

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
segi 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®

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 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES
- P. 037 - 038 - SÉCURITÉS

NL

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043-044 - INSTELMENU'S
- P. 045 - AAN/UIT-MENU
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069 - PROBLEEMOPLOSSING
- P. 071-072 - BEVEILIGINGEN

DE

- S. 073 – 074 - VORBEREITUNG
- S. 075 – 076 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 077 – 078 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 079 - MENÜ AN/AUS
- S. 081 – 086 - MENÜ MANUELL
- S. 087 – 088 - MENÜ ZUTATEN
- S. 089 – 090 - MENÜ REZEPTE
- S. 091 – 092 - BIBLIOTHEK
- S. 093 – 094 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 095 – 098 - MENÜ FAVORITEN
- S. 099 – 102 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 103 - PROBLEMBEHANDLUNG
- S. 105 – 106 - SICHERHEITSFUNKTIONEN

ES

- P. 107-108 - ANTES DE USAR
- P. 109-110 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 111-112 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 113 - MENÚ ON/OFF
- P. 115-120 - MENÚ MANUAL
- P. 121-122 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 123-124 - MENÚ DE RECETAS
- P. 125-126 - BIBLIOTECA
- P. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 129-132 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 133-136 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 137 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- P. 139-140 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145-146 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 147 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- PÁGS. 173-174 - SEGURANÇAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179-180 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 181 - MENU ON/OFF
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- P. 207-208 -DISPOSITIVI DI SICUREZZA

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213-214 - SETTINGS MENUS
- P. 215 - ON/OFF MENU
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVOURITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239 - TROUBLESHOOTING
- P. 241-242 - SAFETY FEATURES

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
Annulerringknop
Knopf Abbrechen
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Return button

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

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



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



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



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

FR

SERIE EPC03

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

NL

SERIE EPC03

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

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

Geïntegreerde verwarming

De stuurdruk wordt 10 minuten na het geluidssignaal bereikt.

DE

SERIE EPC03

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

ES

SERIE EPC03

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

La presión de regulación se alcanza 10 minutos después del pitido.

PT

SERIE EPC03

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

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

Aquecimento integrado

A pressão de regulação é atingida 10 minutos após o aviso sonoro.

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

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

EN

SERIE EPC03

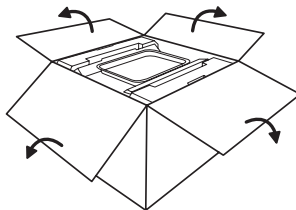
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

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

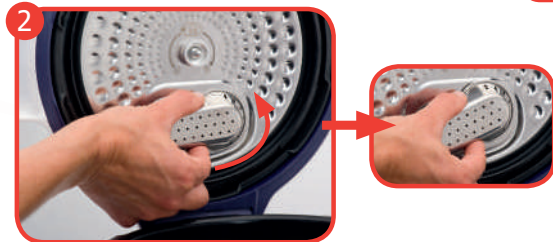
vorbereitung

DECKEL AUSEINANDERNEHMEN UND ZUSAMMENBAUEN



METALLDECKEL ABNEHMEN:

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






VENTILABDECKUNG ABNEHMEN:

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



DIE DEKOMPRESSIONSKUGEL REINIGEN:

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



METALLDECKEL- UNTERBAUGRUPPE WIEDER EINSETZEN:

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



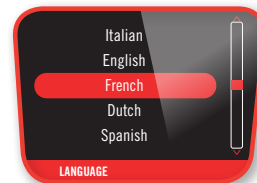
VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:

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.



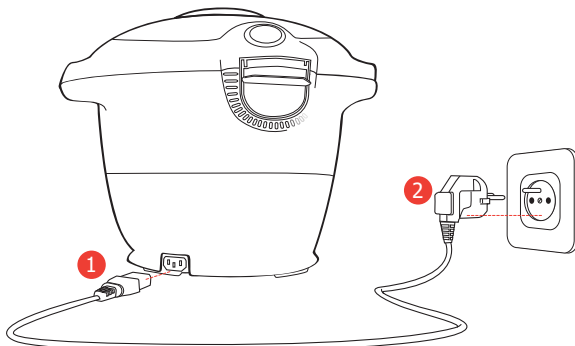
betrieb

Beim ersten Anschalten öffnet sich das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihr Land aus

Wählen Sie Ihre Sprache aus



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.



KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:

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



DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:

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



DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:

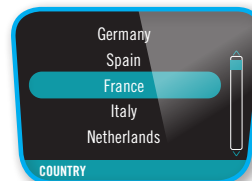
Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.



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



menü einstellungen



Wählen Sie
„Sprache/Land“



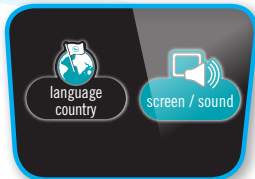
Wählen Sie Ihre
Sprache aus



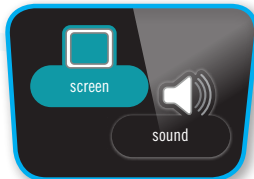
Wählen Sie Ihr Land aus

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

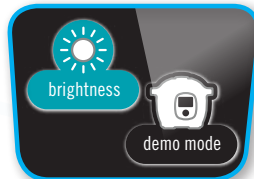




Wählen Sie
„Anzeige/Ton“



Wählen Sie „Anzeige“



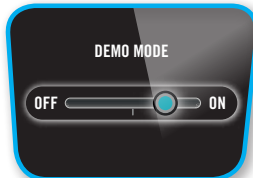
Wählen Sie „Beleuchtung“



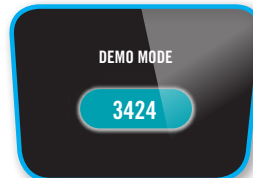
Passen Sie die
Beleuchtung an



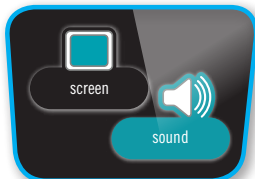
Wählen Sie den
„Demo-Modus“



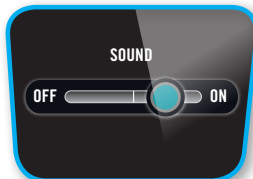
Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des
Demo-Modus folgenden Code ein: 3424



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



Wählen Sie „Ton“



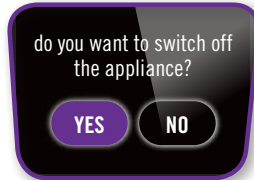
Passen Sie die
Lautstärke an



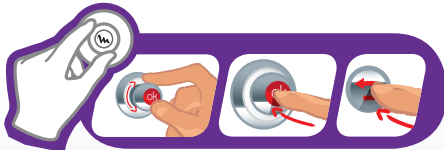
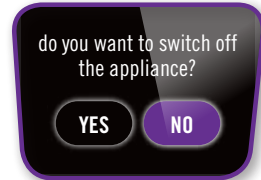
menü
an/aus



Wählen Sie
entsprechendes aus und
bestätigen Sie



Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät
ausschalten





menü
manuell
modus kochen

DRUCK

MENÜ MANUELL:

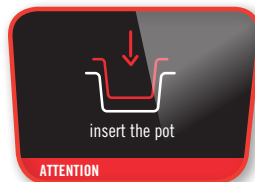
Im Menü Manuell bestimmen Sie, wie der Kochvorgang abläuft. Wählen Sie den Kochvorgang: **Druckgaren, normales Kochen (langsames Kochen, Köcheln, Bräunen), Aufwärmen oder Warmhalten.**



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

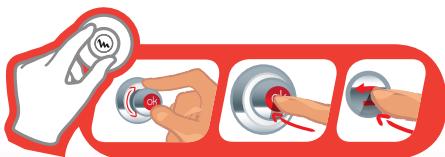


Wählen Sie Sofort-Start oder verzögerten Start (S. 86)



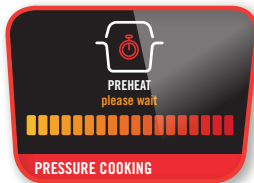
ATTENTION

Schließen und verriegeln Sie das Gerät





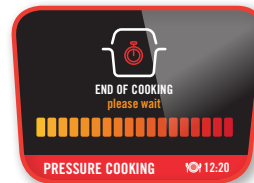
DRUCK



Der Vorwärmvorgang läuft



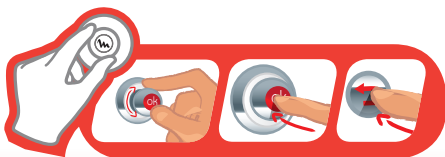
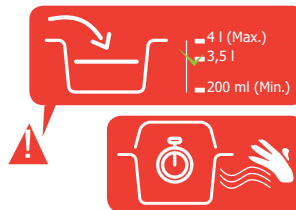
Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!



menü manuell modus kochen

NORMAL

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

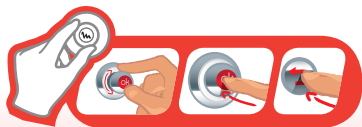
 **Langsam kochen**

 **Köcheln**

 **Bräunen**

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

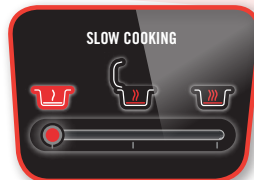
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



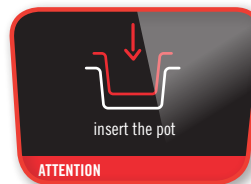
Wählen Sie die Funktion „normal“



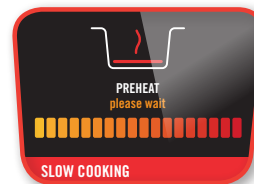
Wählen Sie die gewünschte Funktion



Öffnen Sie den Deckel



Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



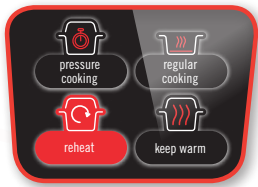
Sie haben die Möglichkeit, den Garvorgang komplett zu beenden oder zum Dampfgaren zu wechseln.



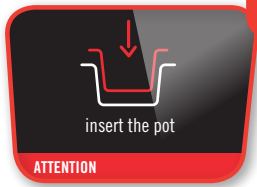
AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



ATTENTION

Setzen Sie den Behälter ein



ATTENTION

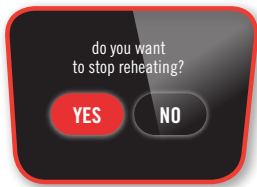
Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen

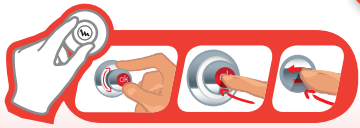


Möchten Sie den Aufwärmvorgang abbrechen?



Fertig!

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.





menü
manuell
modus kochen

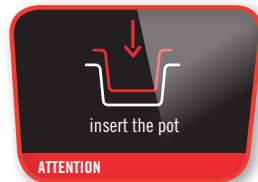
WARMHALTEN



Wählen Sie das Menü
„Manuell“

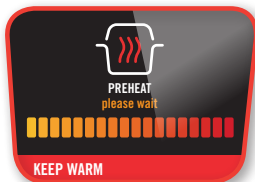


Wählen Sie die Funktion
„Warmhalten“



Setzen Sie den
Behälter ein

**Anmerkung: Der
Aufwärmvorgang
beginnt und die Zeit wird
verlängert.**



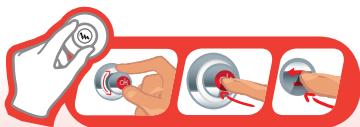
Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



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





menü
manuell
modus kochen

VERZÖGERTER START (DAMPFGAR-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

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



menü zutaten

MENÜ ZUTATEN:

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



Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie Gemüse



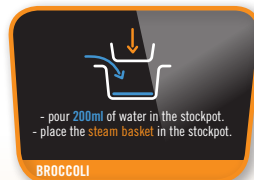
Wählen Sie Brokkoli



Wählen Sie die erforderliche Menge Brokkoli



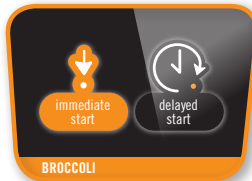
Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



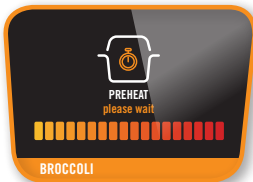
Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Wählen Sie „Sofort-Start“



Befolgen Sie die Anweisungen



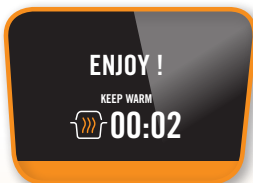
Vorwärmen



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
(Express-Rezepte).**



Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie die Rezeptkategorie



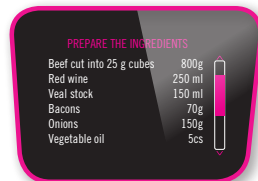
Wählen Sie ein Rezept



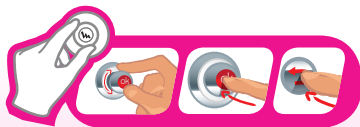
Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor

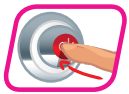




menü
rezepte

**MENÜ REZEPTE:
(FORTSETZUNG)**

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



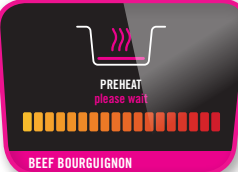

do you want to start the recipe?

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

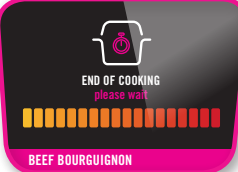


COOK
00:35

BEEF BOURGUIGNON



Garzeit



END OF COOKING
please wait

BEEF BOURGUIGNON

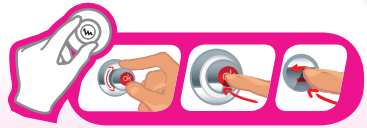
Vorwärmvorgang läuft



ENJOY!
KEEP WARM
00:10

BEEF BOURGUIGNON

Fertig!

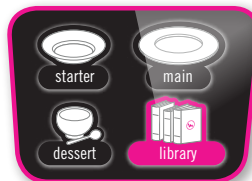




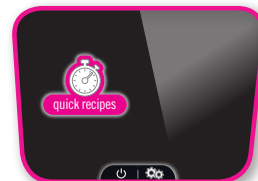
bibliothek



Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“



Wählen Sie die gewünschte Kategorie oder Schnellrezepte

ZUGRIFF AUF IHRE EXPRESS-REZEPTE

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



zutaten*



Fleisch

Geflügelfleisch
Kalbfleisch
Kaninchenfleisch
Lammfleisch
Rindfleisch
Schweinefleisch



Fisch & Schalentiere

Fisch
Jakobsmuscheln
Miesmuscheln
Shrimps/Garnelen



Reis & Getreide

Buchweizen
Bulgur
Gerste
Geschälter Reis
Quinoa
Vollkornreis
Weizen



Obst / Gemüse

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

* Länderspezifisch
Je nach Modell

rezepteliste*

www.moulinex.de



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
 Dreibohnensalat
 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
 Rindfleischetopf nach katalanischer 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
 Frühlingsschneepfanne
 Röhrei
 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



menü favoriten

EIN REZEPT ALS FAVORIT SPEICHERN

MENÜ FAVORITEN:

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



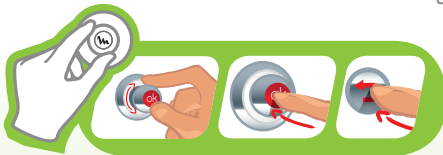
Wählen Sie das Menü
„Favoriten“



Wählen Sie „hinzufügen“



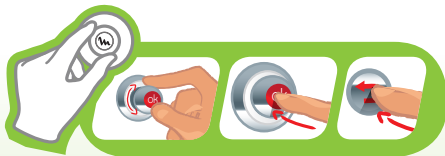
Wählen Sie das Rezept, das
als Favorit erscheinen soll





menü favoriten

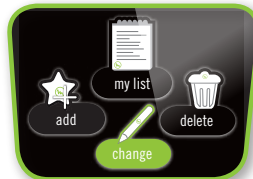
Anmerkung: Mit der Funktion „Ändern“ können Sie bei einem bereits in den Favoriten gespeicherten Rezept Garzeit und Anzahl der Personen einstellen.



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“



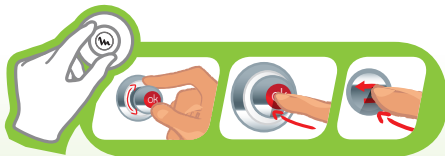
Wählen Sie
„Meine Liste“



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“



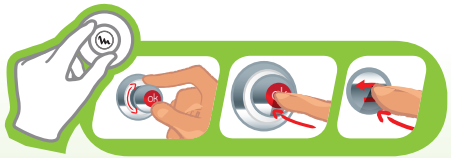
Wählen Sie „löschen“



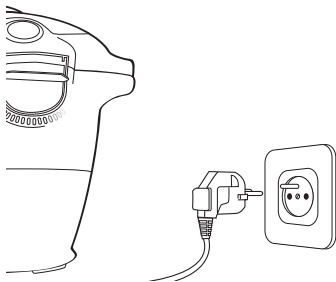
Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten



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

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

reinigung und instandhaltung



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



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.



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



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.



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 Dampfablassen 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 angezogen	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
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 wiedereingesetzt wird



sicherheits- funktionen

Ihr Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen versehen:

Verriegelungsschutz:

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

Zwei Überdruck-Sicherheitsmechanismen:

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

Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

Schalten Sie Ihr Gerät aus.

Lassen Sie Ihr Gerät komplett abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel.

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

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

Druckregulierung Ihres Gerätes:

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

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



cookeo

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