle unlock button on side of handle
- 3 Control panel
- 4 Top plate clips
- 5 Top plate
- 6 180° opening hinge button
- 7 Pot handle clips
- 8 Pot
- 9 Maximum volume level indicator
- 10 Power cord
- 11 Juice jug
- 12 Cord storage





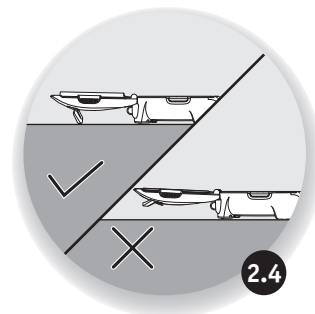
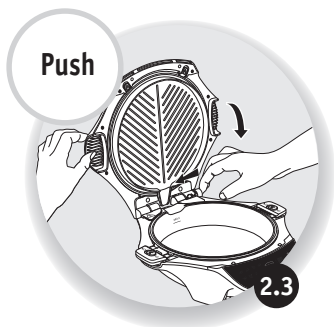
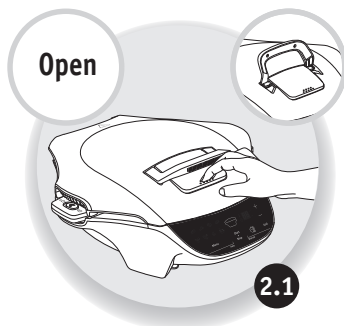
## CHANGE OF POSITION

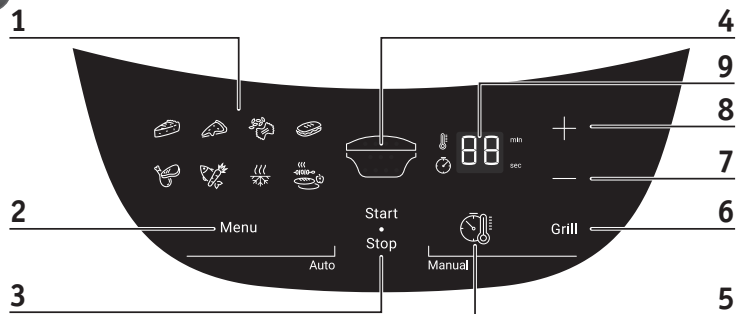
### To open to semi-open position

- 1.1 Catch the Cook'in One handle positioned above the device.
- 1.2 Open until top stabilization.

### To open to 180° open position

- 2.1 In the closed position, press the handle button to unlock it.
- 2.2 Open in semi - open position.
- 2.3 Close slightly and then press the hinge button.
- 2.4 Tilt the upper part until the base touches the surface.





## PRODUCT OVERVIEW

- |   |                                  |   |                            |
|---|----------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Menu screen (depending on model) | 6 | Grill button (see page 32) |
| 2 | Menu button                      | 7 | Minus (-) button           |
| 3 | Start/Stop button                | 8 | Plus (+) button            |
| 4 | Heat zone indicator              | 9 | Control panel              |
| 5 | Manual mode button               |   |                            |

## PREPARATION

1. Remove all packaging, stickers and other accessories from both the interior and exterior of the appliance.
2. Prior to first use, thoroughly clean the top plate and the pot with hot water and washing-up liquid; carefully rinse and dry.
3. Clip the pot and the top plate into the product.

**Note:** Use a damp sponge to clean the cooking plates and a soft, damp cloth for the body of the appliance.

## INSTALLATION AND CONNECTION

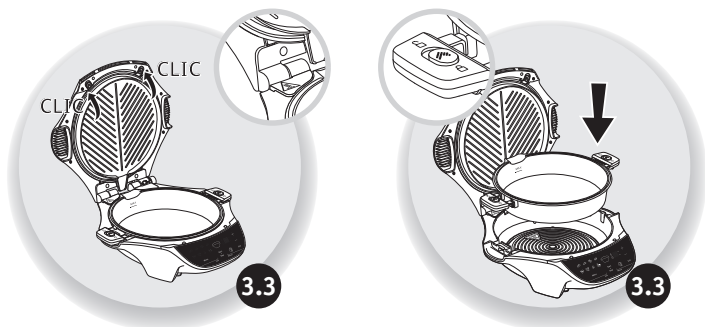
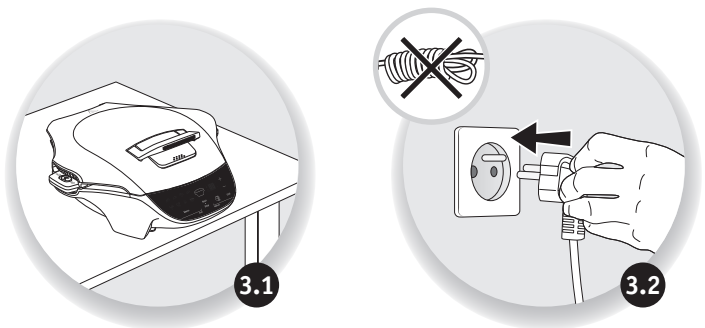
The appliance start-up applies to all programmes

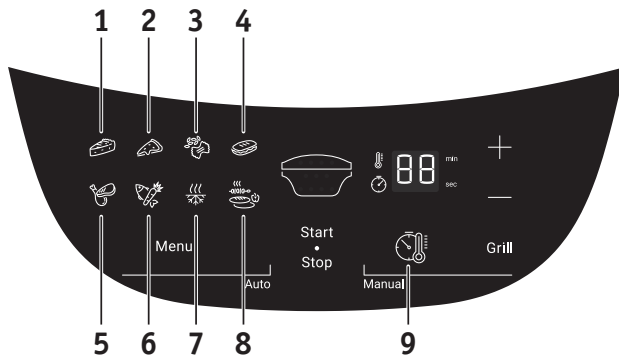
- 3.1. Place your Cook'in one on a flat, stable, heat resistant work surface away from water.
- 3.2. Plug in your appliance
- 3.3. Check that the pot and the top plate are installed in the product.

**Caution:** Do not heat without food, except for preheat.

**Note:** Choose the position best suited to your cooking

When using the appliance for the first time, a slight odour and/or smoke may be emitted during the first minutes of use





## OVERVIEW OF THE PROGRAMMES

### 8 Automatic programme

- |   |                            |   |                            |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Quiche & cakes programme   | 5 | Meat programme             |
| 2 | Pizza programme            | 6 | Fish & vegetable programme |
| 3 | Pasta & rice programme     | 7 | Frozen programme           |
| 4 | Gourmet sandwich programme | 8 | Plancha programme          |

**Cooking tip:** There is a programme suited to each recipe style. Depending on the programme selected, a default cooking time is indicated. There are several recipes per programme. It may therefore be necessary to adjust the cooking time based on the recipe selected (see the list of recommended times per recipe).

**Caution:** To ensure best results, it is essential to follow the recipe and to adhere to the exact quantities.

Liquid's cooking must always be done in open mode in order to avoid a large release of steam at the opening and a possible flow of liquid on the work surface.

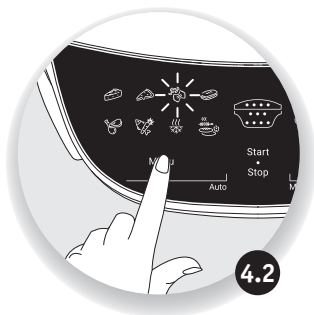
### 1 manual mode (9)

Use the correct setting for the selected programme.

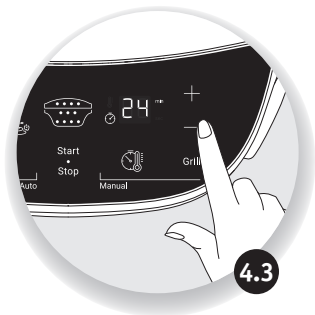




4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. USING AN AUTOMATIC PROGRAMME

Once the installation and connections are complete.

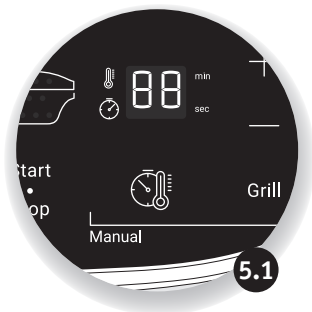
- 4.1. Scroll through the cooking programs using the Menu button.
- 4.2. The selected pictogram flashes.
- 4.3. If required, press the + and – buttons to change the time.
- 4.4. Place the Cook'in one in the correct position and then press Start/Stop.
- 4.5. The preheating starts. The display will then show a succession of horizontal bars during preheating.

**Caution:** There is no preheating for the pizza and quiche & cakes programmes. Cooking starts as soon as the START/STOP button is pressed.

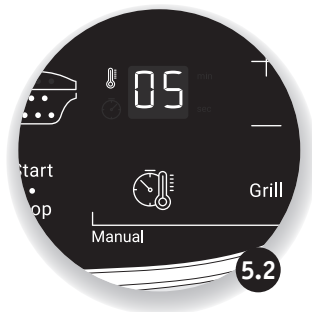
- 4.6. Once preheating is completed, the Cook'in one beeps, cooking starts automatically and the display shows the cooking time you selected in step 4.3. The cooking time counts down in minutes and then in seconds for the last minute.

**Note:** The preheating time is set by default. You cannot change the preheating time. To force the end of preheating and start cooking immediately, press the START/STOP button twice.

For the quiche & cakes, pizza, meat, fish & vegetable and frozen programmes, the Cook'in one switches to "keep warm" mode for one hour by default.



5.1



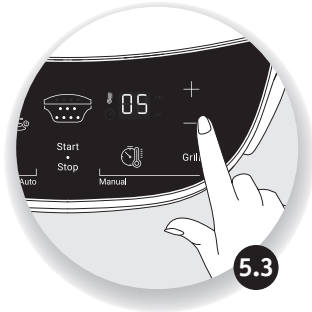
5.2



5.7



5.8



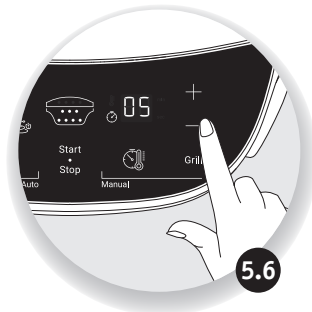
5.3



5.4



5.5



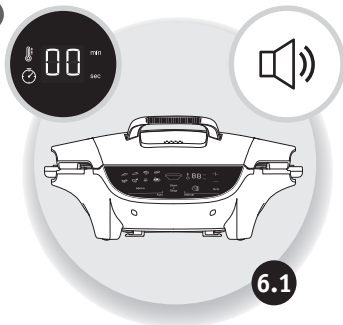
5.6

## B. USING THE MANUAL PROGRAMME

- 5.1. Press the manual mode button.
- 5.2. A default thermostat flashes.
- 5.3. Press the +/- keys to change the thermostat (min. 01, max. 10).
- 5.4. Press the manual mode button to confirm.
- 5.5. A predefined cooking time flashes.
- 5.6. Press the + and - buttons to change the time, if required.
- 5.7. The pot of the appliance will always heat up by default.  
If you want to use the top plate, press the Grill button. A row of red LEDs will light up on the Cook'in One central heat indicator. Press the START/STOP button to confirm and start preheating.
- 5.8. At the end of preheating, the Cook'in one beeps and cooking starts automatically. The display shows the cooking time you selected in step 5.6.

**Note:** Choose the setting best suited to your cooking.

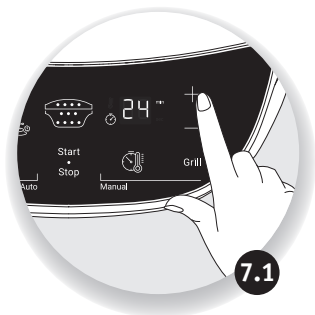
The Cook'in one goes into "keep warm" mode for one hour by default.



6.1



6.2



7.1



7.2

## C. CHANGING THE COOKING TIME

1. Once cooking has started, press the +/- buttons to change the cooking time.

**Note:** The cooking time cannot be changed during preheating.

## D. CHANGING THE THERMOSTAT DURING COOKING

**Note:** The cooking thermostat cannot be changed during the preheating phase. For the manual programme, once cooking has started. Press the manual programme button and then the +/- buttons to change the thermostat.

## E. END OF A PROGRAMME (AUTOMATIC OR MANUAL)

6.1 The time reaches 00 and the product sounds an alert to signal the end of cooking.

6.2 Press START/STOP once to stop the sound alert; the display flashes 00.

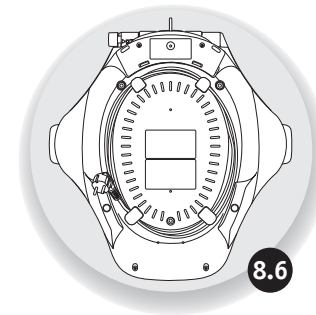
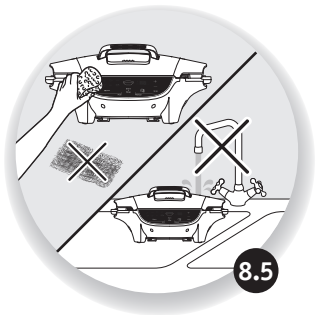
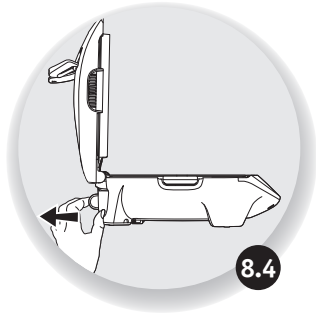
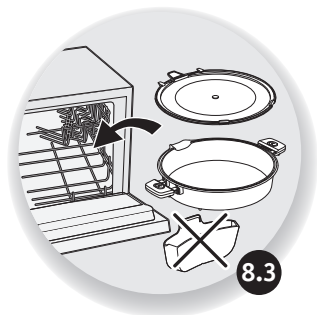
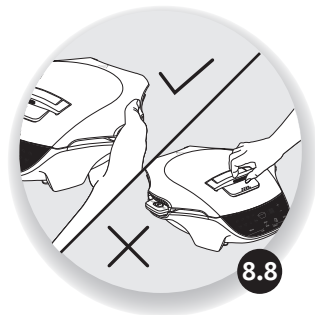
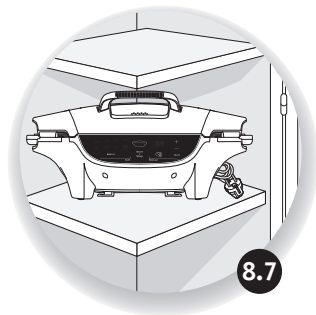
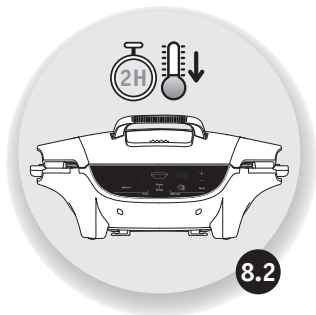
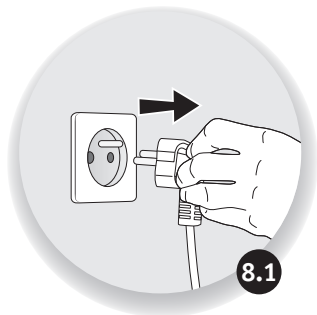
**Caution:** The plates stay hot at the end of the cooking process. If you leave the food in the appliance, it will continue to cook.

## F. EXTENDING A COOKING CYCLE (AUTOMATIC OR MANUAL)

7.1 At the end of the programme if the dish is undercooked when starting the warm-up mode, additional cooking time can be added by pressing the + button.

7.2 The time display stops flashing and the minute-by-minute countdown starts. Cooking continues.

















**Note:** A long press on the Start/Stop button will return you to the original setting.



## MAINTENANCE AND CLEANING

- 8.1 Unplug the appliance.
- 8.2 Allow the Cook'in One to cool completely for at least two hours.
- 8.3 The top plate and the cooking pot are dishwasher-safe.
- 8.4 After use, empty the juice jug and rinse with water or washing-up liquid.
- 8.5 The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher, nor under water or in any other liquid. If you do not wish to put the top plate and the pot in the dishwasher, use hot water and washing-up liquid to wash them, then rinse thoroughly to remove all residues.  
Dry them thoroughly. Do not use any metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaning products to clean the top plate and pot. Only use nylon or non-metallic cleaning pads. Never immerse the appliance wholly or partly in water or in any other liquid.
- 8.6 We recommend winding the cord under the appliance.
- 8.7 Always ensure that the appliance is clean and dry prior to storage. Clean the outside of the appliance regularly.
- 8.8 The appliance must not be carried by the top part or the holder (1) or by the power cord.

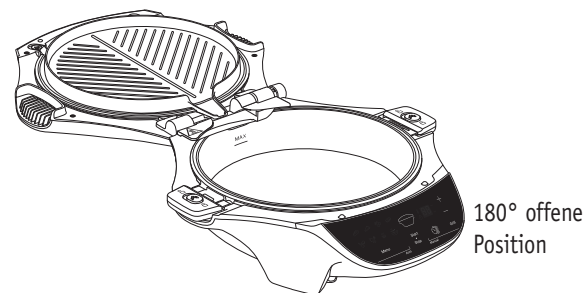
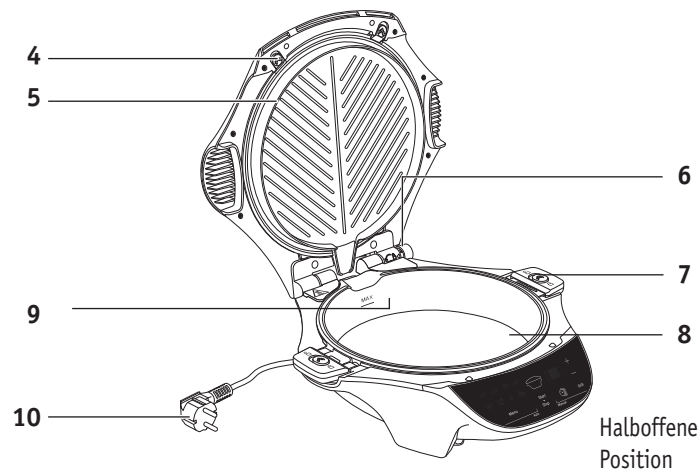
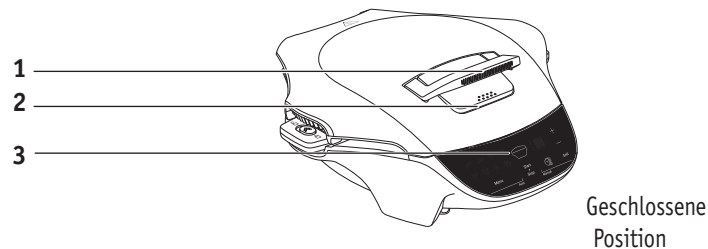
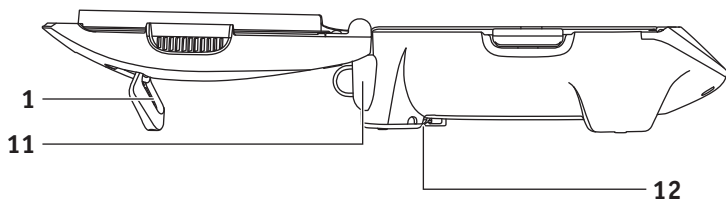
**Caution:** All repairs must be carried out by an authorised service centre.

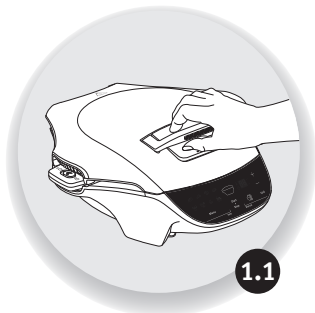
Programmes	Recipes	Quantity	Cooking time	Recommended position	Preheating	"Keep warm" mode
 1. Quiche & cakes	Quiche	1	50 min		No	Yes
 2. Pizza	Pizza	1	25min		No	Yes
 3. Pasta & rice	Pasta	250g	7-10 min		Yes	No
 4. Sandwich	Gourmet sandwich	2	10-15 min		Yes	No
 5. Meat	Minced beef	4	7-8 min		Yes	Yes
 6. Fish & vegetables	8 Asian stir-fried vegetables	200-400g	20min		Yes	Yes
 7. Frozen	Minced beef	2-4	8min		Yes	Yes
 8. Plancha	Chicken kebab	2-4	20 min		Yes	No

Problem	Solution
E1 or H1 or E2	Appliance failure: Unplug the appliance and contact your customer service or authorised repair centre.
E3	Check that the pot is properly installed. Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on. If the problem persists, contact your customer service or a repair centre.
The displayed time flashes.	If the displayed time is correct, press START/STOP to confirm.
The displayed thermostat flashes	If the displayed thermostat is correct, press START/STOP to confirm.
The illuminated programme flashes	If the displayed programme is correct, press START/STOP to confirm.
The time has reached 00, but the level of cooking is insufficient	At the end of cooking, after turning off the beep sound by pressing START/STOP once, close the appliance again and add some time using the - and + buttons, then confirm by pressing START/STOP.
Once a cooking programme has been started, it is not possible to change the cooking time	Once the programme has started, wait for the preheating time to finish before changing the time using the - and + buttons.
Key malfunction	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on. If the problem persists, contact your customer service or a repair centre.
The cooking result is not as expected.	Follow the Moulinex recipes available on the app.
Liquid flow on the worktop and/or on the contour of the Cook'in one.	Cooking of liquids must always be carried out in open mode in order to prevent a large amount of steam from being released on opening and liquid potentially flowing onto the worktop.
The product is not stable in the 180° open position.	Check that the handle is in the support position, 180° open (see page 23) and that it touches the worktop.
There is a gap between the top plate and the pot when the product is closed.	Check that the top plate and the pot are correctly installed.

• Produktbeschreibung	40
• Positionsänderung	43
• Produktübersicht	45
• Vorbereitung	45
• Installation und Anschluss	45
• Übersicht über die Programme	47
• A. Verwenden eines automatischen Programms	49
• B. Verwenden des manuellen Programms	51
• C. Ändern der Garzeit	53
• D. Wechseln des Temperaturreglers während des Garvorgangs	53
• E. Programmende (automatisch oder manuell)	53
• F. Verlängern eines Garzyklus (automatisch oder manuell)	53
• Wartung und Reinigung	55
• Garanleitung	56
• Anleitung zur Fehlerbehebung	57

- 1 Griff/Haltevorrichtung 180° geöffnet
- 2 Entriegelungstaste an der Seite des Griffs
- 3 Bedienfeld
- 4 Clips der oberen Platte
- 5 Obere Platte
- 6 Taste zum Öffnen des Scharniers auf 180°
- 7 Clips am Topfgriff
- 8 Topf
- 9 Anzeige der Höhe der Maximalfüllmenge
- 10 Netzkabel
- 11 Saftkanne
- 12 Kabelaufbewahrung





## POSITIONSÄNDERUNG

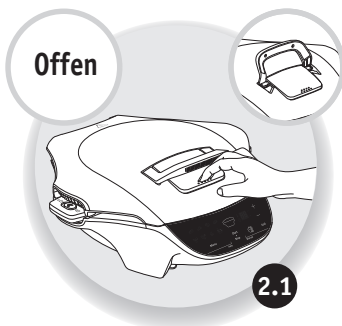
### Öffnen in die halboffene Position

- 1.1 Nehmen Sie den Griff des Cook'in One, der sich oberhalb des Geräts befindet.
- 1.2 Öffnen Sie den Deckel, bis er sich stabilisiert hat.

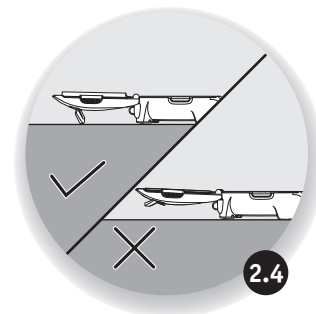
### Zum Öffnen in die 180° offene Position

- 2.1 Drücken Sie in der geschlossenen Position die Griffkante, um sie zu entriegeln.
- 2.2 Öffnen Sie den Deckel bis zur halboffenen Position.
- 2.3 Schließen Sie das Gerät leicht und drücken Sie dann auf die Scharnertaste.
- 2.4 Neigen Sie den oberen Teil, bis die Rückseite den Untergrund berührt.

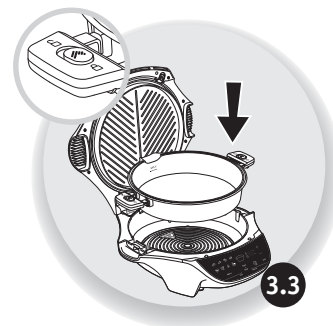
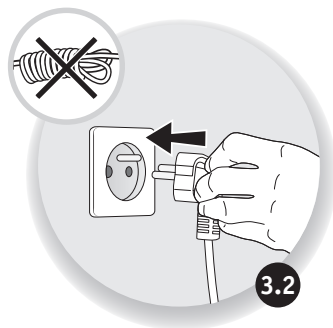
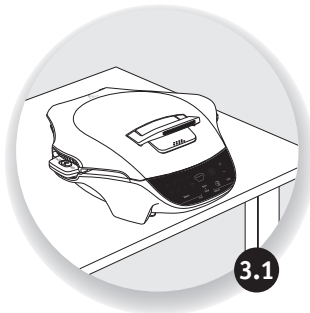
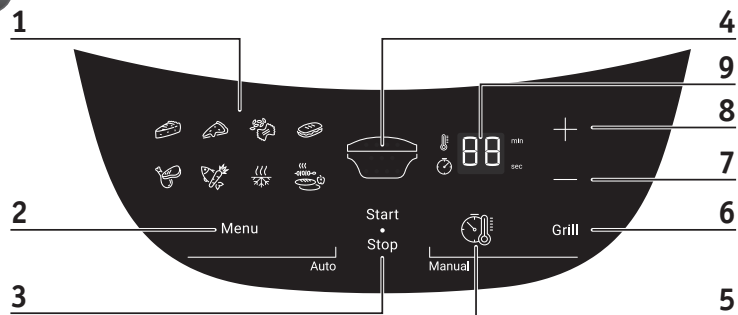
Offen



Drücken







## PRODUKTÜBERSICHT

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Menübildschirm (modellabhängig) | 6 Grilltaste (siehe Seite 51) |
| 2 Menü                            | 7 Minus-Taste (-)             |
| 3 Start-/Stopp-Taste              | 8 Plus-Taste (+)              |
| 4 Wärmazonenanzeige               | 9 Bedienfeld                  |
| 5 Taste für manuellen Modus       |                               |

## VORBEREITUNG

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und anderes Zubehör sowohl von der Innen- als auch von der Außenseite des Geräts.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die obere Platte und den Topf gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel; spülen und trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- Befestigen Sie den Topf und die obere Platte im Gerät.

**Hinweis:** Reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Schwamm und das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch.

## INSTALLATION UND ANSCHLUSS

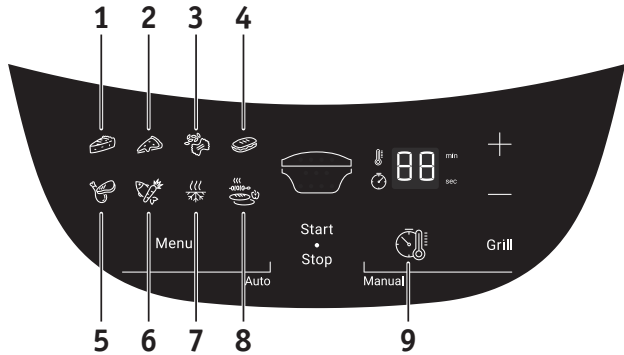
Der Systemstart gilt für alle Programme.

- Stellen Sie den Cook'in One auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche, die keinem Wasser ausgesetzt ist.
- Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an.
- Überprüfen Sie, ob der Topf und die obere Platte im Gerät befestigt sind.

**Achtung:** Nicht ohne Lebensmittel erhitzen, außer zum Vorheizen.

**Bemerkung:** Wählen Sie die Position, die am besten zu Ihrem Garvorgang passt.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann es in den ersten Minuten der Verwendung zu einer leichten Geruchs- und/oder Rauchentwicklung kommen.



## ÜBERSICHT ÜBER DIE PROGRAMME

### 8 automatische Programme:

- |                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Programm für Quiche und Kuchen  | 5 Programm für Fleisch          |
| 2 Programm für Pizza              | 6 Programm für Fisch und Gemüse |
| 3 Programm für Pasta und Reis     | 7 Programm für „Gefrorenes“     |
| 4 Programm für Gourmet-Sandwiches | 8 Programm für Plancha          |

**Gartipp:** Es gibt ein Programm, das für jeden Rezeptstil geeignet ist. Abhängig vom ausgewählten Programm wird eine Standard-Garzeit angezeigt. Es gibt mehrere Rezepte pro Programm. Daher kann es erforderlich sein, die Garzeit entsprechend dem ausgewählten Rezept anzupassen (siehe Liste der empfohlenen Zeiten pro Rezept).

**Achtung:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, das Rezept zu befolgen und die genauen Mengen einzuhalten.

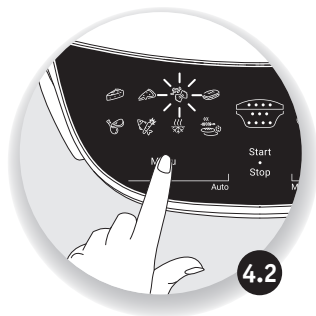
Das Kochen von Flüssigkeiten muss immer im offenen Modus erfolgen, um eine große Dampfreisetzung zu vermeiden, damit keine Flüssigkeiten auf die Arbeitsfläche laufen.

### 1 Manueller Modus (9)

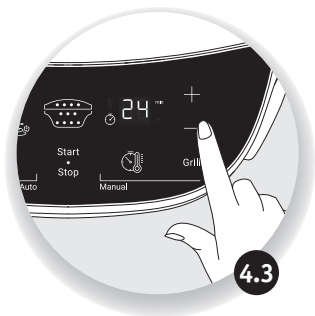
Verwenden Sie die richtige Einstellung für das ausgewählte Programm.



4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. VERWENDEN EINES AUTOMATISCHEN PROGRAMMS

Sobald die Installation und die Anschlüsse abgeschlossen sind.

- 4.1. Blättern Sie mit der Menütaste durch die Garprogramme.
- 4.2. Das gewählte Piktogramm blinkt.
- 4.3. Drücken Sie bei Bedarf die Tasten + und -, um die Zeit zu ändern.
- 4.4. Bringen Sie den Cook'in One in die richtige Position und drücken Sie dann „Start/Stop“.
- 4.5. Das Vorheizen beginnt. Das Display zeigt dann während des Vorheizens eine Reihe horizontaler Balken an.

**Achtung:** Für die Programme Pizza sowie Quiche & Kuchen gibt es kein Vorheizen. Der Garvorgang beginnt, sobald die „START/STOP“-Taste gedrückt wird.

- 4.6. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Cook'in One einen Signalton aus. Der Garvorgang beginnt automatisch und auf dem Display wird die in Schritt 4.3 ausgewählte Garzeit angezeigt. Die Garzeit wird in Minuten und dann in Sekunden für die letzte Minute angezeigt.

**Bemerkung:** Die Vorheizzeit ist standardmäßig eingestellt. Sie können die Vorheizzeit nicht ändern. Um das Ende des Vorheizens zu erzwingen und sofort mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie zweimal die „START/STOP“-Taste.

Für die Programme Quiche & Kuchen, Pizza, Fleisch, Fisch & Gemüse und Tiefkühlkost schaltet der Cook'in One standardmäßig für eine Stunde in den Warmhalte-Modus.



5.1



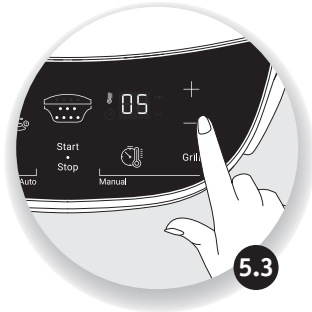
5.2



5.7



5.8



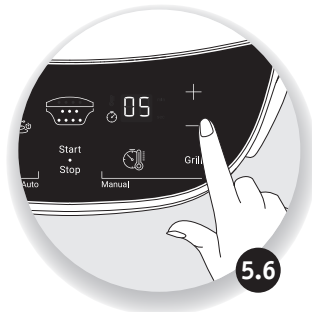
5.3



5.4



5.5



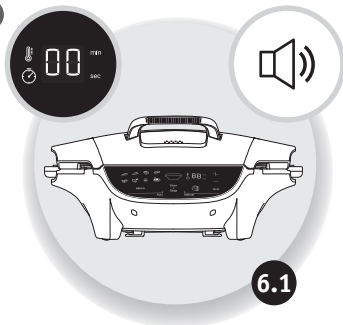
5.6

## VERWENDEN DES MANUELLEN PROGRAMMS

- 5.1. Drücken Sie die Taste für den manuellen Modus.
- 5.2. Ein Standardtemperaturregler blinkt.
- 5.3. Drücken Sie die Tasten +/-, um den Temperaturregler zu wechseln (mind. 01, max. 10).
- 5.4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste für den manuellen Modus.
- 5.5. Eine vordefinierte Garzeit blinkt.
- 5.6. Drücken Sie ggf. die Tasten „+“ und „-“, um die Zeit zu ändern.
- 5.7. Der Topf des Geräts heizt sich standardmäßig immer auf.  
Wenn Sie die obere Platte verwenden möchten, drücken Sie die „Grill“-Taste. Eine Reihe roter LEDs leuchtet auf der zentralen Cook'in One-Anzeige fürs Heizen auf. Drücken Sie die „START/STOP“-Taste, um das Vorheizen zu bestätigen und zu starten.
- 5.8. Am Ende des Vorheizens gibt der Cook'in One einen Signalton aus und der Garvorgang beginnt automatisch. Das Display zeigt die Garzeit an, die Sie in Schritt 5.6 ausgewählt haben.

**Bemerkung:** Wählen Sie die Einstellung, die am besten zu Ihrem Garvorgang passt.

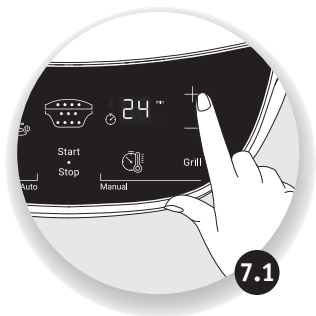
Der Cook'in One wechselt standardmäßig für eine Stunde in den Warmhaltemodus.



6.1



6.2



7.1



7.2

## C. ÄNDERN DER GARZEIT

1. Drücken Sie nach dem Garvorgang die Tasten „+“ und „-“, um die Garzeit zu ändern.

**Bemerkung:** Die Garzeit kann während des Vorheizens nicht geändert werden.

## D. WECHSELN DES TEMPERATURREGLERS WÄHREND DES

**Bemerkung:** Während des Vorheizens kann der Gartemperaturregler nicht geändert werden. Für das manuelle Programm, sobald der Garvorgang gestartet wurde. Drücken Sie die Taste für das manuelle Programm und anschließend die Tasten „+“ und „-“, um den Temperaturregler zu ändern.

## D. PROGRAMME (AUTOMATISCH ODER MANUELL)

6.1 Die Zeit erreicht 00 und das Gerät gibt einen Alarm aus, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.

6.2 Drücken die „START/STOP“-Taste einmal, um den Signalton auszuschalten. Auf dem Display blinkt 00.

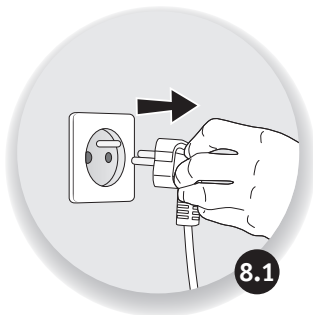
**Achtung:** Die Platten bleiben am Ende des Garvorgangs heiß. Wenn Sie die Speisen im Gerät lassen, wird sie weiterhin gegart.

## F. VERLÄNGERN EINES GARZYKLUS (AUTOMATISCH ODER MANUELL)

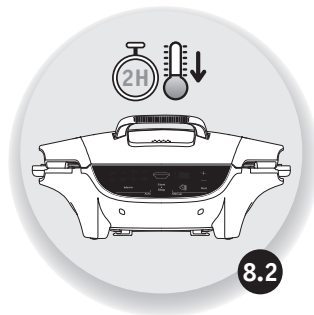
7.1 Wenn das Gericht am Ende des Programms nicht gar ist beim Start der Warmhaltefunktion, kann durch Drücken der „+“-Taste zusätzliche Garzeit hinzugefügt werden.

7.2 Die Zeitanzeige hört auf zu blinken und der minutliche Countdown beginnt. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

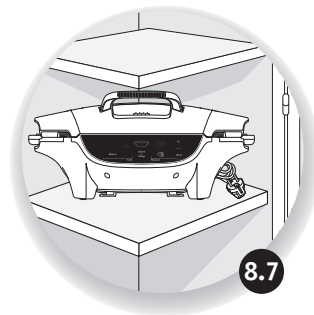
**Bemerkung:** Durch langes Drücken der Start-/Stopp-Taste wird die ursprüngliche Einstellung wiederhergestellt.



8.1



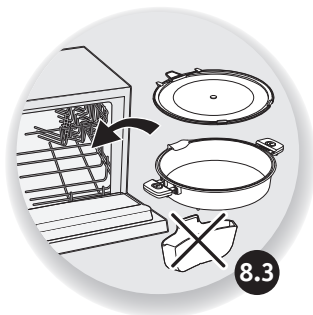
8.2



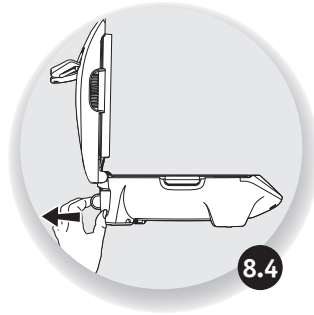
8.7



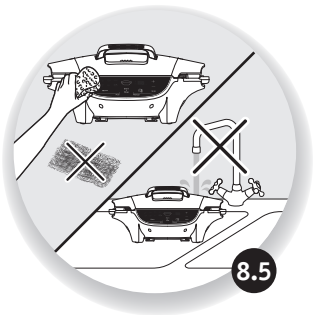
8.8



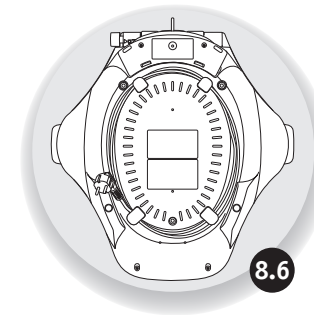
8.3



8.4



8.5



















8.6

## WARTUNG UND REINIGUNG

- 8.1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 8.2 Lassen Sie den Cook'in One mindestens zwei Stunden lang vollständig abkühlen.
- 8.3 Die obere Platte und der Kochtopf sind spülmaschinenfest.
- 8.4 Leeren Sie die Saftbehälter nach jeder Verwendung aus und spülen Sie sie mit Wasser oder Spülmittel.
- 8.5 Das Gerät und das Netzkabel dürfen niemals in die Spülmaschine, unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gelegt werden. Wenn Sie die obere Platte und den Topf nicht in die Spülmaschine geben möchten, reinigen Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Verwenden Sie keine Metall-Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung der oberen Platte und des Topfs. Verwenden Sie nur Reinigungsschwämme aus Nylon oder einem nichtmetallischen Material. Tauchen Sie das Gerät nie vollständig oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- 8.6 Wir empfehlen, das Kabel unter dem Gerät aufzuwickeln.
- 8.7 Achten Sie vor der Lagerung stets darauf, dass das Gerät sauber und trocken ist. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig.
- 8.8 Das Gerät darf nicht an der oberen Platte, an der Haltevorrichtung (1) oder am Netzkabel getragen werden.

**Achtung:** Alle Reparaturen müssen von einer autorisierten Kundendienstzentrale durchgeführt werden.

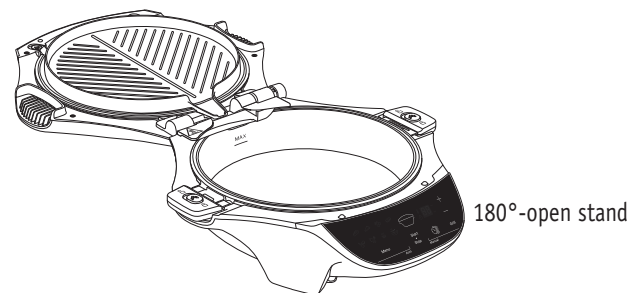
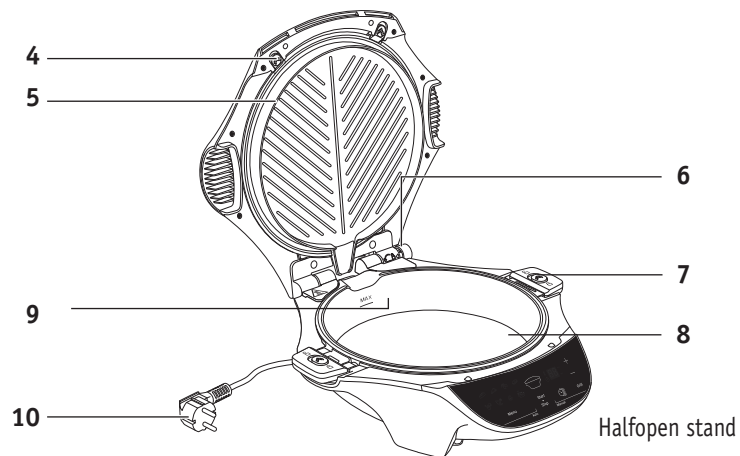
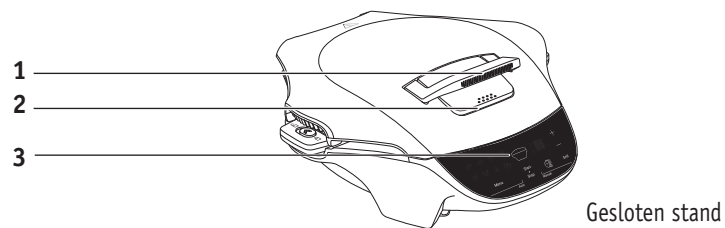
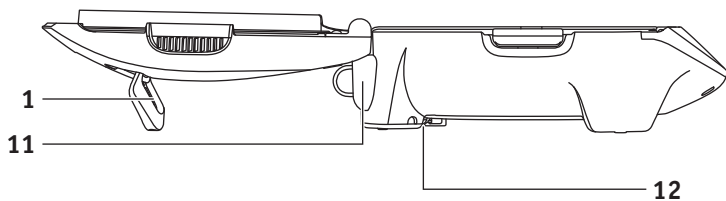
Programme	Rezepte	Menge	Garzeit	Empfohlene Position	Vorheizen	Warmhaltemodus
 1. Quiche & Kuchen	Quiche	1	50 min		Nein	Ja
 2. Pizza	Pizza	1	25min		Nein	Ja
 3. Nudeln und Reis	Pasta	250g	7-10 min		Ja	Nein
 4. Sandwich	Gourmet-Sandwich	2	10-15 min		Ja	Nein
 5. Fleisch	Hackfleisch	4	7-8 min		Ja	Ja
 6. Fisch und Gemüse	8 asiatisches gebratenes Gemüse	200-400g	20min		Ja	Ja
 7. Gefroren	Hackfleisch	2-4	8min		Ja	Ja
 8. Plancha	Hähnchen-Kebab	4-8	20 min		Ja	Nein

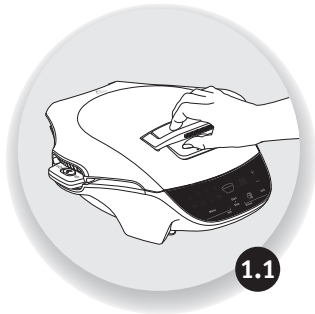
Problem	Lösung
E1 oder H1 oder E2	Gerätefehler: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder eine Reparaturwerkstatt.
E3	Überprüfen Sie, ob der Topf richtig eingesetzt ist. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und warten Sie ein paar Minuten. Schließen Sie das Gerät dann wieder an und schalten Sie es ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder eine Reparaturwerkstatt.
Die angezeigte Zeit blinkt.	Wenn die angezeigte Zeit korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung auf die „START/STOP“-Taste.
Der angezeigte Temperaturregler blinkt	Wenn der angezeigte Temperaturregler korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung auf die „START/STOP“-Taste.
Das leuchtende Programm blinkt	Wenn das angezeigte Programm korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung auf die „START/STOP“-Taste.
Die Zeit hat 00 erreicht, aber der Gargrad reicht nicht aus	Schließen Sie das Gerät am Ende des Garvorgangs wieder, nachdem Sie den Signalton durch einmaliges Drücken der „START/STOP“-Taste ausgeschaltet haben, und stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ etwas mehr Zeit ein, die Sie dann durch Drücken von „START/STOP“ bestätigen.
Sobald ein Garprogramm gestartet wurde, kann die Garzeit nicht mehr geändert werden	Warten Sie nach dem Start des Programms, bis die Vorheizzeit beendet ist, bevor Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ändern.
Fehlfunktion der Tasten	Ziehen Sie den Stecker des Geräts und warten Sie ein paar Minuten. Schließen Sie das Gerät dann wieder an und schalten Sie es ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder eine Reparaturwerkstatt.
Das Ergebnis ist nicht wie erwartet.	Befolgen Sie die Anweisungen in den Rezepten von Moulinex, die in der App verfügbar sind.
Es befindet sich Flüssigkeit auf der Arbeitsfläche und/oder an der Außenseite des Cook'in One.	Das Kochen von Flüssigkeiten muss immer im geöffneten Modus erfolgen, damit beim Öffnen keine große Dampfmenge freigesetzt wird und möglicherweise Flüssigkeit auf die Arbeitsfläche fließt.
Das Produkt steht in der 180° offenen Position nicht stabil.	Prüfen Sie, ob sich der Griff in der Stützposition befindet, 180° geöffnet ist (siehe Seite 4) und die Arbeitsfläche berührt.
Wenn das Produkt geschlossen ist, befindet sich eine Lücke zwischen der oberen Platte und dem Topf.	Prüfen Sie, ob die obere Platte und der Topf korrekt eingesetzt sind.

• Beschrijving	59
• Wijziging van positie	62
• Productoverzicht	64
• Voorbereiding	64
• Installatie en aansluiten	64
• Overzicht van de programma's	66
• A. Een automatisch programma gebruiken	68
• B. Het handmatige programma gebruiken	70
• C. De kooktijd veranderen	72
• D. De thermostaat tijdens het koken veranderen	72
• E. Einde van het programma (automatisch of handmatig)	72
• F. De kookcyclus verlengen (automatisch of handmatig)	72
• Onderhoud en reiniging	74
• Kookgids	75
• Probleemoplossingsgids	76



- 1 Hendel/handvat 180° open stand
- 2 Ontgrendelknop aan de zijkant van het handvat
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Klemmen voor de bovenplaat
- 5 Bovenplaat
- 6 Scharnierknop voor 180° open
- 7 Klemmen voor de handvaten van de pan
- 8 Pan
- 9 Niveaucontrolelampje van het maximum volume
- 10 Netsnoer
- 11 Sapkan
- 12 Opbergvak voor snoer





1.1



1.2

## WIJZIGING VAN POSITIE

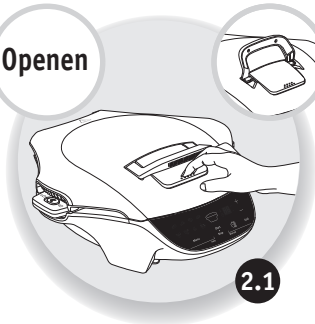
### Openen naar halfopen stand

- 1.1 Zet het handvat van de Cook'in One vast boven het apparaat.
- 1.2 Open totdat de bovenkant stabiel is.

### Openen tot een open stand van 180°

- 2.1 Druk in de gesloten stand op de knop van het handvat om te ontgrendelen.
- 2.2 Open naar halfopen stand.
- 2.3 Sluit licht en druk dan de scharnierknop in.
- 2.4 Kantel het bovenste deel totdat het onderstel het oppervlak raakt.

Openen

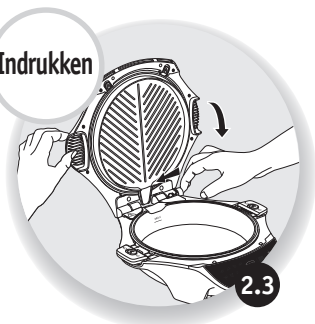


2.1

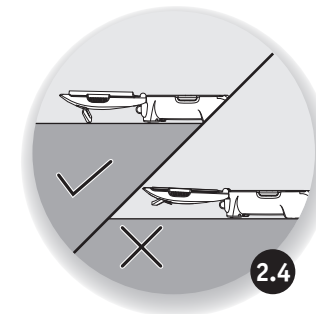


2.2

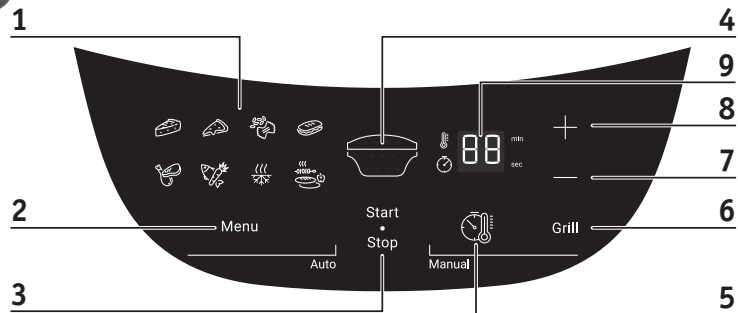
Indrukken



2.3



2.4



## PRODUCTOVERZICHT

- |   |  |   |                           |
|---|--|---|---------------------------|
| 1 | Menuscherm (afhankelijk van het model) | 6 | Grillknop (zie pagina 70) |
| 2 | Menuknop                               | 7 | Min-knop (-)              |
| 3 | Start-/Stopknop                        | 8 | Plus-knop (+)             |
| 4 | Warmtezone-indicator                   | 9 | Bedieningspaneel          |
| 5 | Knop handmatige modus                  |   |                           |

## VOORBEREIDING

1. Verwijder alle verpakkingen, stickers en andere accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Voor de eerste ingebruikname dient u de bovenplaat en de pan grondig te reinigen met heet water en afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af en droog ze af.
3. Klik de pan en de bovenplaat vast in het product.

**Opmerking:** Gebruik een vochtige spons om de bakplaten schoon te maken en een zachte, vochtige doek om de behuizing van het apparaat schoon te maken.

## INSTALLEREN EN AANSLUITEN

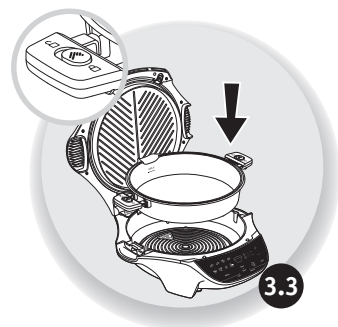
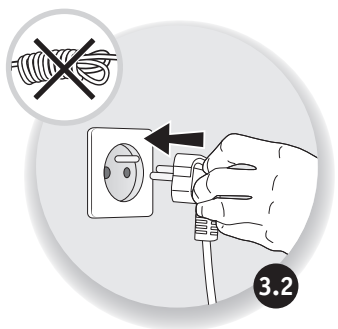
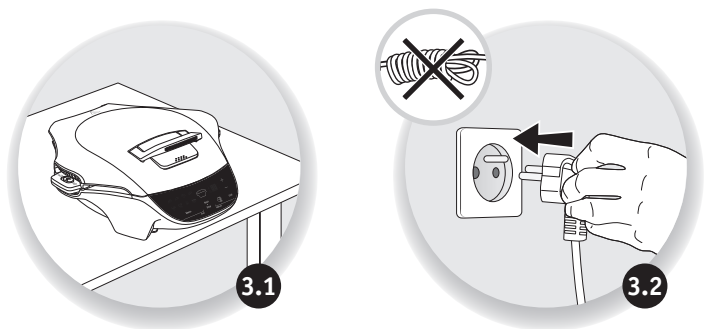
Het starten van het apparaat is voor alle programma's hetzelfde

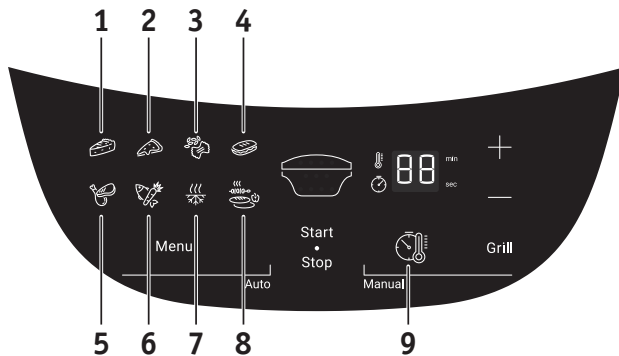
- 3.1. Plaats uw Cook'in one op een droog, vlak, stabiel en hittebestendig werkoppervlak.
- 3.2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 3.3. Controleer of de pan en de bovenplaat goed in het product zitten.

**Let op:** Niet verwarmen zonder voedsel, behalve bij voorverwarmen.

**Opmerking:** Kies de stand die het meest geschikt is voor uw kookproces.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er tijdens de eerste minuten van het gebruik een lichte geur en/of rook vrijkomen





## OVERZICHT VAN DE PROGRAMMA'S

### 8 Automatisch programma

- |   |                                |   |                           |
|---|--------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Programma voor quiche en cakes | 5 | Programma voor vlees      |
| 2 | Programma voor pizza's         | 6 | Programma vis en groenten |
| 3 | Programma voor pasta en rijst  | 7 | Diepvriesprogramma's      |
| 4 | Programma voor luxe sandwiches | 8 | Plancha-programma's       |

**Kooktip:** Er is een programma dat geschikt is voor elke receptstijl. Afhankelijk van het gekozen programma wordt een standaard bereidingstijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Het kan daarom nodig zijn om de bereidingstijd aan te passen op basis van het gekozen recept (zie de lijst met aanbevolen tijden per recept).

**Let op:** Voor het beste resultaat raden wij aan het recept nauwkeurig te volgen en de precieze hoeveelheden aan te houden.

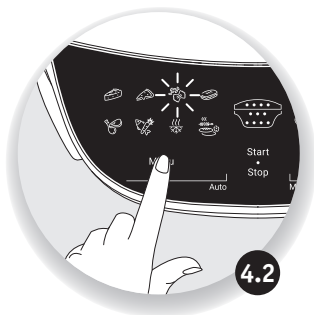
Het koken van vloeistoffen moet altijd in de open modus worden gedaan om te voorkomen dat er een grote hoeveelheid stoom vrijkomt bij het openen en dat er mogelijk water op het werkoppervlak terecht komt.

### 1 handmatige modus (9)

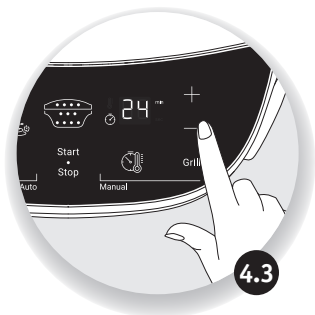
Gebruik de juiste instelling voor het geselecteerde programma.



4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA GEBRUIKEN

Zodra de installatie en aansluitingen zijn voltooid.

- 4.1. Blader door de kookprogramma's met de menu toets.
- 4.2. Het geselecteerde pictogram knippert.
- 4.3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
- 4.4. Plaats de Cook'in one in de juiste positie en druk op Start/Stop.
- 4.5. Het voorverwarmen start. Op het scherm worden vervolgens een reeks horizontale balkjes weergegeven tijdens het voorverwarmen.

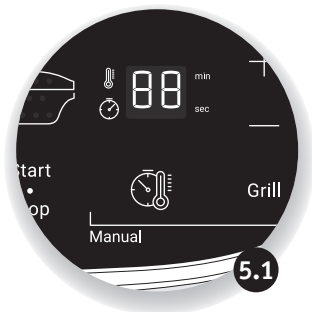
**Let op:** Er is geen voorverwarming voor de pizza- en quiche- en cakeprogramma's. Het koken begint zodra u op de START-/STOP-knop drukt.

- 4.6. Zodra het voorverwarmen klaar is, laat de Cook'in one een pieptoon horen. Het bereiden begint automatisch en de display toont de bereidingstijd die u in stap 4.3 gekozen hebt.

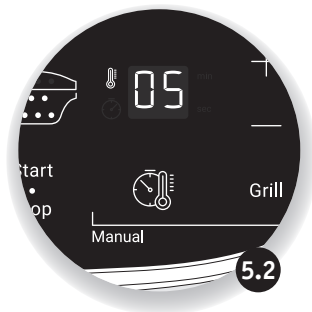
De bereidingstijd telt af in minuten en dan in seconden tijdens de laatste minuut.

**Opmerking:** De voorverwarmingstijd is standaard ingesteld. U kunt de voorverwarmingstijd niet veranderen. Om het einde van het voorverwarmen te forceren en onmiddellijk met bereiden te beginnen, drukt u tweemaal op de START-/STOP-knop.

Voor de programma's quiche en cakes, pizza, vlees, vis en groente, schakelt de Cook'in one standaard over op de warmhoudmodus gedurende één uur.



5.1



5.2



5.7



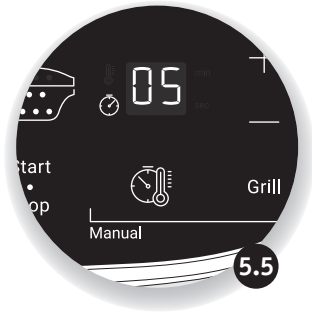
5.8



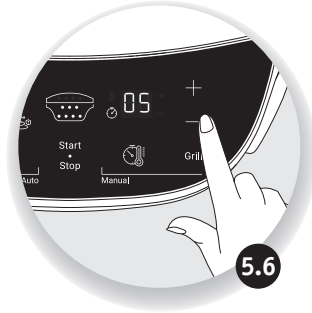
5.3



5.4



5.5



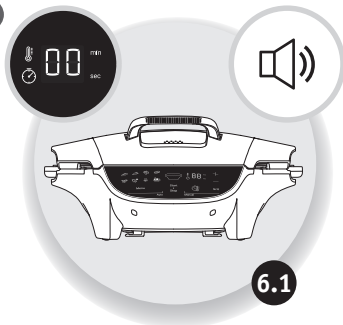
5.6

## B. HET HANDMATIGE PROGRAMMA GEBRUIKEN

- 5.1. Druk op de knop Handmatige modus.
- 5.2. Een standaard thermostaat knippert.
- 5.3. Druk op de + en - knoppen om de thermostaat te wijzigen (min. 01, max. 10).
- 5.4. Druk op de knop Handmatige modus om te bevestigen.
- 5.5. Een vooraf ingestelde bereidingstijd knippert.
- 5.6. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
- 5.7. De pan van het apparaat warmt altijd standaard op.  
Als u de bovenplaat wilt gebruiken, drukt u op de grillknop. Er gaat een rij rode LED's branden op de centrale warmte-indicator van de Cook'in One. Druk op de knop START/STOP om te bevestigen en te starten met voorverwarmen.
- 5.8. Aan het eind van het voorverwarmen geeft de Cook'in one een pieptoon en begint het bereiden automatisch  
Op het display verschijnt de bereidingstijd die u in stap 5.6 gekozen hebt.

**Opmerking:** Kies de instelling die het meest geschikt is voor de bereiding.

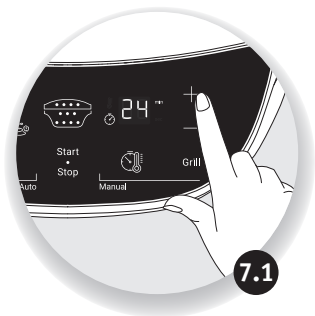
De Cook'in one schakelt standaard over naar de warmhoudmodus gedurende één uur.



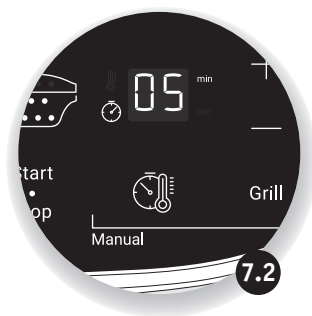
6.1



6.2



7.1



7.2

## C. DDE KOOKTIJD VERANDEREN

1. Zodra het koken begonnen is, drukt u op de +/- knoppen om de bereidingstijd te veranderen.

**Opmerking:** De bereidingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens het voorverwarmen.

## D. DE THERMOSTAAT TIJDENS HET BEREIDEN WIJZIGEN

**Opmerking:** De kookthermostaat kan niet worden gewijzigd tijdens de voorverwarmingsfase. Voor het handmatige programma, zodra het bereiden is gestart. Druk op de knop voor het handmatige programma en vervolgens op de +/- knoppen om de thermostaat te wijzigen.

## D. EINDE VAN EEN PROGRAMMA (AUTOMATISCH OF HANDMATIG)

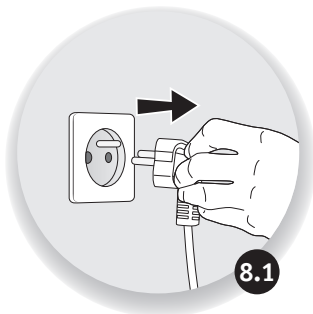
- 6.1 De tijd bereikt 00 en het product geeft een geluidssignaal om het einde van het bereiden aan te geven.
- 6.2 Druk eenmaal op START/STOP om het geluidssignaal te stoppen; op het display knippert 00.

**Let op:** De platen blijven warm aan het einde van het bereidingsproces. Als u het voedsel in het apparaat laat zitten, blijft het koken.

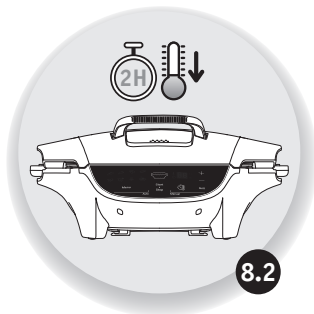
## F. EEN BEREIDINGSCYCLUS VERLENGEN (AUTOMATISCH OF HANDMATIG)

- 7.1 Als het gerecht aan het einde van het programma te gaar is bij het starten van de opwarmmodus, kunt u extra bereidingstijd toevoegen door op de + knop te drukken.
- 7.2 De weergegeven tijd stopt met knipperen en de countdown per minuut begint. Het bereiden gaat verder.

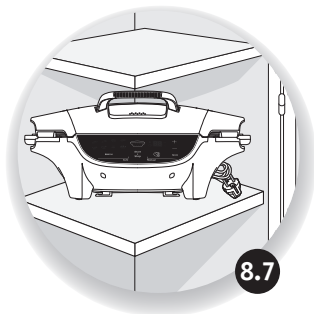
**Opmerking:** Door lang op de knop Start/Stop te drukken, keert u terug naar de oorspronkelijke instelling.



8.1



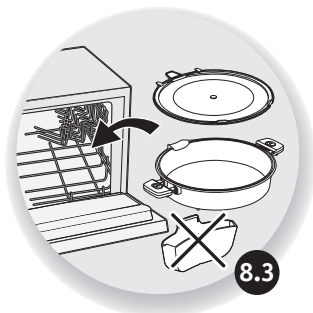
8.2



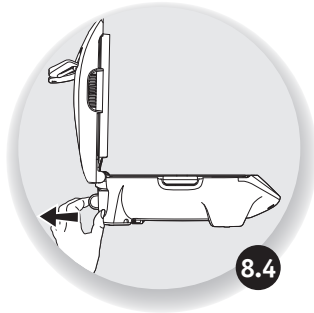
8.7



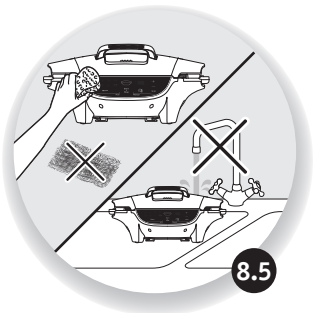
8.8



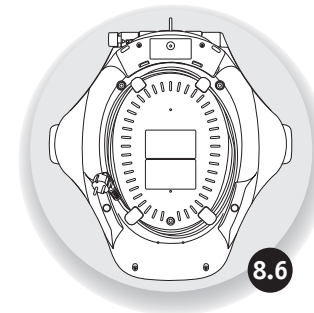
8.3



8.4



8.5



















8.6

## ONDERHOUD EN REINIGING

- 8.1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 8.2 Laat de Cook'in one ten minste twee uur volledig afkoelen.
- 8.3 De bovenplaat en de binnenpan zijn vaatwasmachinebestendig.
- 8.4 Leeg de sapkan na gebruik en spoel deze af met water of afwasmiddel.
- 8.5 Het apparaat en het snoer mogen nooit in de vaatwasmachine worden geplaatst, noch onder water of in een andere vloeistof worden gedaan. Indien u de bovenplaat en de pan niet in de afwasmachine wilt doen, gebruik dan heet water en afwasmiddel om ze af te wassen. Spoel vervolgens grondig om alle resten te verwijderen.
- 8.6 Droog ze grondig af. Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of agressieve reinigingsmiddelen om de bovenplaat en de pan schoon te maken. Gebruik alleen nylon of niet-metalen reinigingssponsjes. Dompel het apparaat nooit geheel of gedeeltelijk onder in water of in een andere vloeistof.
- 8.7 We raden u aan het snoer onder het apparaat te wikkelen.
- 8.8 Zorg ervoor dat het apparaat altijd schoon en droog is voordat u het opbergt. Maak de buitenkant van het apparaat regelmatig schoon.
- 8.8 Het apparaat mag niet worden opgetild aan het bovenste deel, het handvat (1) of het snoer.

**Let op:** Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.



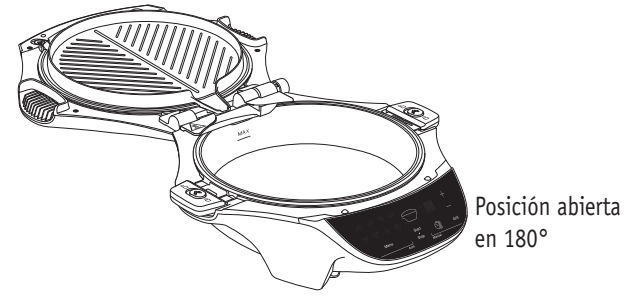
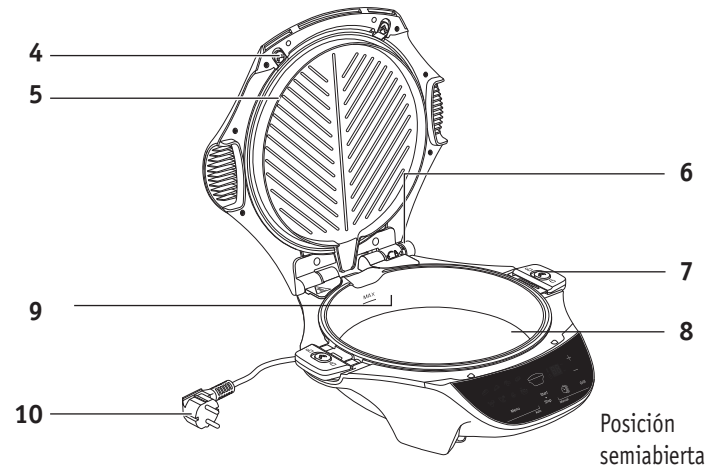
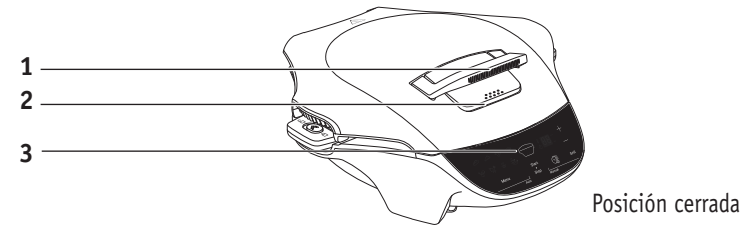
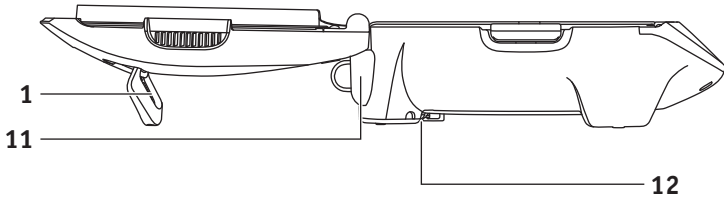
Programma's	Recepten	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevolen stand	Voorverwarmen	Warmhoudmodus
 1. Quiche en cakes	Quiche	1	50 min		Nee	Ja
 2. Pizza	Pizza	1	25min		Nee	Ja
 3. Pasta en rijst	Pasta	250g	7-10 min		Ja	Nee
 4. Sandwich	Luxe sandwich	2	10-15 min		Ja	Nee
 5. Vlees	Rundergehakt	4	7-8 min		Ja	Ja
 6. Vis en groenten	8 Aziatische roerbakgroenten	200-400g	20min		Ja	Ja
 7. Bevroren	Rundergehakt	2-4	8min		Ja	Ja
 8. Plancha	Kip kebab	4-8	20 min		Ja	Nee

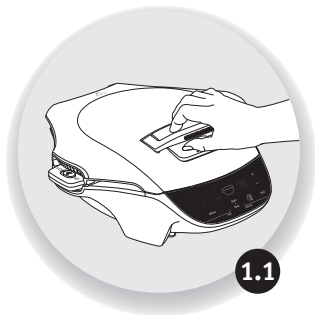
Probleem	Oplossing
E1 of H1 of E2	Defect van het apparaat: Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
E3	Controleer of de pot goed geïnstalleerd is. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht een paar minuten. Steek daarna de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat aan. Als het probleem blijft bestaan, neemt u contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
De weergegeven tijd knippert.	Als de weergegeven tijd correct is, drukt u op START/STOP om te bevestigen.
De weergegeven thermostaat knippert	Als de weergegeven thermostaat correct is, drukt u op START/STOP om te bevestigen.
Het verlichte programma knippert	Als het weergegeven programma correct is, drukt u op START/STOP om te bevestigen.
De tijd heeft 00 bereikt, maar het bereidingsresultaat is onvoldoende	Aan het einde van het bereiden, nadat u het geluidssignaal hebt uitgezet door één keer op START/STOP te drukken, sluit u het apparaat weer en voegt u wat tijd toe met de - en + toetsen, en bevestigt u dit door op START/STOP te drukken.
Als een kookprogramma eenmaal gestart is, is het niet meer mogelijk de bereidingstijd te veranderen	Als het programma eenmaal begonnen is, wacht dan tot de voorverwarmingstijd is afgelopen, voordat u de tijd met de - en + knoppen aanpast.
Storing in de sleutel	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht een paar minuten. Steek daarna de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat aan. Als het probleem blijft bestaan, neemt u contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
Het kookresultaat is niet zoals verwacht.	Volg de recepten van Moulinex die beschikbaar zijn in de app.
Stroom van vloeistof op het werkblad en/of op de buitenkant van de Cook'in One.	Het koken van vloeistoffen moet altijd worden uitgevoerd in de open modus om te voorkomen dat er bij het openen een grote hoeveelheid stoom vrijkomt en dat er mogelijk vloeistof op het werkblad stroomt.
Het product is niet stabiel in de 180° open stand.	Controleer of de hendel in de steunstand staat, 180° open is (zie pagina 4) en het aanrecht raakt.
Er is een opening tussen de bovenplaat en de pan wanneer het product gesloten is.	Controleer of de bovenplaat en de pan correct zijn aangebracht.

• Descripción	78
• Cambio de posición	81
• Descripción general del producto	83
• Preparación	83
• Instalación y conexión	83
• Descripción general de los programas	85
• A. Usar un programa automático	87
• B. Usar el programa manual	89
• C. Cambiar el tiempo de cocción	91
• D. Cambiar el termostato durante la cocción	91
• E. Fin de un programa (automático o manual)	91
• F. Ampliación de un ciclo de cocción (automático o manual)	91
• Mantenimiento y limpieza	93
• Guía de cocina	94
• Guía de resolución de problemas	95

**DESCRIPCIÓN**

- 1 Asa/soporte con posición de abertura de 180°
- 2 Botón de desbloqueo del asa en el lateral del asa
- 3 Panel de control
- 4 Enganches de la placa superior
- 5 Placa superior
- 6 Botón de la bisagra de la abertura de 180°
- 7 Enganches del mango del recipiente
- 8 Recipiente
- 9 Indicador de nivel de volumen máximo
- 10 Cable de alimentación
- 11 Jarra de zumo
- 12 Almacenamiento del cable





## CAMBIO DE POSICIÓN

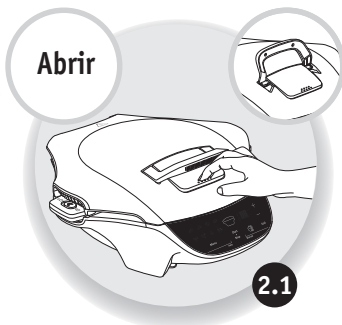
### Para abrir a la posición semiabierta

- 1.1 Sujeta el asa del Cook'in One colocada encima del dispositivo.
- 1.2 Abre hasta que se estabilice la parte superior.

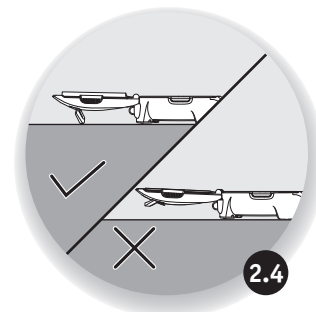
### Para abrir a la posición abierta de 180°

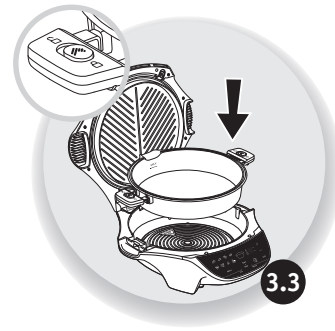
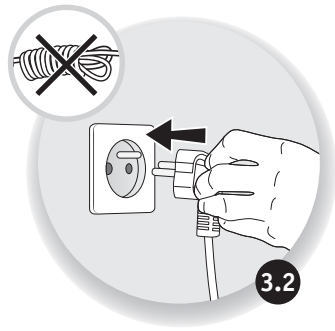
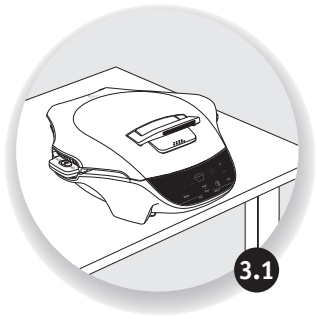
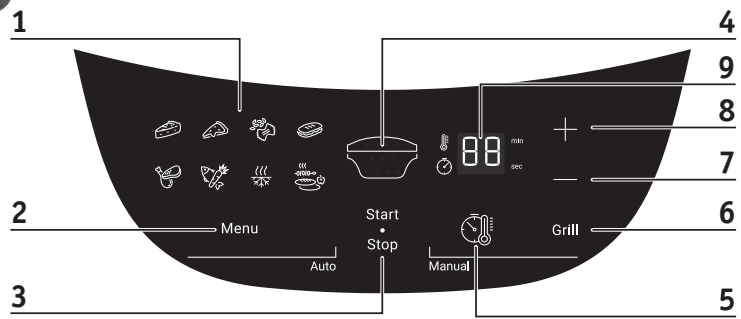
- 2.1 En posición de cierre, presiona el botón del asa para desbloquearla.
- 2.2 Abre en posición de semiapertura.
- 2.3 Cierra ligeramente y luego presiona el botón de la bisagra.
- 2.4 Inclina la parte superior hasta que la base toque la superficie.

Abrir



Presionar





DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- |   |                                    |   |                                |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Pantalla de menú (según el modelo) | 6 | Botón de grill (ver página 89) |
| 2 | Botón Menú                         | 7 | Botón Menos (-)                |
| 3 | Botón Iniciar/Detener              | 8 | Botón Más (+)                  |
| 4 | Indicador de zona de calor         | 9 | Panel de control               |
| 5 | Botón de modo manual               |   |                                |

PREPARACIÓN

1. Retira todos los embalajes, adhesivos y otros accesorios del interior y el exterior del aparato.
2. Antes del primer uso, limpia bien la placa superior y el recipiente con agua caliente y detergente líquido; enjuaga y seca con cuidado.
3. Engancha el recipiente y la placa superior en el producto.

**Nota:** Utiliza una esponja húmeda para limpiar las placas de cocción y un paño suave y húmedo para el cuerpo del aparato.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

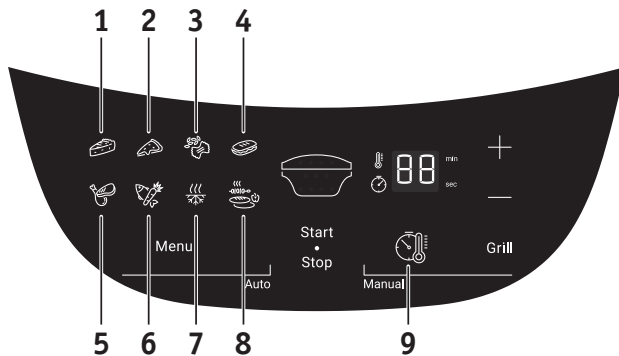
La puesta en marcha del aparato se aplica a todos los programas

- 3.1. Coloca el Cook'in One en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos del agua.
- 3.2. Enchufa el aparato.
- 3.3. Comprueba que el recipiente y la placa superior estén instalados en el producto.

**Precaución:** No calientes sin alimentos, excepto para precalentar.

**Nota:** Elige la posición más adecuada en función de lo que vayas a cocinar.

Cuando se utiliza el aparato por primera vez, puede que emita un leve olor o humo durante los primeros minutos de uso



## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PROGRAMAS

### 8 programas automáticos

- |   |                                |   |                                |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Programa de quiches y tartas   | 5 | Programa de carne              |
| 2 | Programa de pizza              | 6 | Programa de pescado y verduras |
| 3 | Programa de pasta y arroz      | 7 | Programa de congelado          |
| 4 | Programa de sándwiches gourmet | 8 | Programa de plancha            |

**Consejo de cocina:** Hay un programa adecuado para cada estilo de receta. En función del programa seleccionado, se indica un tiempo de cocción predeterminado. Hay varias recetas por programa. Por lo tanto, puede que sea necesario ajustar el tiempo de cocción según la receta seleccionada (consulta la lista de tiempos recomendados según la receta).

**Precaución:** Para garantizar los mejores resultados, es esencial seguir la receta y cumplir con las cantidades exactas.

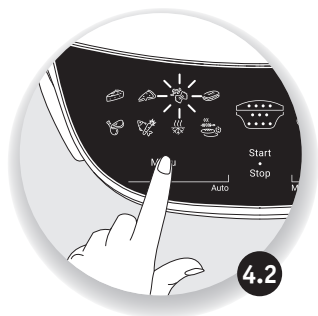
Para cocinar líquidos se debe hacer siempre en el modo de apertura para evitar que salga mucho vapor al abrir y que se pueda salir líquido a la superficie de trabajo.

### 1 modo manual (9)

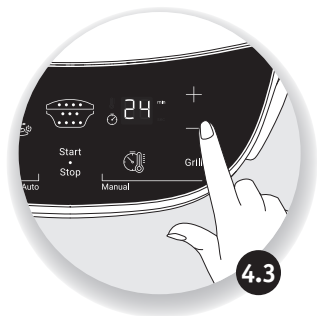
Utiliza la configuración correcta para el programa seleccionado.



4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. USAR UN PROGRAMA AUTOMÁTICO

Una vez que se hayan completado la instalación y las conexiones.

- 4.1. Desplácese por los programas de cocción y con el botón de menú.
- 4.2. El pictograma seleccionado parpadea.
- 4.3. Si es necesario, presiona los botones + y - para cambiar la hora.
- 4.4. Coloca el Cook'in One en la posición correcta y luego presiona Iniciar/Detener.
- 4.5. Comienza el precalentamiento. La pantalla mostrará una serie de barras horizontales durante el precalentamiento.

**Precaución:** No hay precalentamiento para los programas de pizza y quiches y tartas. La cocción comienza tan pronto como se presiona el botón de INICIAR/DETENER.

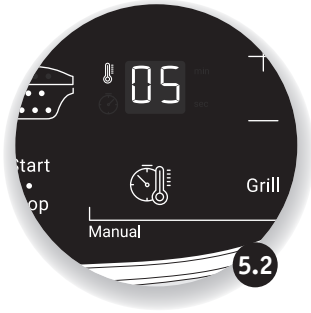
- 4.6. Una vez que se completa el precalentamiento, Cook'in One emite un pitido, la cocción comienza automáticamente y la pantalla muestra el tiempo de cocción que seleccionaste en el paso 4.3.  
El tiempo de cocción se reduce en minutos y luego en segundos durante el último minuto.

**Nota:** El tiempo de precalentamiento se establece de forma predeterminada. No puedes cambiar el tiempo de precalentamiento. Para forzar el final del precalentamiento y comenzar a cocinar de inmediato, presiona el botón de INICIAR/DETENER dos veces.

Para los programas de quiches y tarta, pizza, carne, pescado y verduras y congelados, Cook'in One cambia al modo "mantener caliente" durante una hora de forma predeterminada.



5.1



5.2



5.7



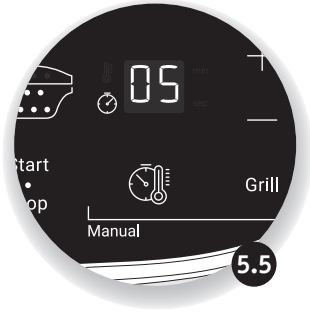
5.8



5.3



5.4



5.5



5.6

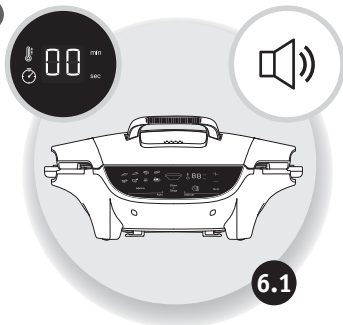
### B. USAR EL PROGRAMA MANUAL

- 5.1. Presiona el botón de modo manual.
- 5.2. Un termostato predeterminado parpadea.
- 5.3. Presiona +/- para cambiar el termostato (mínimo 01, máximo 10).
- 5.4. Presiona el botón de modo manual para confirmar.
- 5.5. Un tiempo de cocción predefinido parpadea.
- 5.6. Presiona los botones + y - para cambiar la hora, si es necesario.
- 5.7. El recipiente del aparato siempre se calentará de forma predeterminada.  
Si deseas utilizar la placa superior, pulsa el botón de grill. Se iluminará una fila de LED rojos en el indicador de calor central de Cook'in One. Pulsa el botón de INICIAR/DETENER para confirmar y comenzar el precalentamiento.
- 5.8. Al final del precalentamiento, el Cook'in One emite un pitido y la cocción comienza automáticamente.

**Nota:** Elige el ajuste más adecuado en función de lo que vayas a cocinar.

La unidad Cook'in One pasa al modo "mantener caliente" durante una hora de forma predeterminada.





6.1



6.2

## C. CAMBIAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

1. Una vez que haya comenzado la cocción, pulsa los botones +/- para cambiar el tiempo de cocción.

**Nota:** El tiempo de cocción no se puede cambiar durante el precalentamiento.

## D. CAMBIAR EL TERMOSTATO DURANTE LA COCCIÓN

**Nota:** El termostato de cocción no se puede cambiar durante la fase de precalentamiento. Para el programa manual, una vez que haya comenzado la cocción. Pulsa el botón de programa manual y, a continuación, los botones +/- para cambiar el termostato.

## E. FIN DE UN PROGRAMA (AUTOMÁTICO O MANUAL)

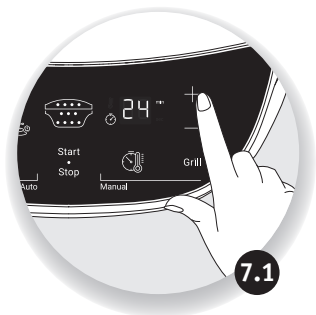
- 6.1 El tiempo llega a 00 y el producto emite una alerta para indicar el final de la cocción.
- 6.2 Presiona INICIAR/DETENER una vez para detener la alerta sonora; la pantalla parpadea 00.

**Precaución:** Las placas permanecen calientes al final del proceso de cocción. Si dejas los alimentos en el aparato, seguirá cocinando.

## F. AMPLIACIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN (AUTOMÁTICO O MANUAL)

- 7.1 Al final del programa, si el plato está poco hecho al iniciar el modo de calentamiento, se puede agregar tiempo de cocción adicional presionando el botón +.
- 7.2 La pantalla de tiempo deja de parpadear y comienza la cuenta regresiva minuto a minuto. La cocción continúa.

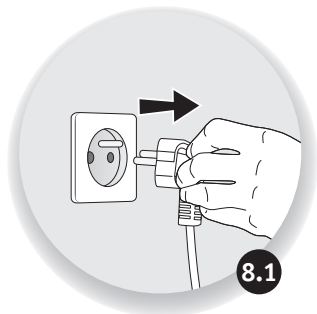
**Nota:** Si se presiona el botón Start/Stop de forma prolongada, volverás a la configuración original.



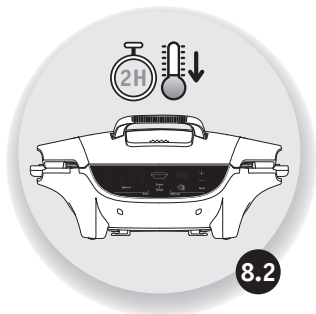
7.1



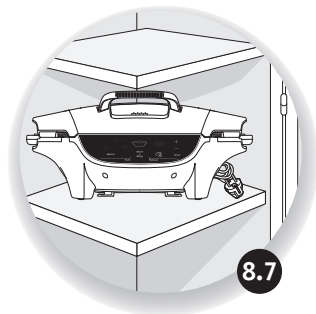
7.2



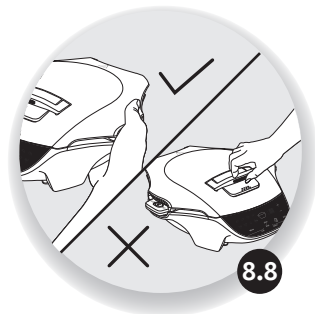
8.1



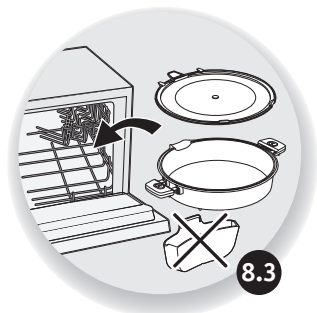
8.2



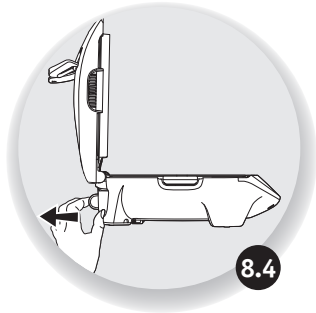
8.7



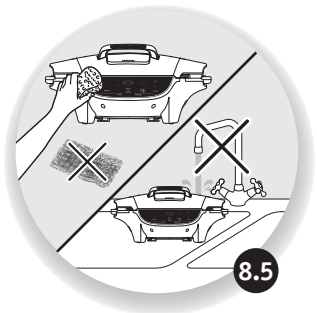
8.8



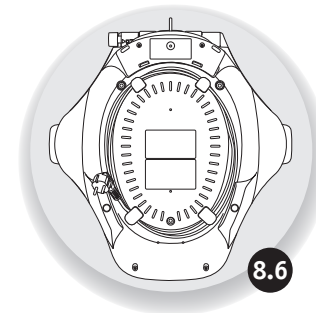
8.3



8.4



8.5



















8.6

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 8.1 Desenchufa el artefacto.
- 8.2 Deja que el Cook'in One se enfríe por completo durante al menos dos horas.
- 8.3 La placa superior y el recipiente de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.
- 8.4 Después del uso, vacía la jarra de zumo y enjuaga con agua o detergente líquido.
- 8.5 El aparato y su cable de alimentación nunca se deben colocar en el lavavajillas, ni debajo del agua ni en ningún otro líquido. Si no deseas colocar la placa superior y la olla en el lavavajillas, utiliza agua caliente y detergente líquido para lavarlos. A continuación, enjuaga bien para eliminar todos los residuos.
- 8.6 Sécalas bien. No utilices esponjas metálicas, lana de acero ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa superior y el recipiente. Utiliza únicamente almohadillas de limpieza de nylon o no metálicas. No sumerjas nunca el aparato por completo ni parcialmente en agua ni en ningún otro líquido.
- 8.6 Recomendamos enrollar el cable alrededor del aparato.
- 8.7 Asegúrate siempre de que el aparato esté limpio y seco antes de guardarlo. Limpia el exterior del aparato con regularidad.
- 8.8 No se debe llevar el aparato por la parte superior o el soporte (1), ni por el cable de alimentación.

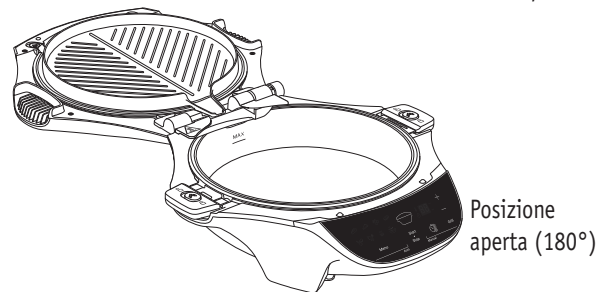
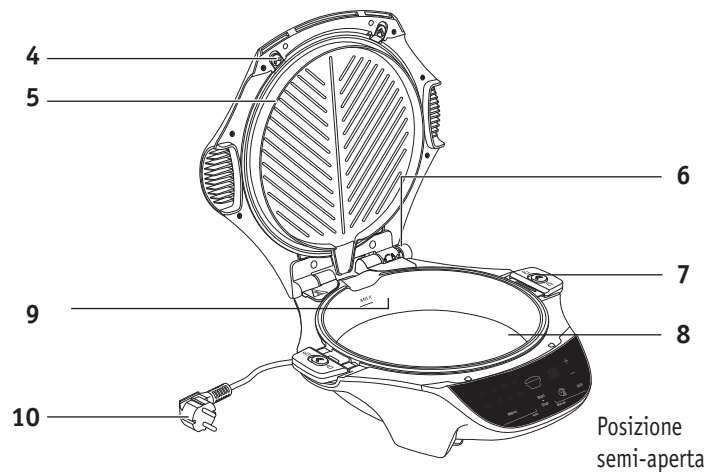
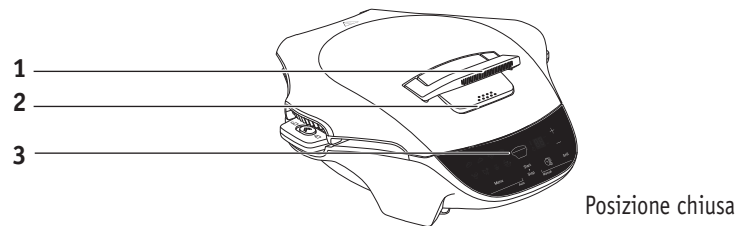
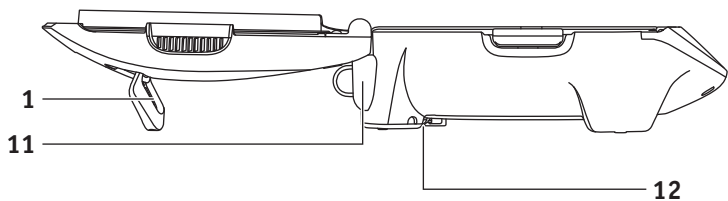
**Precaución:** Todas las reparaciones deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

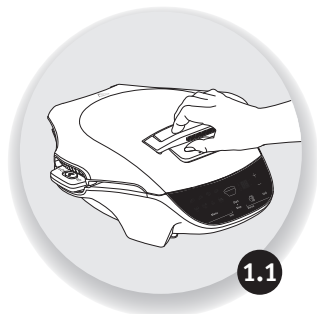
Programas	Recetas	Cantidad	Tiempo de cocción	Posición recomendada	Precalentamiento	Modo "mantener caliente"
 1. Quiches y tartas	Quiches	1	50 minutos		No	Sí
 2. Pizza	Pizza	1	25 minutos		No	Sí
 3. Pasta y arroz	Pasta	250g	7-10 minutos		Sí	No
 4. Sándwiches	Sándwiches gourmet	2	10-15 minutos		Sí	No
 5. Carne	Carne picada	4	7-8 minutos		Sí	Sí
 6. Pescado y verduras	8 Verduras salteadas al estilo asiático	200-400g	20 minutos		Sí	Sí
 7. Congelados	Carne picada	2-4	8 minutos		Sí	Sí
 8. Plancha	Kebab de pollo	4-8	20 minutos		Sí	No

Problema	Solución
E1 o H1 o E2	Error del aparato: Desenchufa el aparato y ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o con el centro de reparaciones autorizado.
E3	Verifica que la olla esté correctamente instalada. Desenchufa el aparato y espera unos minutos. A continuación, enchufa de nuevo el aparato y vuelve a encenderlo. Si el problema continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o con el centro de reparaciones.
La hora mostrada parpadea.	Si la hora mostrada es correcta, presiona INICIAR/DETENER para confirmar.
El termostato mostrado parpadea	Si el termostato que se muestra es correcto, presiona INICIAR/DETENER para confirmar.
El programa iluminado parpadea	Si el programa que se muestra es correcto, presiona INICIAR/DETENER para confirmar.
El tiempo llegó a 00, pero el nivel de cocción es insuficiente	Al final de la cocción, después de desactivar el sonido pulsando INICIAR/DETENER una vez, vuelve a cerrar el aparato y añade tiempo con los botones - y +. A continuación, presiona INICIAR/DETENER para confirmar.
Una vez que se ha iniciado un programa de cocción, no es posible cambiar el tiempo de cocción	Cuando el programa haya comenzado, espera a que termine el precalentamiento antes de cambiar el tiempo con los botones - y +.
Mal funcionamiento de la llave	Desenchufa el aparato y espera unos minutos. A continuación, enchufa de nuevo el aparato y vuelve a encenderlo. Si el problema continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o con el centro de reparaciones.
El resultado de la cocción no es el esperado.	Sigue las recetas de Moulinex disponibles en la aplicación.
Flujo de líquido en la encimera y/o en el contorno de la unidad Cook'in one.	La cocción de líquidos debe realizarse siempre en modo abierto para evitar que al abrirse se libere una gran cantidad de vapor y que pueda fluir líquido hacia la encimera.
El producto no está estable en la posición abierta en 180°.	Comprueba que el asa está en la posición de soporte, abierta 180° (ver página 4) y que toca la encimera.
Hay un hueco entre la placa superior y el recipiente cuando el producto está cerrado.	Comprueba que el recipiente y la placa superior estén correctamente instalados.

• Descrizione	97
• Cambio di posizione	100
• Panoramica del prodotto	102
• Preparazione	102
• Installazione e collegamento	102
• Panoramica dei programmi	104
• A. Uso di un programma automatico	106
• B. Uso del programma manuale	108
• C. Modifica del tempo di cottura	110
• D. Modifica della temperatura durante la cottura	110
• E. Fine di un programma (automatico o manuale)	110
• F. Estensione di un ciclo di cottura (automatico o manuale)	110
• Manutenzione e pulizia	112
• Guida alla cottura	113
• Guida alla risoluzione dei problemi	114

- 1 Posizione aperta a 180° della maniglia/staffa
- 2 Pulsante di sblocco maniglia sul lato della maniglia
- 3 Pannello di controllo
- 4 Clip della piastra superiore
- 5 Piastra superiore
- 6 Pulsante della cerniera di apertura a 180°
- 7 Clip della maniglia del recipiente
- 8 Recipiente
- 9 Indicatore del livello di volume massimo
- 10 Cavo di alimentazione
- 11 Vassoio di raccolta dei succhi
- 12 Vano portacavo





## CAMBIO DI POSIZIONE

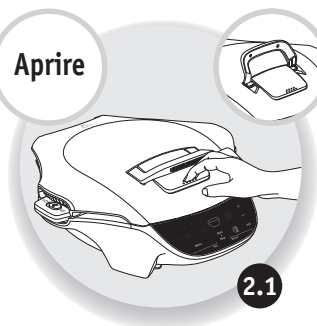
### Per aprire parzialmente (posizione semi-aperta)

- 1.1 Afferra la maniglia di Cook'in One sul dispositivo.
- 1.2 Apri fino a stabilizzare la parte superiore.

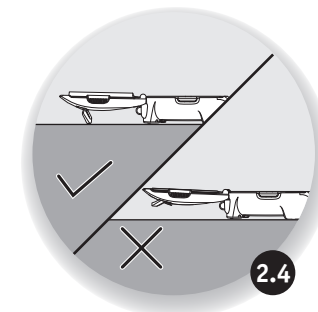
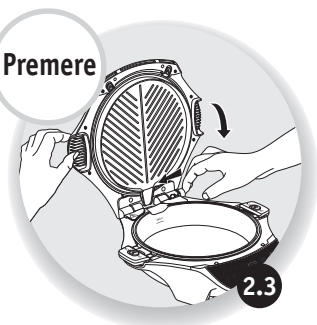
### Per aprire completamente (180°)

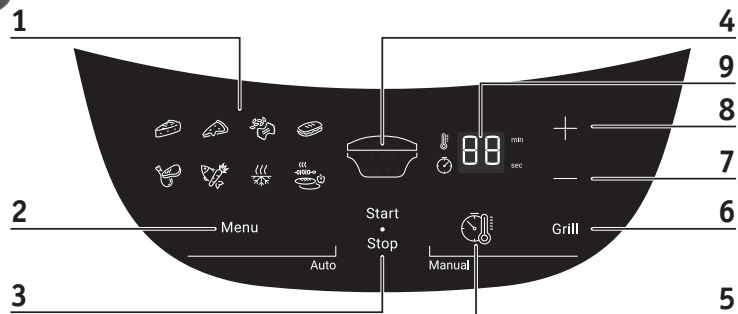
- 2.1 In posizione chiusa, premi il pulsante della maniglia per sbloccarla.
- 2.2 Apri in posizione semi-aperta.
- 2.3 Chiudere leggermente e premere il pulsante di apertura della cerniera.
- 2.4 Aprire completamente la parte superiore fino al contatto con la superficie.

Aprire



Premere





## PANORAMICA DEL PRODOTTO

- |   |   |   |                                    |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Display del menu<br>(a seconda del modello) | 5 | Pulsante della modalità manuale    |
| 2 | Pulsante Menu                               | 6 | Pulsante grill (vedere pagina 108) |
| 3 | Pulsante di avvio e arresto                 | 7 | Pulsante meno (-)                  |
| 4 | Indicatore delle parti calde                | 8 | Pulsante più (+)                   |
|   |   | 9 | Pannello di controllo              |

## PREPARAZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli altri accessori presenti all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
2. Al primo utilizzo, pulire accuratamente la piastra superiore e il recipiente con acqua calda e detersivo liquido per piatti; risciacquare e asciugare accuratamente.
3. Agganciare il recipiente e la piastra superiore all'apparecchio.

**Nota:** utilizzare una spugna umida per pulire le piastre di cottura e un panno soffice e umido per il corpo dell'apparecchio.

## INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

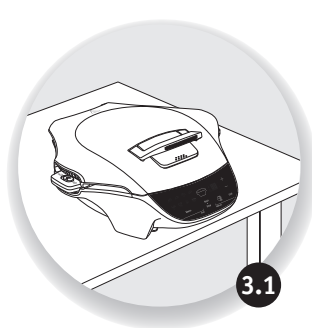
L'avvio dell'apparecchio si applica a tutti i programmi.

- 3.1. Posizionare Cook'in one su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana dall'acqua.
- 3.2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 3.3. Controllare che il recipiente e la piastra superiore siano agganciati all'apparecchio.

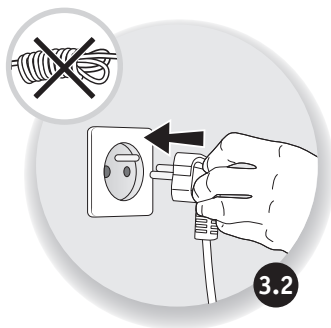
**Attenzione:** Non riscaldare senza alimenti, eccetto per la fase di pre-riscaldamento.

**Nota:** scegliere la posizione più adatta al tipo di cottura.

Al primo utilizzo, durante i primi minuti l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e/o fumo



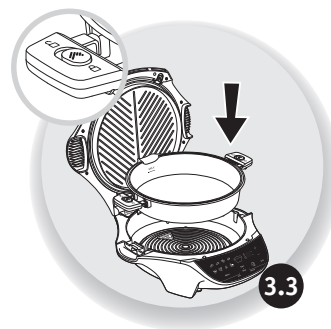
3.1



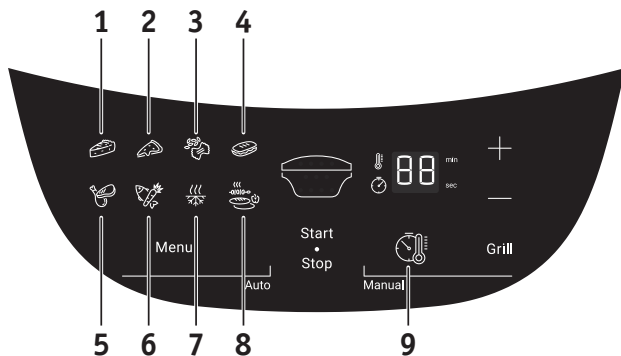
3.2



3.3



3.3



## PANORAMICA DEI PROGRAMMI

### 8 programmi automatici

- |   |                              |   |                                    |
|---|------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Programma per quiche e torte | 6 | Programma per pesce e verdura      |
| 2 | Programma per pizza          | 7 | Programma per surgelati            |
| 3 | Programma per pasta e riso   | 8 | Programma per cottura alla plancha |
| 4 | Programma per panini gourmet |   |                                    |
| 5 | Programma per carne          |   |                                    |

**Suggerimento per la cottura:** Esiste un programma adatto a ogni tipo di ricetta. A seconda del programma selezionato, viene indicato un tempo di cottura predefinito. Per ogni programma vengono proposte diverse ricette. Potrebbe quindi essere necessario regolare il tempo di cottura in base alla ricetta selezionata (vedere l'elenco dei tempi raccomandati per ogni ricetta).

**Attenzione:** per garantire risultati ottimali, è essenziale seguire la ricetta e rispettare le quantità esatte.

La cottura dei liquidi deve avvenire sempre nella posizione aperta per evitare un eccessivo rilascio di vapore all'apertura e un'eventuale fuoriuscita di liquido sulla superficie di lavoro.

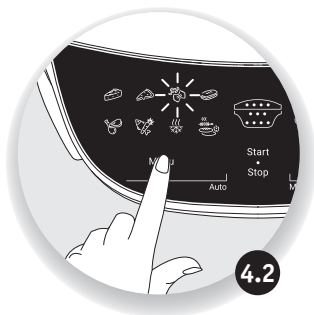
### 1 Modalità manuale (9)

Usare l'impostazione corretta per il programma selezionato.

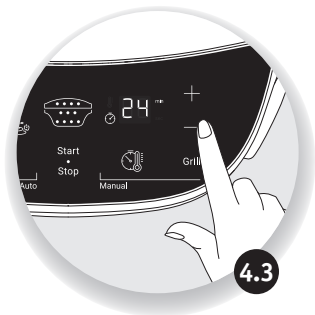




4.1



4.2



4.3



4.4



4.5



4.6

## A. USO DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO

Dopo aver completato l'installazione e i collegamenti.

- 4.1. Scorrere i programmi di cottura con il tasto menu.
- 4.2. Il pittogramma selezionato lampeggia.
- 4.3. Se necessario, premere i pulsanti + e - per modificare il tempo.
- 4.4. Posizionare Cook'in one nella posizione corretta, quindi premere "Start/Stop".
- 4.5. Si avvia la fase di preriscaldamento. Durante la fase di preriscaldamento il display mostrerà quindi una successione di barre orizzontali.

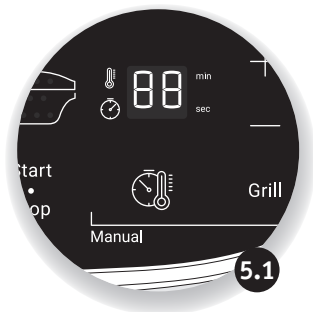
**Attenzione:** non è prevista la fase di preriscaldamento per i programmi per pizza, quiche e torte. La cottura inizia non appena viene premuto il pulsante "Start/Stop".

- 4.6. Una volta completato il preriscaldamento, Cook'in one emette un segnale acustico, la cottura si avvia automaticamente e il display mostra il tempo di cottura selezionato al punto 4.3.

Il display mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura in minuti e poi in secondi per l'ultimo minuto.

**Nota:** il tempo di preriscaldamento è preimpostato. Non è possibile modificare il tempo di preriscaldamento. Per terminare la fase di preriscaldamento e iniziare subito la cottura, premere due volte il pulsante "Start/Stop".

Per i programmi per quiche e torte, pizza, carne, pesce, verdure e surgelati, Cook'in one passa alla modalità "Mantenimento al caldo" per un'ora per impostazione predefinita.



5.1



5.2



5.7



5.8



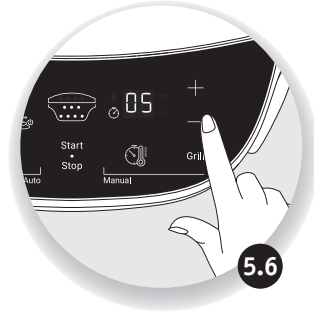
5.3



5.4



5.5



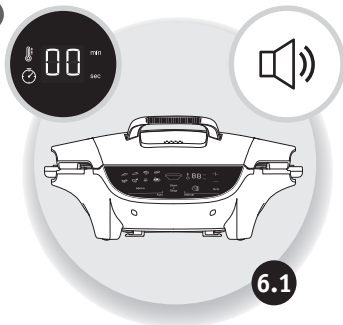
5.6

## B. USO DEL PROGRAMMA MANUALE

- 5.1. Premere il pulsante della modalità manuale.
- 5.2. Sul display lampeggia una temperatura predefinita.
- 5.3. Premere i pulsanti +/- per modificare la temperatura (min. 01, max. 10).
- 5.4. Premere il pulsante della modalità manuale per confermare.
- 5.5. Sul display lampeggia il tempo di cottura predefinito.
- 5.6. Premere i pulsanti +/- per modificare il tempo, se necessario.
- 5.7. Il recipiente dell'apparecchio si riscalda sempre di default.  
Se non si desidera utilizzare la piastra superiore, premere il pulsante del grill. Sull'indicatore di riscaldamento centrale di Cook'in One si accenderà una riga di LED rossi. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO per confermare e iniziare a preriscaldare.
- 5.8. Al termine del preriscaldamento, Cook'in one emette un segnale acustico e la cottura si avvia automaticamente.  
Il display mostra il tempo di cottura selezionato al punto 5.6.

**Nota:** scegliere l'impostazione più adatta al tipo di cottura.

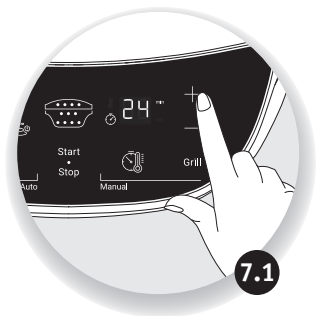
Cook'in one entra in modalità "Mantenimento al caldo" per un'ora per impostazione predefinita.



6.1



6.2



7.1



7.2

## C. MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA

1. Una volta avviata la cottura, premere i pulsanti +/- per modificare il tempo di cottura.

**Nota:** il tempo di cottura non può essere modificato durante il preriscaldamento.

## D. MODIFICA DELLA TEMPERATURA DURANTE LA COTTURA

**Nota:** la temperatura di cottura non può essere modificata durante il preriscaldamento. Per il programma manuale, una volta iniziata la cottura, premere il pulsante del programma manuale, quindi i pulsanti +/- per modificare la temperatura.

## D. FINE DI UN PROGRAMMA (AUTOMATICO O MANUALE)

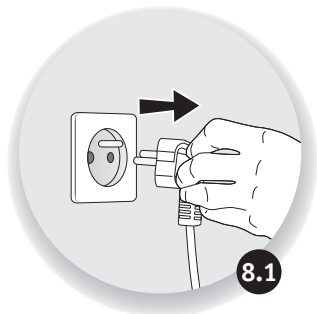
- 6.1 Il tempo si azzerà ("00" sul display) e l'apparecchio emette un segnale acustico per segnalare la fine della cottura.
- 6.2 Premere "Start/Stop" una volta per interrompere il segnale acustico; sul display lampeggia "00".

**Attenzione:** le piastre rimangono calde al termine del processo di cottura. Gli alimenti lasciati nell'apparecchio continueranno a cuocere.

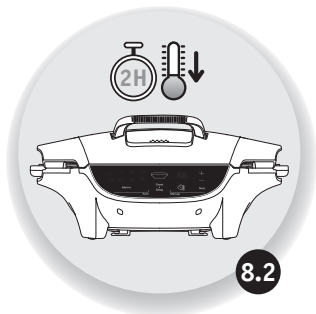
## F. ESTENSIONE DI UN CICLO DI COTTURA (AUTOMATICO O MANUALE)

- 7.1 Al termine del programma, se gli alimenti non sono ancora completamente cotti quando si avvia la modalità di riscaldamento, è possibile aumentare ulteriormente il tempo di cottura premendo il pulsante +.
- 7.2 Il tempo visualizzato smette di lampeggiare e inizia il conto alla rovescia, minuto per minuto. La cottura continua.

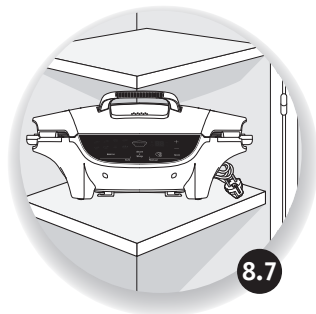
**Nota:** Premendo a lungo il pulsante Start/Stop si ritorna all'impostazione originale.



8.1



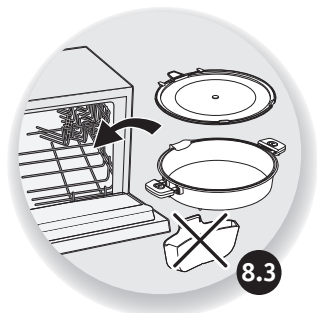
8.2



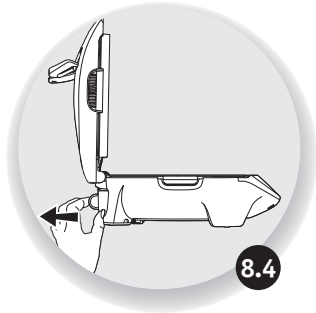
8.7



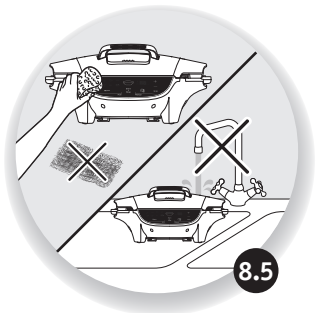
8.8



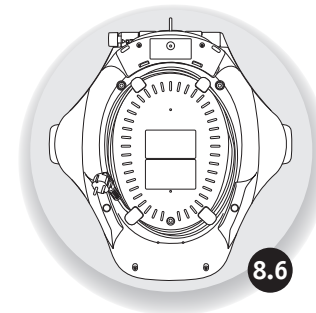
8.3



8.4



8.5



















8.6

### MANUTENZIONE E PULIZIA

- 8.1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- 8.2 Lasciare raffreddare completamente Cook'in One per almeno due ore.
- 8.3 La piastra superiore e il recipiente per la cottura possono essere lavati in lavastoviglie.
- 8.4 Dopo l'uso, svuotare il vassoio di raccolta dei succhi e risciacquarlo con acqua o detersivo liquido per piatti.
- 8.5 L'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione non devono mai essere lavati in lavastoviglie, né sotto l'acqua né in altri liquidi. Se non si desidera lavare la piastra superiore e il recipiente in lavastoviglie, usare acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquarli accuratamente per rimuovere tutti i residui. Asciugarli con cura. Non usare spugne abrasive in metallo, in lana d'acciaio o prodotti abrasivi per pulire la piastra superiore e il recipiente. Usare solo spugne in nylon o non metalliche. Non immergere mai l'apparecchio completamente o parzialmente in acqua o in altri liquidi.
- 8.6 Consigliamo di avvolgere il cavo sotto l'apparecchio.
- 8.7 Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e asciutto prima di riporlo. Pulire regolarmente la parte esterna.
- 8.8 L'apparecchio non deve essere trasportato afferrandolo dalla parte superiore, dalla staffa (1) o dal cavo di alimentazione.

**Attenzione:** tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Programmi	Ricette	Quantità	Tempo di cottura	Posizione raccomandata	Preriscaldamento	Modalità "Mantenimento al caldo"
 1. Quiche e torte	Quiche	1	50 minuti		No	Sì
 2. Pizza	Pizza	1	25 minuti		No	Sì
 3. Pasta e riso	Pasta	250g	7-10 minuti		Sì	No
 4. Panino gourmet	Panino gourmet	2	10-15 minuti		Sì	No
 5. Carne	Carne macinata	4	7-8 minuti		Sì	Sì
 6. Pesce e verdure	8 Verdure asiatiche saltate in padella	200-400g	20 minuti		Sì	Sì
 7. Surgelati	Carne macinata	2-4	8 minuti		Sì	Sì
 8. Plancha	Kebab di pollo	4-8	20 minuti		Sì	No

Problema	Soluzione
E1 o H1 o E2	L'apparecchio non funziona: scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti o il centro di assistenza autorizzato.
E3	Controllare che il recipiente sia installato correttamente. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio e riaccenderlo, Se il problema persiste, contattare il servizio clienti o il centro di assistenza.
Il tempo visualizzato sul display lampeggia.	Se il tempo visualizzato è corretto, premere "Start/Stop" per confermare.
La temperatura visualizzata sul display lampeggia	Se la temperatura visualizzata è corretta, premere "Start/Stop" per confermare.
Il programma illuminato lampeggia	Se il programma visualizzato è corretto, premere "Start/Stop" per confermare.
Il tempo si è azzerato ("00" sul display), ma il grado di cottura è insufficiente	Al termine della cottura, dopo aver disattivato il segnale acustico premendo una volta "Start/Stop", chiudere nuovamente l'apparecchio e aumentare il tempo di cottura con i pulsanti +/-, quindi confermare premendo "Start/Stop".
Dopo avere avviato un programma di cottura, non è possibile modificare il tempo di cottura	Dopo aver avviato il programma, attendere la fine del tempo di preriscaldamento prima di modificare il tempo con i pulsanti +/-.
Malfunzionamento dei tasti	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio e riaccenderlo, Se il problema persiste, contattare il servizio clienti o il centro di assistenza.
Il risultato di cottura non è quello atteso.	Seguire le ricette Moulinex disponibili sull'app.
Flusso di liquido sul piano di lavoro e/o sul bordo di Cook'in one.	La cottura dei liquidi deve sempre essere eseguita in modalità aperta al fine di evitare che venga rilasciata una grande quantità di vapore all'apertura e che il liquido si riversi sul piano di lavoro.
Il prodotto non è stabile nella posizione aperta a 180°.	Verificare che la maniglia sia nella posizione di supporto, aperta a 180° e che tocchi il piano di lavoro.
C'è un vuoto tra la piastra superiore e il recipiente quando il prodotto è chiuso.	Controllare che la piastra superiore e il recipiente siano installati correttamente.

