

Moulinex® cookeo ⊕



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

FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010 - MENU ON/OFF
- P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - SECURITE
- P. 037-038 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-046 - INSTELMENU'S
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057-058 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069-070 - BEVEILIGINGEN
- P. 071-072 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 073 – 074 - VORBEREITUNG
- S. 075 – 076 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 077 - MENÜ AN/AUS
- S. 079 – 080 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 081 – 086 - MENÜ MANUELL
- S. 087 – 088 - MENÜ ZUTATEN
- S. 089 – 090 - MENÜ REZEPTE
- S. 091 – 092 - BIBLIOTHEK
- S. 093 – 094 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 095 – 098 - MENÜ FAVORITEN
- S. 099 – 102 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 103 – 104 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 105 – 106 - PROBLEMBEHANDLUNG

ES

- P. 107-108 - ANTES DE USAR
- P. 109-110 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 111 - MENÚ ON/OFF
- P. 113-114 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 115-120 - MENÚ MANUAL
- P. 121-122 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 123-124 - MENÚ DE RECETAS
- P. 125-126 - BIBLIOTECA
- P. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 129-132 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 133-136 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 137-138 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 139-140 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁG. 147-148 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171-172 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 173-174 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179 - MENU ON/OFF
- P. 181-182 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205-206 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 207-208 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213 - ON/OFF MENU
- P. 215-216 - SETTINGS MENUS
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVORITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239-240 - SAFETY FEATURES
- P. 241-242 - TROUBLESHOOTING

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Deksel open / dicht-handvat
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir e fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open / close handle



Cuve de cuisson
Kookpan
Kochbehälter
Olla
Cuba de cozedura
Pentola di cottura
Cooking pot

Bouton annuler
Annuleringsknop
Knopf Abbrechen
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Cancel button

Bouton d'utilisation principale
Hoofdwerking-knop
Hauptnavigationknopf
Botón principal de operaciones
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button



Valve silencieuse
Dempingsklep
Dampfventil
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Open / dicht-controlelampje
Kennzeichnung Offen/Geschlossen
Marca de apertura/cierre
Símbolos de Aberto / fechado
Símbolo di apertura/chiusura
Open / closed marking

Panneau de commande
Bedieningspaneel
Bedieneinheit
Panel de control
Panel de controllo
Pannello di controllo
Control panel

Port USB*
USB-poort
USB-Port
Puerto USB
Porta USB
Porta USB
USB Port



* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell - En función del modelo - Consoante o modelo - A seconda del modello - Depending on model

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées.

Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.

Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.

Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.

Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 150 recetas preprogramadas en algunos clic.

Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.

Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas.

Grças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.

Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare ricette pre-impostate in pochi clic.

Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.

Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

Lasciatevi guidare: è semplice e rapido !

My assistant for everyday cooking

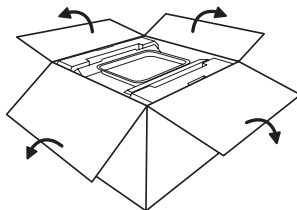
Cookeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.

Thanks to its intuitive and interactive digital interface, you can prepare a range of recipes in next to no time in your busy day-to-day life.

Cookeo + adapts the amount of ingredients and the cooking time depending on how many are eating, guiding you step by step and ultimately taking care of the cooking for you.

Let it guide you, it's quick and easy!

vorbereitung



Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen: .



Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und kühlen Oberfläche auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör an den Außen- und Innenseiten des Geräts.

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Produkts die Verpackung vom Gerät und lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung.



REINIGUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

- 1 Kochbehälter
- 2 Metalldeckel
- 3 Ventilabdeckung
- 4 Kondenswasserschale
- 5 Dampfeinsatz
- 6 Dekompressionskugel

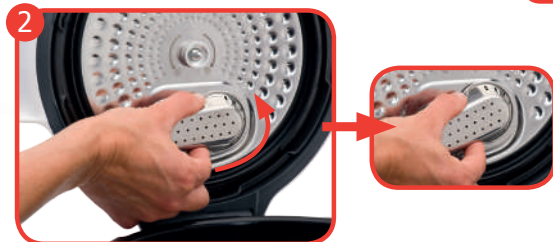
vorbereitung

DECKEL AUSEINANDERNEHMEN UND ZUSAMMENBAUEN



METALLDECKEL ABNEHMEN:

Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe an der Dichtung fest und schrauben Sie die zentrale Mutter durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie erst die Mutter und dann den Deckel ab.






VENTILABDECKUNG ABNEHMEN:

Drücken Sie die Ventilabdeckung an ihrer mittleren Partie ein (siehe Abbildung). Drehen Sie sie dann leicht, um die Verbindung zu lösen. Reinigen Sie die Ventilabdeckung und beachten Sie dabei besonders die Innenseite (es dürfen sich keine Speiserückstände an der Innenseite befinden).



DIE DEKOMPRESSIONSKUGEL REINIGEN:

Drehen Sie Kugelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn, sodass die Markierung I auf der Position  steht. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Nehmen Sie die Kugel ab und reinigen Sie sie sowie ihre Befestigung vorsichtig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Tuch ab und legen Sie sie wieder auf ihre Befestigung auf. Setzen Sie die Kugelabdeckung wieder auf und die Markierung I auf die Position . Verschließen Sie die Kugelabdeckung so, dass die Markierung dem Piktogramm „geschlossen“  gegenüber steht.



METALLDECKEL- UNTERBAUGRUPPE WIEDER EINSETZEN:

Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe wie abgebildet an der Dichtung fest. Richten Sie den Deckel an der mittleren Achse aus und drücken Sie ihn flach gegen die Unterbaugruppe. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie sie bis Anschlag fest.



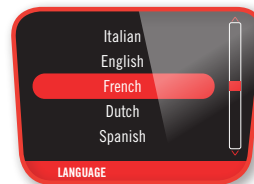
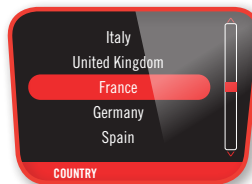
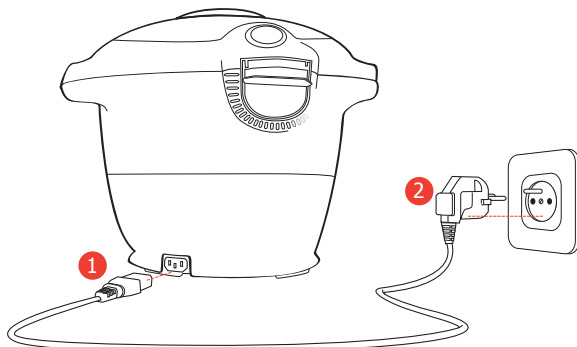
VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:

Halten Sie die Ventilabdeckung wie in der Abbildung gezeigt (Drücken der mittleren Partie). Richten Sie die innen liegende Kreisform an den drei Haken aus und drücken Sie sie dann so, dass die Ventilabdeckung einklickt (es sollte ein „Klick“-Geräusch zu hören sein). Die Ventilabdeckung muss korrekt an der Innenseite des Deckels anliegen.



betrieb

Beim ersten Anschalten öffnet sich das Menü Einstellungen:



≠



Wählen Sie Ihr Land aus



≠



Wählen Sie Ihre Sprache aus



STEUERUNG DER BEDIENOBERFLÄCHE



AUSWAHL



BESTÄTIGUNG



ZURÜCK



NEUSTART

3 s


verwendung

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochbehälter.

Bei der ersten Benutzung des Geräts kann der Behälter einen schwachen Geruch absondern. Dies ist normal.



DECKEL ÖFFNEN:

Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen: . Den Deckel auf keinen Fall mit Gewalt öffnen, wenn dieser klemmt.



KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:

Prüfen Sie, dass die Kondenswasserschale leer ist. Setzen Sie sie dann an der Rückseite des Geräts ein.



DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:

Drücken Sie die Halterung mit Daumen und Zeigefinger ein, um sie unter dem Dampfensatz einzusetzen.



DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:

Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.



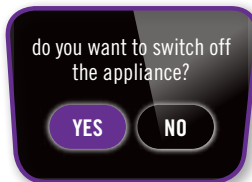
Setzen Sie anschließend den Topf in das Gerät ein, indem Sie die Topfgriffe in den vorgesehenen Öffnungen positionieren.



menü an/aus



Wählen Sie
Entsprechendes aus und
bestätigen Sie



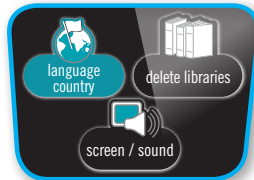
Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät
ausschalten



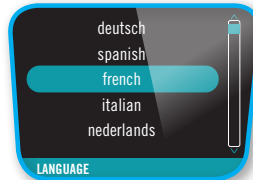
menü einstellungen



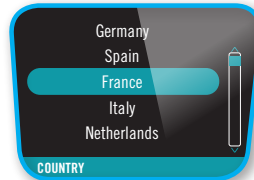
Anmerkung: Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.
Anmerkung: Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



Wählen Sie „Sprache/Land“



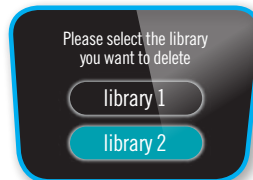
Wählen Sie Ihre Sprache aus



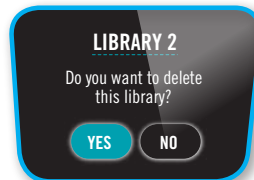
Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“



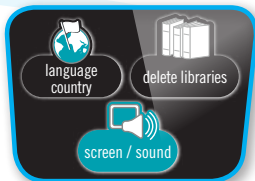
Wählen Sie „Bibliothek 2“



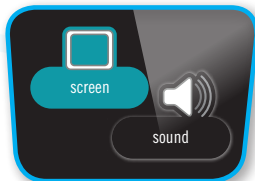
Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



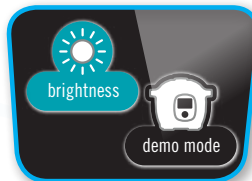
* je nach Modell



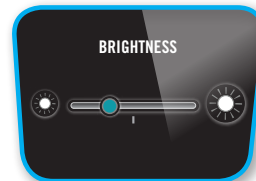
Wählen Sie
„Anzeige/Ton“



Wählen Sie „Anzeige“



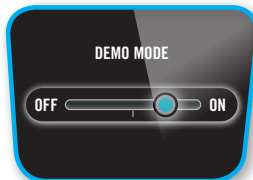
Wählen Sie „Helligkeit“



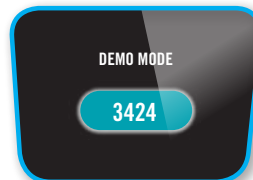
Passen Sie die
Helligkeit an



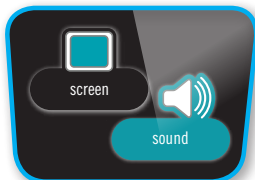
Wählen Sie den
„Demo-Modus“



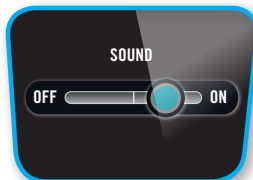
Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des
Demo-Modus folgenden Code ein: 3424



Anmerkung: Im DEMO-Modus können Sie das Produkt bedienen, ohne dass es sich erhitzt oder Druck aufbaut.



Wählen Sie „Ton“



Passen Sie die
Lautstärke an



DRUCK

MENÜ MANUELL:

Im Menü Manuell bestimmen Sie, wie der Kochvorgang abläuft. Wählen Sie den Kochvorgang: **Druckgaren, normales Kochen (langsames Kochen, Köcheln, Bräunen), Aufwärmen oder Warmhalten.**



Wählen Sie das Menü „Manuell“



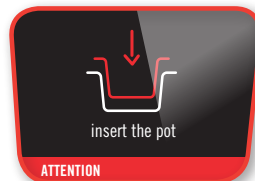
Wählen Sie den Modus „Druck“



Stellen Sie die Gardauer ein

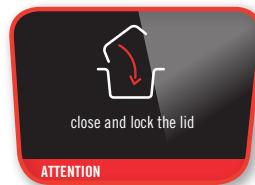


Wählen Sie Sofort-Start oder verzögerten Start (S. 86)



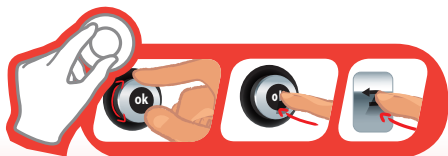
ATTENTION

Setzen Sie den Kochbehälter ein und geben Sie dann die Zutaten hinein



ATTENTION

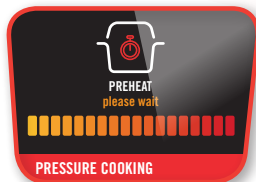
Schließen und verriegeln Sie das Gerät



* je nach Modell



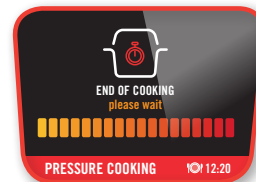
DRUCK



Der Vorwärmvorgang läuft



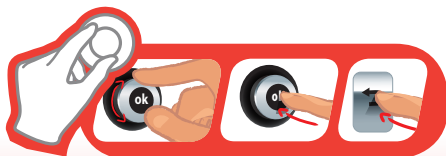
Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!



menü manuell modus kochen

Je nach Modell

NORMAL

Mit dem Modus normales Kochen können Sie je nach gewünschtem Ergebnis:

 **Langsam kochen**

 **Köcheln**

 **Bräunen**

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

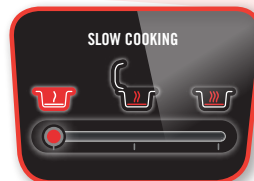
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



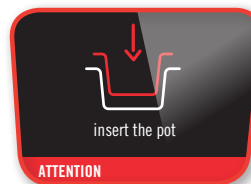
Wählen Sie den Modus „Normal“



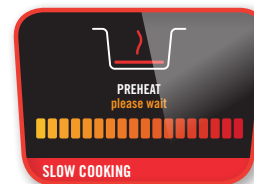
Wählen Sie die gewünschte Funktion



Öffnen Sie den Deckel



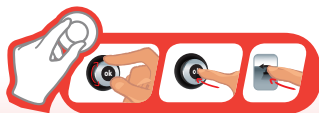
Setzen Sie den Kochbehälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie auf den Zurück-Pfeil. Sie können den Garvorgang entweder komplett abbrechen oder in den Druckgar-Modus wechseln.





menü
manuell
modus kochen

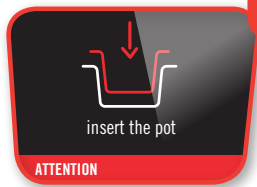
AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



ATTENTION

Setzen Sie den Kochbehälter ein



ATTENTION

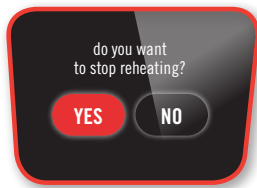
Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen

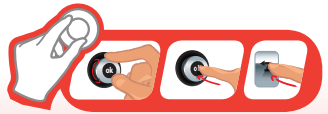


Möchten Sie den Aufwärmvorgang abbrechen?



Fertig!

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.





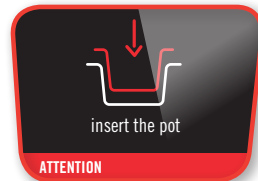
WARMHALTEN



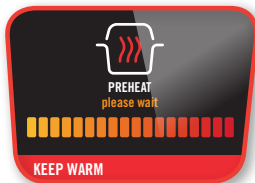
Wählen Sie das Menü
„Manuell“



Wählen Sie den Modus
„Warmhalten“



Setzen Sie den
Kochbehälter ein



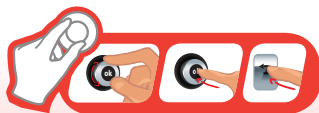
Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



Drücken Sie zum
Abbrechen des
Warmhaltevorgangs
den Knopf „Zurück“ und
wählen Sie „Ja“



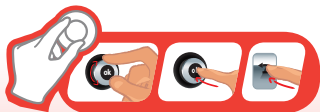


VERZÖGERTER START (DRUCKGAR-MODUS)



A! Einige Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Milch usw.) können nicht im Modus Verzögerter Start zubereitet werden.

Der Endzeitpunkt des Garvorgangs kann je nach Inhalt des Behälters abweichen.



Wählen Sie
„Verzögerter Start“



Wählen Sie den
Endzeitpunkt des
Garvorgangs



Stellen Sie die aktuelle
Zeit ein



Der verzögerte Start ist
programmiert

Anmerkung: Der verzögerte Start ist auch im Zutaten-Menü möglich (je nach Art der Zutaten).



menü zutaten

MENÜ ZUTATEN:

Mit dem Menü Zutaten können Sie Ihre Speisen alleine kochen lassen, ohne dass Sie sich über Kochmodus und -dauer Gedanken machen müssen: Cookeo+ bietet Ihnen Hinweise für alle Gewichtsmengen und Zutaten: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und sogar Getreide.



Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie Gemüse



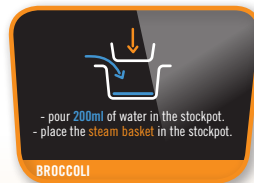
Wählen Sie Brokkoli



Wählen Sie die erforderliche Menge Brokkoli (mind. 300 g)



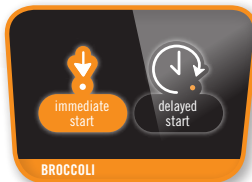
Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Wählen Sie „Sofort-Start“



Befolgen Sie die Anweisungen



Der Vorwärmvorgang läuft



Start des Kochvorgangs



Ende des Kochvorgangs



Fertig!



rezept boeuf bourguignon

MENÜ REZEPTE:

Im Menü Rezepte können Sie zwischen herzhaften und süßen Rezepten aus vier Kategorien wählen: **Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek***.



Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



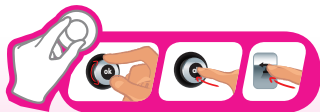
Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor



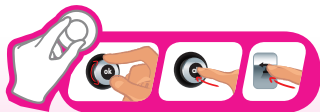
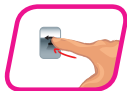
* je nach Modell



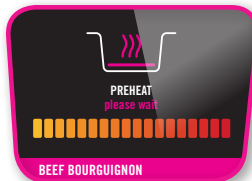
menü rezepte

MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)

Sie können zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie den Knopf Zurück 3 Sekunden lang gedrückt halten.



Starten Sie das Rezept



Der Vorwärmvorgang läuft



Befolgen Sie die Anweisungen



Bräunung unterbrechen



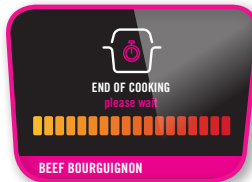
Befolgen Sie die Anweisungen



Start des Kochvorgangs



Garzeit



Der Vorwärmvorgang läuft



Fertig!



bibliothek

je nach Modell

BIBLIOTHEK LADEN:

Laden Sie eine Rezeptbibliothek vom Moulinex-USB-Stick auf das Produkt.

EIN HERUNTERGELADENES REZEPT ÖFFNEN:

Gehen Sie zu den heruntergeladenen Rezepten.

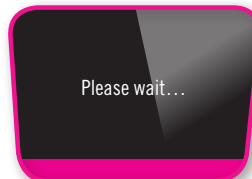
Anmerkung: Mehr über die Zubereitung von Rezepten siehe Abschnitt Menü Rezepte, S. 90.



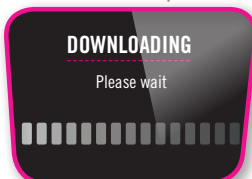
Wählen Sie das Menü Rezepte



Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird



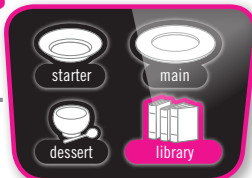
Bitte warten Sie, während die Rezepte heruntergeladen werden



Entfernen Sie den Stick



Es wird automatisch wieder das Hauptmenü angezeigt



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“



Wählen Sie das gewünschte Thema



Wählen Sie „Vorspeisen“, „Hauptspeisen“ oder „Desserts“ und wählen Sie das gewünschte Rezept



je nach Modell

BIBLIOTHEK LÖSCHEN:

Es können bis zu 10 Sticks geladen werden. Danach werden Sie aufgefordert, einen zu löschen, um einen anderen zu laden.



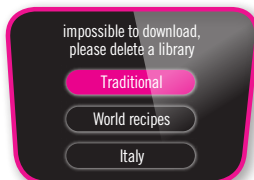
Wählen Sie das Menü Rezepte



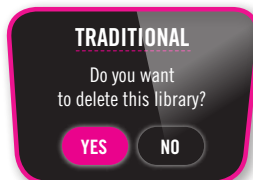
Stecken Sie den USB-Stick ein



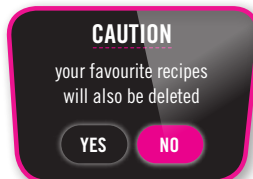
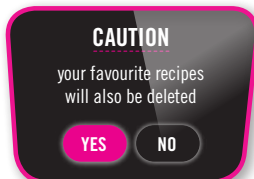
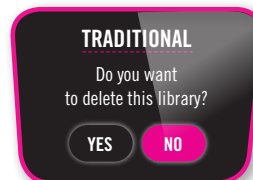
Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird



Wählen Sie die Bibliothek, die Sie löschen möchten



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



Wählen Sie „Ja“, wenn Sie die Bibliothek löschen möchten. Wählen Sie „Nein“, wenn Sie die Bibliothek nicht löschen möchten.



zutaten



Fleisch

geflügelfleisch
kalbfleisch
kaninchenfleisch
lammfleisch
rindfleisch
schweinefleisch



Fisch & Schalentiere

fisch
jakobsmuscheln
miesmuscheln
shrimps/garnelen



Reis & Getreide

buchweizen
bulgur
gerste
geschälter Reis
quinoa
Vollkornreis
Weizen



Obst / Gemüse

äpfel
artischocken
auberginen
birnen
blumenkohl/romanesco
brokkoli
chicorée
erbsen/zuckererbsen
fenchel
grüne bohnen
grünkohl
kartoffeln
knollensellerie
kohl
lauch
linsen
mangold
möhren
paprika
rosenkohl
rote bete
spargel
speiserübe
spinat
süßkartoffel
zucchini

* Länderspezifisch
Je nach Modell

rezepte

www.moulinex.de

Rezepte finden Sie in der App Cookeo oder auf der Seite www.moulinex.fr



menü favoriten

EIN REZEPT ALS FAVORIT SPEICHERN

MENÜ FAVORITEN:

Mit dem Menü Favoriten erstellen Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten im Menü Rezepte*.



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie „Hinzufügen“



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie das Rezept, das als Favorit erscheinen soll



* je nach Modell



menü favoriten

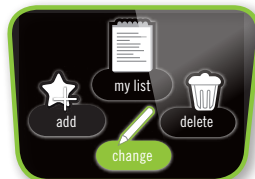
Anmerkung: Mit der Funktion „Ändern“ können Sie bei einem bereits in den Favoriten gespeicherten Rezept Garzeit und Anzahl der Personen einstellen.



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Wählen Sie die erforderliche Garzeit



Wählen Sie das Menü „Ändern“



Ändern Sie die Anzahl der Personen

menü favoriten

EIN FAVORITEN- REZEPT ZUBEREITEN



Wählen Sie das
Menü „Favoriten“



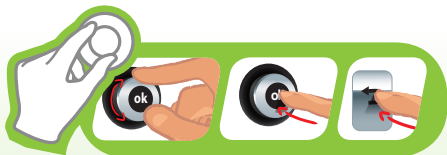
Wählen Sie
„Meine Liste“



Wählen Sie das Rezept,
das Sie zubereiten
möchten



Befolgen Sie die
Anweisungen wie bei
einem normalen Rezept

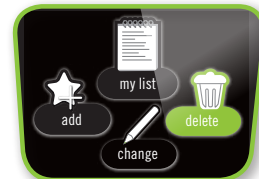


menü favoriten

EIN REZPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN



Wählen Sie das
Menü „Favoriten“



Wählen Sie „Löschen“



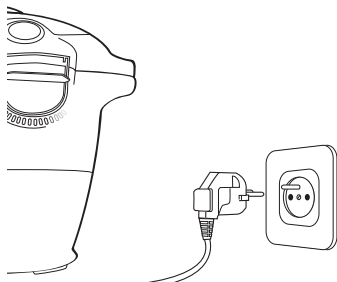
Wählen Sie das Rezept, das
Sie löschen möchten



Befolgen Sie die
Anweisungen



reinigung und instandhaltung



Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Sie können den Kochbehälter und den Dampfensatz in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Nach einigen Reinigungsvorgängen im Geschirrspüler kann die Außenseite des Behälters ihre Farbe verlieren. Reinigen Sie sie mit einem Kratzschwamm.

reinigung und instandhaltung



Entfernen Sie nach jeder Benutzung die Kondenswasserschale und reinigen Sie sie vorsichtig mit klarem Wasser oder im Geschirrspüler. Achten Sie darauf, sie gut abzutrocknen. Bringen Sie sie wieder in ihre Position an.



Zur Reinigung des Metalldeckels von Hand oder im Geschirrspüler muss die Ventilabdeckung entfernt werden.

- 1 Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Metalldeckels
- 2 Nehmen Sie den Metalldeckel ab
- 3 Nehmen Sie die Ventilabdeckung ab



REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER:

Sie können den Metalldeckel in den Geschirrspüler geben, ohne die Ventile zu entfernen. Entfernen Sie nach der Reinigung im Geschirrspüler die Kugel und pusten Sie in das Röhrchen, um zu prüfen, dass dieses nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung mit einem weichen Tuch ab.



MANUELLE REINIGUNG:

Sie können den Metalldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zuerst die Kugel und führen Sie dann die komplette Reinigung durch. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.

reinigung und instandhaltung



Prüfen Sie vor dem Wiedereinsetzen der Kugel, dass das Röhrchen nicht verstopft ist, indem Sie in es hinein pusten.



Drücken Sie auf den Innenteil der Sicherheitsventilfeder, um zu prüfen, dass diese nicht verstopft ist.



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters, bevor Sie den inneren Deckel abnehmen. Reinigen Sie die Innenseite des Metalldeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm. Prüfen Sie, dass die Manometernadel richtig positioniert ist, damit sie nicht blockiert. Spülen Sie sie mit Wasser ab und überprüfen Sie den Bewegungsspielraum der Sicherheitsnadel.



Ersetzen Sie die wasserundurchlässige Dichtung mindestens alle drei Jahre. Diese Arbeit wird in einem zugelassenen Servicecenter vorgenommen.



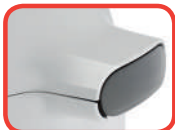
Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Lassen Sie ihn offen oder halb offen stehen. So verhindern Sie die Entstehung unangenehmer Gerüche.



- Im Falle, dass das Gerät versehentlich in Wasser eingetaucht oder Wasser direkt auf dem Heizelement verschüttet wird, wenn der Behälter nicht eingesetzt ist, bringen Sie das Gerät bitte zu einem zugelassenen Servicecenter.



Transportieren Sie das Gerät an den Griffen an beiden Seiten. Überprüfen Sie zur größeren Sicherheit, dass der Deckel verriegelt ist.



Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Reinigen Sie das Dampfventil an der Rückseite des Deckels.



Vorsicht bei USB:

Kein Wasser an den USB Port bringen

* je nach Modell



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die Kondenswasserschale mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie mit Wasser ab und prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist.



Reinigen Sie die Dichtung am Metaldeckel mit einem feuchten Tuch und spülen Sie sie dann gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen Objekte.



sicherheitsfunktionen

Ihr Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen versehen:

Verriegelungsschutz:

- Wenn Ihr Gerät unter Druck steht, befindet sich das Druckventil in der hohen Position, sodass der Deckel verriegelt ist. Versuchen Sie unter keinen Umständen Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Manipulieren Sie insbesondere nicht den Druckstab.
- Vergewissern Sie sich, ob der Druck im Topf wieder abgefallen ist (mehr Dampf entweicht durch das Regelventil), bevor Sie versuchen den Deckel zu öffnen.

Zwei Überdruck-Sicherheitsmechanismen:

- Erster Mechanismus: Das Überdruckventil mindert den Druck – siehe Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 101.
- Zweiter Mechanismus: Die Dichtung lässt an der Hinterseite des Deckels Dampf entweichen.

Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

Schalten Sie Ihr Gerät aus.

Lassen Sie Ihr Gerät komplett abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel.

Prüfen und reinigen Sie das Überdruckventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Wenn nach diesen Prüfungen und der Reinigung Ihr Produkt undichte Stellen aufweist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem zugelassenen SEB-Vertragskundendienst.

Druckregulierung Ihres Gerätes:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelementes reguliert werden.

Um die Wirkung der thermischen Trägheit zu begrenzen und die Präzision der Regulierung zu optimieren, kann die Dekompressionskugel automatisch aktiviert werden, um hin und wieder kurz Dampf entweichen zu lassen.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Deckel lässt sich nicht schließen	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte	Entnehmen Sie den Behälter und prüfen Sie, dass Heizplatte, Hauptelement und Unterseite des Behälters sauber sind. Prüfen Sie auch, dass das Hauptelement beweglich ist
	Der Griff zum Öffnen des Deckels ist nicht richtig positioniert	Prüfen Sie, dass der Griff zum Öffnen vollständig geöffnet ist
	Der Metalldeckel und/oder die Befestigungsschraube sind nicht richtig eingesetzt oder festgeschraubt	Prüfen Sie, dass Sie alle Bauteile des Metalldeckels richtig positioniert haben und dass die Schraube fest sitzt
Das Produkt baut den Druck nicht ab	Die Kugelabdeckung ist nicht an ihrem Platz	Lassen Sie das Produkt vollständig auskühlen und entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (sodass sie in der verriegelten Stellung fest sitzt)
Nach dem Dampfblasen öffnet sich der Deckel nicht	Die Manometernadel befindet sich noch in der oberen Position	Wenn Sie sicher sind, dass kein Dampf mehr austritt und dass das Produkt vollständig abgekühlt ist, führen Sie einen Zahnstocher in das Loch zwischen dem Öffnungsgriff und dem Dampfventil ein. Seien Sie vorsichtig mit dem Dampf, der austritt, wenn der Zahnstocher eingesteckt ist. Wenn kein Dampf mehr austritt, versuchen Sie das Gerät zu öffnen
Das Gerät baut keinen Druck auf	Prüfen Sie, dass Dichtung, violettes Sicherheitsventil und Manometernadel sauber sind	Reinigen Sie das Gerät entsprechend der Anweisungen der Bedienungsanleitung
	Überprüfen Sie, dass der Deckel verriegelt und die Markierung richtig am verriegelten Schloss ausgerichtet ist. Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss	Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss
	Die Dekompressionskugel ist nicht richtig positioniert oder verunreinigt	Prüfen Sie, dass die Kugel richtig positioniert ist und dass die Abdeckung sich in der verriegelten Stellung befindet. Reinigen Sie die Kugel und ihre Befestigung und trocknen Sie beides ab.
FEHLERCODES	Code 24: Beim Dampfaren sinkt der Druck ab Code 21 und 26: Druck steigt nicht an	Fügen Sie Ihrem Rezept gleichzeitig 50 – 100 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe oder Saucenflüssigkeit) hinzu und starten Sie das Rezept erneut
Beim Kochen tritt an den Deckelseiten Dampf aus (Undichtigkeit)	Die Dichtung des Metalldeckels und/oder die Ränder des Behälters sind verunreinigt	Reinigen Sie die Wände von Behälter und Dichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Objekte
	Abnutzung, Kerben und Deformationen an der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre gewechselt werden. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Behälterränder sind beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Die Mutter am Metalldeckel war nicht fest genug gezogen	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels richtig fest
Wasser rinnt an der Rückseite des Geräts	Die Kondenswasserschale ist nicht eingesetzt oder läuft über	Überprüfen Sie, dass die Kondenswasserschale richtig an der Rückseite des Geräts positioniert ist und dass das Durchflussröhrchen nicht verstopft ist
	Die Sicherheitsventile und/oder Öffnungen sind verstopft	Prüfen Sie, dass der Behälter nicht zu voll ist und dass er keine Speisen enthält, die sich ausdehnen (siehe Sicherheitshinweise)
Die Bedienungseinheit schaltet sich nicht an	Das Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden oder befindet sich im Ruhemodus	Prüfen Sie, dass die Stromleitung sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose verbunden ist. Prüfen Sie, dass sich das Gerät nicht im Ruhemodus befindet, indem Sie auf den Knopf „OK“ drücken
	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
Der Metalldeckel kann nicht abgenommen werden, er ist blockiert	Die Metalldeckel-Kugelabdeckung war nicht richtig positioniert	Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann den Stempel in die Mitte der Mutter ein. So wird der Deckel gelöst und die Kugelabdeckung ist für Sie zugänglich. Überprüfen Sie, dass er richtig mit der Kugel wieder eingesetzt wird

problembehandlungstipps für usb-modelle

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Stick wird nicht anerkannt	Ein anderer Stick als der Moulinex-Stick	Verwenden Sie nur Moulinex-USB-Sticks
	Aktive Sprache weicht von der Sprache des Sticks ab	Gehen Sie zurück zu den Einstellungen Ihres Geräts: Wählen Sie die Sprache des Sticks
	Bibliotheksspeicher voll	Löschen Sie eine Bibliothek
Nichts passiert	Sie befinden sich nicht im richtigen Menü	Gehen Sie zurück zum Hauptmenü
	Stick oder Port beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Es können nur kompatible Sticks verwendet werden. Die Rezeptdateien auf dem Stick können nicht an einem PC gelesen werden.

Vorsicht: Wenn Sie den Stick an einem PC einstecken, können die Rezeptdateien unwiederbringlich gelöscht werden.

Wir empfehlen, die Formatierung Ihres Moulinex-Cookeo+-Sticks abzulehnen.

Wir empfehlen, die Sticks sicher für eine spätere Verwendung aufzubewahren (wenn Sie zum Beispiel eine Bibliothek löschen, können Sie sie erneut laden).

EPC09-SERIE

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.



cookeo  intelligent multicooker