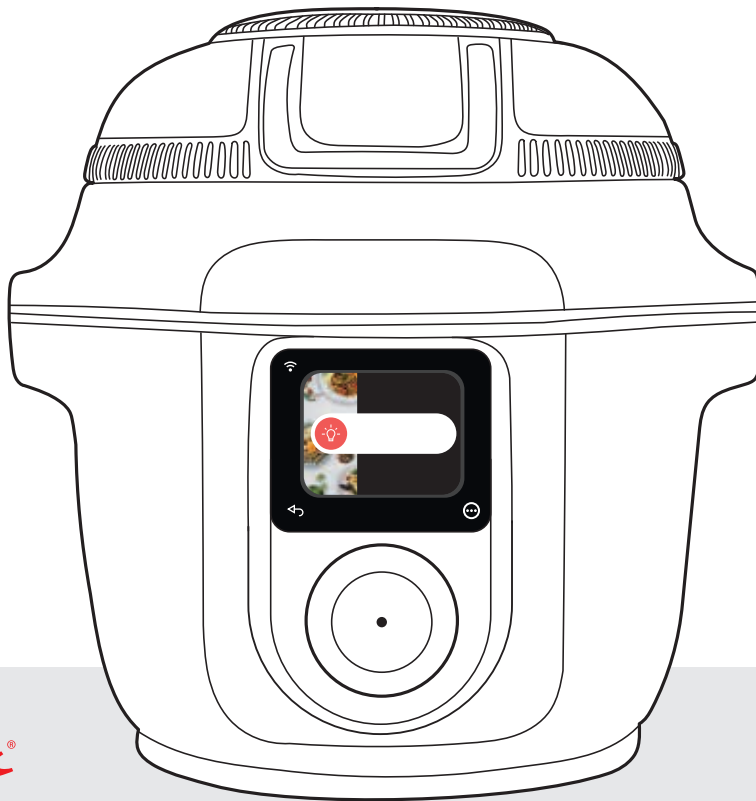




COOKEO



Moulinex®

fr

nl

it

en



fr	P.04
nl	P.22
it	P.40
en	P.58

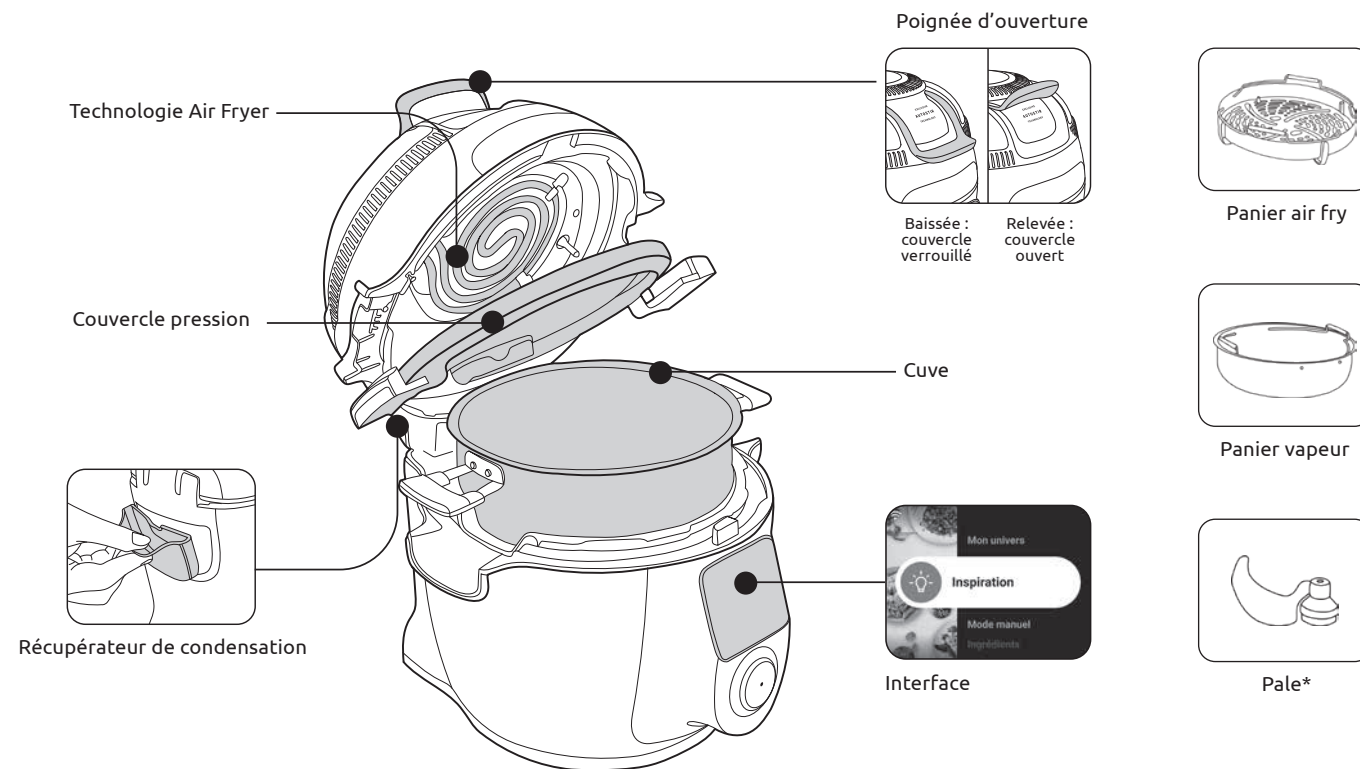


SOMMAIRE

Découvrez votre Cookeo	5
Nettoyez votre Cookeo	6
Connectez votre Cookeo avec succès	8
Explorez votre Cookeo.....	9
Ecran d'accueil.....	9
Mon univers & Inspiration	10
Mode manuel.....	11
Cuisson d'ingrédients & Paramètres.....	15
Les conseils pratiques	16
Les dispositifs de sécurité	18
Les solutions en cas de problème	19
Les codes erreurs de votre Cookeo	21

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

DÉCOUVREZ VOTRE COOKEO



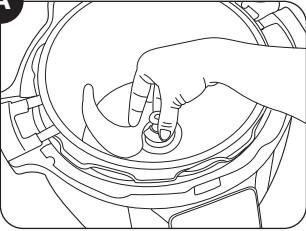
* selon modèle

NETTOYEZ VOTRE COOKEO

Précautions à prendre : si vous venez d'utiliser votre Cookeo, veuillez le laisser refroidir avant de procéder à son nettoyage.

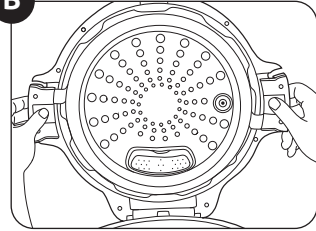
ÉTAPE 1 - LA CUVE ET LES PIÈCES AMOVIBLES

A la cuve et la pale (selon modèle)



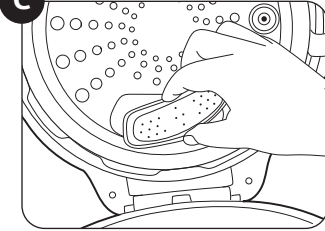
Pour installer la pale*, mettre la cuve dans le Cookeo, puis visser la pale dans le sens horaire. Pour la retirer, laissez ou remettre la cuve dans le Cookeo et dévisser dans le sens anti-horaire.

B le couvercle pression



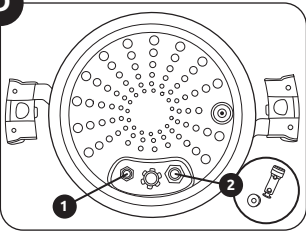
Déclipsez le couvercle pression, en positionnant vos doigts sur les encoches et tirant sur l'extérieur.

C le cache



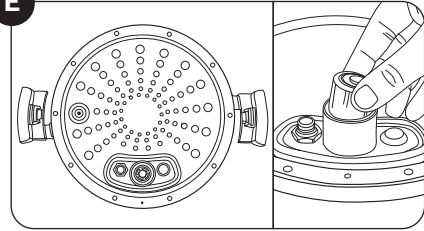
Retirez le cache sous le couvercle.

D la partie avant



A l'avant, vérifiez la mobilité de :
1 la soupape de sécurité
2 la tige de verrouillage avec le joint (partie noire, toujours orientée vers vous)

E la partie arrière



A l'arrière, vérifiez la mobilité de :
• la soupape de décompression (élément noir)

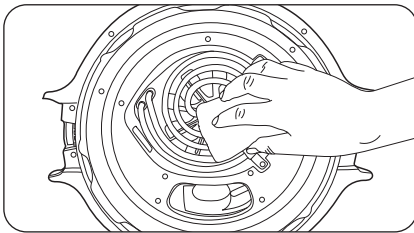


Avant de commencer à cuisiner :
Enlevez tous les autocollants
Lisez les instructions

Toutes ces pièces peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

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

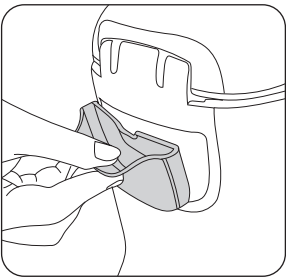
ÉTAPE 2 - LA PARTIE AIR FRYER



Derrière le couvercle pression, nettoyez la partie air fryer avec une éponge non abrasive humide et du liquide vaisselle après chaque utilisation.

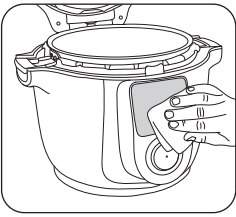
S'il reste des résidus, verser 1L d'eau dans la cuve. Puis fermer le couvercle et lancer le mode STEAM & CRISP pour 16 minutes. À la fin, ouvrez votre Cookeo et séchez immédiatement avec un chiffon sec.

ÉTAPE 3 - LE RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION



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

ÉTAPE 4 - LA PARTIE EXTERNE DU COOKEO



Nettoyez toujours votre Cookeo et l'écran avec un chiffon doux et humide.
Ne pas utiliser de gratte-éponge pour ne pas rayer l'écran.



* selon modèle

CONNECTEZ VOTRE COOKEO AVEC SUCCÈS

Consultez notre guide découverte ou scannez le QR code ci-après.



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

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

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

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

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

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

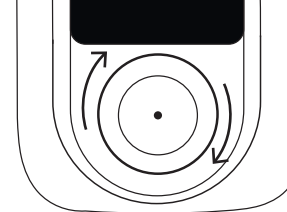
Vous accéderez aux nouvelles recettes de la marque et vous pourrez envoyer toutes les recettes depuis l'application sur votre Cookeo.

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

- 4 Votre Cookeo est prêt !

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

EXPLOREZ VOTRE COOKEO



Sur un écran d'accueil intuitif, retrouvez les principales fonctions de votre Cookeo.

 Mon univers	Retrouvez et gérez vos recettes (carnet et historique).....	10
 Inspiration	Accédez à toutes les recettes Moulinex embarquées et suggérées.....	10
 Mode manuel	Choisissez et contrôlez vos cuissons en toute autonomie	11
 Cuisson d'ingrédients	Gérez facilement la préparation et la cuisson de vos ingrédients	15
 Paramètres	Personnalisez et configurez vos réglages.....	15

EXPLOREZ VOTRE COOKEO



Mon univers

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



Mes carnets de recettes :

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

- les recettes de Paul
- mes desserts préférés



Mes recettes personnalisées :

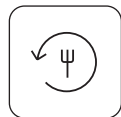
retrouvez vos propres adaptations de recettes, par exemple :

- modification des quantités
- ajout d'ingrédient supplémentaire



Mes créations :

créez vos propres recettes et conservez-les.



Historique :

retrouvez vos dernières recettes préparées.



Inspiration

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



Bibliothèque de recettes :

150 recettes intégrées parmi :

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



Dernières recettes Moulinex :

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



Recommandations personnalisées :

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

Encore plus d'inspiration ?

Retrouvez toujours plus de recettes sur l'app My Moulinex et envoyez les directement sur votre Cookeo.

Si vous n'arrivez pas à accéder aux services personnalisés, vérifiez la connexion au Wi-Fi et reportez-vous à la page 8 ou scannez ce QR code.



EXPLOREZ VOTRE COOKEO



Mode manuel

Avec le menu « **Mode manuel** », vous pouvez choisir le mode et le temps de cuisson pour votre préparation. Le mode différé permet de démarrer la cuisson plus tard.



PRESSION



Intensité de cuisson :

Basse : pour cuire rapidement le poisson ou les légumes.

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

Mode différé : Possible.



VAPEUR



Utiliser le panier vapeur.

Intensité de cuisson :

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

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

Mode différé : Possible.

Astuces :

- Pour toutes vos cuissons sous pression un minimum de 25cl de liquide est nécessaire.
- Pour installer ou désinstaller le couvercle pression cf. page 6.
- Comprendre les codes erreurs cf. page 21.

LÉGENDE



Couvercle fermé et verrouillé



Couvercle ouvert et relevé



Couvercle pression obligatoire



Pale activable (selon modèle)



Mode manuel

EXPLOREZ VOTRE COOKEO

Astuces : Pour installer ou désinstaller le couvercle pression cf page 6.



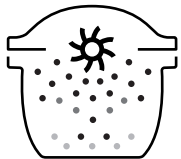
AIR FRYER



ACTIFRY*



Pour frire de façon homogène tous les ingrédients, sans se soucier du remuage à mi-cuisson !

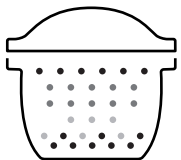


AIR FRY MANUEL



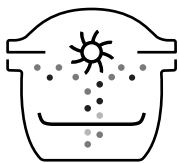
Utiliser le panier air fry
Pour frire tout type d'ingrédient avec peu ou pas d'huile.

Astuce : Pour plus de croustillance, remuer les ingrédients à mi cuisson.



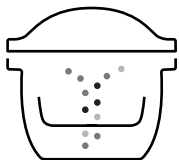
RÔTIR / FOUR

Pour cuire les rôtis (viandes ou légumes), quiches ou tartes.



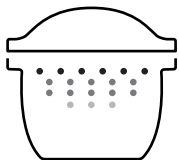
STEAM & CRISP

Utiliser le panier air fry.
Mode différé : Possible.
Pour cuire des repas complets sur 2 niveaux, pour des résultats fondants et croustillants à la fois.



FOUR VAPEUR

Utiliser le panier air fry.
Pour cuire les gâteaux croustillants et moelleux.



GRATINER

Pour ajouter du croustillant en fin de cuisson à tous vos plats.

LÉGENDE



Couvercle fermé et verrouillé



Couvercle ouvert et relevé



Couvercle pression obligatoire



Pale activable (selon modèle)

* selon modèle



Mode manuel

EXPLOREZ VOTRE COOKEO

MIJOTAGE



MIJOTAGE CLASSIQUE



La cuve chauffe par le bas comme dans un faitout.
Cuisson lente pour concentrer les saveurs.



CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



La cuve chauffe par le bas comme dans un faitout.
Intensité de cuisson
Douce : pour cuire à basse température (75°C) et jusqu'à 12 heures des viandes pour un résultat tendre et très fondant.
Forte : pour cuire à basse température (85°C) et jusqu'à 12 heures des légumes pour un résultat très fondant.
Mode différé : Possible.

* selon modèle

RISSOLAGE



La cuve chauffe par le bas comme dans une poêle.

Intensité de cuisson

Faible : pour dorer les ingrédients fragiles.
Moyen : pour dorer et faire croustiller tous les ingrédients sans risque de surcuisson.
Fort : pour dorer et faire croustiller rapidement tous les ingrédients.

CUISSONS AVEC REMUAGE



RISOTTO*

Pour faire d'onctueux risottos.



CONFITURE*

Pour faire des confitures.

EXPLOREZ VOTRE COOKEO

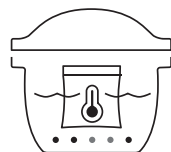
DIVERS



YAOURT



Pour réaliser des yaourts, des desserts lactés, des fromages blancs et des desserts moelleux.



SOUS VIDE



Immergé : pour cuire en immersion dans l'eau des ingrédients mis sous vide pour des goûts et des textures parfaits.

Eco : avec utilisation du panier vapeur, pour cuire en vapeur des ingrédients mis sous vide pour des goûts et des textures parfaits, avec très peu d'eau.



DÉSHYDRATATION (selon modèle)

Utiliser le panier air fry.
Pour faire des chips de légumes.



LEVÉE DE PÂTE

Avec le panier vapeur pour faire pousser vos pâtes à pain et brioche à la température optimale.



PAIN / BRIOCHE

Utiliser le panier air fry.
Pour cuire vos pains et brioche.

LÉGENDE



Couvercle fermé et verrouillé



Couvercle ouvert et relevé



Couvercle pression obligatoire



Pale activable (selon modèle)

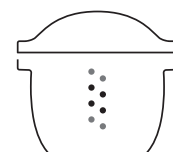
EXPLOREZ VOTRE COOKEO

APRÈS CUISSON



MAINTIEN AU CHAUD

Le Cookeo garde les plats au chaud jusqu'au repas.
Possible également avec votre Cookeo ouvert.



RÉCHAUFFER

Le Cookeo réchauffe les plats pour qu'ils soient à la bonne température.
Possible également avec votre Cookeo ouvert.



Cuisson d'ingrédients

Avec le menu « **Cuisson d'ingrédients** », vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode de cuisson et du temps de cuisson. Le départ différé est possible sur certains ingrédients.



Paramètres

Avec le menu « **Paramètres** », vous pouvez :

- **activer** votre Wi-Fi et le compte utilisateur
- **gérer** les mises à jour
- **gérer** le paramétrage de votre appareil : luminosité, son, sélection du pays et de la langue
- **gérer** les cookies et les données personnelles

Pour accéder à toutes les fonctionnalités, assurez-vous d'avoir procédé à la connexion de votre Cookeo.

Pour cela reportez-vous à la page 8 ou scannez le QR code.



LES CONSEILS PRATIQUES

POUR LE MODE YAOURT

CHOIX DES INGRÉDIENTS

Lait

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

Remarques

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

Ferment lactique

Trois options possibles

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

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

POUR LE MODE SOUS VIDE

CHOIX DES INGRÉDIENTS

- Utilisez des produits frais, sains et de qualité pour réduire le risque de bactéries dans les aliments.
- Nous vous recommandons d'acheter du poisson ou des fruits de mer qui ont été congelés à -20°C minimum pendant au moins 24 heures. Faites-les décongeler au réfrigérateur avant la préparation et la cuisson.

CHOIX DES SACS SOUS VIDE

- Utilisez uniquement des sacs sous vide alimentaires et spécifiques pour la cuisson (et non de conservation).
- Ne réutilisez pas les sacs de cuisson étanches.

RECOMMANDATIONS

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

Ces instructions sont valables pour la nourriture conservée au réfrigérateur (environ +5°C). Si des produits surgelés sont utilisés, le temps de cuisson doit être augmenté de 50%.

LES CONSEILS PRATIQUES

POUR LE MODE LEVÉE DE DE PÂTE

CHOIX DES INGRÉDIENTS

Levure

- Le pain est fabriqué avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : levure en petits cubes comprimés, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou levure de boulanger déshydratée. La levure est vendue en grandes surfaces, mais vous pouvez également acheter de la levure comprimée chez votre boulanger.

TABEAU DES ÉQUIVALENCES

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

- La levure doit être directement incorporée avec les autres ingrédients. S'il s'agit de levure de boulanger déshydratée, il est

nécessaire de réactiver la levure lorsque c'est mentionné sur le sachet. S'il s'agit de levure comprimée, émiettez-la entre vos doigts afin de faciliter sa dispersion.

Farines

- L'utilisation de farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. En cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain, brioche ou pain au lait, ne dépassez pas un maximum de 750 g de pâte au total (farine + eau).
- Les résultats de cuisson du pain peuvent également varier en fonction de la qualité de la farine. Plus la farine est complète (T>55), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

Sucre

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

Sel

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

Eau

- L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et

permet la formation de la mie. Il est possible de remplacer l'eau en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides.

- Utilisez des liquides à température ambiante.

Lait

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

Matières grasses et huiles

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

Oeufs

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

LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Le Cookeo contient plusieurs dispositifs de sécurité.

SÉCURITÉ À L'OUVERTURE

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement le Cookeo dès qu'il est en pression. Un cadenas s'affiche en haut à droite de l'écran. N'ouvrez pas le Cookeo quand il est verrouillé.

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

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

SÉCURITÉ EN CAS DE SURPRESSION

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

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- débranchez le Cookeo,

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

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

RÉGULATION DU COOKEO

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

Cela sert à réguler automatiquement la pression.

Par ailleurs, lors de la cuisson pression, il est possible et normal d'entendre parfois des bruits de fonctionnement qui sont inhérents à la construction du produit.

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

LES SOLUTIONS EN CAS DE PROBLÈMES

Le couvercle ne ferme pas

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

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

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

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

Vérifiez que la poignée d'ouverture soit complètement relevée avant de rabattre votre couvercle.

- **Si le couvercle pression n'est pas installé correctement.**

Vérifiez que tous les éléments du couvercle pression sont bien positionnés et non détériorés.

- **Si la cuve est déformée après un choc ou une chute.**

La cuve doit être changée dans un Centre de Service Agréé.

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

- **Si le joint d'étanchéité est sale ou abîmé.**

Vérifiez que le joint d'étanchéité soit propre et en bon état. Le joint d'étanchéité doit être changé tous les 3 ans, dans un Centre de Service Agréé.

- **Si le couvercle pression est mal clipsé.**

Vérifiez que le couvercle pression soit bien clipsé.

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

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

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

- **Si la soupape de décompression est mal positionnée ou sale.**

Vérifiez que la soupape soit bien placée.

Nettoyez et séchez la soupape de décompression.

- **Si le bord de la cuve est abîmé ou sale.**

Nettoyez la cuve. Vérifiez que la cuve soit en bon état.

- **Si la tige de verrouillage est montée à l'envers.**

Mettez la partie aimantée de la tige du même côté que la soupape de décompression.

Le cookeo ne décompresse pas

Vérifiez que la sortie vapeur sous la soupape de décompression ne soit pas obstruée ou sale.

LES SOLUTIONS EN CAS DE PROBLÈMES

L'eau coule derrière le Cookeo

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

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

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

Le couvercle pression ne peut pas être retiré

Cookeo soit complètement froid.
Déclipez le couvercle pression, en positionnant vos doigts sur les encoches et tirant vers vous.

SERIE EPC26 OU SERIE EPC27*

Informations techniques sur votre Cookeo :

Basse pression : 40kPa (109°C)
Haute pression : 80kPa (116°C)
PS = 130kPa
Capacité du Cookeo : 6,5L
Capacité utile : 4,3L

Chauffage intégré :

résistance chauffante surmoulée
La pression opérationnelle est atteinte après le bip.

Wi-Fi :

Puissance maximale transmise :
20dBm, 100mW
Fréquence : 2,4GHz
Consommation électrique en mode veille :
0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)
Consommation électrique en mode veille réseau :
0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Significations des différents pictogrammes Wi-Fi sur le Cookeo

- 📶 Produit connecté au Wi-Fi
- 📶! Produit connecté au Wi-Fi mais non connecté à la base de données Moulinex
- 📶❌ Produit NON connecté au Wi-Fi

LES CODES ERREURS DE VOTRE COOKEO

ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
03 ou 20x	Défaut de communication avec la carte de puissance	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 ou 54	Défaut de capteur de température	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
10	Défaut de chauffage	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
11	Problème de surpression	Débranchez le Cookeo. Vérifiez que tous les éléments de votre Cookeo soient en bon état. Si besoin, nettoyez les éléments de votre Cookeo en suivant les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cache valve est bien en place.
13	Problème de surpression	Rapportez le produit en SAV.
14	Pression trop basse à cause du manque d'eau	Ajoutez de l'eau dans la cuve et reprendre la cuisson.
15	Défaut de décompression	Débranchez le Cookeo, laissez refroidir. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
16	Le Cookeo ne monte pas en pression	Ajoutez de l'eau dans la cuve et reprenez la cuisson.
17	Le Cookeo ne monte pas en pression	Reportez-vous à la section « Le Cookeo ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du Cookeo ». (page 19)
18	Défaut de détection de la tige de verrouillage.	Attendez la fin de la décompression. Puis, débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
19	Chauffe en continue	Rapportez le produit en SAV.
51	Défaut de chauffage Air Fryer	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
55	Défaut moteur Air Fryer	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
57	Niveau d'eau insuffisant pour les modes vapeur.	Ajoutez de l'eau dans la cuve et reprenez la cuisson.
58	Défaut d'écriture	Débranchez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
FS-XX	Codes erreurs liés aux recettes	Contenu non disponible, veuillez réessayer plus tard. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de Service Agréé.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Codes erreurs liés à la base de données Moulinex	Pour les erreurs ERR-4xx, suivre les informations communiquées sur l'écran et pour les erreurs ERR-5xx, serveur non disponible, veuillez réessayer plus tard.

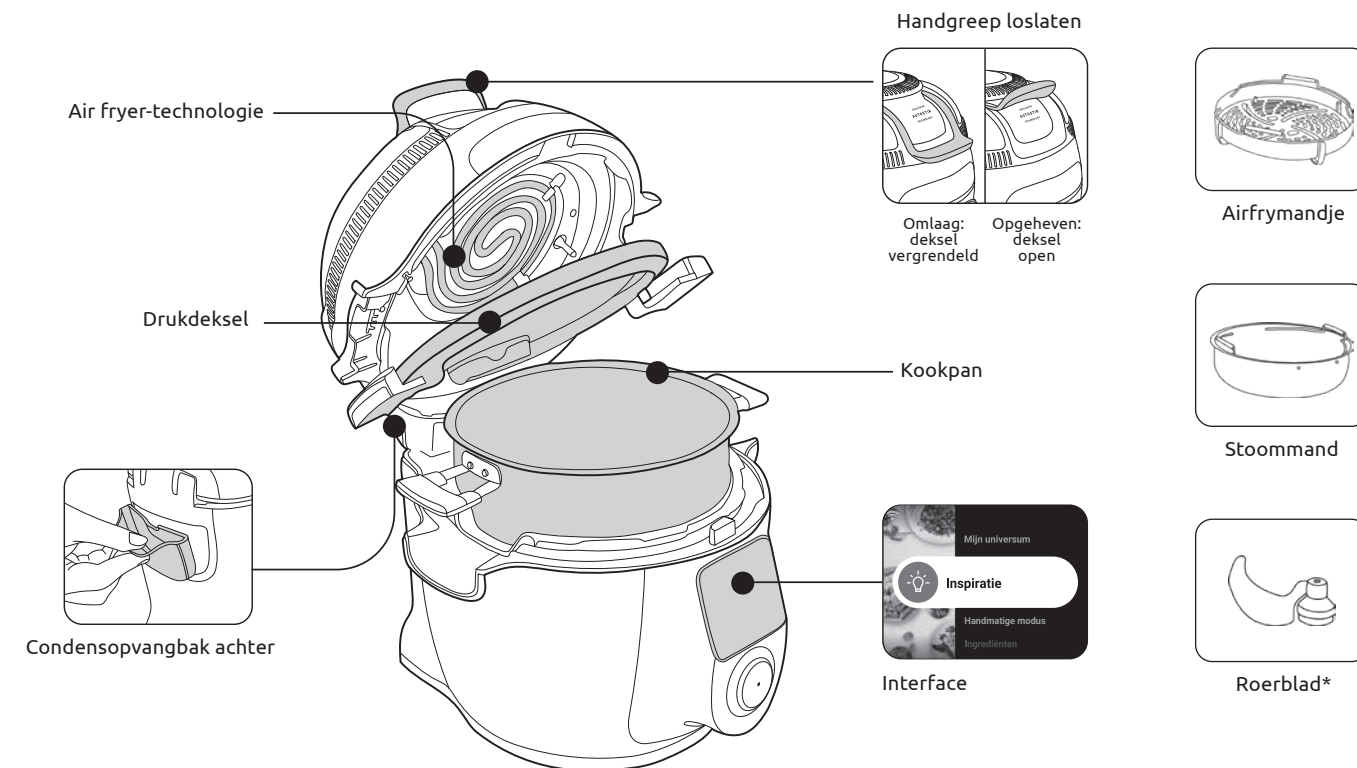
Pour tout problème, débranchez votre Cookeo. Si le problème continue, contactez un Centre de Service Agréé. Si vous avez des problèmes de connexion, allez sur le site www.moulinex.fr ou sur l'application My Moulinex

nl INHOUDSOPGAVE HANDLEIDING

Ontdek jouw Cookeo	23
Jouw Cookeo schoonmaken	24
Sluit uw Cookeo aan	26
Verken uw Cookeo	27
Beginscherm	27
Mijn universum en inspiratie	28
Handmatige modus	29
Ingrediënten koken en Instellingen	33
Praktische tips	34
Veiligheidsvoorzieningen	36
Probleemoplossing	37
Foutcodes Cookeo.....	39

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

ONTDEK JOUW COOKEO



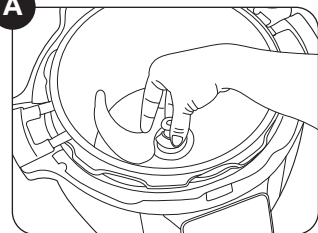
*afhankelijk van het model

JOUW COOKEO SCHOONMAKEN

Wees voorzichtig: als u Cookeo net hebt gebruikt, laat hem dan eerst afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

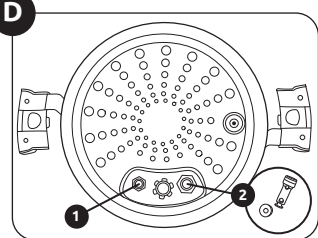
STAP 1 - DE KOOKPAN EN DE VERWIJDERBARE ONDERDELEN

A de kookpan en de Roerblad*



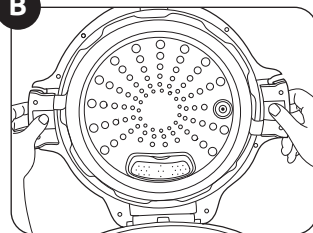
Om het roerblad* te installeren, plaats de kom in de Cookeo en schroef het roerblad met de klok mee vast. Om hem te verwijderen, laat de kom in de Cookeo staan of zet hem terug en schroef hem tegen de klok in los.

D het voorste deel



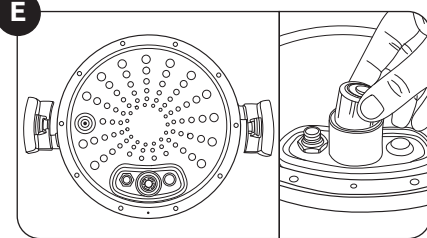
Controleer aan de voorkant de beweeglijkheid van:
1 het veiligheidsventiel.
2 de sluitstang: met de verzegeling (zwarte deel altijd naar u toe gericht)

B de drukdeksel



Maak het deksel los door uw vingers erop te leggen en aan de buitenkant te trekken.

E het achterste deel

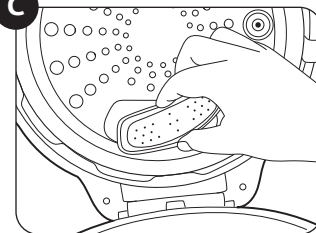


Controleer aan de achterkant de beweeglijkheid van:
• het drukontlastingsventiel (zwart element)



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

C de klepdeksel



Verwijder de afdekking onder het deksel.

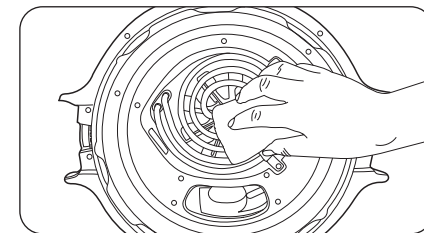
Al deze onderdelen kunnen worden gereinigd met warm zeepsop of in de vaatwasser.

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

JOUW COOKEO SCHOONMAKEN



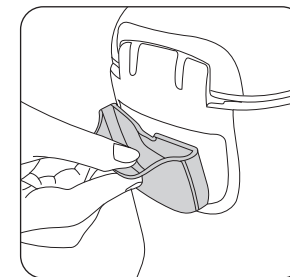
STAP 2 - HET AIRFRYER GEDEELTE



Maak achter het deksel het deel van de air fryer schoon met een vochtige, niet-schurende spons en afwasmiddel na elk gebruik.

Als er nog resten zijn, giet dan 1L in de kom. Sluit vervolgens het deksel en start de modus STEAM & CRISP voor 16 minuten. Aan het einde, open uw Cookeo en droog onmiddellijk af met een droge doek.

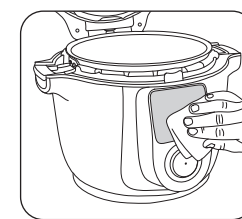
STAP 3 - DE CONDENSOPVANGBAK



Na elk gebruik:

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

STAP 4 - HET EXTERNE GEDEELTE VAN DE COOKEO



Maak uw Cookeo en het scherm schoon met een zachte, vochtige doek.
Gebruik geen metalen spons, omdat dit krassen op het scherm kan veroorzaken.

* afhankelijk van het model

SLUIT UW COOKEO AAN

Bekijk onze ontdekkingsgids of scan de QR-code hieronder.



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

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

In een paar minuten wordt jouw Cookeo perfect ingesteld!

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

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

- 2 In de My Moulinex-app doe je het volgende: maak een account aan, registreer jouw product en verbind de Cookeo. Zo krijg je toegang tot alle aangesloten services van het apparaat, die je terug kan vinden in 'Mijn universum' en 'Inspiratie'.

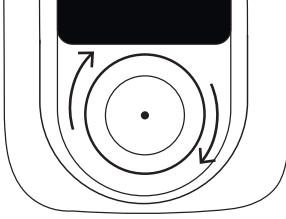
Je hebt toegang tot de nieuwe recepten van het merk en je kan alle recepten van de app naar de Cookeo versturen.

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

- 4 Jouw Cookeo is klaar voor gebruik!

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

VERKEN UW COOKEO



Op een intuïtief startscherm vindt u de belangrijkste functies van uw Cookeo.

Mijn universum	Uw recepten zoeken en beheren (notitieblok en geschiedenis) 28
Inspiratie	Toegang tot alle ingesloten en voorgestelde recepten van Moulinex 28
Handmatige modus	Kies en regel uw kookkunsten volledig autonoom..... 29
Ingrediënten	Beheer eenvoudig de bereiding en het koken van uw ingrediënten.....33
Parameters	Instellingen aanpassen en configureren 33

VERKEN UW COOKEO



Mijn universum

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



Mijn receptenboeken:

creëer verschillende receptenboeken volgens jouw behoeften, bijvoorbeeld:

- recepten van Paul
- mijn favoriete toetjes



Mijn aanpassingen:

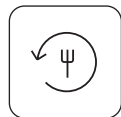
Hier vind je eigen aanpassingen in het recept, bijvoorbeeld:

- aangepaste hoeveelheden
- extra ingrediënten



Mijn creaties:

maak jouw eigen recepten en houd ze bij.



Geschiedenis:

zoek de recepten die je onlangs hebt bereid.



Inspiratie

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



Receptenbibliotheek:

- voorgerechten,
- hoofdgerechten,
- of desserts



De nieuwste recepten van Moulinex:

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



Persoonlijke aanbevelingen:

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

Meer inspiratie?

Vind nog meer recepten op Mijn Moulinex-app en stuur ze direct naar uw Cookeo.

Als u geen toegang krijgt tot gepersonaliseerde services, controleer dan de Wi-Fi-verbinding en raadpleeg pagina 26 of scan deze QR-code.



VERKEN UW COOKEO



Manuele modus

Met **'Manuele modus'** menu, kan je het kookprogramma en de bereidingstijd selecteren voor jouw maaltijd. Via de vertraagde-startmodus kan je op een uitgesteld tijdstip beginnen met koken.



DRUK



Kookintensiteit

Lage: om vis of groenten snel te koken.

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

Vertraagde-startmodus: mogelijk.



STOOM



De stoommand gebruiken.

Kookstanden

Lage stand: voor het gezond bereiden van delicate ingrediënten, zoals vis en zeevruchten.

Booststand: voor het gezond bereiden van allerlei ingrediënten, zoals vlees en groenten.

Uitgestelde startmodus: mogelijk.

Tips:

- Voor al uw hogedrukkoken is minimaal 25cl vloeistof nodig.
- Zie pagina 24 voor het installeren of verwijderen van het drukdeksel.
- Zie pagina 39 om de foutcodes te begrijpen.

BETEKENIS



Gesloten en vergrendelde deksel



Open en omhoog gericht deksel



Drukdeksel verplicht



Activeerbaar roerblad (afhankelijk van het model)



Manuele modus

VERKEN UW COOKEO

Tip: Zie pagina 24 voor het installeren of verwijderen van het drukdeksel.



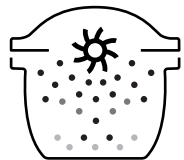
AIR FRYER



ACTIFRY*



Om alles homogeen te bakken, zonder dat u zich zorgen hoeft te maken over roeren tijdens het koken!



HANDMATIGE AIR FRYER



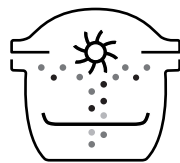
Gebruik het air fryer-mandje om elk soort ingrediënt te bakken met weinig of geen olie.

Tip: Voor extra knapperigheid roert u de ingrediënten halverwege de bereiding door elkaar.



ROOSTEREN / OVEN

Voor het bakken van gebrad (vlees of groenten), quiches of taarten.



STEAM & CRISP

Het air fryer-mandje gebruiken.

Uitgestelde startmodus: mogelijk.

Voor het koken van complete maaltijden op 2 niveaus, voor resultaten die zowel zacht als krokant zijn.



STOOMOVEN

Het air fryer-mandje gebruiken.

Voor het bakken van krokante en zachte taarten.



GRATINEREN

Voor een knapperige afwerking van al uw gerechten.

BETEKENIS



Gesloten en vergrendelde deksel



Drukdeksel verplicht



Open en omhoog gericht deksel



Activeerbare roerblad (afhankelijk van het model)

*afhankelijk van het model



Manuele modus

VERKEN UW COOKEO

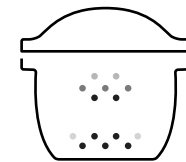
SUDDEREN



KLASSIEK SUDDEREN



De pan wordt van onderaf verwarmd, wat een stoofpotwerking geeft. Langzaam koken om de smaken te concentreren.



LANGZAAM KOKEN TEMPERATUUR



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

Kookintensiteit

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

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

Vertraagde-startmodus: mogelijk.

afhankelijk van het model

ROERBAKKEN



De kom wordt langs onder verwarmd, net als op een fornuis.

Kookstanden

Mild roerbakken: om delicate ingrediënten te bruinen.

Medium roerbakken: om allerlei ingrediënten te bruinen en krokant te maken.

Hoog roerbakken: om allerlei ingrediënten snel te bruinen en krokant te maken.

KOKEN ONDER AUTOSTIR



RISOTTO*



Voor romige risotto's.



JAM*



Om jam te maken.

VERKEN UW COOKEO

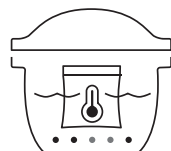
DIVERSEN



YOGHURT



Om yoghurt, zuiveldesserts, verse kaas en smeuge desserts te maken.



VACUÛM



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

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



DEHYDRATIE (afhankelijk van het model)

Gebruik het air fryer-mandje om groentefrietjes te maken.



DEEG RIJZEN

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



BROOD / BRIOCHE

Het air fryer-mandje gebruiken.
Voor het bakken van brood en brioche.

BETEKENIS



Gesloten en vergrendelde deksel



Drukdeksel verplicht

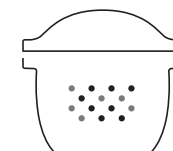


Open en omhoog gericht deksel



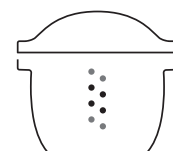
Activeerbare roerblad (afhankelijk van het model)

NA HET KOKEN



WARM HOUDEN

De Cookeo houdt jouw gerechten warm tot het tijd is om ze te serveren.
Ook mogelijk met uw Cookeo open.



OPWARMEN

Met de Cookeo kunnen gerechten opgewarmd worden tot de perfecte temperatuur.
Ook mogelijk met uw Cookeo open.

Om toegang te krijgen tot alle functies, moet u uw Cookeo hebben aangesloten.

Ga hiervoor naar pagina 26 of scan de QR-code.



VERKEN UW COOKEO



Ingrediënten

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



Parameters

Met het menu '**Parameters**' kan je:

- **activeren** Wi-Fi en uw gebruikersaccount
- **beheer** updates
- **beheer** uw toestel via de instellingen: schermhelderheid, geluid, land- en taalkeuze
- **beheer** cookies en persoonlijke gegevens

VOOR DE YOGHURTMODUS
HET KIEZEN VAN JOUW INGREDIËNTEN

Melk

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

Opmerking

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

Melkzuurfermentatie

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

PRAKTISCHE TIPS

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

IN DE VACUÛMMODUS
HET KIEZEN VAN JOUW INGREDIËNTEN

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

VACUÛMZAKKEN KIEZEN

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

AANBEVELINGEN

- Zorg steeds voor een goede hygiëne in de keuken. Was jouw handen regelmatig en gebruik schone keukenbenodigdheden. Let vooral op bij het wassen van groenten (verwijder bacteriën en aarde).
- Niet-gepasteuriseerde grondstoffen en ingrediënten (kooktemperaturen onder 65°C) kunnen een gezondheidsrisico vormen voor mensen met een verzwakt immuunsysteem, zwangere vrouwen, jonge kinderen en ouderen.
- De Vacuûmtemperatuur moet minimaal 50°C zijn. Respecteer de specifieke bereidingstijden voor verschillende voedingsmiddelen bij het koken onder pasteurisatietemperatuur.
- Voor het bereiken van pasteurisatie van rundvlees, varkensvlees, gevogelte en eieren: Een kerntemperatuur van 75°C gedurende minstens 2 minuten is vereist.
- Om de pasteurisatie van groenten, vis en schaaldieren te bereiken: Een kerntemperatuur van 65°C gedurende minstens 2 minuten is vereist.
- Als jouw ingrediënten een verschillende dikte of gewicht hebben, pas dan de kooktijden aan.

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

IN DEMODUS DEEG RIJZEN
HET KIEZEN VAN JOUW INGREDIËNTEN

Gist

- Brood wordt gemaakt met bakkersgist. Deze is verkrijgbaar in verschillende vormen: kleine blokjes verse gist, droge actieve gist die opnieuw vochtig moet worden gemaakt, droge instantgist of gehydrolyseerde bakkersgist. Gist wordt in supermarkten verkocht, maar je kan ook gistblokjes kopen bij een bakkerij.

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

- De gist moet rechtstreeks in de andere ingrediënten worden opgenomen. Als je droge bakkersgist gebruikt, moet je de gist

PRAKTISCHE TIPS

opnieuw activeren zoals aangegeven op het zakje. Als je een gistblokje gebruikt, moet je het verkruimelen tussen jouw vingers om ervoor te zorgen dat de gist gelijkmatig wordt verspreid.

Meel

- Het gebruik van broodmeel T55 wordt aanbevolen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Wanneer je een mix van speciale bloemtypes voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, gebruik dan niet meer dan een totale hoeveelheid van 750 g deeg (meel + water).
- Broodbakresultaten kunnen ook variëren naargelang de kwaliteit van het meel. Als je volkorenmeel gebruikt, betekent dit dat het deeg niet zo sterk zal rijzen en het brood minder luchtig wordt.

Suiker

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

Zout

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

Water

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

Melk

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

Vetten en oliën

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

Eieren

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

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

De cookeo heeft meerdere veiligheidsvoorzieningen.

VEILIGE OPENING

De vergrendelstang is een veiligheidssysteem dat het Cookeodeksel automatisch vergrendelt zodra erop wordt gedrukt. Een hangslot verschijnt rechtsboven op het scherm. Open de Cookeo niet wanneer deze is vergrendeld. Wacht tot de interne druk is gedaald voordat je het deksel opent. De interne druk is gedaald wanneer er geen stoom meer uit de klep komt.

VEILIGHEID BIJ TE VEEL DRUK

Als de druk te hoog is, laat de Cookeo automatisch druk af via de veiligheidsklep. Als een van de veiligheidssystemen geactiveerd is:

- Haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact,

- Laat de Cookeo volledig afkoelen,
 - Open de Cookeo,
 - Controleer en reinig:
 - de veiligheidsklep,
 - de drukaflaatklep,
 - de afdichting.
- Als de Cookeo nog steeds lekt of niet werkt, breng deze dan naar een goedgekeurd servicecentrum.

DE COOKEO REGELEN

Wanneer je de snelkookfunctie gebruikt, kan de Cookeo kleine hoeveelheden stoom uitstoten. Dit dient om de druk automatisch te regelen. Daarnaast, tijdens het druk koken, is het mogelijk en normaal om af en toe werkingsgeluiden te horen die inherent zijn aan de constructie van het product.

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

PROBLEEMOPLOSSING

Het deksel sluit niet

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

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

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

- **Als de ontgrendelingshendel van het deksel niet in de juiste positie staat.**

Zorg ervoor dat de ontgrendelingshendel volledig omhoog staat voordat u uw deksel naar beneden klapt.

- **Als het drukdeksel niet correct geplaatst is.**

Zorg ervoor dat alle elementen van het drukdeksel correct geplaatst en niet beschadigd zijn.

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

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

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

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

Controleer of de afdichting schoon is en in goede staat verkeert.

De afdichting moet om de drie jaar worden vervangen bij een erkende hersteller of herstelcentrum.

- **Als het deksel niet correct is vastgeklikt.**

Zorg ervoor dat het deksel stevig vastklikt.

- **De vergrendelstang is vuil of de afdichting ontbreekt. Reinig de vergrendelstang volgens de instructies.**

De vergrendelstang moet goed omhoog en omlaag kunnen bewegen.

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

- **De drukaflaatklep is vuil of niet correct geplaatst.**

Zorg ervoor dat de drukaflaatklep correct is geplaatst. Reinig en droog de drukaflaatklep.

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

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

- **Als de vergrendelstang ondersteboven is gemonteerd.** Plaats de magnetische kant van de stang aan dezelfde zijde als de drukaflaatklep.

De Cookeo voert geen decompressie uit

Zorg ervoor dat de stoomuitlaat onder de drukaflaatklep niet verstopt of vuil is.

PROBLEEMOPLOSSING

Er lekt water achter de Cookeo

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

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

• **De kookpan is te vol.**

Zorg ervoor dat de inhoud het maximale volume niet overschrijdt.

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

- room,

- wijn,

- of melk.

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

Deze ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat de Cookeo overloopt.

Het deksel gaat pas open nadat de stoom is vrijgegeven

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

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

Het drukdeksel kan niet worden verwijderd

Maak het drukdeksel los door uw vingers in de inkepingen te plaatsen en naar u toe te trekken.

SERIE EPC26 OF SERIE EPC27*

Technische informatie over jouw Cookeo:

Lage druk: 40 kPa (109°C)

Hoge druk: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Capaciteit Cookeo: 6,5 L

Bruikbare capaciteit: 4,3 L

Ingebouwde verwarming:

Gesloten verwarmingsweerstand.

Een pieptoon geeft aan dat het drukniveau bereikt is.

Wi-Fi:

Maximaal verzonden vermogen: 20 dBm, 100 mW

Frequentie: 2,4 GHz

Stroomverbruik in stand-bymodus:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Stroomverbruik in stand-bymodus indien aangesloten op het stroomnet:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

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

📶 Product verbonden met Wi-Fi

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

📶 Product niet verbonden met Wi-Fi

FOUTCODES COOKEO

FOUTCODE	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
03 ou 20x	Communicatiefout met het moederbord	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 ou 54	Temperatuursensor defect	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
10	Verwarmingsfout	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
11	Overdrukprobleem	Haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact. Controleer of alle elementen van jouw Cookeo in goede staat zijn. Reinig indien nodig de elementen van jouw Cookeo volgens de reinigingsinstructies. Zorg ervoor dat het ventieldeksel goed op zijn plaats zit.
13	Overdrukprobleem	Stuur het product terug naar de klantendienst.
14	Lage druk door gebrek aan water	Voeg water toe aan de kookpan en ga verder met koken.
15	Decompressiefout	Haal de stekker van de Cookeo uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, verwijder het metalen deksel en plaats de kogelkap op de juiste manier.
16	De Cookeo bouwt geen druk op	Voeg water toe aan de kookpan en ga verder met koken.
17	De Cookeo bouwt geen druk op	Raadpleeg het hoofdstuk, "De druk van de Cookeo neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten." (pagina 37)
18	De vergrendelstang wordt niet gedetecteerd	Wacht tot de decompressie is voltooid. Haal vervolgens de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
19	De Cookeo wordt voortdurend warm	Stuur het product terug naar de klantendienst.
51	Storing verwarming air fryer	Haal de stekker uit het stopcontact. Indien het probleem aanhoudt, moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum brengen.
55	Storing in motor van air fryer	Haal de stekker uit het stopcontact. Indien het probleem aanhoudt, moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum brengen.
57	Onvoldoende waterpeil voor stoomstanden	Voeg water toe aan de kom en ga verder met koken.
58	Erreur bij het schrijven	Haal de stekker van de apparaat uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter.
FS-XX	Foutcodes met betrekking tot recepten	Inhoud niet beschikbaar. Probeer het later opnieuw. Indien het probleem aanhoudt, moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gebracht.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Foutcodes met betrekking tot de Moulinex-database	Voor fouten met ERR-4xx volgt u de informatie op het scherm. Voor fouten met ERR-5xx: server niet beschikbaar, probeert u het later opnieuw.

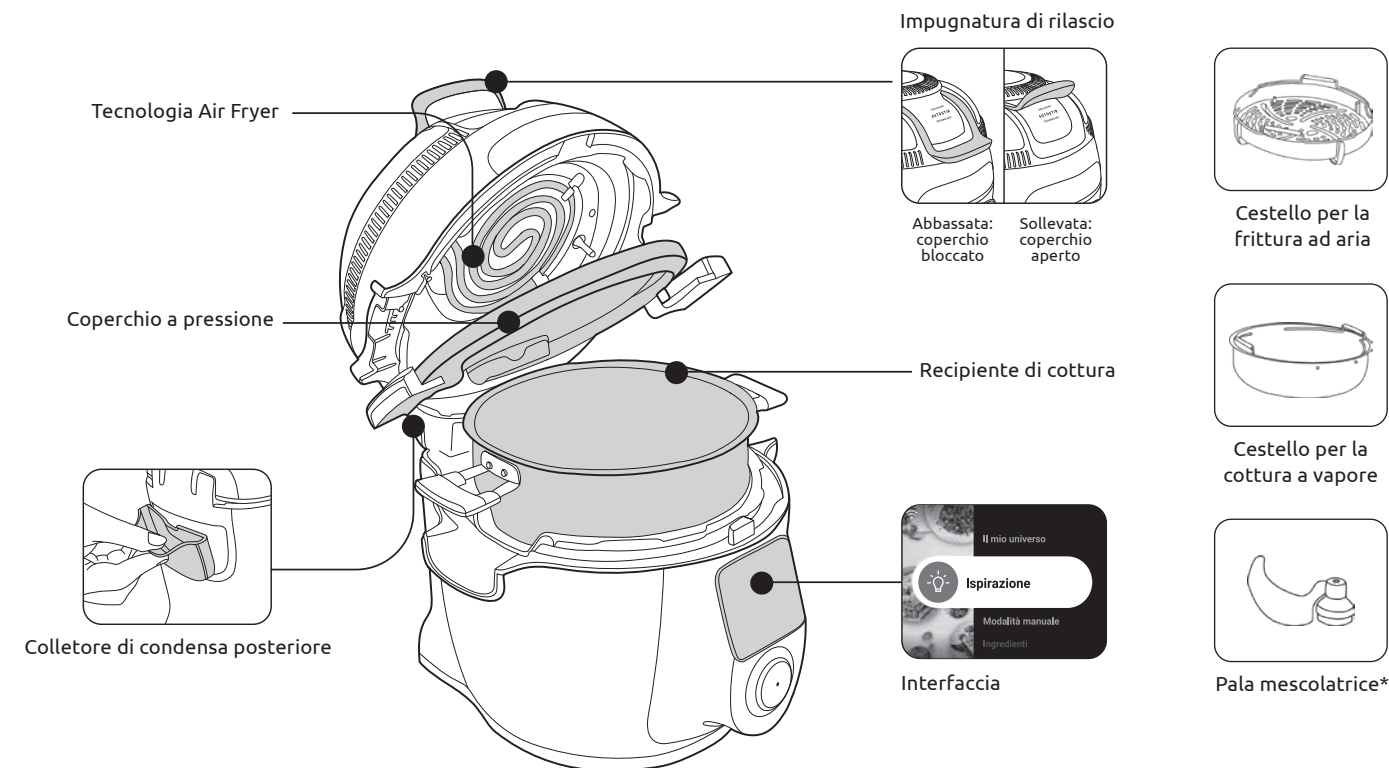
Haal bij eventuele problemen de stekker van uw Cookeo uit het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkende hersteller of herstelcenter. Als je problemen ondervindt met de verbinding, ga dan naar de Moulinex-website of gebruik de My Moulinex-app.

it CONTENUTO DEL MANUALE

Scopri il tuo Cookeo	41
Pulisci il tuo Cookeo	42
Collegare il Cookeo correttamente	44
Esplori il tuo Cookeo.....	45
Schermata principale	45
Il Mio Universo e Ispirazione.....	46
Modalità manuale	47
Ingredienti cottura e impostazioni	51
Consigli pratici	52
Caratteristiche di sicurezza	54
Risoluzione dei problemi	55
Codici di errore Cookeo.....	57

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

SCOPRI IL TUO COOKEO



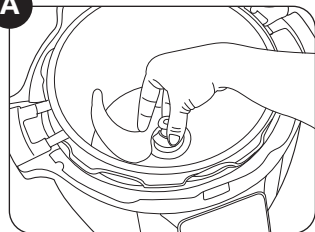
*a seconda del modello

PULISCI IL TUO COOKEO

Attenzione: se è stato appena utilizzato il Cookeo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

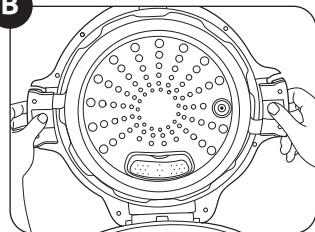
PASSAGGIO 1 - IL RECIPIENTE DI COTTURA E LE PARTI RIMOVIBILI

A il recipiente di cottura e la pala* mescolatrice



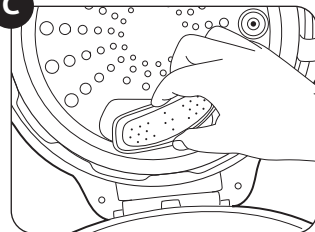
Per installare la pala mescolatrice*, inserire il recipiente nel Cookeo e ruotare la pala in senso orario. Per rimuoverla, lasciare o reinserire il recipiente nel Cookeo e ruotarla in senso antiorario.

B il coperchio a pressione



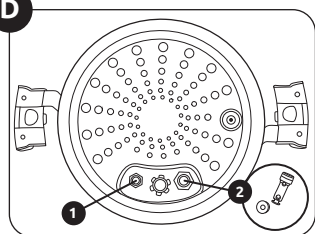
Sganciare il coperchio a pressione, posizionando le dita sopra e tirando verso l'esterno.

C la copertura della valvola



Rimuovi la copertura della sfera ed estrai la sfera.

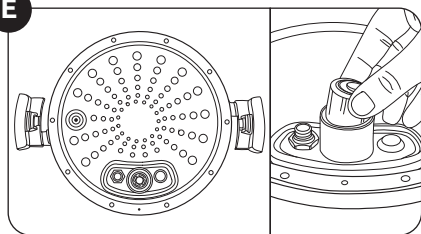
D la parte anteriore



Nella parte anteriore, controllare la mobilità dei seguenti elementi:

- 1 valvola di sicurezza
- 2 barra di bloccaggio: con il sigillo (parte nera sempre rivolta verso l'operatore)

E la parte posteriore



Nella parte posteriore, controllare la mobilità dei seguenti elementi:

- 1 valvola di rilascio della pressione (elemento nero)

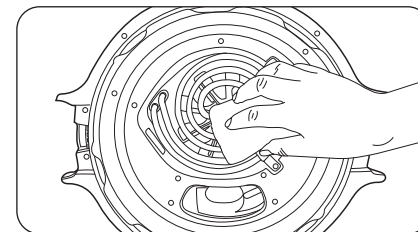


Prima di iniziare a cucinare:
Rimuovi tutti gli adesivi,
Leggi le istruzioni.

PULISCI IL TUO COOKEO



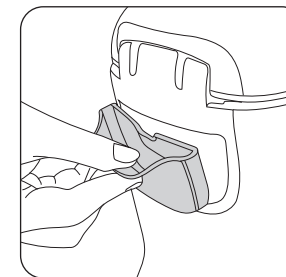
PASSAGGIO 2- LA PARTE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA



Dietro il coperchio a pressione, pulire la parte della friggitrice ad aria con una spugna non abrasiva umida e detersivo per piatti dopo ogni utilizzo.

Se rimangono residui, versarli 1L di acqua nella cuvetta. Poi chiudere il coperchio e avviare la modalità VAPORE & DORATURA per 16 minuti. Alla fine, aprirete il vostro Cookeo e asciugate immediatamente con un panno asciutto.

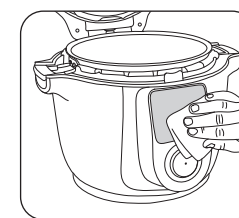
PASSAGGIO 3 - IL COLLETTORE DI CONDENZA



Dopo ogni utilizzo:

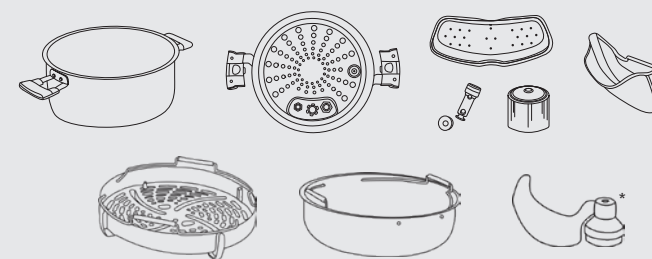
- pulisci il collettore di condensa con acqua pulita o in lavastoviglie,
- asciuga il collettore di condensa,
- ricordati di riportare il collettore di condensa su Cookeo.

PASSAGGIO 4 - LA PARTE ESTERNA DEL COOKEO



Pulisci il vostro Cookeo e lo display con un panno morbido e umido.

Non utilizzare una spugna metallica poiché potrebbe graffiare il display.



Tutti questi pezzi possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

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

COLLEGARE IL COOKEO CORRETTAMENTE

Consultare la nostra guida alla scoperta o scansionare il codice QR riportato di seguito.



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

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

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

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

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

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

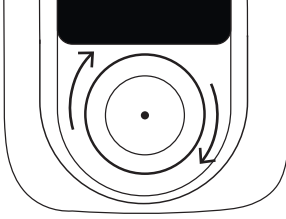
Potrai avere accesso alle nuove ricette ed inviare tutte le ricette dall'app al tuo Cookeo.

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

- 4 Il tuo Cookeo è pronto per partire!

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

ESPLORI IL TUO COOKEO



Su un'intuitiva schermata principale, sono disponibili le funzioni principali del Cookeo.

 Il Mio Universo	Trovare e gestire le ricette (blocco note e cronologia).....	46
 Ispirazione	Accedere a tutte le ricette Moulinex integrate e suggerite.....	46
 Modalità manuale	Scegliere e prendere il controllo della cottura in completa autonomia	47
 Cottura degli ingredienti	Gestire facilmente la preparazione e la cottura degli ingredienti.....	51
 Parametri	Personalizzare e configurare le impostazioni	51

ESPLORI IL TUO COOKEO



Il Mio Universo

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



Le mie ricette:

consente di creare diversi ricettari in base ai propri desideri, per esempio:

- Ricette di Mario
- I miei dessert preferiti



I miei adattamenti:

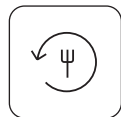
consente di trovare le ricette modificate, per esempio:

- quantità modificate
- ingredienti aggiuntivi



Le mie creazioni:

consente di creare ricette e conservare.



Cronologia:

consente di trovare le ricette cucinate di recente.



Ispirazione

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



Libreria di ricette:

150 ricette integrate, tra cui:

- antipasti,
- piatti principali,
- dessert



Ultime ricette Moulinex:

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



Consigli personalizzati:

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

Più ispirazione?

Trova altre ricette sull'app My Moulinex e inviale direttamente al tuo Cookeo.

Se non si riesce ad accedere ai servizi personalizzati, controllare la connessione Wi-Fi e consultare la pagina 44 o scansionare questo codice QR.



Modalità manuale

Con la **"Modalità manuale"** menu è possibile selezionare la modalità di cottura e il tempo di cottura per i pasti. La modalità di avvio ritardato consente di iniziare a cucinare più tardi.



COTTURA A PRESSIONE



Intensità di cottura

Bassa: per cucinare rapidamente pesce o verdure.

Alta: per cucinare rapidamente carne, legumi o verdure

Modalità di avvio ritardato: possibile.



COTTURA A VAPORE



Utilizzare il cestello vapore.

Intensità di cottura

Delicata: per una cottura sana di ingredienti delicati (pesce e frutti di mare).

Forse: per una cottura sana di tutti gli ingredienti (carne e verdure).

Modalità di avvio ritardato: disponibile.

Suggerimenti:

- Per tutti i cibi con cottura a pressione, è necessario un minimo di 25 cl di liquido.
- Per installare o rimuovere il coperchio a pressione, vedere pagina 42.
- Per comprendere i codici di errore, vedere pagina 57.

SIGNIFICATO



Coperchio chiuso e bloccato



Coperchio aperto e sollevato



Coperchio a pressione obbligatorio



Attivabile pala mescolatrice (a seconda del modello)



Modalità manuale

ESPLORI IL TUO COOKEO

Suggerimento: Per installare o rimuovere il coperchio a pressione, vedere pagina 42.



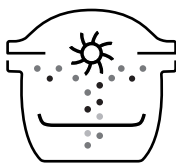
AIR FRYER



ACTIFRY*



Per friggere in modo omogeneo, senza doversi preoccupare di mescolare a metà cottura!



VAPORE & DORATURA

Utilizzando il cestello per la frittura ad aria. **Modalità di avvio ritardato:** possibile. Per cuocere pasti completi su 2 livelli, per risultati sia fondenti che croccanti.



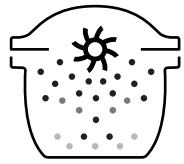
FORNO A VAPORE

Utilizzando il cestello per la frittura ad aria. Per cuocere torte croccanti e morbide.



GRATINATURA

Per una finitura croccante di tutti i tuoi piatti.

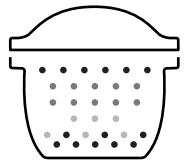


FRITTURA AD ARIA MANUALE



Utilizzo del cestello di frittura ad aria per friggere qualsiasi tipo di ingrediente senza olio o con meno olio.

Suggerimento: Per una maggiore croccantezza, mescolare gli ingredienti a metà cottura.



ARROSTO / FORNO

Per la cottura di arrostiti (carne o verdure), quiche o crostate.

SIGNIFICATO



Coperchio chiuso e bloccato



Coperchio aperto e sollevato



Coperchio a pressione obbligatorio



Attivabile pala mescolatrice (a seconda del modello)

*a seconda del modello



Modalità manuale

ESPLORI IL TUO COOKEO

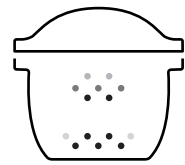
STUFATURA



STUFATURA CLASSICA



Il recipiente si riscalda dal basso per cuocere come una casseruola. Cottura lenta per concentrare i sapori.



COTTURA A BASSA TEMPERATURA



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

Intensità di cottura

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

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

Modalità di avvio ritardato: possibile.

*a seconda del modello

ROSOLATURA



Il recipiente si riscalda dal basso, come sui fornelli.

Intensità di cottura

Delicata: per dorare gli ingredienti delicati.

Media: per dorare e rendere croccanti tutti gli ingredienti.

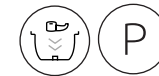
Alta: per dorare e rendere croccanti tutti gli ingredienti rapidamente.

COTTURA CON AUTOSTIR



RISOTTO*

Per risotti cremosi.



MARMELLATA*

Per preparare marmellate.

ESPLORI IL TUO COOKEO

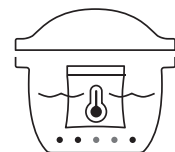
ALTRI PROGRAMMI



YOGURT



Per preparare yogurt, dessert a base di latte, formaggi freschi e dolci omogenei.



SOTTOVUOTO



Classico: cuocere gli ingredienti sottovuoto immersi in acqua per un gusto e una consistenza perfetti.

Eco: con il cestello vapore, cuocere a vapore gli ingredienti confezionati sottovuoto per un gusto migliore con meno acqua.



DISIDRATAZIONE (A SECONDA DEL MODELLO)

Utilizzo del cestello di frittura ad aria per preparare chips di verdure.



LIEVITAZIONE

Con il cestello vapore per fare l'impasto per pane e focaccia alla temperatura ottimale.



PANE / BRIOCHE

Utilizzando il cestello per la frittura ad aria. Per cuocere pane e brioche.

SIGNIFICATO



Coperchio chiuso e bloccato



Coperchio a pressione obbligatorio



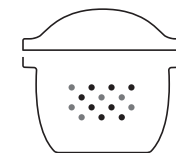
Coperchio aperto e sollevato



Attivabile pala mescolatrice (a seconda del modello)

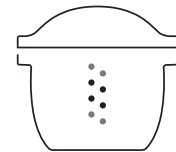
ESPLORI IL TUO COOKEO

PROGRAMMI POST COTTURA



MANTENIMENTO IN CALDO

Cookeo mantiene caldi i piatti fino al momento di servirli. Anche possibile con il vostro Cookeo aperto.



RISCALDAMENTO

Cookeo riscalda i piatti fino alla temperatura perfetta. Anche possibile con il vostro Cookeo aperto.



Cottura degli ingredienti

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



Parametri

Nel menu "**Parametri**" consente di:

- **attivare** il Wi-Fi e l'account utente
- **gestire** gli aggiornamenti
- **gestire** le impostazioni dell'apparecchio: selezione di luminosità dello schermo, audio, paese e lingua
- **gestire** cookie e dati personali

Per accedere a tutte le funzioni, assicurarsi di aver collegato Cookeo.

A tal fine, vedere la pagina 44 oppure scansionare il codice QR.



CONSIGLI PRATICI

PER LA MODALITA YOGURT

SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Latte

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

NOTA

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

Fermento lattico

Tre opzioni possibili:

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

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

IN MODALITA SOTTOVUOTO

SCELTA DEGLI INGREDIENTI

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

SCELTA DEI SACCHETTI SOTTOVUOTO

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

RACCOMANDAZIONI

- Mantieni una buona igiene in cucina. Lavati le mani regolarmente e utilizza utensili da cucina puliti. Presta particolare attenzione al lavaggio delle verdure (rimuovi batteri e sporcizia).
- Gli alimenti e gli ingredienti crudi non pastorizzati (temperature di cottura inferiori a 65 °C) possono rappresentare un rischio per la salute delle persone con un sistema immunitario indebolito, delle donne incinte, dei bambini piccoli e degli anziani.
- La temperatura sottovuoto è limitata a un minimo di 50 °C. Rispetta i tempi di cottura specifici per i diversi alimenti quando si cucinano a temperature inferiori a quelle di pastorizzazione.
- Per la pastorizzazione di carni bovine, suini, pollame e uova: È necessaria una temperatura interna di 75 °C per almeno 2 minuti.
- Per la pastorizzazione di ortaggi, pesci e molluschi: È necessaria una temperatura interna di 65°C per almeno 2 minuti.
- Se gli ingredienti hanno uno spessore o un peso diversi, regolare i tempi di cottura.

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

IN MODALITA DI LIEVITAZIONE

SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Lievito

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

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

• Il lievito deve essere incorporato direttamente negli altri ingredienti.

CONSIGLI PRATICI

Se si utilizza lievito di birra disidratato, è necessario riattivare il lievito come indicato sulla bustina. Se si tratta di un cubetto di lievito, sbriciolarlo tra le dita per assicurarsi che sia distribuito uniformemente.

Farina

- Se non diversamente indicato nelle ricette, si consiglia di utilizzare la farina T55. Quando si utilizzano miscele speciali di farina per pane, brioche o pane al latte, non superare un massimo di 750 g di impasto totale (farina e acqua).
- Anche i risultati della cottura del pane possono variare a seconda della qualità di farina. L'uso di una farina integrale implica che l'impasto non aumenti tanto e che il pane diventi più denso.

Zucchero

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

Sale

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

Acqua

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

Latte

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

Grassi e oli

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

Uova

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

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

Cookeo dispone di diverse funzioni di sicurezza.

APERTURA SICURA

L'asta di bloccaggio è un sistema di sicurezza che blocca automaticamente Cookeo non appena viene avviata la cottura a pressione. Un lucchetto appare sullo schermo in alto a destra.

Non aprire Cookeo quando è bloccato.

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

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

SICUREZZA IN CASO DI PRESSIONE ECCESSIVA

Se la pressione è troppo alta, il Cookeo rilascia automaticamente la pressione attraverso la valvola di sicurezza.

Se si attiva uno dei sistemi di sicurezza:

- Scollegare il Cookeo,
- Lasciare raffreddare completamente il Cookeo,

- Aprire il Cookeo,
- Controllare e pulire:
 - la valvola di sicurezza,
 - la valvola di rilascio della pressione,
 - la guarnizione.

Se il Cookeo continua a perdere o a non funzionare, portarlo presso un Centro di Assistenza Autorizzato.

REGOLAZIONE DI COOKEO

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

Ciò serve a regolare automaticamente la pressione.

Inoltre, durante la cottura a pressione, è possibile e normale sentire occasionalmente rumori di funzionamento che sono inerenti alla costruzione del prodotto.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il coperchio non si chiude

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

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

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

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

Assicurarsi che la maniglia di rilascio sia completamente sollevata prima di ripiegare il coperchio.

- **Se il coperchio a pressione non è installato correttamente.**

Assicurarsi che tutti gli elementi del coperchio a pressione siano posizionati correttamente e non danneggiati.

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

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

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

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

Accertati che la guarnizione di tenuta sia pulita e in buone

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

- **Se il coperchio a pressione non è agganciato bene.**

Assicurarsi che il coperchio a pressione sia ben agganciato.

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

Pulisci l'asta di bloccaggio seguendo le istruzioni.

L'asta di bloccaggio deve essere in grado di muoversi correttamente verso l'alto e verso il basso. Accertati che la guarnizione sia posizionata correttamente sull'asta di bloccaggio.

- **La valvola di rilascio della pressione è sporca o non posizionata correttamente.**

Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione sia posizionata correttamente o incompleta.

Pulire e asciugare la valvola di rilascio della pressione.

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

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

- **Se l'asta di blocco è montata al contrario:**

Posizionare il lato magnetico dell'asta sullo stesso lato della valvola di rilascio della pressione.

Il Cookeo non effettua la decompressione

Assicurarsi che l'uscita del vapore sotto la valvola di rilascio della pressione non sia ostruita o sporca.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'acqua fuoriesce da dietro Cookeo

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

Assicurati che il collettore sia posizionato correttamente dietro Cookeo.

• **Il recipiente è troppo pieno.**

Assicurati che il contenuto non superi il volume massimo.

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

- panna,

- vino,

- o latte,

Rispetta le quantità indicate nella ricetta.

Questi ingredienti possono causare il traboccamento di Cookeo.

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

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

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

Il coperchio a pressione non può essere rimosso

Sganciare il coperchio a pressione posizionando le dita sulle tacche e tirando verso di sé.

SERIE EPC26 O SERIE EPC27*

Informazioni tecniche su Cookeo:

Bassa pressione: 40 kPa (109 °C)

Alta pressione: 80 kPa (116 °C)

PS = 130 kPa

Capacità di cottura: 6,5 l

Capacità utile: 4,3 l

Riscaldatore incorporato:

Resistenza termica integrata.

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

Wi-Fi:

Potenza massima trasmessa: 20 dBm, 100 mW

Frequenza: 2,4 GHz

Consumo energetico in modalità standby:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Consumo energetico in modalità standby in rete:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Cosa significano i pittogrammi Wi-Fi di Cookeo

📶 Prodotto connesso al Wi-Fi

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

📶 Prodotto non connesso al Wi-Fi

CODICI DI ERRORE COOKEO

ERRORE	POSSIBILI CAUSE	POSSIBILI CAUSE
03 ou 20x	Errore di comunicazione con la scheda di alimentazione	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 ou 54	Errore di guasto del sensore di temperatura	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
10	Errore riscaldamento	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
11	Problema di sovrappressione	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Assicurati che tutti gli elementi di Cookeo siano in buone condizioni. Se necessario, pulisci gli elementi di Cookeo seguendo le istruzioni per la pulizia. Accertati che la copertura della valvola sia posizionata correttamente.
13	Problema di sovrappressione	Restituisci il prodotto al centro di assistenza.
14	Bassa pressione a causa della mancanza di acqua	Aggiungi acqua al recipiente e riprendi la cottura.
15	Errore di decompressione	Scollega Cookeo, lascia raffreddare, rimuovi il coperchio metallico e posiziona correttamente la copertura della sfera.
16	Cookeo non accumula pressione	Aggiungi acqua al recipiente e riprendi la cottura.
17	Cookeo non accumula pressione	are riferimento alla sezione, "La pressione di Cookeo non aumenta e il vapore non viene rilasciato correttamente". (pagina 55)
18	Mancato rilevamento dell'asta di bloccaggio	Attendi il completamento della decompressione. Quindi, scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
19	Riscaldamento continuo	Restituisci il prodotto al centro di assistenza.
51	Problema di riscaldamento della friggitrice ad aria	Scollegare l'apparecchio. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
55	Guasto al motore della friggitrice ad aria	Scollegare l'apparecchio. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
57	Livello dell'acqua insufficiente per le modalità vapore	Aggiungere acqua nel recipiente e riprendere la cottura.
58	Difetto di scrittura	Scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.
FS-XX	Codici di errore relativi alle ricette	Contenuto non disponibile, riprovare più tardi. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Codici di errore relativi al database Moulinex	Per gli errori ERR-4xx, seguire le informazioni fornite sul display e per gli errori ERR-5xx, server non disponibile, riprovare più tardi.

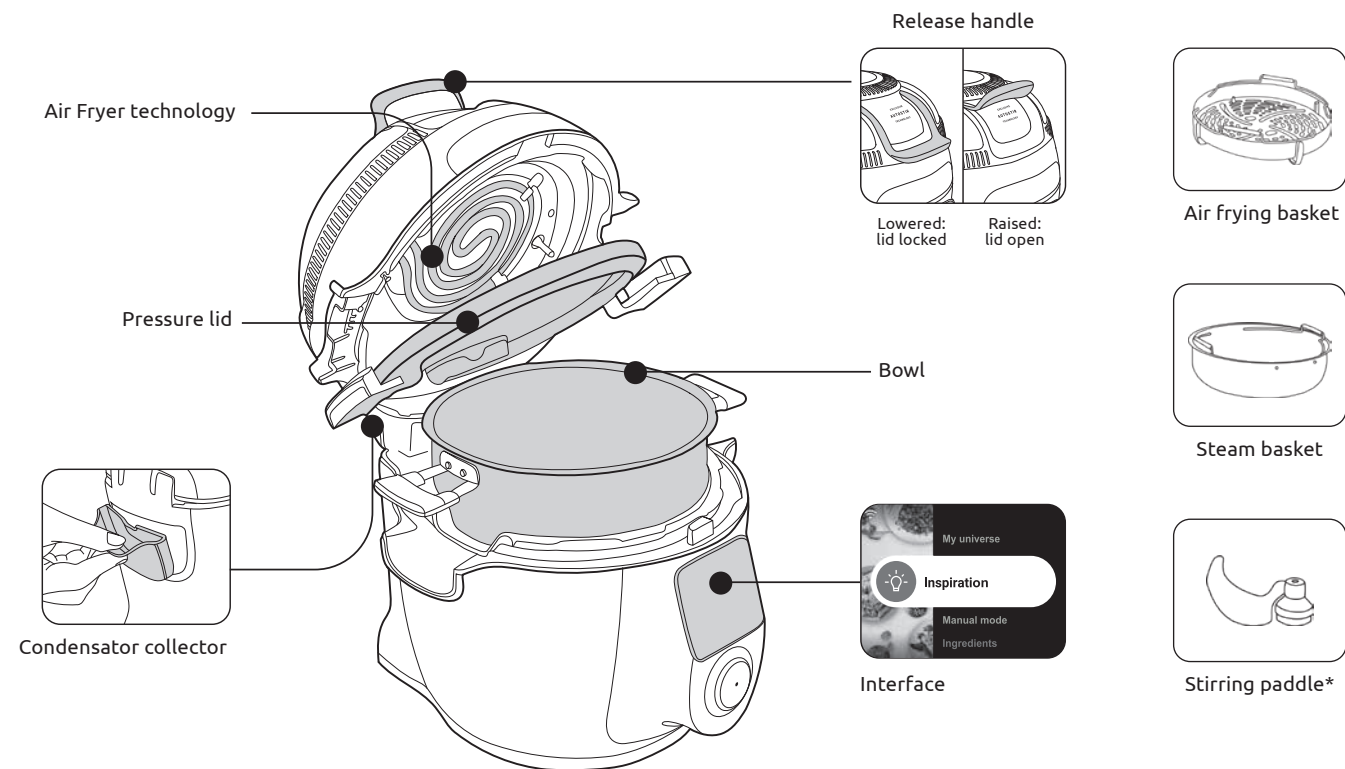
Per tutti i problemi, scollega Cookeo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato. In caso di problemi di connessione, visita il sito Web Moulinex o l'app My Moulinex.

en MANUAL CONTENT

Discover your Cookeo	59
Clean your Cookeo	60
Connect your Cookeo successfully	62
Explore your Cookeo	63
Home screen.....	63
My universe & Inspiration.....	64
Manual mode.....	65
Ingredients cooking & Settings.....	69
Practical advice	70
Safety features	72
Troubleshooting	73
Cookeo error codes	75

NB: A safety information booklet is included with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet carefully and keep it in a safe place for future reference.

DISCOVER YOUR COOKEO



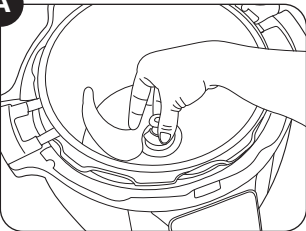
*depending on model

CLEAN YOUR COOKEO

Be careful: if you have just used your Cookeo, please let it cool before cleaning.

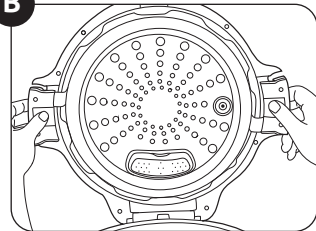
STEP 1 - THE BOWL AND THE REMOVABLE PARTS

A the bowl and the stirring paddle*



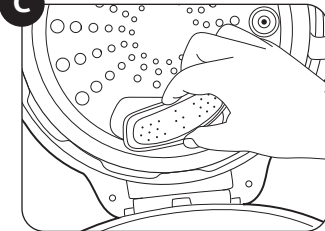
To install the paddle*, place the bowl in the Cookeo, then screw the paddle in clockwise. To remove it, leave or put the bowl back in the Cookeo and unscrew anticlockwise.

B the pressure lid



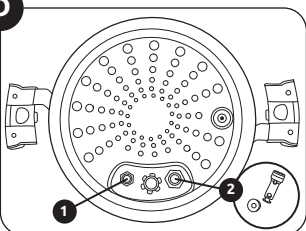
Unclip the pressure lid, by placing your fingers on the and pulling on the outside.

C the valve cover



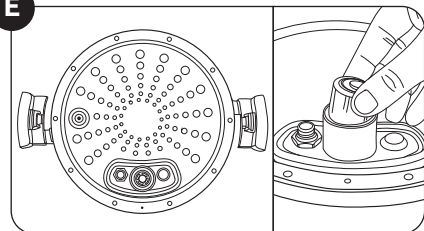
Remove the cover underneath the lid.

D the front part



At the front, check the mobility of:
1 the safety valve
2 the locking rod : with the seal (black part always facing you)

E the rear part



At the back, check the mobility of:
• the pressure release valve (black element)



Before you start cooking:
Remove all stickers,
Read the instructions

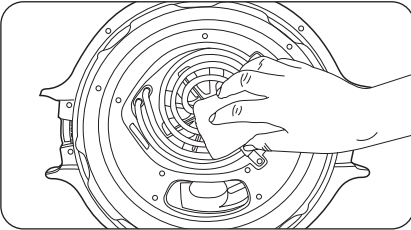
All these parts can be cleaned with hot soapy water or in the dishwasher.

NB: If the cooking bowl turns an off-white colour on the outside, a metal sponge can be used.

CLEAN YOUR COOKEO



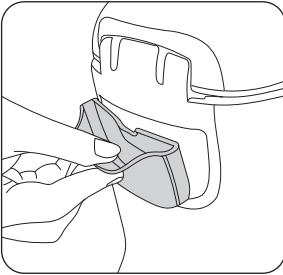
STEP 2 - THE AIR FRYER PART



Behind the pressure lid, clean the air fryer part with a damp non-abrasive sponge and washing-up liquid after each use.

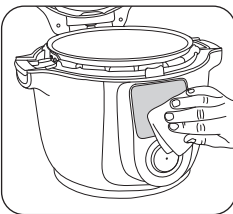
If any residues remain, pour 1L of water into the bowl. Then close the lid and start the STEAM & CRISP mode for 16 minutes. At the end, open your Cookeo and immediately dry it with a dry cloth.

STEP 3 - THE CONDENSATION COLLECTOR

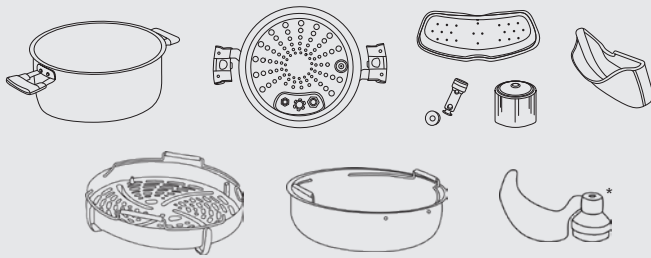


After each use:
• Clean the condensation collector with clean water or in the dishwasher,
• Dry the condensation collector,
• Remember to return the condensation collector to the Cookeo.

STEP 4 - THE EXTERNAL PART OF THE COOKEO



Always clean your Cookeo and its screen with a soft, damp cloth.
Do not use a metal sponge as it may scratch the screen.



*depending on model

CONNECT YOUR COOKEO SUCCESSFULLY

See our discovery guide or scan the QR code below.



First of all, connect your smartphone to your Wi-Fi network and download the My Moulinex app.

Then turn on your Cookeo and simply follow the step-by-step instructions on your screen to instantly connect your Cookeo to the Wi-Fi.

In just a few minutes, your Cookeo will be set up perfectly!

- 1 Accept the cookies to benefit from tailor-made recipe recommendations according to your tastes.
Allow audience measurement and personalisation to optimise the use of your Cookeo.

In the case of contact with the after-sales service, the diagnostic will be simpler and faster.

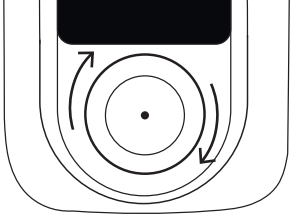
- 2 My Moulinex app: create your account, register your product and connect the Cookeo. This will allow you access to all the appliance's connected services that can be found in "My universe" and "Inspiration".

You will have access to the brand's new recipes and you can send all the recipes from the app to your Cookeo.

- 3 Download the images of the recipes available for your product to view the dishes.

- 4 Your Cookeo is ready to go!

NB: If you want to access or change these settings later, you will find them in the "Settings" section of your Cookeo.



EXPLORE YOUR COOKEO



On an intuitive home screen, you'll find the main functions of your Cookeo.

 My universe	Find and manage your recipes (notebook and history).....	64
 Inspiration	Access all Moulinex embedded and suggested recipes	64
 Manual Mode	Choose and take control of your cooking in complete autonomy.....	65
 Ingredients cooking	Easily manage the preparation and the cooking of your ingredients	69
 Settings	Customise and configure your settings.....	69

EXPLORE YOUR COOKEO



My universe

Within the **"My universe"** menu, you can manage your recipes at your convenience with the following sections:



My recipe books:

create several recipe notebooks according to your desires. Examples:

- Paul's recipes
- my favourite desserts



My personalised recipes:

find your own recipe modifications.

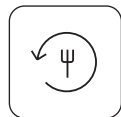
Examples:

- modified quantities
- additional ingredients



My creations:

create your own recipes and keep them.



History:

find the recipes that you cooked recently.



Inspiration

On the **"Inspiration"** menu visible on the screen, access the following sections:



Recipe library:

150 built-in recipes, including:

- starters,
- mains,
- or desserts



Latest Moulinex recipes:

New recipes are regularly and automatically integrated into your Wi-Fi connected Cookeo.



Personalised recommendations:

Recipes will be suggested to you based on your personal taste and history via your appliance's Wi-Fi connection.

More inspiration ?

Find even more recipes on My Moulinex app and send them directly to your Cookeo.

If you are unable to access personalised services, check the Wi-Fi connection and refer to page 62 or scan this QR code.



EXPLORE YOUR COOKEO



Manual mode

Using the **"Manual mode"**, you can select the cooking mode and cooking time for your meal. The delayed start mode allows you to start cooking at a later time.



PRESSURE



Cooking intensity:

Low: to cook fish and vegetables quickly.

High: to cook meat, legumes and vegetables quickly.

Delayed start mode: possible.



STEAM



Use the steam basket.

Cooking intensity:

Gentle: for healthy cooking of delicate ingredients (fish and seafood).

Boost: for healthy cooking of all ingredients (meat and vegetables).

Delayed start mode: possible.

Tips:

- For all you pressure cooking, a minimum of 25cl of liquid is required.
- To install or remove the pressure lid, see page 60.
- To understand the error codes, see page 75.

MEANING



Lid closed and locked



Lid open and raised



Pressure lid required



Activatable stirring paddle (depending on model)



Manual mode

EXPLORE YOUR COOKEO

Tip: To install or remove the pressure lid, see page 60.



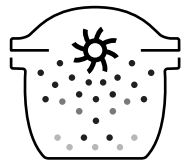
AIR FRYER



ACTIFRY*



To fry all the homogeneously, without having to worry about stirring mid-cooking!



MANUAL AIR FRY



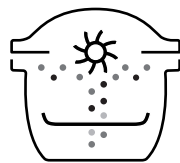
Using the air frying basket
To fry any type of ingredient with less or no oil.

Tip: For extra crispiness, stir the ingredients halfway through cooking.



ROAST / BAKE

For cooking roasts (meat or vegetables), quiches or tarts.



STEAM & CRISP

Using the air frying basket.
Delayed start mode: possible.
For cooking complete meals on 2 levels, for results that are both fondant and crispy.



STEAM OVEN

Using the air frying basket.
For baking crispy and soft cakes.



GRILL

For a crisp finish to all your dishes.

MEANING



Lid closed and locked



Lid open and raised



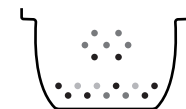
Pressure lid required



Activatable stirring paddle (depending on model)

*depending on model

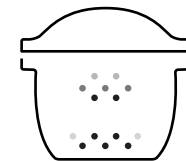
STEW



MEDIUM STEW



The bowl heats from the bottom, as in a stewpot.
Slow cooking to concentrate flavours.



LOW TEMPERATURE COOKING



The bowl heats from below to act like a stewpot.
Cooking intensity
Low: for cooking meats at a low temperature (75°C) for up to 12 hours for a very tender result.
High: to cook vegetables at a low temperature (85°C) for up to 12 hours for a very tender result.
Delayed start mode: possible.

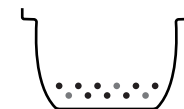
*depending on model

EXPLORE YOUR COOKEO



Manual mode

BROWNING



The bowl heats from below, like a stove.
Cooking intensity
Gentle: to brown delicate ingredients.
Medium: to brown and crisp all ingredients.
High: to brown and crisp all ingredients quickly.

COOKING WITH AUTOSTIR



RISOTTO*
For creamy risottos.



JAMS*
To make jams.

EXPLORE YOUR COOKEO

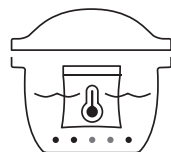
MISCELLANEOUS



YOGURT



To make yoghurts, dairy desserts, soft cheeses and smooth desserts.



SOUS VIDE



Immersed sous vide: To cook vacuum-packed ingredients in water for the perfect taste and texture.

Eco sous vide: Using the steaming basket, to steam the vacuum-packed ingredients in water for a better taste with less water.



DEHYDRATION (depending on model)

Using the air frying basket
To make vegetable chips.



DOUGH RISE

With the steam basket to make your bread and brioche dough proof at the optimal temperature.



BREAD / BRIOCHE

Using the air frying basket.
For baking bread and brioche.

MEANING



Lid closed and locked



Lid open and raised



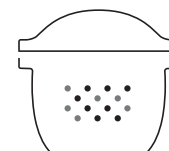
Pressure lid required



Activatable stirring paddle (depending on model)

EXPLORE YOUR COOKEO

AFTER COOKING



KEEP WARM

The Cookeo keeps your dishes warm until it is time to serve them. Also possible with your Cookeo open.



REHEAT

The Cookeo reheats dishes to the perfect temperature. Also possible with your Cookeo open.



Ingredients cooking

Using the **"Ingredients cooking"** menu, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

Delayed start is available for some ingredients.



Settings

With the **"Settings"** menu, you can:

- **activate** your Wi-Fi and your user account
- **manage** updates
- **manage** your appliance settings: screen brightness, sound, country and language selection
- **manage** cookies and personal data

To access all the features make sure you have connected your Cookeo.

To do this, go to page 62 or scan the QR code.



FOR THE YOGURT MODE

CHOICE OF THE INGREDIENTS

Milk

- Choose a milk, preferably whole (long-life UHT milk or powdered milk). Raw (fresh) or pasteurised milk must be brought to the boil, then cooled and sieved to remove the skin.

Note

- To make thicker yogurt, you can add 2 to 3 tablespoons of powdered milk for every litre of milk, mixing it in thoroughly.
- Use room temperature milk.

Lactic ferment:

Three possible options:

- a freeze-dried ferment (purchased from a shop).
- a natural off-the-shelf yogurt (preferably whole milk) with as long a best before date as possible.
- a home-made yogurt. Important: After you've made a first batch, you simply need

PRACTICAL ADVICE

to keep some of this yogurt as a starter for the rest. After five batches, you'll need to refresh the ferment, which becomes depleted over time and results in a thinner consistency.

IN SOUS VIDE MODE:

CHOICE OF THE INGREDIENTS

- Use fresh, healthy and good-quality products to reduce the risk of bacteria in the food.
- We recommend buying fish or seafood that has been frozen at a minimum of -20°C for at least 24 hours. Defrost it in the refrigerator before prepping and cooking.

CHOOSING VACUUM BAGS

- Only use food grade vacuum bags specifically for cooking (not for storage).
- Do not reuse airtight cooking bags.

RECOMMENDATIONS

- Maintain good hygiene in the kitchen. Make sure that you wash your hands regularly and use clean kitchen equipment. Pay particular attention to washing vegetables (remove bacteria and soil).
- Unpasteurised raw food and ingredients (cooking temperatures below 65°C) can pose a health risk to people with a weakened immune systems, pregnant women, young children and elderly people.
- The sous vide temperature is limited to a minimum of 50°C. Respect the specific cooking times for different foods when cooking below pasteurisation temperatures.
- To achieve the pasteurisation of beef, pork, poultry and eggs: A core temperature of 75°C for at least 2 minutes is required.
- To achieve the pasteurisation of vegetables, fish and shellfish: A core temperature of 65°C for at least 2 minutes is required.
- If your ingredients have a different thickness or weight, adjust the cooking times.

These instructions are valid for food stored in a refrigerator (approximately 5°C). If frozen products are used, the cooking time should be increased by 50%.

IN DOUGH RISE MODE:

CHOICE OF THE INGREDIENTS

Yeast

- Bread is made with baking yeast. It exists in several forms: small fresh yeast cubes, dry active yeast needing rehydration, dry instant yeast or dehydrated baking yeast. Yeast is sold in supermarkets, but you can also buy yeast cubes at a bakery.

TABLE OF EQUIVALENCES	
DRY YEAST (tsp)	YEAST CUBE (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- The yeast must be directly incorporated into the other ingredients. If you are using dehydrated baking yeast, you need to reactivate the yeast as directed on the sachet. If it is a yeast cube, crumble it between your fingers to ensure that it is

PRACTICAL ADVICE

spread out evenly.

Flour

- T55 bread flour is recommended, unless otherwise stated in the recipes. When using special flour mixtures for bread, brioche or milk bread, do not exceed a maximum of 750 g of dough in total (flour and water).
- Bread baking results may also vary depending on the quality of the flour. Using a wholemeal flour will mean that the dough won't rise as much and the bread will be denser.

Sugar

- Do not use sugar lumps. Sugar nourishes the yeast, adds a pleasant flavour to the bread and improves the browning of the crust.

Salt

- Regulates the yeast action and adds flavour to the bread. It should not come into contact with the yeast before you start to prepare the dough.

- It also improves the structure of the dough.

Water

- Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the crumb to form. It is possible to replace the water with milk or other liquids, in part or in full.
- Use room temperature liquids.

Milk

- Milk has an emulsifying effect that makes it possible to obtain more uniformed air pockets and therefore a more appealing looking crumb.

Fats and oils

- Fats will make the bread softer. They will also keep it fresher for longer. On the other hand, too much fat affects the proofing. If you use butter, crumble it up into small pieces or soften it. Do not add melted butter. Avoid all contact between the fats and yeast, as it may prevent the yeast from rehydrating.

Eggs

- Improve the colour of the bread and aid the formation of a good crumb. If you use eggs, reduce the amount of liquid ingredients accordingly.

SAFETY FEATURES

The Cookeo has several safety features.

SAFE OPENING

The locking rod is a safety system that automatically locks the Cookeo lid as soon as there is pressure. A padlock appears on the top right of the screen.

Do not open the Cookeo when it is locked.

Wait for the internal pressure to drop before opening the lid.

The internal pressure has dropped when there is no more steam coming out of the valve.

SAFETY IN CASE OF TOO MUCH PRESSURE

If the pressure is too high, the Cookeo will release pressure automatically through the safety valve.

If any of the safety systems are activated:

- Unplug the Cookeo,

- Allow the Cookeo to cool completely,
- Open the Cookeo,
- Check and clean:
 - the safety valve,
 - the pressure release valve,
 - the seal.

If your Cookeo is still leaking or not working, take it to an Approved Service Centre.

REGULATING THE COOKEO

When pressure cooking, the Cookeo can emit small amounts of steam. This serves to automatically regulate the pressure. Additionally, during pressure cooking, it is possible and normal to occasionally hear operating noises that are inherent to the product's construction.

An Approved Service Centre is a repair centre that has been approved by Moulinex.

TROUBLESHOOTING

The lid does not close

- **There may be something stuck between the bowl and the hot plate.**

Remove the bowl to check that all parts are clean:

- the heating plate,
- the central element,
- under the bowl.

- **If the lid release handle is not in the correct position.**

Ensure that the release handle is fully raised before folding down your lid.

- **If the pressure lid is not installed correctly.**

Ensure that all elements of the pressure lid are correctly positioned and not damaged.

- **If the bowl is damaged after being hit or dropped.**

The bowl should be replaced at an Approved Service Centre.

The Cookeo pressure fails to rise and steam is not being released properly

- **The gasket seal is dirty or damaged.**

Ensure that the gasket seal is clean and in good condition. The gasket seal should be changed every three years at an Approved Service Centre.

- **If the pressure lid is incorrectly clipped.**

Ensure that the pressure lid is clipped securely.

- **The locking rod is dirty or the seal is missing.**

Clean the locking rod according to the instructions.

The locking rod must be able to move up and down properly. Ensure that the seal is correctly positioned on the locking rod.

- **The pressure release valve is dirty or incorrectly positioned.**

Ensure that the pressure release valve is correctly positioned. Clean and dry the pressure release valve.

- **The edge of the bowl is damaged or dirty.**

Clean the bowl. Ensure that the bowl is in good condition.

- **If the locking rod is mounted upside down.**

Place the magnetic side of the rod on the same side as the pressure release valve.

The Cookeo does not decompress

Ensure that the steam outlet under the pressure release valve is not obstructed or dirty.

TROUBLESHOOTING

Water is leaking behind the Cookeo

- **The collector is not in place or is overflowing.**

Ensure that the collector is correctly positioned behind the Cookeo.

- **The bowl is too full.**

Ensure that the contents do not exceed the maximum volume.

- **If you are using certain ingredients such as:**

- cream,
- wine,
- or milk,

Respect the quantities shown in the recipe.

The lid won't open until the steam is released

- **The locking rod is still in the upwards position.**

Check that all of the steam has been released and wait until the Cookeo has cooled down fully.

The pressure lid cannot be removed

Unclip the pressure lid, by positioning your fingers on the notches and pulling towards you.

SERIE EPC26 OR SERIE EPC27*

Technical information about your Cookeo:

Low pressure: 40 kPa (109°C)

High pressure: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Cookeo capacity: 6,5 L

Usable capacity: 4,3 L

Built-in heater:

enclosed heating resistor. A beep signals that operating pressure has been reached.

Wi-Fi :

Maximum transmitted power: 20 dBm, 100 mW

Frequency: 2.4 GHz

Power consumption in standby mode:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Power consumption in networked standby mode:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Meanings of the different Wi-Fi pictograms on the Cookeo

 Product connected to the Wi-Fi

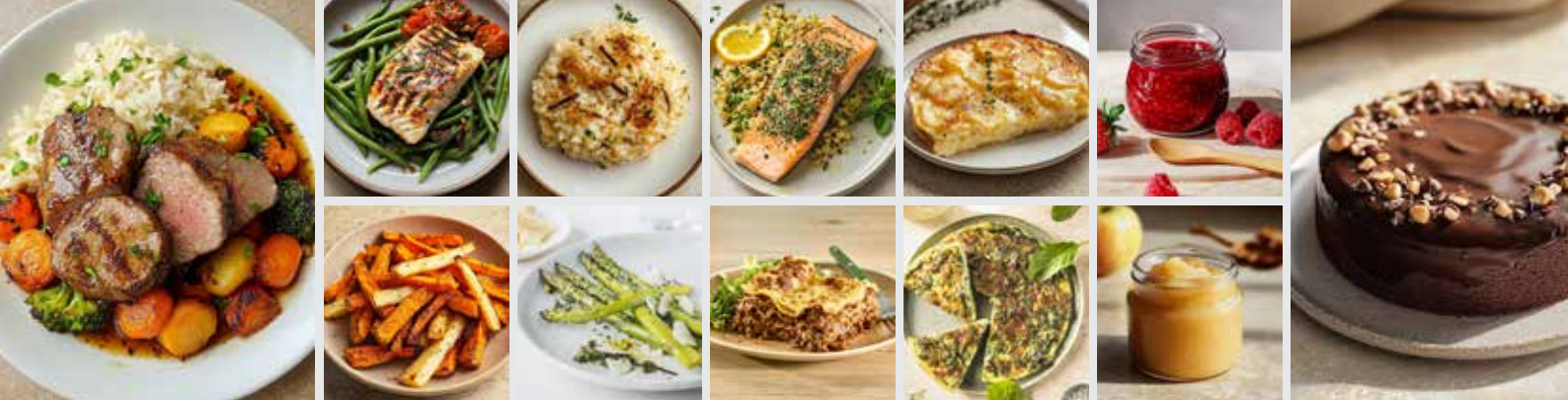
 Product connected to the Wi-Fi but not connected to the Moulinex database

 Product not connected to the Wi-Fi

COOKEO ERROR CODES

ERROR	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
03 or 20x	Error communicating with the power board	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 or 54	Temperature sensor error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
10	Heating error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
11	Overpressure problem	Unplug the Cookeo. Check that all the parts of your Cookeo are in good condition. If necessary, clean the parts of your Cookeo by following the cleaning instructions. Make sure that the valve cover is in place.
13	Overpressure problem	Return the product to the after-sales service.
14	Pressure too low due to lack of water	Add water to the bowl and start cooking again.
15	Decompression fault	Unplug the Cookeo and allow it to cool down. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
16	The Cookeo does not build up pressure	Add water to the bowl and start cooking again.
17	The Cookeo does not build up pressure	Refer to the section "The Cookeo pressure fails to rise and steam is not being released properly". (page 73)
18	Locking rod detection fault	Wait until decompression is complete. Then disconnect your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
19	Continuous heating	Return the product to the after-sales service.
51	Air Fryer heating fault	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
55	Air Fryer motor fault	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
57	Insufficient water level for steam modes	Add water to the bowl and resume cooking.
58	Writing error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
FS-XX	Recipe error codes	Content not available, please try again later. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Error codes related to the Moulinex database	For ERR-4xx errors, follow the information displayed on the screen and for ERR-5xx errors, server not available, please try again later.

If you have any problems, unplug your Cookeo. If the problem persists, contact an Approved Service Centre. If you have connection problems, go to www.moulinex.fr or the My Moulinex application.



Bienvenue dans la famille Cookeo! Testez des centaines de recettes créées par Moulinex et par tous les utilisateurs de Cookeo. Partagez également vos propres créations !

Welkom bij de Cookeo familie! Test honderden recepten gemaakt door Moulinex en alle Cookeo gebruikers. Deel ook je eigen creaties!

Benvenuti nella famiglia Cookeo! Prova centinaia di ricette create da Moulinex e da tutti gli utenti di Cookeo. Condividi anche le tue creazioni!

Welcome to the Cookeo family! Try out hundreds of recipes created by Moulinex and all Cookeo users. Share your own creations too!



My Moulinex
Application



Moulinex
TikTok



Moulinex
Facebook



Moulinex
Instagram