

cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider
kook snel en goed met de gegeven instructies
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
segui le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

multicuseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikoher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker

Moulinex
cookeo



Moulinex®

FR

- P. 005-006 - AVANT UTILISATION
- P. 007-008 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 009-010 - MENU RÉGLAGES
- P. 011 - MENU ON/OFF
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 037-038 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 039-040 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 041-042 - INSTELMENU'S
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-050 - HANDMATIG MENU
- P. 051-052 - INGREDIËNTENMENU
- P. 053-054 - RECEPTENMENU
- P. 055-056 - BIBLIOTHEEK
- P. 057-058 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 059-062 - FAVORIETENMENU
- P. 063-066 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 067-068 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 069 – 070 - VORBEREITUNG
- S. 071 – 072 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 073 – 074 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 075 - MENÜ AN/AUS
- S. 077 – 082 - MENÜ MANUELL
- S. 083 – 084 - MENÜ ZUTATEN
- S. 085 – 086 - MENÜ REZEPTE
- S. 087 – 088 - BIBLIOTHEK
- S. 089 – 090 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 091 – 094 - MENÜ FAVORITEN
- S. 095 – 098 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 099 – 100 - PROBLEMBEHANDLUNG

ES

- P. 101-102 - ANTES DE USAR
- P. 103-104 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 105-106 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 107 - MENÚ ON/OFF
- P. 109-114 - MENÚ MANUAL
- P. 115-116 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 117-118 - MENÚ DE RECETAS
- P. 119-120 - BIBLIOTECA
- P. 121-122 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 123-126 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 127-130 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 131-132 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 137-138 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 139 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 141-146 - MENU MANUAL
- PÁGS. 147-148 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 149-150 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 151-152 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 153-154 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 155-158 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 159-162 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 163-164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
- P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 169-170 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 171 - MENU ON/OFF
- P. 173-178 - MENU MANUALE
- P. 179-180 - MENU INGREDIENTI
- P. 181-182 - MENU RICETTE
- P. 183-184 - RICETTARIO
- P. 185-186 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 187-190 - MENU PREFERITI
- P. 191-194 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 195-196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
- P. 199-200 - USE AND OPERATION
- P. 201-202 - SETTINGS MENUS
- P. 203 - ON/OFF MENU
- P. 205-210 - MANUAL MENU
- P. 211-212 - INGREDIENTS MENU
- P. 213-214 - RECIPE MENU
- P. 215-216 - LIBRARY
- P. 217-218 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 219-222 - FAVORITES MENU
- P. 223-226 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 227-228 - 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

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

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

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



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



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



Valve silencieuse
 Dempingsklep
 Dampfventil
 Válvula silenciadora
 Válvula silenziosa
 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
 Simbolo di apertura/chiusura
 Open / closed marking

Voyant lumineux d'indication de pression et de verrouillage
 Waarschuwingindicator voor druk en vergrendeling
 Warnanzeige für Druck und Verschluss
 Luz de advertencia para la presión y el cierre
 Indicador de aviso de pressão e de bloqueio
 Spia di pressione e chiusura
 Warning indicator for pressure and locking

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

FR

Série EPC03

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

NL

EPC03 Serie

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

DE

EPC03-Serie

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

ES

EPC03 Series

Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Sistema de calentamiento integrado

PT

Série EPC03

Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Aquecimento integrado

IT

Serie EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato

EN

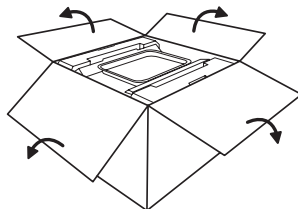
EPC03 Series

Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

vorbereitung



Drehen Sie zum Öffnen des Produkts den Griff zum Öffnen/Schließen oben auf dem Deckel, bis die Kennzeichnung mit dem geöffneten Schloss auf einer Linie liegt.



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.



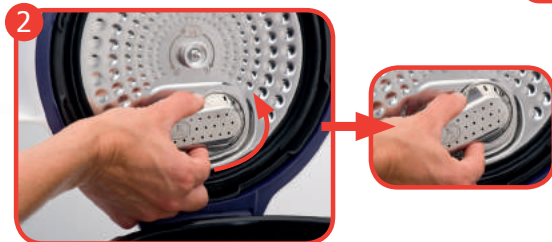
REINIGUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

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

vorbereitung

**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).

DECKEL AUSEINANDERNEHMEN UND ZUSAMMENBAUEN

**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.

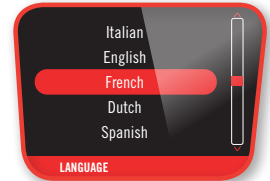
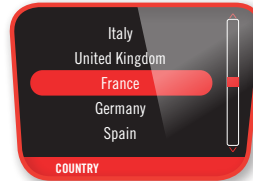
**VENTILABDECKUNG WIEDER
AUFSETZEN:**

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.



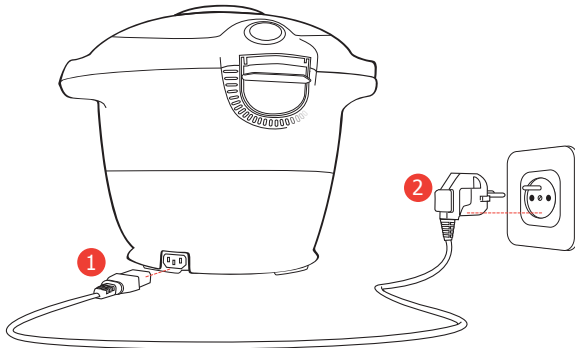
betrieb

Beim ersten Anschalten öffnet sich das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihr Land aus

Wählen Sie Ihre Sprache aus



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:

Drehen Sie zum Öffnen des Produkts den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass die Kennzeichnung mit dem geöffneten Schloss auf einer Linie liegt. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, wenn er klemmt.



ANZEIGE OFFEN/ GESCHLOSSEN:

Wenn die Anzeige blinkt, ist der Deckel verschlossen. Wenn die Anzeige durchgängig leuchtet, steht das Gerät unter Druck und kann nicht mehr geöffnet werden.



KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:

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



DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSAZ EINSETZEN:

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



DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:

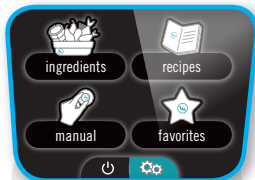
Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.



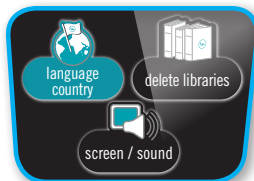
Setzen Sie dann den Behälter durch Positionierung der Behältergriffe in den Halterungen in das Gerät ein.



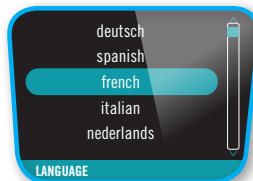
menü einstellungen



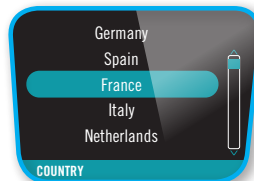
Anmerkung: Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.
Anmerkung: Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



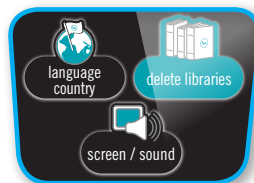
Wählen Sie „Sprache/Land“



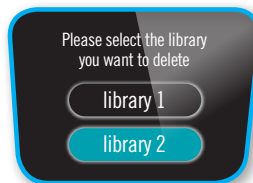
Wählen Sie Ihre Sprache aus



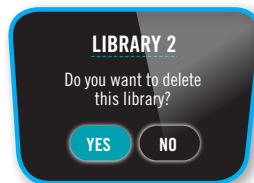
Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“

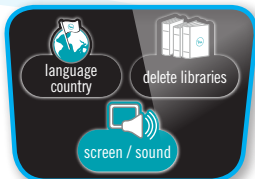


Wählen Sie „Bibliothek 2“

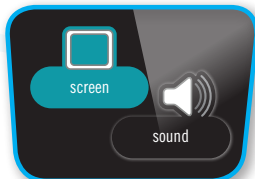


Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

* je nach Modell



Wählen Sie
„Anzeige/Ton“



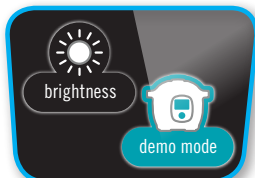
Wählen Sie „Anzeige“



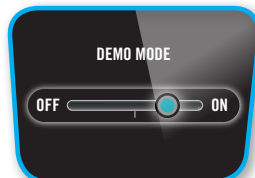
Wählen Sie „Beleuchtung“



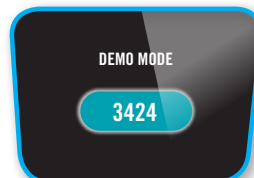
Passen Sie die
Beleuchtung an



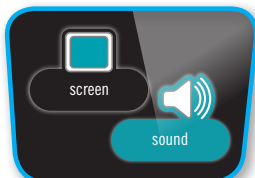
Wählen Sie den
„Demo-Modus“



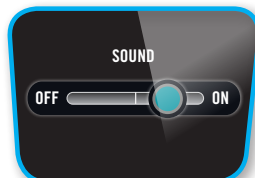
Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des
Demo-Modus folgenden Code ein: 3424



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



Wählen Sie „Ton“



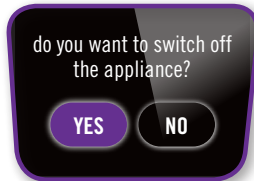
Passen Sie die
Lautstärke an



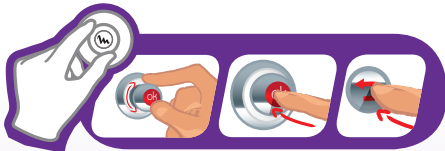
menü
an/aus



Wählen Sie
entsprechendes aus und
bestätigen Sie



Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät
ausschalten





menü
manuell
modus kochen

DRUCK

MENÜ MANUELL:

Im Menü Manuell bestimmen Sie, wie der Kochvorgang abläuft. Wählen Sie den Kochvorgang:

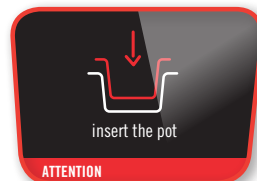
Druckgaren, normales Kochen (langsames Kochen, Köcheln, Bräunen), Aufwärmen oder Warmhalten.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Druck“



ATTENTION

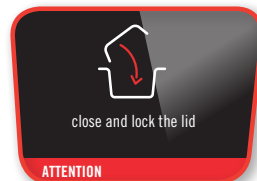
Setzen Sie den Kochbehälter ein und geben Sie dann die Zutaten hinein



Stellen Sie die Gardauer ein

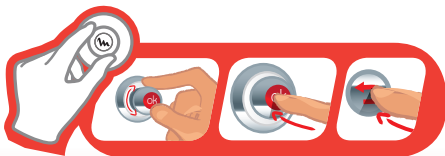


Wählen Sie Sofort-Start oder verzögerten Start (S. 82)



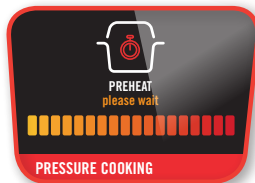
ATTENTION

Schließen und verriegeln Sie das Gerät





DRUCK



Der Vorwärmvorgang läuft



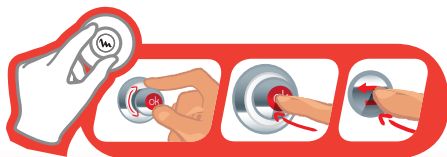
Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!



menü manuell modus kochen

NORMAL

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

 **Langsam kochen**

 **Köcheln**

 **Bräunen**

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

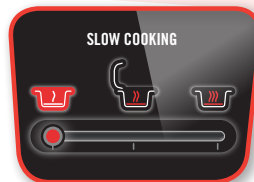
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



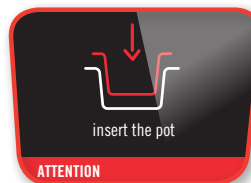
Wählen Sie die Funktion „normal“



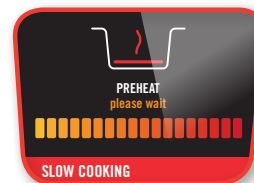
Wählen Sie die gewünschte Funktion



Öffnen Sie den Deckel



Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



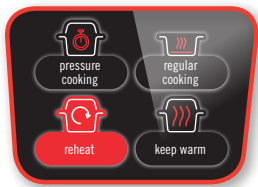
Drücken Sie zum Abbrechen des Bräunungsvorgangs den Knopf Zurück und wählen Sie entweder Stopp oder „Druckgaren“



AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



ATTENTION

Setzen Sie den Behälter 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.





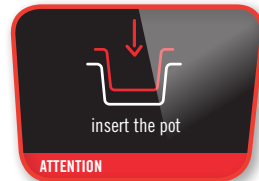
WARMHALTEN



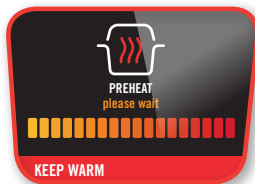
Wählen Sie das Menü
„Manuell“



Wählen Sie die Funktion
„Warmhalten“



Setzen Sie den
Behälter ein



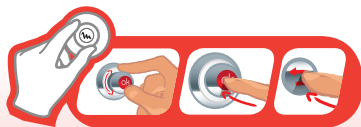
Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



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





menü
manuell
modus kochen

VERZÖGERTER START (SCHNELLKOCH-MODUS)



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



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



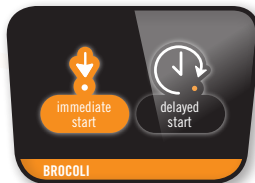
- pour 200ml of water in the stockpot.
- place the steam basket in the stockpot.



Befolgen Sie die Anweisungen



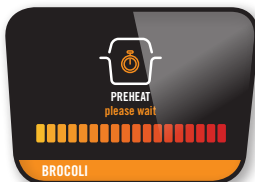
Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Wählen Sie „Sofort-Start“



Befolgen Sie die Anweisungen



Vorwärmen



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 (mit
Schnellrezepten).**



Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



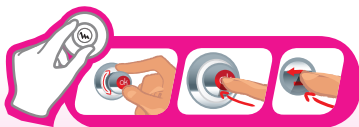
Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor

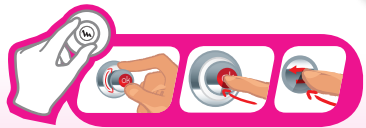
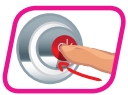




menü
rezepte

**MENÜ REZEPTE:
(FORTSETZUNG)**

Sie können zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie den Knopf Zurück 30 Sekunden lang gedrückt halten.





do you want to start the recipe?

YES **NO**


BEEF BOURGUIGNON



Starten Sie das Rezept



PREHEAT
please wait



BEEF BOURGUIGNON

Vorwärmvorgang läuft



brown all the ingredients except the liquid for 10 mins

OK

BEEF BOURGUIGNON



Befolgen Sie die Anweisungen

do you want to stop browning?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Bräunung unterbrechen



add the rest of the ingredients

OK

BEEF BOURGUIGNON



Befolgen Sie die Anweisungen



do you want to start cooking?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Start des Kochvorgangs




COOK

00:35


BEEF BOURGUIGNON



Garzeit



END OF COOKING
please wait



BEEF BOURGUIGNON

Vorwärmvorgang läuft

BON APPÉTIT!

KEEP WARM

00:10

BEEF BOURGUIGNON

Fertig!



bibliothek

je nach Modell

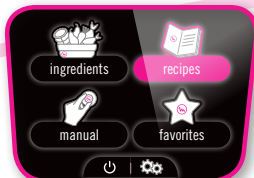
BIBLIOTHEK LADEN:

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

EIN HERUNTERGELADENES REZEPT ÖFFNEN:

Gehen Sie zu den heruntergeladenen Rezepten.

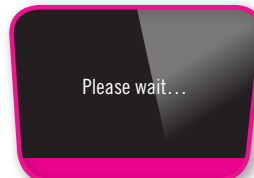
Anmerkung: Mehr über die Zubereitung von Rezepten siehe Abschnitt Menü Rezepte, S. 88.



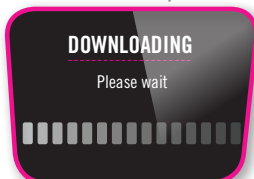
Wählen Sie das Menü Rezepte



Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird



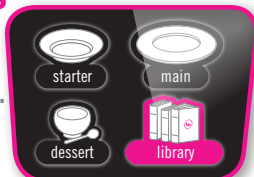
Bitte warten Sie, während die Rezepte heruntergeladen werden



Entfernen Sie den Stick



Es wird automatisch wieder das Hauptmenü angezeigt



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“



Wählen Sie die gewünschte Kategorie oder Schnellrezepte



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



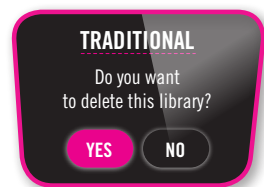
Stecken Sie den USB-Stick ein



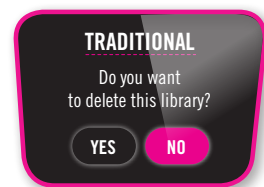
Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird



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

Rindfleisch
Lammfleisch
Schweinefleisch
Geflügelfleisch
Kaninchenfleisch
Kalbfleisch



Fisch & Schalentiere

Fisch
Miesmuscheln
Jakobsmuscheln
Shrimps/Garnelen



Reis & Getreide

Gerste
Vollkornreis
Buchweizen
Bulgur
Quinoa
Weizen
geschälter Reis



Obst / Gemüse

Artischocken
Spargel
Auberginen
Rote Bete
Brokkoli
Möhren
Knollensellerie
Kohl
Blumenkohl/Romanesco
Rosenkohl
Grünkohl
Mangold-Stängel
Mangold
Zucchini
Chicorée
Spinat
Fenchel
Grüne Bohnen
Linsen
Speiserübe
Süßkartoffel
Erbsen/Zuckererbsen
Birnen
Lauch
Äpfel
Kartoffeln
Kürbisse



Vorspeisen

Brokkoli mit Mandeln
 Möhrencarbonara
 Glasierte Möhren
 Auberginen-Kaviar
 Pilze nach griechischer Art
 Pilze und Käse
 Gemüsesuppe
 Vegetarischer Kürbis
 Zucchini-Torte mit Parmesan
 Foie gras mit Feigenkonfitüre
 Safran-Tomaten-Gnocchi
 Houmous
 Minestrone
 Gebackene Eier mit
 Artischocken
 Lachs-Bulette mit Litschis
 Kartoffelbrei
 Püree mit Kräutern und Zitrone
 Lachs-Rillettes mit Wasabi
 Erbsen-Minz-Risotto
 Dreihohnensalat
 Lachs-Bohnen-Salat
 Suppe nach chinesischer Art
 Linsen-Räucherspeck-Suppe
 Schälerbsensuppe
 Krabben-Mais-Suppe
 Miso-Suppe
 Cremige Kürbissuppe



Hauptspeisen

Andouillettes mit Weißwein
 Blanquette vom Kalb
 Rindfleischintopf nach katalanischer Art
 Art
 Bœuf bourguignon
 Salzkabeljaupüree
 Kabeljau mit Linsen-Dal
 Kalmar mit Tomate
 Ente mit Zitrusfrüchten
 Chili con carne
 Seehecht und Mini-Shrimps
 Pot-au-feu-Hähnchen mit Sternanis
 Makkaroni mit Gemüse
 Shrimps mit Koriander
 Garnelen-Bouillon
 Hähnchen-Curry
 Pute mit Senf
 Schweineschulter mit Sherry
 Schweinehack mit Paprika
 Schwertfisch und Jakobsmuscheln
 Ungarischer Gulasch
 Kaninchen mit Bier
 Kaninchen mit Oliven
 Kaninchen mit Trockenpflaumen
 Seeteufel nach amerikanischer Art
 Seeteufel mit Chermoula
 Hähnchen-Mafé
 Miso-Makrele

Seehecht-Bouillon
 Schweinefilet mit Papaya
 Moules marinières
 Frühlingslammeintopf
 Rührei
 Ossobucco mit Trauben
 Rinderhals mit Bier
 Tomaten-Chicken-Wings
 Kichererbsen nach vegetarischer Art
 Schweinefleisch nach chinesischer Art
 Schweinefleisch mit Shrimps
 Grünes Hähnchen-Curry
 Hähnchen und Reis
 Hähnchen mit Balsamico-Essig
 Knödel mit Roquefort-Sauce
 Kürbis-Risotto
 Reis nach japanischer Art
 Indischer Reis mit Hähnchen
 Roastbeef mit Senf
 Kalbsbraten mit Gemüse
 Lachs mit Safran
 Lachs, Mais und Erbsen
 Garnelen-Suppe
 Rindfleisch-Tacos
 Lammfleisch-Tagine mit Datteln
 Schinkentortellini und Parmesan
 Vol au vent
 Hähnchen, Grieß und Zucchini



Desserts

Ananas mit Sirup
 Bread-and-Butter-Pudding
 Traditioneller Käsekuchen
 Früchtekompott
 Birnen-Bananen-Kompott
 Dulce-de-Leche-Creme
 Vanillepudding
 Leichte Schokoladencreme
 Süße Polenta
 Kokosnuss-Milch-Torte
 Chocolat fondant
 Gedämpfte Aprikosenhälften
 Würzige Birnen
 Schokoladencremetöpfchen
 Kastanienpudding
 Kokosnussmilch-Obst-Suppe
 Birnen-Gewürz-Terrine

* Andere zugehörige Länder
Je nach Modell



menü favoriten

EIN REZPT ALS FAVORIT SPEICHERN

MENÜ FAVORITEN:
Mit dem Menüfavoriten erstellen Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten im Menü Rezepte.



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



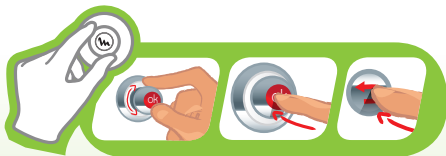
Wählen Sie „hinzufügen“



Wählen Sie die Rezeptkategorie



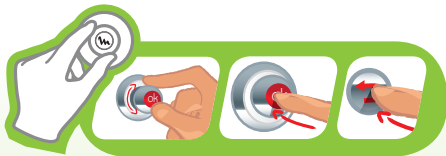
Wählen Sie das Rezept, das als Favorit erscheinen soll





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

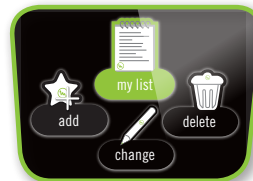


menü favoriten

EIN FAVORITEN- REZEPT ZUBEREITEN



Wählen Sie das
Menü „Favoriten“



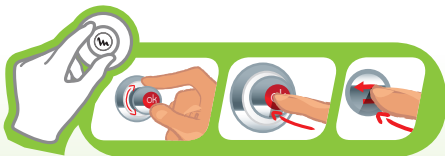
Wählen Sie
„Meine Liste“



Wählen Sie das Rezept,
das Sie zubereiten
möchten



Befolgen Sie die
Anweisungen wie bei
einem normalen Rezept



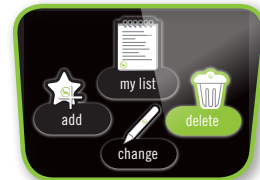


menü favoriten

EIN REZPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN



Wählen Sie das
Menü „Favoriten“



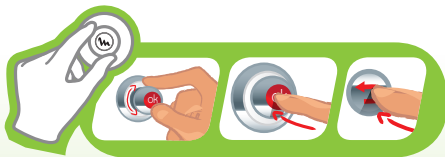
Wählen Sie „löschen“



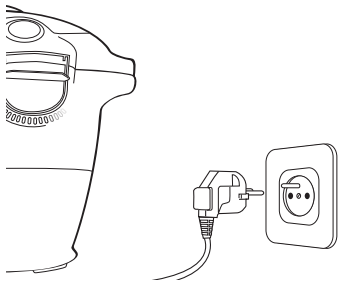
Wählen Sie das Rezept, das
Sie löschen möchten



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 Dampfesatz 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 eingetaucht wird 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 Griff auf der geschlossenen Stellung steht. 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

* 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 Metalldeckel mit einem feuchten Tuch und spülen Sie sie dann gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen Objekte.

| 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 Dampfgaren 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 |
| Wasser rinnt an der Rückseite des Geräts | Die Mutter am Metalldeckel war nicht fest genug gezogen | Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels richtig fest |
| | 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 Anzeige blinkt nicht oder schaltet sich nicht an | Die LED funktioniert nicht mehr oder der Deckel ist nicht vollständig verriegelt | Prüfen Sie, dass das Produkt vollständig verriegelt ist. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter, wenn das Problem fortbesteht |
| 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 |
| An der Anzeige tritt Kondenswasser auf | Am Deckel ist Kondenswasser | Lassen Sie das Gerät für einige Stunden an frischer Luft trocknen |
| 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).



cookeo

multicuseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker