

# Moulinex® cookeo ⊕



Moulinex® cookeo ⊕

1520013589

## 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	- INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 025-028	- MENU FAVORIS
P. 029-032	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 033-034	- SECURITE
P. 035	- RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

## DE

S. 066 – 067	- VOR GEBRAUCH
S. 068 – 069	- VERWENDUNG UND BETRIEB
S. 070	- MENÜ „EIN/AUS“
S. 071 – 072	- MENÜ „EINSTELLUNGEN“
S. 073 – 078	- MENÜ „MANUELL“
S. 079 – 080	- MENÜ „ZUTATEN“
S. 081 – 082	- MENÜ „REZEPTE“
S. 083 – 084	- ZUTATEN – REZEPTE
S. 085 – 088	- MENÜ „FAVORITEN“
S. 089 – 092	- REINIGUNG UND PFLEGE
S. 093 – 094	- SICHERHEIT
S. 095	- FEHLERBEHEBUNG

## PT

PÁGS. 126-127	- ANTES DA UTILIZAÇÃO
PÁGS. 128-129	- FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
PÁGS. 130	- MENU LIGAR/DESLIGAR
PÁG. 131-132	- MENU DE CONFIGURAÇÃO
PÁGS. 133-138	- MENU MANUAL
PÁGS. 139-140	- MENU DOS INGREDIENTES
PÁGS. 141-142	- MENU DAS RECEITAS
PÁGS. 143-144	- INGREDIENTES - RECEITAS
PÁGS. 145-148	- MENU DOS FAVORITOS
PÁGS. 149-152	- LIMPEZA E MANUTENÇÃO
PÁGS. 153-154	- SEGURANÇA
PÁGS. 155	- RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## IT

P. 156-157	- PRIMA DELL'USO
P. 158-159	- USO E FUNZIONAMENTO
P. 160	- MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
P. 161-162	- MENU IMPOSTAZIONI
P. 163-168	- MENU MANUALE
P. 169-170	- MENU INGREDIENTI
P. 171-172	- MENU RICETTE
P. 173-174	- INGREDIENTI - RICETTE
P. 175-178	- MENU PREFERITI
P. 179-182	- PULIZIA E CURA
P. 183-184	- SICUREZZA
P. 185	- RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## NL

P. 036-037	- VOOR GEBRUIK
P. 038-039	- GEBRUIK EN BEDIENING
P. 040	- AAN/UIT-MENU
P. 041-042	- MENU INSTELLINGEN
P. 043-048	- MENU HANDMATIG
P. 049-050	- MENU INGREDIËNTEN
P. 051-052	- MENU RECEPTEN
P. 053-054	- INGREDIËNTEN - RECEPTEN
P. 055-058	- MENU FAVORIETEN
P. 059-062	- REINIGING EN ONDERHOUD
P. 063-064	- VEILIGHEID
P. 065	- PROBLEMEN OPLOSSEN

## ES

P. 096-097	- ANTES DE SU USO
P. 098-099	- USO Y FUNCIONAMIENTO
P. 100	- MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
P. 101-102	- MENÚ DE AJUSTES
P. 103-108	- MENÚ MANUAL
P. 109-110	- MENÚ DE INGREDIENTES
P. 111-112	- MENÚ DE RECETAS
P. 113-114	- INGREDIENTES - RECETAS
P. 115-118	- MENÚ DE FAVORITAS
P. 119-122	- LIMPIEZA Y CUIDADO
P. 123-124	- SEGURIDAD
P. 125	- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## EN

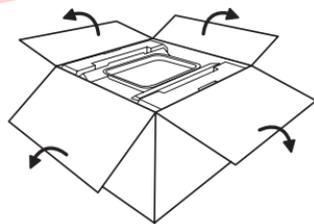
P. 186-187	- BEFORE USE
P. 188-189	- USE AND OPERATION
P. 190	- ON/OFF MENU
P. 191-192	- SETTINGS MENUS
P. 193-198	- MANUAL MENU
P. 199-200	- INGREDIENTS MENU
P. 201-202	- RECIPES MENU
P. 203-204	- INGREDIENTS - RECIPES
P. 205-208	- FAVOURITES MENU
P. 209-212	- CLEANING AND CARE
P. 213-214	- SAFETY
P. 215	- TROUBLESHOOTING

## AR

P. 216-217	- قبل الاستخدام
P. 218-219	- الاستخدام والتشغيل
P. 220	- قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
P. 221-222	- قائمة الإعدادات
P. 223-228	- قائمة التشغيل اليدوي
P. 229-230	- قائمة المكونات
P. 231-232	- قائمة الوصفات
P. 233-234	- المكونات - الوصفات
P. 235-238	- قائمة المفضلات
P. 239-242	- التنظيف والعناية
P. 243-244	- الأمان
P. 245	- استكشاف المشكلات وحلها



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 Kondensationskollektor
- 5 Dampfensatz
- 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 . Die Abdeckung abnehmen. 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 KONDENSWASSERBEHÄLTERS:

Stellen Sie sicher, dass der Kondenswasserbehälter 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 Dampfensatz 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.

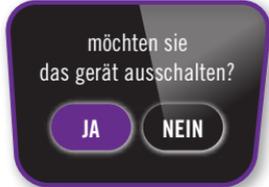


Setzen Sie den Topf in das Gerät ein und positionieren Sie die Griffe des Topfes in den Schlitzen.

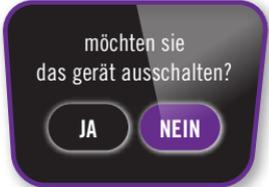
# ein/aus menü



Auswählen und bestätigen



EIN/AUS ermöglicht das Ausschalten des Geräts.



# einstellungen menü



**Hinweis: Mit jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.**  
**Hinweis: Auch wenn der Ton deaktiviert ist, bleiben die Alarmtöne aktiv.**



Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“



Wählen Sie Ihre Sprache



Wählen Sie Ihr Land



Wählen Sie „Bibliothek 2“



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

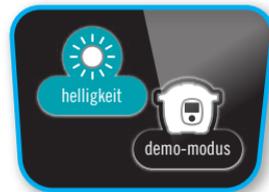
\*je nach Modell



Wählen Sie „Anzeige/Ton“



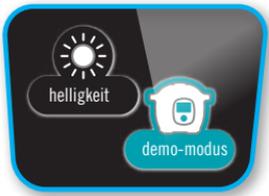
Wählen Sie „Bildschirm“.



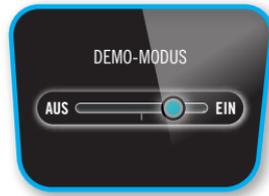
Wählen Sie „Helligkeit“ aus.



Helligkeit einstellen



Wählen Sie „Demo-Modus“.



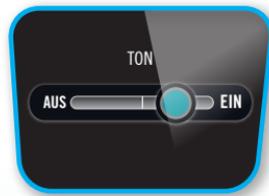
Um den Demo-Modus zu aktivieren oder zu deaktivieren, Müssen Sie einen Code eingeben: 3424



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



Wählen Sie „Ton“.

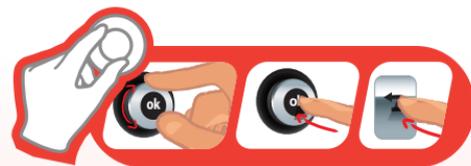


Passen Sie den Ton an.

\*je nach Modell



**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“.

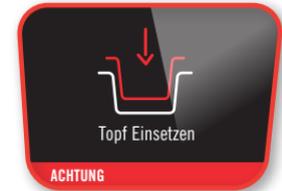


Stellen Sie die Garzeit ein.



Wählen Sie sofortigen oder verzögerten Start aus (S. 18).

\*je nach Modell



**ACHTUNG**

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



**ACHTUNG**

Schließen und verriegeln

**menü „manuell“**  
garmodus

**SCHNELLES KOCHEN**



Das Gerät wird vorgeheizt.



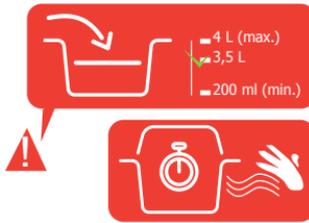
Der Garvorgang hat begonnen.



Der Garvorgang ist abgeschlossen.



Bereit zum Verkosten!



**menü „manuell“**  
garmodus

\*abhängig vom Modell

**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.



Öffnen Sie den Deckel.



Setzen Sie den Topf ein



Das Gerät wird vorgeheizt.



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



menü  
„manuell“  
garmodus

### AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“.



**ACHTUNG**

Setzen Sie den Topf ein



**ACHTUNG**

Den Deckel schließen und verriegeln.



Das Aufwärmen wurde gestartet.



für Unterbrechung



Möchten Sie den Aufwärmvorgang beenden?

**Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Zeit wird länger.**



Genießen Sie Ihr Essen




menü  
„manuell“  
garmodus

### WARMHALTEN

**Hinweis: Die Warmhaltefunktion startet und die Zeit wird länger.**



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



**ACHTUNG**

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 Garendzeit



Wählen Sie die aktuelle Uhrzeit.



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+ 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 „Brokkoli“.



Starten Sie das Rezept.



Wählen Sie Gemüse.



Wählen Sie die gewünschte Brokkoli-Menge



Folgen Sie den Anleitungen

KOCHEN 00:10  
EMPFOHLENE ZEIT: 10 MINS.



Die empfohlene Garzeit wird angezeigt.

Sofortiger Start | Verzögerter Start  
BROKKOLI



Wählen Sie „Sofortiger Start“

Deckel schließen und verriegeln  
ACHTUNG



Folgen Sie den Anleitungen

VORWÄRMEN bitte warten  
BROKKOLI

Vorheizen

KOCHEN 00:02  
BROKKOLI



Garvorgang starten

ENDE DES KOCHVORGANGS Bitte warten  
BROKKOLI

Ende des Garvorgangs

SERVIEREN !  
GENIEßEN SIE IHRE MAHLZEIT!  
Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf den Dampf  
WARMHALTEN 00:02

Genießen Sie Ihr Essen

fleisch-rezept  
boeuf bourguignon\*

**MENÜ „REZEPTE“:**  
Mit dem Rezipete-Menü können Sie aus herzhaften und süßen Rezepten wählen, die in vier Kategorien unterteilt sind:  
**Vorspeisen / Gerichte / Desserts / Bibliothek\*.**

Zutaten | Rezipete  
Manuell | Favoriten



Wählen Sie das Menü „Rezipete“.

Vorspeisen | Hauptgericht  
Desserts | Bibliothek



Wählen Sie die Art des Rezepts.

Kabeljaufilet mit Brokkoli  
Boeuf Bourguignon  
Kaninchen mit Oliven und Gemüse  
Gulasch  
Muscheln in Weißwein



Wählen Sie ein Rezipete.

04 PERS



Wählen Sie die Anzahl der Personen.

BOEUF BOURGUIGNON - 4 PERS  
VORBEREITUNG 10min | KOCHEN 35min  
OK



Präsentation des Rezepts

VORBEREITEN DER ZUTATEN  
Rindfleisch in 25-g-Würfeln 800g  
Rotwein 250 ml  
Kalbsbrühe 150 ml  
Speckstreifen 70g  
Zwiebeln 150g  
Pflanzenöl 5cs



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?

**JA** **NEIN**

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



Garzeit

ENDE DES KOCHVORGANGS  
bitte warten

BŒUF BOURGUIGNON

Vorheizen

GENIEßEN SIE IHRE MAHLZEIT!  
WARMHALTEN  
00:10

BŒUF BOURGUIGNON

Genießen Sie Ihr Essen

zutaten

Fleisch

Fisch, Schalentiere

Reis und Getreide

Lamm  
Rindfleisch  
Kaninchen  
Schweinefleisch  
Kalbfleisch  
Hähnchen

Garnelen/Gambas  
Muscheln  
Fisch  
Jakobsmuscheln

Weizen  
Bulgur Weizen  
Gerste  
Quinoa  
Weißer Reis  
Vollkornreis/Wildreis  
Buchweizen

Gemüse/Obst

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

\*Abhängig von den  
Länderspezifikationen  
Je nach Modell

rezepte

www.moulinex.com

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



## favoriten menü

### SPEICHERN EINES REZEPTS ALS FAVORIT

**MENÜ „FAVORITEN“**  
Über das Favoritenmenü können Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten aus dem Menü „Rezepte“ oder aus der Bibliothek erstellen\*.



Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Hinzufügen“.



Wählen Sie die Art des Rezepts.



Wählen Sie das Rezept, das als Favorit angezeigt werden soll.

\*je nach Modell

# favoriten menü



Wählen Sie die Anzahl der Personen.



Wählen Sie die gewünschte Garzeit.

Hinweis: Mit der Funktion „Ändern“ können Sie die Garzeit und die Anzahl der Personen für ein Rezept anpassen, das bereits in den Favoriten gespeichert ist.



Wählen Sie „Ändern“.



Ändern Sie die Anzahl der Personen.



# favoriten menü

## VORBEREITEN EINES REZPTS, DAS BEREITS ALS FAVORIT GESPEICHERT WURDE



Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Meine Liste“.



Wählen Sie das Rezept, das Sie vorbereiten möchten.



Folgen Sie den Anleitungen wie bei einem normalen Rezept.



# favoriten menü



Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Löschen“.



Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten.

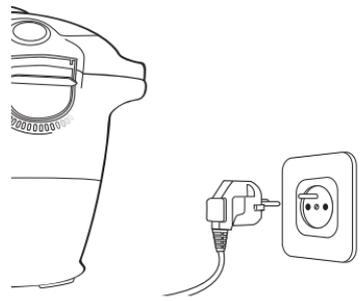


Folgen Sie den Anleitungen



## LÖSCHEN EINES REZEPTS AUS DEM FAVORITENMENÜ

## 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 Metaldeckel 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 Metaldeckels.
- 2 Nehmen Sie den Metaldeckel ab.
- 3 Entfernen Sie den Ventildeckel.



**REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE:** Sie können den Metaldeckel 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 Metaldeckel 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 Metaldeckels 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 der Deckel verriegelt ist.



**USB-Warnung:**  
Halten Sie Wasser vom USB-Port fern.  
\* je nach Modell



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



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



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 den Dampfkocher 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 Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## Wenn eines der Überdruck-Sicherheitsysteme 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.

SERIE EPC09 oder EPC09-A\*

Niederdruck: 40 kPa (109 °C)/Hochdruck: 70 kPa (115 °C)

PRODUKTKAPAZITÄT: 6 L/NUTZBARE KAPAZITÄT: 4 L

Integriertes Heizelement

Die Druckregulierung wird 10 Minuten nach dem Signalton erreicht.

\*je nach Modell

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.
Wasser läuft von der Rückseite des Geräts.	Die Mutter des Metalldeckels wurde nicht ordnungsgemäß wieder angeschraubt.	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels fest.
	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.
Das Bedienfeld leuchtet nicht auf.	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 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.
Der Metalldeckel kann nicht entfernt werden; er ist blockiert.	Das Gerät ist beschädigt.	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
	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.