



**MARQUE: MOULINEX**  
**REFERENCE: CE856800 GRAMEEZ**  
**CODIC: 4398718**



**NOTICE**  
↓



Moulinex®

NC00141266 Félix Creation - Photos : Michel Boudier.

Moulinex® cookeo + connect

Moulinex® cookeo + connect



Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche.  
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.  
Disfruta de una cocina rápida y llena de ideas. Conéctate y accede a cientos de recetas.  
Permite cozinhar diariamente os seus pratos de forma rápida e saborosa. Ligue-se e acesse a centenas de receitas.  
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.

sommaire - inhalt - inhoud - contenido - índice - indice

**FR**

- P. 04-05 - AVANT UTILISATION
- P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
- P. 10 - MENU ON/OFF
- P. 11-13 - CONNEXION
- P. 14-19 - MENU MANUEL
- P. 20-21 - INGRÉDIENTS
- P. 22-23 - RECETTE
- P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 26-27 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 32-33 - SECURITE
- P. 34-35 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

**DE**

- P. 36-37 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- P. 38-39 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
- P. 40-41 - MENÜEINSTELLUNGEN
- P. 42 - EIN/AUS MENÜ
- P. 43-45 - CONNEXION
- P. 46-51 - MANUELL
- P. 52-53 - ZUTATEN
- P. 54-55 - REZEPTE
- P. 56-57 - BIBLIOTHEKEN
- P. 58-59 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
- P. 60-63 - REINIGUNG UND WARTUNG
- P. 64-65 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- P. 66-67 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



- P. 68-69 - VOOR HET GEBRUIK
- P. 70-71 - GEBRUIK UND BEDIENING
- P. 72-73 - MENU INSTELLINGEN
- P. 74 - MENU AAN/UIT
- P. 75-77 - VERBINDING
- P. 78-83 - MANUEEL KOOKSTAND
- P. 84-85 - INGREDIËNTEN
- P. 86-87 - RECEPTEN
- P. 88-89 - BIBLIOTHEKEN
- P. 90-91 - INGREDIËNTEN UND RECEPTENLIJST
- P. 92-95 - SCHOONMAAK ONDERHOUD
- P. 96-97 - BEVEILIGINGEN
- P. 98-99 - OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

**ES**

- P. 100-101 - ANTES DE USAR
- P. 102-103 - FUNCIONAMIENTO - USO
- P. 104-105 - MENÚ CONFIGURACIONES
- P. 106 - MENÚ ON/OFF
- P. 107-109 - CONECTIVIDAD
- P. 110-115 - MENÚ MANUAL
- P. 116-117 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 118-119 - MENÚ DE RECETAS
- P. 120-121 - BIBLIOTECA
- P. 122-123 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS\*
- P. 124-127 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 128-129 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 130-131 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**PT**

- P. 132-133 - ANTES DE UTILIZAR
- P. 134-135 - FUNCIONAMENTO - UTILIZAÇÃO
- P. 136-137 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- P. 138 - MENU LIGAR /DESLIGAR
- P. 139-141 - LIGAÇÃO
- P. 142-147 - MENU MANUAL
- P. 148-149 - MENU DOS INGREDIENTES
- P. 150-151 - MENU DAS RECEITAS
- P. 152-153 - BIBLIOTECA
- P. 154-155 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
- P. 156-159 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- P. 160-161 - SEGURANÇAS
- P. 162-163 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



- P. 164-165 - PRIMA DELL'USO
- P. 166-167 - FUNZIONAMENTO - USO
- P. 168-169 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 170 - MENU ON/OFF
- P. 171-173 - CONNESSIONE
- P. 174-179 - MENU MANUALE
- P. 180-181 - MENU INGREDIENTI
- P. 182-183 - MENU RICETTE
- P. 184-185 - BIBLIOTECA
- P. 186-187 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 188-191 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 192-193 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 194-195 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



**Moulinex®**



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
 Deckelgriff zum Öffnen/Schließen  
 Handgriep deksel openen/sluiten  
 Asa de apertura/cierre de la tapa  
 Pega de abrir e fechar a tampa  
 Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio



Valve silencieuse  
 Regelventil  
 Dempklep  
 Válvula silenciadora  
 Válvula silenciadora  
 Valvola silenziatrice



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture  
 Geöffnet/geschlossen Markierung  
 Markering open/gesloten  
 Marca de apertura/cierre  
 Símbolos de Aberto / fechado  
 Simbolo di apertura/chiusura



Bouton annuler  
 »Abbrechen«-Taste  
 Knop Annuleren  
 Botón de cancelación  
 Botão para cancelar  
 Pulsante Annulla



Cuve de cuisson  
 Kochtopf  
 Kookpot  
 Olla  
 Cuba de cozedura  
 Pentola di cottura



Bouton d'utilisation principal  
 Hauptbedienungs-Taste  
 Hoofdknop bediening  
 Botón principal de operaciones  
 Botão principal de funcionamento  
 Pulsante di funzionamento principale

Voyant bleu indication connexion bluetooth  
 Blaue Kontrollampe zur Anzeige der Bluetooth-Verbindung  
 Blauw indicatielampje voor bluetooth-verbinding  
 Piloto azul de indicación de conexión bluetooth  
 Indicador azul de ligação Bluetooth  
 Spia blu indicazione connessione bluetooth



Panneau de commande  
 Bedienungs-Anzeige  
 Bedieningspaneel  
 Panel de control  
 Painel de controlo  
 Pannello di controllo

## **Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien**

Cookeo+ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 150 recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo. Laissez-vous guider...

## **Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte**

Cookeo+ Connect ist ein intelligenter Schnellkochtopf mit Verbindungsfunktion und 150 bereits vorprogrammierten Rezepten. Er passt sich an die Zahl der Gäste an, leitet Sie Schritt für Schritt durch den Garvorgang und kocht ohne Überwachung. Dank der zugehörigen App Cookeo haben Sie Zugriff auf hunderte Rezepte; über eine einfache Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet/oder Smartphone mit Ihrer Cookeo-App synchronisieren. Ihre Anleitung

## **Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten**

Cookeo+ Connect is een intelligente verbonden multikoker die meer dan 150 voorgeprogrammeerde recepten bevat. Het toestel past zich aan het aantal tafelgasten aan, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Met de bijhorende app «Cookeo» heeft u toegang tot honderden recepten. Via een simpele Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone met uw Cookeo synchroniseren. Laat u begeleiden...

## **Mi asistente de cocina que está conectado para cocinar todos los días**

Cookeo+ Connect es un multicocedor inteligente y conectado que presenta 150 recetas ya programadas. Se adapta al número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin vigilancia. Su aplicación especialmente diseñada, Mi Cookeo, te permitirá acceder a cientos de recetas; simplemente con conectarte a Bluetooth, podrás sincronizar la tableta y/o el teléfono inteligente a tu Cookeo. Déjate guiar...

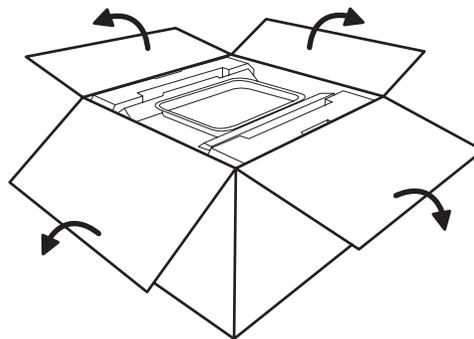
## **O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia**

Cookeo+ Connect é um robot de cozinha multi-cozedura inteligente que inclui 150 receitas já programadas. Adapta-se à quantidade de pessoas, guia-o em cada etapa e coze sem necessitar de vigilância. Graças à sua aplicação dedicada, Cookeo, aceda a centenas de receitas. Uma simples ligação Bluetooth permite-lhe sincronizar o seu tablet e/ou smartphone à Cookeo. Deixe-se guiar...

## **Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno**

Cookeo+ Connect è una pentola multifunzione intelligente connessa, che dispone di 150 ricette già programmate. Si adatta al numero dei commensali, vi guida passo dopo passo e cuoce senza necessità di sorveglianza. Grazie alla sua applicazione dedicata, Cookeo, potete accedere a centinaia di ricette; una semplice connessione Bluetooth vi permette di sincronizzare il vostro tablet e/o smartphone a Cookeo. Lasciatevi guidare...

avant  
utilisation



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



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



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



#### NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

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

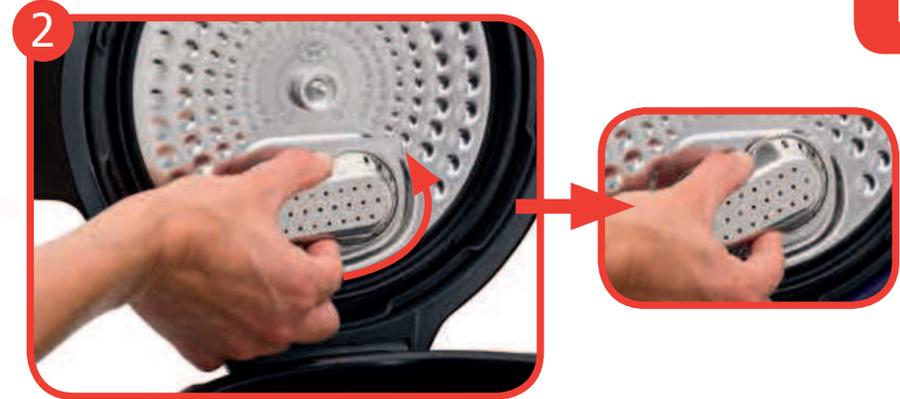
avant  
utilisation

## PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



### DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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



### DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

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



### ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

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



### REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

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



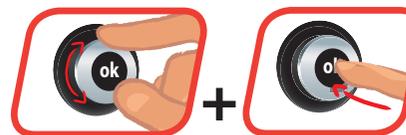
### REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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

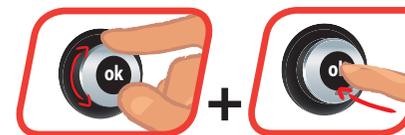


# mise en fonctionnement

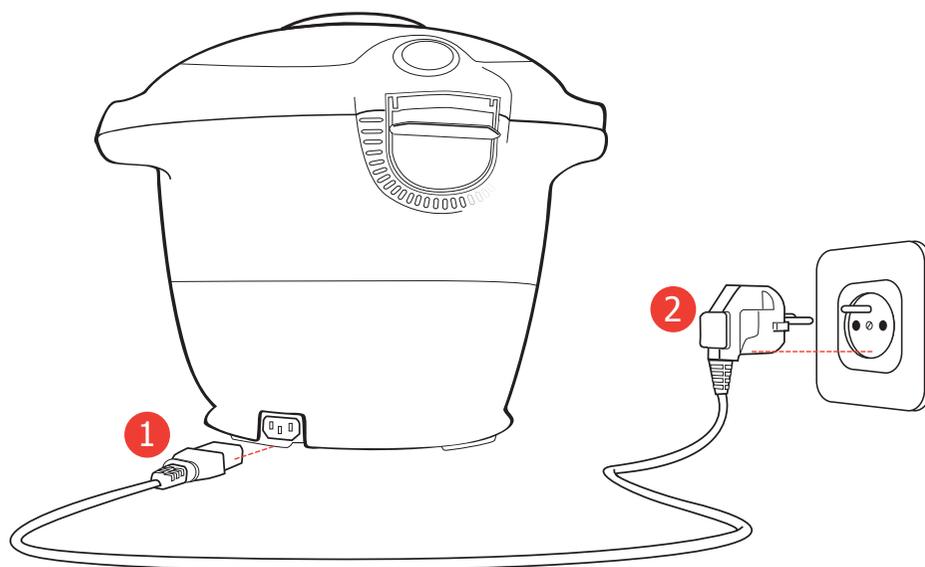
Pour la première mise sous tension,  
vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



## COMMANDES DE L'INTERFACE



SÉLECTIONNEZ

VALIDEZ

RETOUR

RÉINITIALISEZ

## utilisation

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

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



### OUVERTURE DU COUVERCLE :

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



### INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION :

vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



### MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR :

Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.



### POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL :

essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



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

# menu réglages



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



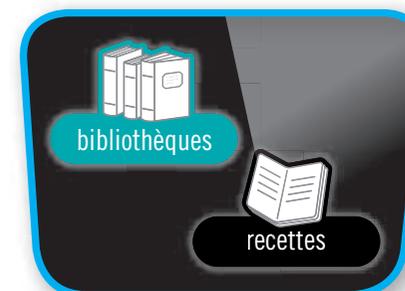
Choisissez  
« langues/pays »



Choisissez  
« suppression recettes »



Choisissez  
votre langue



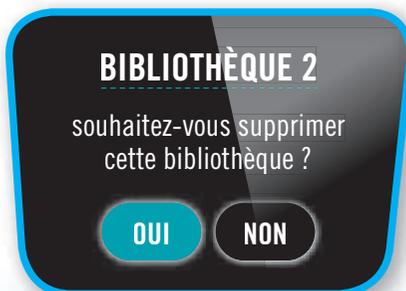
Choisissez « bibliothèques »



Choisissez  
votre pays



Sélectionnez  
« bibliothèque 2 »



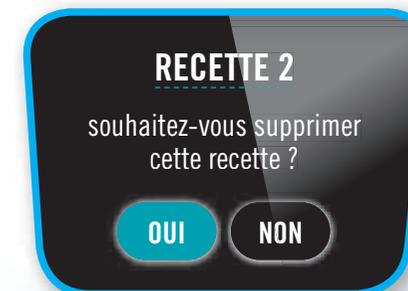
Souhaitez-vous supprimer  
cette bibliothèque ?



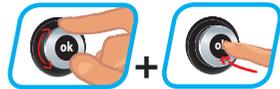
Choisissez « recettes »



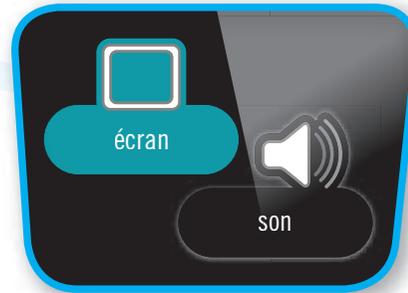
Sélectionnez  
« recette 2 »



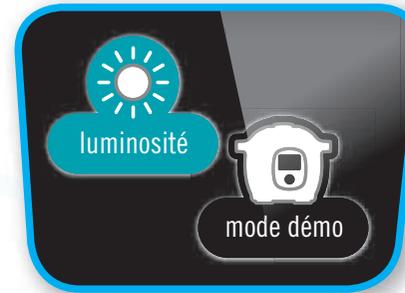
Souhaitez-vous supprimer  
cette recette ?



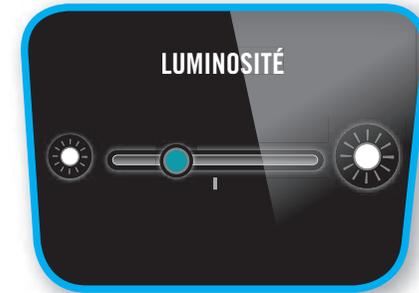
Choisissez  
« écran / son »



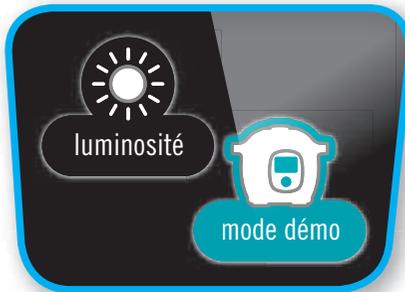
Choisissez « écran »



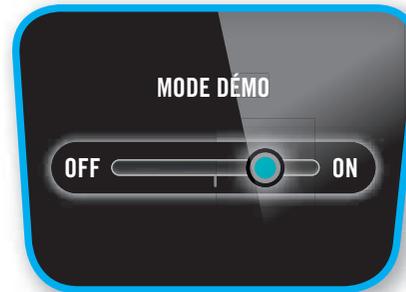
Choisissez « luminosité »



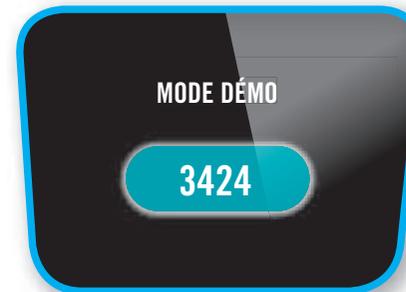
Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »



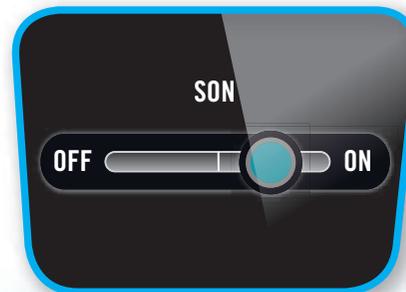
Pour activer ou désactiver le mode démo,  
vous devrez entrer un code : 3424



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



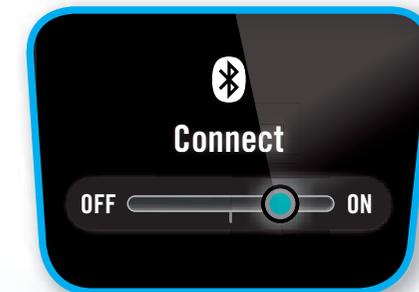
Choisissez « son »



Réglez le son



Choisissez « connect »



Activer ou désactiver  
le mode connect

menu  
on /off



Sélectionnez et validez



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





connexion



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



Votre **Cookeo+** est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **150 recettes pré-programmées** même sans l'application.

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

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

Valider la demande de connexion  
en appuyant sur OK

OK



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



## connexion

### **Problème de connexion :**

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

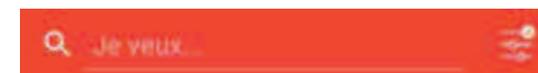
Attention : une seule connexion possible à la fois.

### **Créer son compte :**

Suivez les indications sur l'application.

### **Barre de recherche :**

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



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

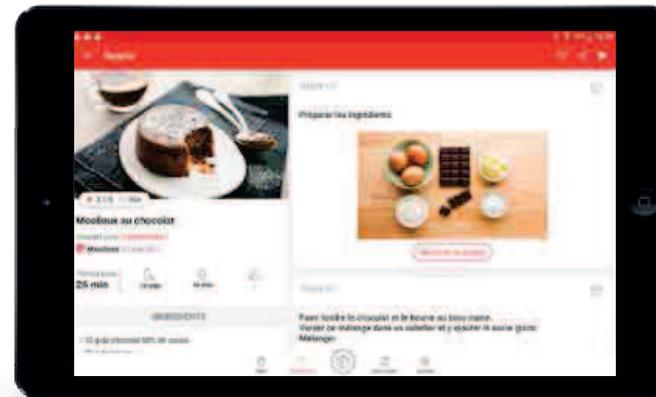
**Navigation :**

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

- **News**
- **Recherche**
- **Mon univers**
- **Courses**

**Depuis l'application vous pouvez soit :**

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

**Favoris****Bibliothèque**

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

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



# menu manuel mode de cuisson

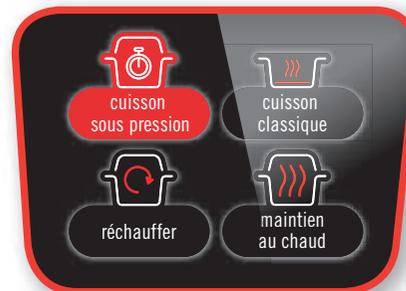
## SOUS PRESSION

### MENU MANUEL :

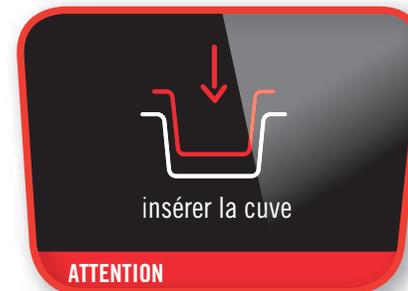
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer), **réchauffage** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez le mode  
« sous pression »



ATTENTION

Insérez la cuve puis  
ajoutez les ingrédients



Réglez le temps  
de cuisson

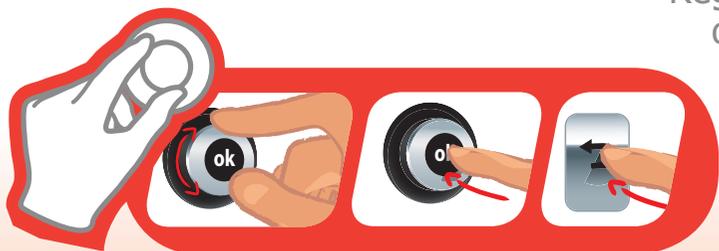


Choisissez départ  
immédiat ou différé  
(p.19)



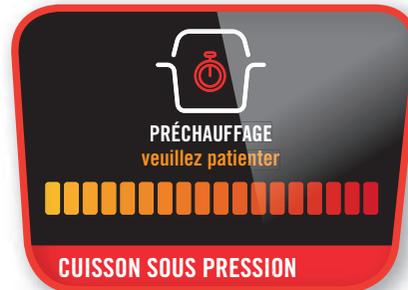
ATTENTION

Fermez et verrouillez





## SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



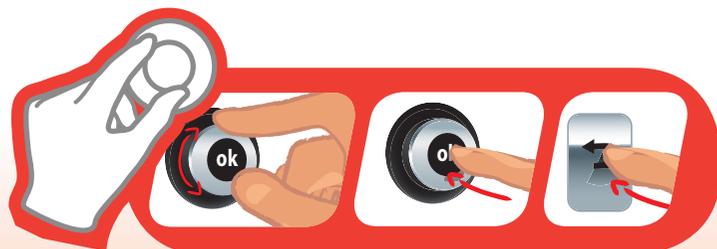
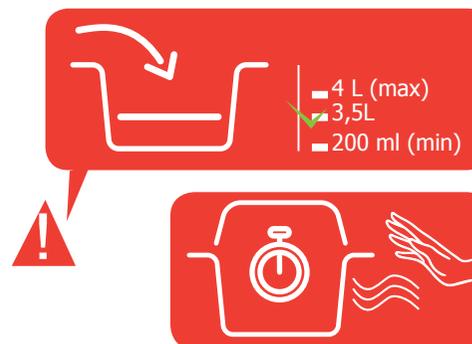
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



# menu manuel mode de cuisson

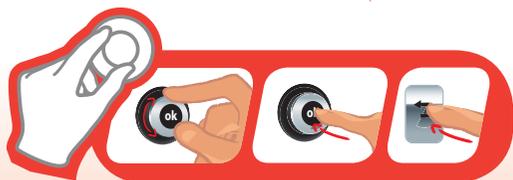
## CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

-  cuire doucement
-  mijoter
-  dorer

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

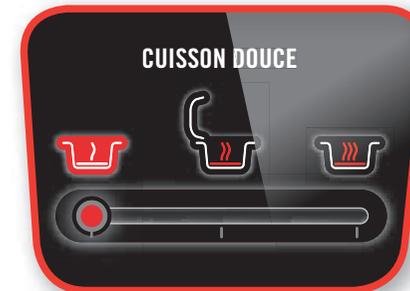
**N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.**



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »

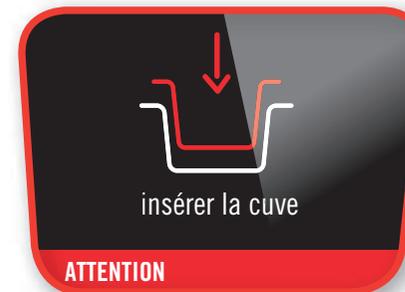


Choisissez la fonction désirée



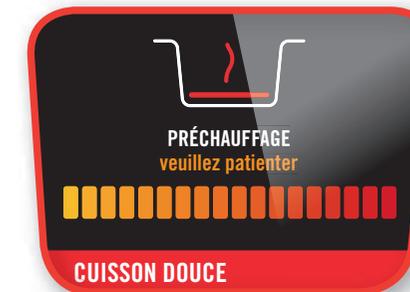
ATTENTION

Ouvrez le couvercle



ATTENTION

Insérez la cuve



CUISSON DOUCE



L'appareil préchauffe



CUISSON DOUCE



ajouter les ingrédients



CUISSON DOUCE



00:02



souhaitez-vous arrêter la cuisson douce ?

OUI

NON

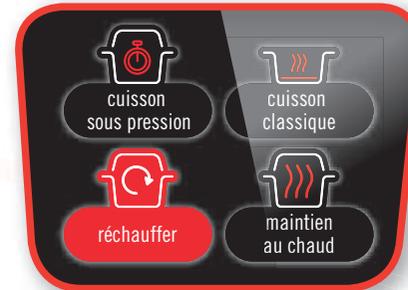
Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.



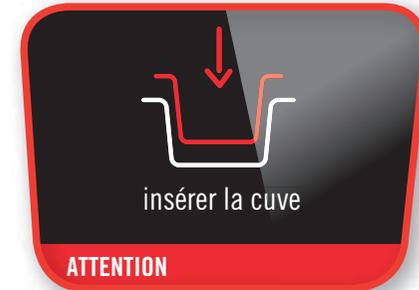
## RÉCHAUFFER



Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez le mode  
« réchauffer »



ATTENTION

Insérez la cuve



ATTENTION

Fermez et verrouillez  
le couvercle



Le réchauffer commence.

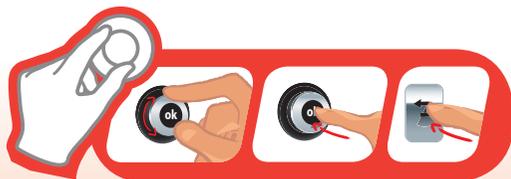


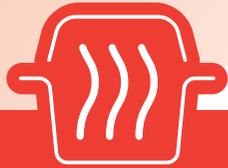
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter  
de réchauffer ?

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



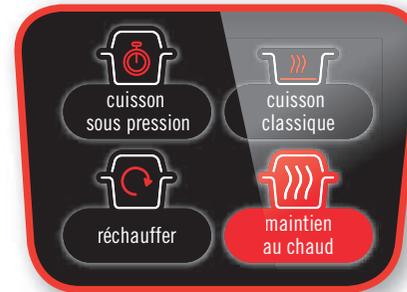


menu  
manuel  
mode de cuisson

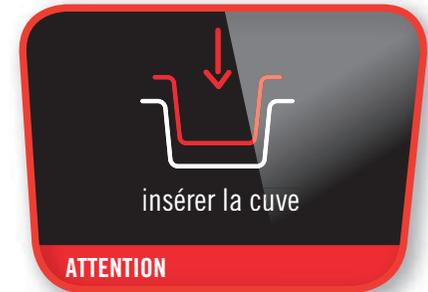
## MAINTIEN AU CHAUD



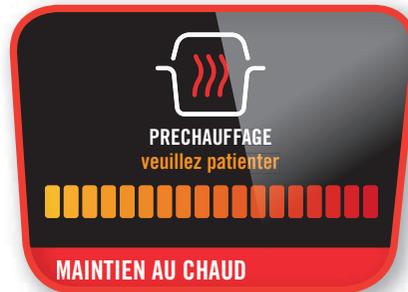
Sélectionnez le menu  
« manuel »



Choisissez la fonction  
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



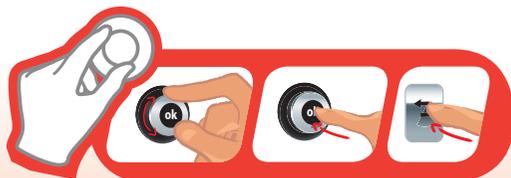
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud  
commence



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





# menu manuel

mode de cuisson

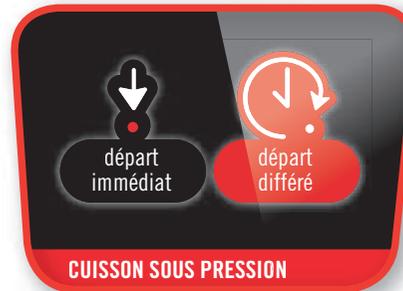
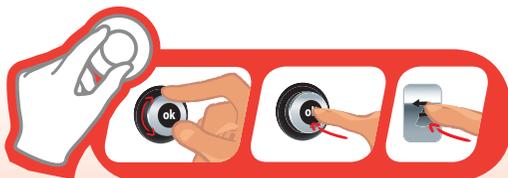
## DÉPART DIFFÉRÉ

(MODE CUISSON SOUS PRESSION)



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

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



Sélectionnez  
« départ différé »



Sélectionnez  
l'heure actuelle



Sélectionnez  
la fin de cuisson



Le départ différé  
est programmé

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



# menu ingrédients

## MENU INGRÉDIENTS :

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



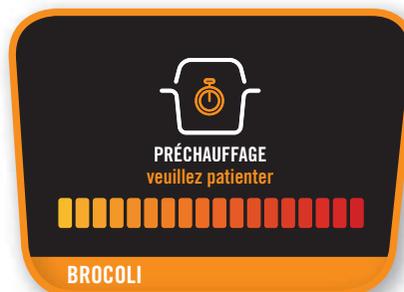
Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes



Sélectionnez « brocoli »



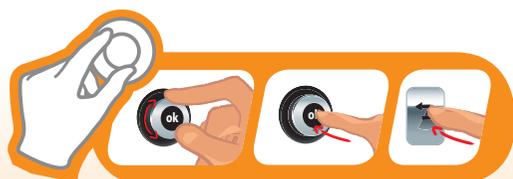
Préchauffage



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

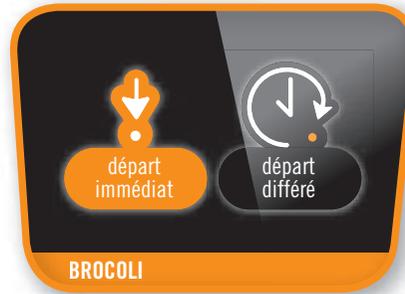


Suivez les indications





Le temps de cuisson  
conseillé s'affiche



Choisissez  
« départ immédiat »



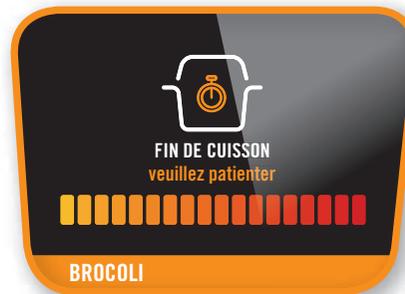
Démarrez la recette



Suivez les indications



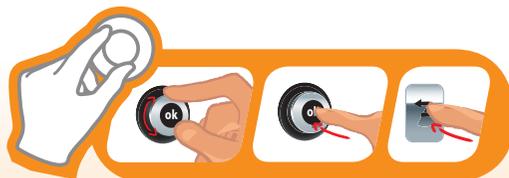
Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster





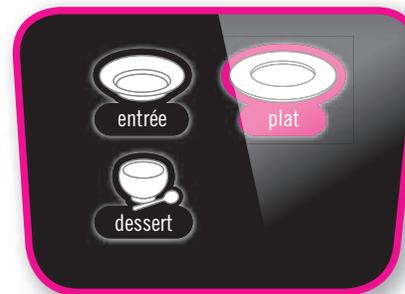
# recette boeuf bourguignon

## MENU RECETTES :

Avec le menu recettes, choisissez parmi 150 recettes salées et sucrées réparties en **trois** catégories : **entrées / plats / desserts**.



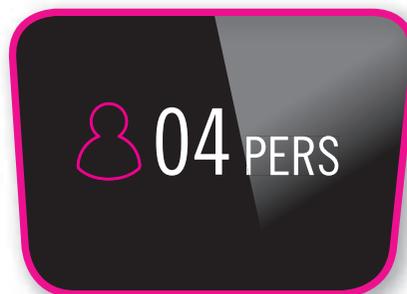
Sélectionnez le menu recettes



Choisissez le type de recette



Sélectionnez une recette



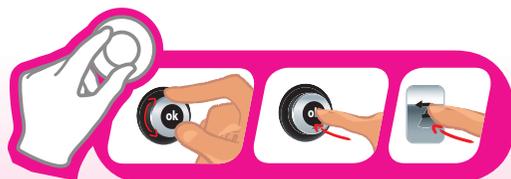
Sélectionnez le nombre de personnes



Présentation de la recette



Préparez les ingrédients

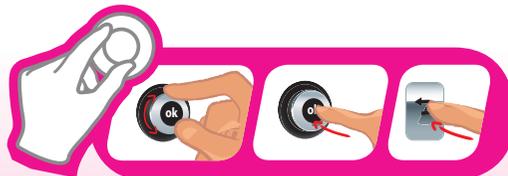




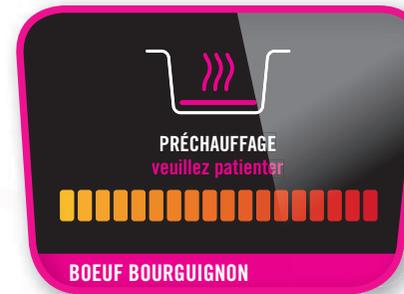
# menu recettes

## MENU RECETTES : (SUITE)

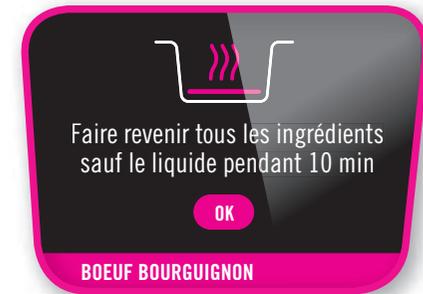
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 3 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Cuisson



Vous pouvez déguster



bibliothèque

## CHARGEMENT DE PACKS DE RECETTES :

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



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



BIBLIOTHÈQUES

Le téléchargement  
est en cours

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



## ACCÉDER AUX BIBLIOTHÈQUES DE VOTRE COOKEO+ :

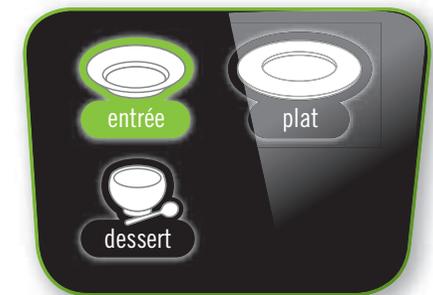
Vous pouvez retrouver vos packs téléchargés. Lancez vos recettes depuis votre Cookeo+ en accédant à votre Bibliothèque.



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le pack de recettes désiré



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



## ingrédients



### viandes

agneau  
bœuf  
lapin  
porc  
veau  
volaille



### poissons, coquillages & crustacé

crevettes / gambas  
moules  
poisson  
saint-jacques



### riz & céréales

blé  
boulgour  
orge  
quinoa  
riz blanc  
riz complet / sauvage  
sarrasin



### légumes / fruits

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

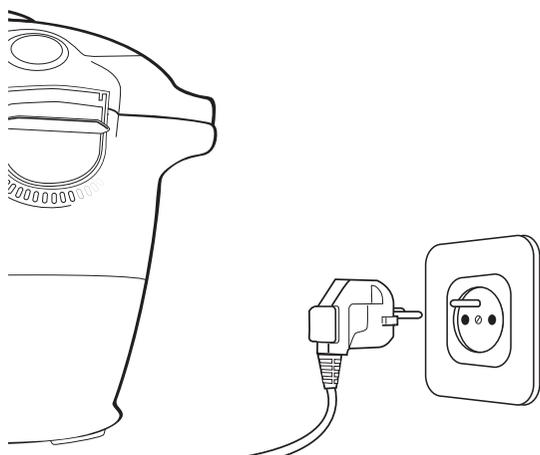
recettes

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

Retrouvez nos recettes sur l'application  
Cookeo et sur [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



## nettoyage entretien



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



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

## nettoyage entretien

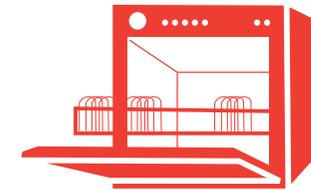


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



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

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



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



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

# nettoyage entretien



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

# sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

## **Sécurité à l'ouverture :**

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

## **Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre [Nettoyage et Entretien page 30](#).
- Second dispositif : Le joint laisse échapper la vapeur sur l'arrière du couvercle.

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

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

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

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

**Régulation de votre appareil :**

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

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

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le produit ne décompresse pas	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

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

### **Marques déposées**

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

### **SERIE EPC09**

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

CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 4 minutes après le bip sonore.



*Moulinex*<sup>®</sup>