

Moulinex® cookeo ⊕ connect



1520013590

Félix Création - Photos : Michel Boudrier.

Moulinex® cookeo ⊕ connect

FR

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

NL

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

DE

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

ES

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

PT

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

EN

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

IT

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

AR

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



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



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



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



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



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



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

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



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

Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

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

Meine vernetzte Küchenhilfe für Alltagsgerichte

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

Mijn met internet verbonden keukenhulp voor het dagelijks koken

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

Mi asistente de cocina conectado para cocinar todos los días

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

O meu assistente de cozinha conectado para cozinhar diariamente

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

L'assistente connesso per la cucina di tutti i giorni

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

My connected kitchen assistant for everyday cooking

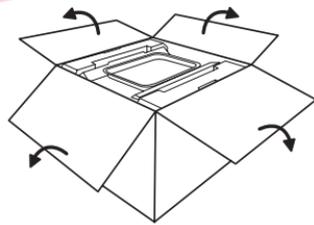
Cookeo ⊕ Connect is an intelligent, connected multicooker which boasts 100/200* recipes already programmed. It can adapt to suit the number of guests, guides you step-by-step, and cooks unattended. Thanks to its dedicated app, Cookeo, you can access hundreds of recipes; a simple Bluetooth connection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

المساعد المتصل الخاص بي لإنجاز مهامى اليومية في المطبخ

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

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

vor gebrauch



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



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

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



REINIGEN DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN

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

vor gebrauch

HINWEISE ZU DEMONTAGE UND ERNEUTER MONTAGE DES DECKELS

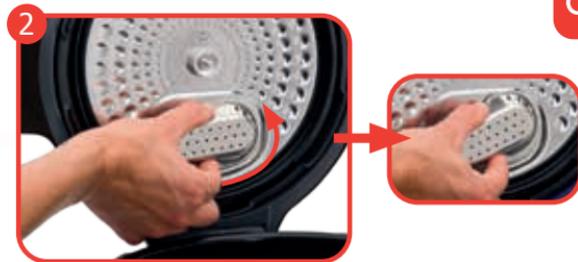


ZUGANG ZUR DEKOMPRESSIONSKUGEL

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



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



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



EINSETZEN DER METALLDECKEL-UNTERBAUGRUPPE:

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

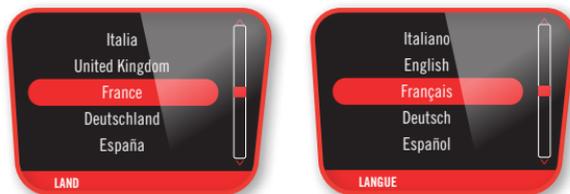


VENTILDECKEL WIEDER AUFSETZEN:

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

betrieb

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



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

STEUERSCHNITTSTELLE



gebrauch

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochtopf.

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



ÖFFNEN DES DECKELS:

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



MONTAGE DES KONDENSATIONSKOLLEKTORS:

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



STELLEN SIE DEN STÄNDER UNTER DEN DAMPFEINSATZ.

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



POSITIONIEREN DES TOPFES IM GERÄT:

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



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

einstellungen menü



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



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie „Rezepte löschen“



Wählen Sie „Rezepte“



Wählen Sie Ihre Sprache



Wählen Sie „Bibliotheken“



Wählen Sie „Rezept 2“



Wählen Sie Ihr Land



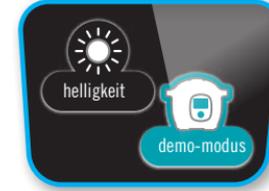
Wählen Sie „Bibliothek 2“



Möchten Sie dieses Rezept löschen?



Wählen Sie „Anzeige/Ton“



Wählen Sie „Demo-Modus“



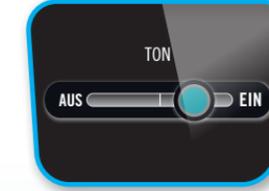
Wählen Sie „Ton“



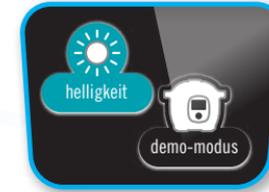
Wählen Sie „Bildschirm“



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



Passen Sie den Ton an.



Wählen Sie „Helligkeit“ aus.



Wählen Sie „Verbinden“



Wählen Sie „Verbinden“



Helligkeit einstellen

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

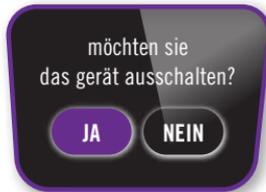


Aktivieren oder deaktivieren Verbindungsmodus

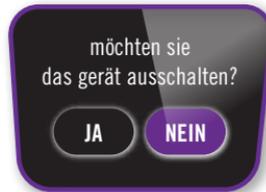
ein/aus
menü



Auswählen und bestätigen



EIN/AUS ermöglicht das Ausschalten des Geräts.



verbindung



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



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

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

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



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

*je nach Modell



verbindung

Verbindungsprobleme:

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



Erstellen Sie Ihr Konto:

Folgen Sie den Anleitungen in der App.

Suchleiste:

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



Navigation:

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

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

Mit der App Können Sie:

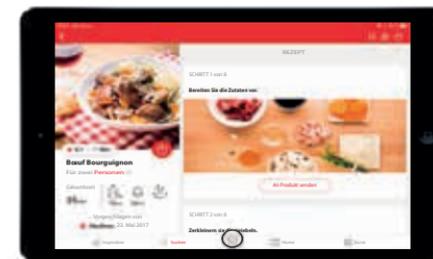
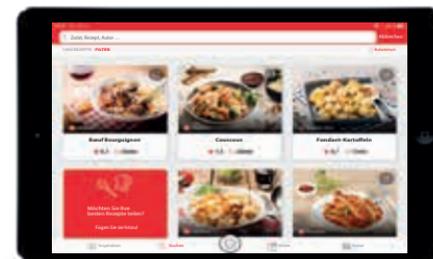
- die Schritt-für-Schritt-Anleitung anzeigen
- Starten Sie das Schritt-für-Schritt-Rezept in Zusammenarbeit mit dem **Cookeo** ⊕



Favoriten



Bibliothek



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

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

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

menü „manuell“ garmodus

SCHNELLES KOCHEN

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



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Schnelles Kochen“.



ACHTUNG

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



Stellen Sie die Garzeit ein.

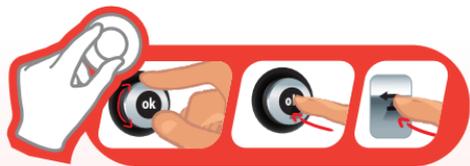


Wählen Sie sofortigen oder verzögerten Start aus (S. 19).



ACHTUNG

Schließen und verriegeln



menü „manuell“ garmodus

SCHNELLES KOCHEN



SCHNELLES KOCHEN

Das Gerät wird vorgeheizt.



SCHNELLES KOCHEN

Der Garvorgang hat begonnen.



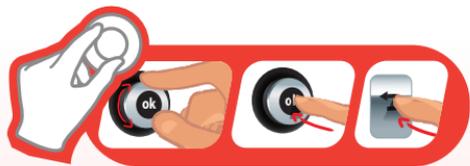
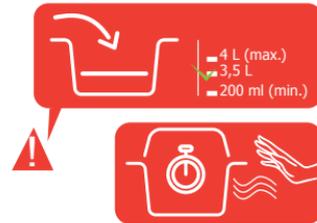
SCHNELLES KOCHEN

Der Garvorgang ist abgeschlossen.



SCHNELLES KOCHEN

Bereit zum Verkosten!



menü „manuell“ garmodus

KLASSISCH

Mit dem klassischen Kochmodus können Sie:

- Schonend Garen
- Köcheln
- Bräunen

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

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



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Klassisch“.



Wählen Sie den gewünschten Modus.

menü „manuell“ garmodus

AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“.



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein



ACHTUNG

Öffnen Sie den Deckel.



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein



Das Gerät wird vorgeheizt.



ACHTUNG

Den Deckel schließen und verriegeln.



Das Aufwärmen wurde gestartet.



für Unterbrechung



Möchten Sie den Aufwärmvorgang beenden?



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



Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Zeit wird länger.



menü
„manuell“
garmodus

WARMHALTEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



Setzen Sie den Topf ein



Das Gerät wird vorgeheizt.



Das Warmhalten hat begonnen.



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




menü
„manuell“
garmodus

VERZÖGERTER START
(MODUS SCHNELLES KOCHEN)



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

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



Wählen Sie „Verzögerter Start“.



Wählen Sie die aktuelle Uhrzeit.



Wählen Sie die Garendzeit



Verzögerter Start ist programmiert

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



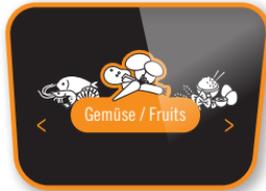
menü
„zutaten“

ZUTATENMENÜ:

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




Wählen Sie das Menü „Zutaten“.




Wählen Sie Gemüse.




Wählen Sie „Brokkoli“.




Die empfohlene Garzeit wird angezeigt.




Wählen Sie „Sofortiger Start“




Starten Sie das Rezept.




Folgen Sie den Anleitungen



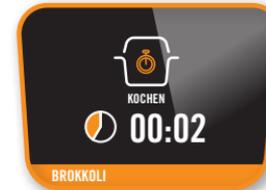
Vorheizen




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




Folgen Sie den Anleitungen




Garvorgang starten



Ende des Garvorgangs



Genießen Sie Ihr Essen



fleisch-rezept
bœuf bourguignon*

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

Wählen Sie das Menü „Rezepte“.

Wählen Sie die Art des Rezepts.

Wählen Sie ein Rezept.

Wählen Sie die Anzahl der Personen.

Präsentation des Rezepts

Bereiten Sie die Zutaten zu.

*je nach Modell

menü
„rezepte“

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



Möchten Sie das Rezept starten?

JA **NEIN**

BŒUF BOURGUIGNON

Starten Sie das Rezept.

VORWÄRMEN
bitte warten

BŒUF BOURGUIGNON

Vorheizen

Alle Zutaten außer die Flüssigkeit 10 Minuten lang braten

OK

BŒUF BOURGUIGNON

Folgen Sie den Anleitungen

Möchten Sie das Anbraten beenden?

OUI **NON**

BŒUF BOURGUIGNON

Bräunen beenden

Restliche Zutaten hinzufügen

OK

BŒUF BOURGUIGNON

Folgen Sie den Anleitungen

Möchten Sie mit dem Kochen beginnen?

JA **NEIN**

BŒUF BOURGUIGNON

Garvorgang starten

KOCHEN
00:35

BŒUF BOURGUIGNON

Kochen

**SERVIEREN !
GENIEßEN SIE IHRE MAHLZEIT!**

Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf den Dampf

WARMHALTEN 00:10

BŒUF BOURGUIGNON

Genießen Sie Ihr Essen



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



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



Herunterladen wird ausgeführt

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



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



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“.



Wählen Sie das gewünschte Rezeptpaket



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



menü „zutaten“



Gemüse/Obst

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



Fleisch

Lamm
Rindfleisch
Kaninchen
Schweinefleisch
Kalbfleisch
Hähnchen



Fisch, Schalentiere

Garnelen/Gambas
Muscheln
Fisch
Jakobsmuscheln



Reis und Getreide

Weizen
Bulgur Weizen
Gerste
Quinoa
Weißer Reis
Vollkornreis/Wildreis
Buchweizen

* Abhängig von den Länderspezifikationen; je nach Modell

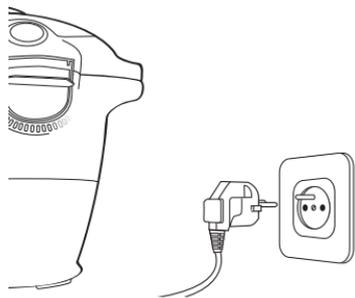
rezepte

www.moulinex.com

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



reinigung pflege



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



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



reinigung pflege



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



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

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



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



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

reinigung pflege



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

sicherheit

Der Dampfkocher ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

Sicheres Öffnen:

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

Sicherheitseinrichtung für Überdruck:

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

Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:

Stoppen Sie das Gerät.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Öffnen Sie es.

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

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

Regulierung des Geräts:

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

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

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

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

Markenzeichen

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

SERIE EPC09 oder EPC09-A*

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