NL

P. 79-80 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

P. 81-84 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME

P. 85-86 - MENÜEIN-STELLUNGEN

P. 87 - EIN/AUS MENÜ

P. 88-93 - MANUELL

P. 94-95 - MENÜ "ZUTATEN"

P. 96-99 - MENÜ "REZEPTE"

P. 100-101 - BIBLIOTHEKEN

P. 102-103 - ZUTATEN - REZEPTLISTE

P. 104-107 - FAVORITEN-MENÜ

P. 108-109 - REINIGUNG UND WARTUNG

P. 110-111 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

* selon modèle
Je nach Modell - Afhankelijk van het model

* selon modèle - Je nach Modell - Afhankelijk van het model

FR

Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L
Chauffage intégré

DE

Serie EPC03

Niedriger Druck: 40 kPa (109°C) / Hoher Druck: 70kPa (115°C)
GESAMTVOLUMEN: 6L / NUTZVOLUMEN: 4L
Integriertes Heizelement

NL

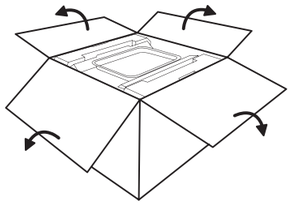
Série EPC03

Lage druk 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)
PRODUCTCAPACITEIT: 6L / BRUIKBARE CAPACITEIT: 4L
Geïntegreerde verwarming

* selon modèle
Je nach Modell - Afhankelijk van het model

Moulinex®

avant utilisation



Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.

Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle jusqu'à ce que le repère soit bien en face du cadenas ouvert.

Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

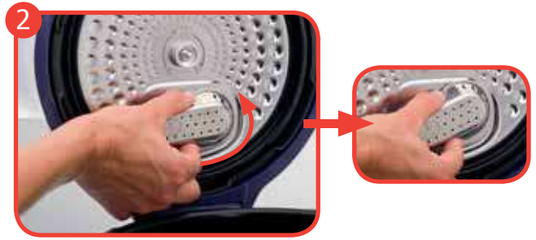
NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. La cuve de cuisson
2. Le couvercle métallique
3. Le cache valves
4. Le récupérateur de condensation
5. Le panier vapeur
6. La bille de décompression

avant utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE

DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :
Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Retirez l'écrou puis le couvercle.



DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :
Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser.
Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).

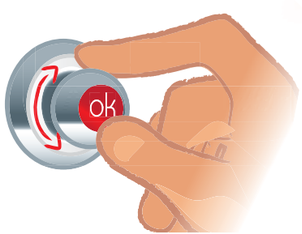
ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :
Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère I sur la position 🔓.Soulevez le cache.
Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère I en position 🔓.
Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" 🔒.

REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :
Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo.
Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat.
Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.

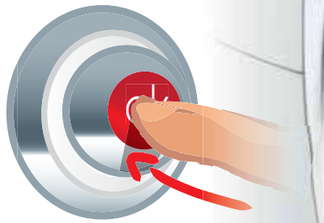
REMONTAGE DU CACHE VALVE :
Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale).
Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip").
Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.

utilisation

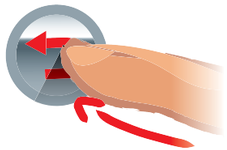
COMMANDES DE L'INTERFACE



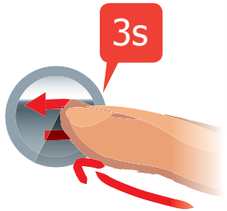
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ

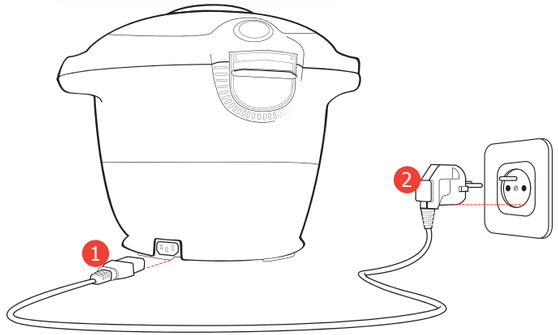


RETOUR



RÉINITIALISEZ

mise en fonctionnement



Pour la première mise sous tension, vous accédez au menu réglage :

Choisissez votre pays

Choisissez votre langue

Le troisième écran ne s'affiche que si pour votre pays choisi vous avez la possibilité de choisir entre différentes mesures (selon la version du produit)

utilisation

⚠ N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.

OUVERTURE DU COUVERCLE :
Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture afin que le repère soit bien en face du cadenas ouvert. Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.

VOYANT OUVERTURE / FERMETURE :
Lorsque le voyant clignote, le couvercle est verrouillé. Lorsque le voyant est fixe, l'appareil est en pression ; vous ne pourrez alors plus l'ouvrir.

INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION : vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.

utilisation

Lors de la première utilisation de votre appareil, la cuve peut dégager une légère odeur. Ceci est normal.

MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR : Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.

POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL : essuyez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.

Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

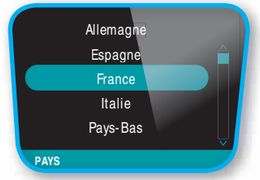
menu réglages

N.B. : Chaque validation vous ramène au menu principal.

N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.

Choisissez « langues/pays »

Choisissez votre langue



Choisissez votre pays

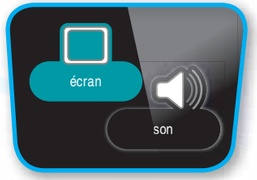
Choisissez « suppression bibliothèques »

Sélectionnez « bibliothèque 2 »

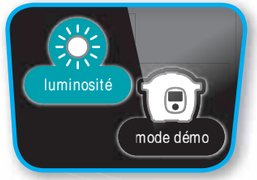
Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

* selon modèle

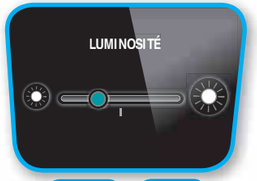
Choisissez « écran / son »



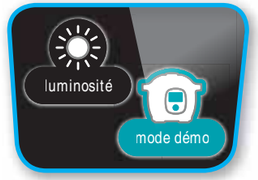
Choisissez « écran »



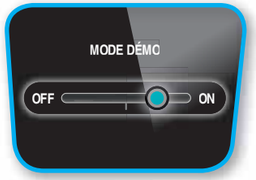
Choisissez « luminosité »

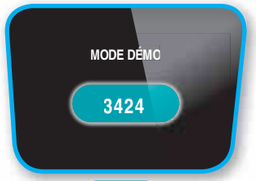


Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »

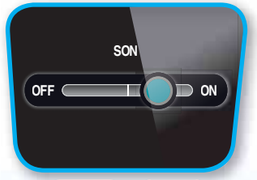




Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424

N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.

Choisissez « son »



Réglez le son

Sélectionnez et validez

Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.

menu manuel
mode de cuisson

SOUS PRESSION

MENU MANUEL :
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression, cuisson classique (cuisson douce, mijoter, dorer)**, **réchauffage** ou **maintien au chaud.**

Sélectionnez le menu « manuel »

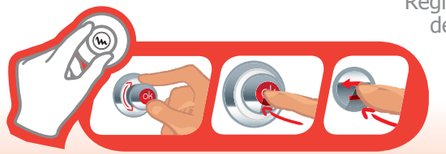
Choisissez le mode « sous pression »

Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients

Réglez le temps de cuisson

Choisissez départ immédiat ou différé (p.19)

Fermez et verrouillez



menu manuel
mode de cuisson

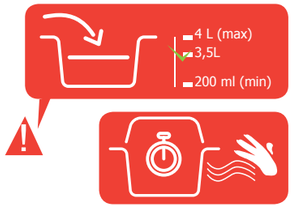
SOUS PRESSION

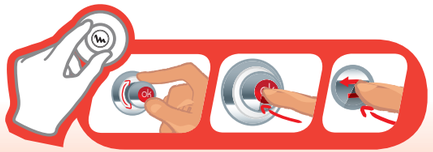
L'appareil préchauffe

La cuisson démarre

La cuisson se termine

Vous pouvez déguster !





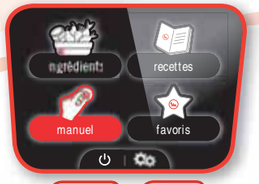
menu manuel
mode de cuisson

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :
- **cuire doucement**
- **mijoter**
- **dorer**

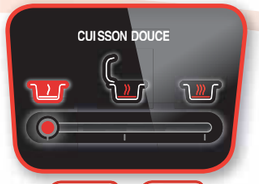
selon le résultat souhaité. Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »

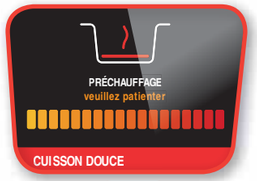
Choisissez la fonction « classique »



Choisissez la fonction désirée

Ouvrez le couvercle

Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuisson sous pression ».

menu manuel
mode de cuisson

RÉCHAUFFAGE

Sélectionnez le menu « manuel »

Choisissez le mode « réchauffer »

Insérez la cuve

Fermez et verrouillez le couvercle

Le réchauffage commence.

pour l'interrompre

Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?

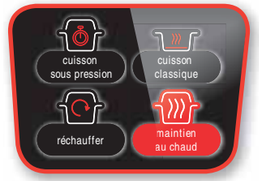
Vous pouvez déguster

N.B. : Le réchauffage commence et le temps augmente.

menu manuel
mode de cuisson

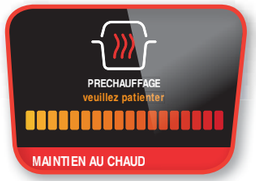
MAINTIEN AU CHAUD

Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »

Insérez la cuve



L'appareil préchauffe

Le maintien au chaud commence

Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la flèche « retour » et sélectionnez « oui »

menu manuel
mode de cuisson

DÉPART DIFFÉRÉ
(MODE CUISSON RAPIDE)

Certains aliments ne permettent pas d'utiliser la fonction départ différé (ex : viande, poisson, lait ...).

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.

Sélectionnez « départ différé »

Sélectionnez l'heure actuelle

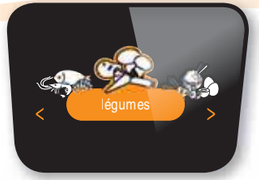
Sélectionnez la fin de cuisson

Le départ différé est programmé

menu ingrédients

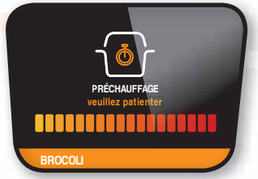
MENU INGRÉDIENTS :
Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : Cookeo vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.

Sélectionnez le menu « ingrédients »



Sélectionnez les légumes

Sélectionnez « brocoli »



Préchauffage

Démarrez la cuisson

Choisissez la quantité voulue de brocolis (min. 300 g)

Démarrez la recette

Suivez les indications

Fin de cuisson

Vous pouvez déguster

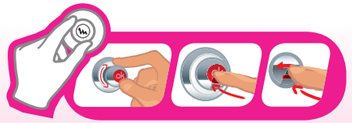
Le temps de cuisson conseillé s'affiche

Choisissez « départ immédiat »

Suivez les indications

recette boeuf bourguignon

MENU RECETTES :
Avec le menu recettes, choisissez parmi 100 recettes salées et sucrées réparties en **quatre** catégories : **entrées / plats / desserts / bibliothèque (dont les recettes express).**

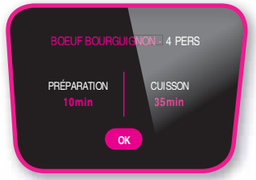


Sélectionnez le menu recettes

Choisissez le type de recette

Sélectionnez une recette

Sélectionnez le nombre de personnes

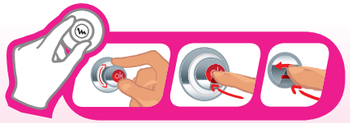


Présentation de la recette

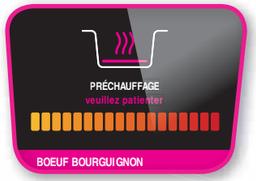
Préparez les ingrédients

menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 30 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage

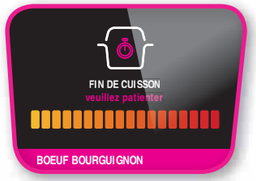
Suivez les instructions

Arrêtez le dorage

Suivez les instructions

Démarrez la cuisson

Temps de cuisson



Préchauffage

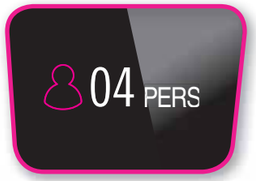
Vous pouvez déguster

recette compote de fruits

Sélectionnez le menu « recettes »

Sélectionnez le mode « dessert »

Sélectionnez une recette



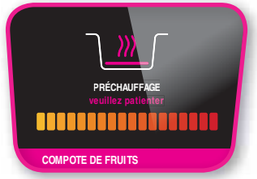
Choisissez le nombre de personnes

Suivez les instructions

Préparez les ingrédients

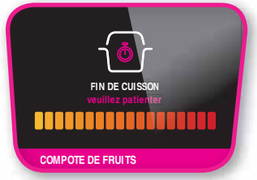
Suivez les instructions

Choisissez de démarrer la recette



Préchauffage

Temps de cuisson



Fin de cuisson

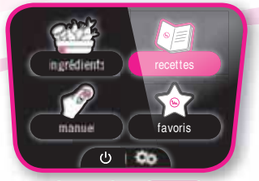
Vous pouvez déguster

bibliothèque

selon modèle

CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

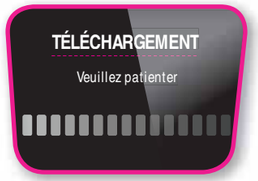
Chargez dans le produit une bibliothèque de recettes issues d'une clé USB Moulinex.



Sélectionnez le menu principal

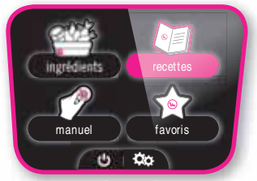
Insérez la clé USB

Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Patientez pendant le téléchargement des recettes

Retirez la clé



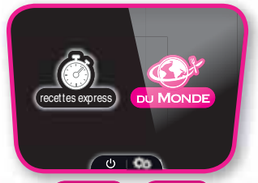
Vous retournez automatiquement au menu principal

ACCÉDER À UNE RECETTE TÉLÉCHARGÉE :

Accédez à vos recettes téléchargées.

N.B. : Pour plus d'informations sur la réalisation des recettes, voir la partie Menu Recettes p. 23.

Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express

Sélectionnez « entrée », « plat » ou « dessert » et choisissez votre recette

bibliothèque

selon modèle

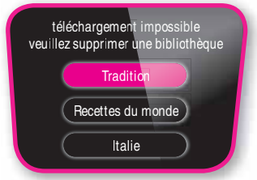
EFFACEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

Il est possible de charger jusqu'à 10 clés. Au-delà, il vous sera demandé d'en supprimer une pour pouvoir en charger une nouvelle.

Sélectionnez le menu principal

Insérez la clé USB

Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Sélectionnez la bibliothèque à supprimer

Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

Choisissez « oui » pour supprimer la bibliothèque et « non » pour ne pas la supprimer

ingrédients

volaille
agneau
bœuf
lapin
porc
veau

moules
saint-jacques
crevettes / gambas
poisson

blé
boulgour
quinoa
orge
riz complet / sauvage
riz blanc
sarrasin

artichauts
asperges
aubergines
betteraves
brocolis
carottes
céleris raves
choux
choux fleurs / choux romanesco
choux de Bruxelles
choux vert
côtes de blêtes
blêtes
courgettes
endives
épinards
fenouils
haricots verts
lentilles
navets
patates douces
petits pois / pois gourmands
poires
poireaux
pommes
pommes de terre
potirons

liste des recettes*

www.moulinex.com

entrée

Brocoli aux amandes
Carottes carbonara
Carottes glacées
Caviar d'aubergine
Champignons à la grecque
Champignons au fromage
Chaudrée de légumes
Citrouille végétarienne
Flan de courgettes au parmesan
Foie gras au confit de figues
Gnocchi tomate et safran
Hummus
Minestrone
Œufs cocotte aux artichauts
Pain de saumon et litchis
Pommes de terre écrasées
Purée aux herbes et citron
Rillettes saumon et wasabi
Risotto petits pois menthe
Salade aux 3 haricots
Salade saumon et haricots
Soupe à la mode chinoise
Soupe de lentilles et lardons
Soupe de pois cassés
Soupe maïs et crabe
Soupe miso
Velouté de potimarron

plat

Andouillettes au vin blanc
Blanquette de veau
Bœuf à la catalane
Bœuf bourguignon
Brandade de morue
Cabillaud en dal de lentilles
Calamars à la tomate
Canard aux agrumes
Chili con carne
Colin aux petites crevettes
Coquelet en pot au feu anisé
Coquillettes aux légumes
Crevettes à la coriandre
Crevettes au court bouillon
Curry de volaille
Dinde à la moutarde
Echine de porc au Xéres
Emincé de porc aux poivrons
Espadon et Saint-Jacques
Goulash à la hongroise
Lapin à la bière
Lapin aux olives
Lapin aux pruneaux
Lotte à l'américaine
Lotte chermoula
Mafé de volaille
Maquereau Miso
Merlu au court bouillon
Mignon de porc à la papaye
Moules marinières
Navarin d'agneau printanier
Œufs brouillés
Osso-bucco aux raisins
Paleron de bœuf à la bière
Pilons de poulet tomates
Pois chiche vegetarian style
Poitrine de porc à la chinoise
Porc aux crevettes
Poulet au curry vert
Poulet au riz
Poulet balsamique
Quenelles sauce roquerfort
Risotto au potiron
Riz à la japonaise
Riz indien au poulet
Rôti de bœuf à la moutarde
Rôti de veau aux légumes
Saumon au safran
Saumon maïs et petits pois
Saumon sauce au poivron
Soupe de gambas
Tacos au bœuf
Tajine d'agneau aux dattes
Tortellini jambon et parmesan
Vol au vent
Volaille, semoule & courgettes

dessert

Ananas au sirop
Brioche perdue en pudding
Cheesecake traditionnel
Compote de fruits
Compote poire banane
Crème à la confiture de lait
Crème dessert à la vanille
Crème légère au chocolat
Douceur de polenta
Flan au lait de coco
Moelleux au chocolat
Oreillons d'abricots vapeur
Poires aux épices
Pots de crème au chocolat
Pudding aux marrons
Soupe de lait coco aux fruits
Terrine de poires et épices

* Selon spécificités pays
Selon modèle

menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :
Avec le menu favori, créez un raccouci vers vos recettes préférées du menu recettes ou de la bibliothèque.

Sélectionnez le menu « favoris »

Sélectionnez « ajouter »

Sélectionnez le type de recette

Sélectionnez la recette que vous voulez voir apparaître comme favori

menu favoris

Sélectionnez le nombre de personnes

Sélectionnez le temps de cuisson désiré

N.B. : La fonction «modifier» vous permet d'ajuster le temps de cuisson et le nombre de personnes d'une recette déjà sauvegardée dans les favoris

Sélectionnez « modifier »

Modifiez le nombre de personnes

menu favoris

PRÉPARER
UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI

Sélectionnez le menu « favoris »

Sélectionnez « ma liste »

Sélectionnez la recette que vous souhaitez préparer

Suivez les indications comme pour une recette normale

menu favoris

SUPPRIMER
UNE RECETTE DU MENU FAVORI

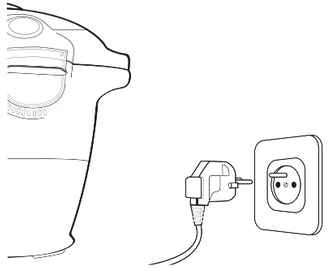
Sélectionnez le menu « favoris »

Sélectionnez effacer

Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer

Suivez les indications

nettoyage entretien



Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.

nettoyage entretien

Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.

Pour nettoyer le couvercle métallique, à la main ou au lave-vaisselle, vous devez le démonter ainsi que le cache-valves.

1. Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique
2. Ôtez le couvercle métallique
3. Démontez le cache valves

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE : vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il n'est pas obstrué. Essuyez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.

NETTOYAGE À LA MAIN : vous pouvez nettoyer le couvercle métallique à l'eau chaude savonneuse. Tout d'abord, démontez la bille puis nettoyez le tout. Essuyez la bille et son siège avec un chiffon doux.

nettoyage entretien

Avant de remonter la bille, vérifiez que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.

Appuyez sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.

Avant de remonter le couvercle intérieur. Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyez l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifiez le logement du doigt d'aroma afin d'être sûr qu'il n'est pas obstrué. Rinçez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.

nettoyage entretien

Attention USB :
Pas d'eau dans le port USB

* Selon modèle

Nettoyez l'extérieur du couvercle de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Nettoyez également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle

Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.

Nettoyez le joint du couvercle métallique à l'aide d'une éponge humide, puis rincez abondamment. N'utilisez pas d'objets coupants.

Remplacez le joint d'étanchéité au minimum tous les 3 ans. Cette opération se fera dans un Centre de Services Agréé.

• En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.

nettoyage
entretien

Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte ou entr-ouverte ; cela évitera l'apparition de mauvaises odeurs.

Transportez l'appareil en vous servant des deux poignées latérales. Pour plus de sécurité, veillez à ce que la poignée soit en position fermée. Pour plus de sécurité, veillez à ce que le couvercle soit verrouillé.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le produit ne décompresse pas	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position vérouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroit en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veuillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revisser l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
Le voyant ne clignote pas ou ne s'allume pas	La LED assurant cette fonction ne fonctionne plus ou le couvercle n'est pas complètement verrouillé	Assurez-vous que le produit soit bien verrouillé. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé si le problème persiste
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le cable d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
De la condensation apparaît dans le voyant	Il y a de la condensation dans le couvercle	Laissez sécher votre appareil à l'air libre pendant quelques heures
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

troubles et conseils pour les modèles usb

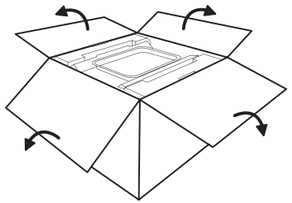
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Clé non reconnue	Clé autre que Moulinex	Utilisez seulement les clés USB Moulinex
	Langue active différente de celle de la clé	Retournez au réglage de votre appareil : sélectionnez la langue de la clé
	Mémoire bibliothèque pleine	Supprimez une bibliothèque
Rien ne se passe	Vous n'êtes pas sur le bon menu	Retournez au menu principal
	Clé ou port endommagé	Contactez le service client

Vous ne pouvez utiliser que les clés compatibles. Vous ne pourrez pas lire le fichier recettes de la clé sur un PC.

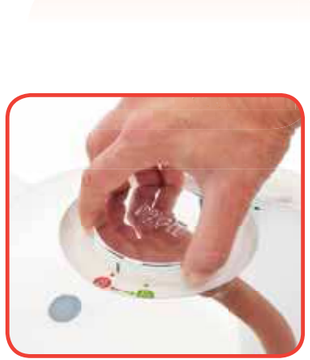
Attention si vous insérez la clé dans un PC, vous risquez de supprimer définitivement le fichier recettes.

Il est préconisé de conserver les clés pour un usage ultérieur
(ex : si vous supprimez une bibliothèque, vous pourrez la télécharger à nouveau).

Vor dem ersten Gebrauch



Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung und lesen Sie die Gebrauchsanleitung und Sicherheitshinweise aufmerksam, bevor Sie das Produkt das erste Mal verwenden.



Zum Öffnen/Schließen des Deckels drehen Sie den drehbaren Deckelgriff. Zum Schließen drehen Sie die Markierung des Griffs zum roten Symbol (verschlossenes Schloss) und zum Öffnen zum grünen Symbol (geöffnetes Schloss).

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und kühlen Fläche ab. Entfernen Sie die Verpackung, die Aufkleber und das Zubehör vom Gerät.

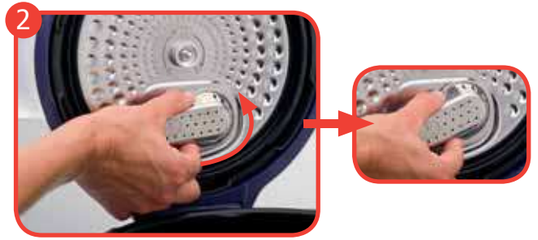
REINIGEN SIE DIE VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

1. Kochtopf
2. Metallinnendeckel
3. Ventildeckel
4. Kondenswasserbehälter
5. Dampfgarkorb
6. Überdruckventil (zum Druckabbau)

Vor dem ersten Gebrauch

ANGABEN ZUR DEMONTAGE UND MONTAGE DES DECKELS

DEMONTAGE DES METALLINNENDECKELS:
Halten Sie den Deckel an der Dichtung und schrauben Sie die zentrale Schraube gegen den Uhrzeigersinn heraus.
Entfernen Sie erst die Schraube, dann den Deckel.



DEMONTAGE DER VENTILABDECKUNG
Halten Sie die Ventilabdeckung in der Mitte (wie angegeben); drehen Sie sie dann leicht, um sie abzuklipsen. Reinigen Sie die Ventilabdeckung vor allem an der Innenseite (überprüfen Sie, ob sich keine Lebensmittelreste mehr daran befinden).

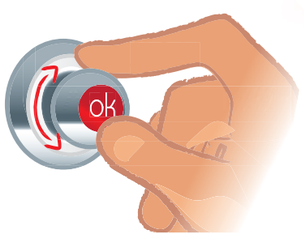
ENTFERNEN UND EINSETZEN DER DEKOMPRESSIONSKUGEL
Drehen Sie die Kugelabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um die Markierung I auf die Position zu platzieren. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Nehmen Sie die Kugel heraus, reinigen Sie sie und ihr Lager vorsichtig mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Lappen, platzieren Sie sie dann wieder in ihrem Lager. Setzen Sie die Kugelabdeckung wieder an ihren Platz, die Markierung I auf Position . Verriegeln Sie die Kugelabdeckung, indem Sie die Markierung zum Piktogramm «offen» drehen

MONTAGE DES METALLDECKELS
Halten Sie den Deckel, wie auf dem Foto dargestellt, an der Dichtung. Platzieren Sie den Deckel mittig auf der Mittelachse und pressen Sie ihn flach darauf.
Setzen Sie die Schraube wieder ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn ganz hinein.

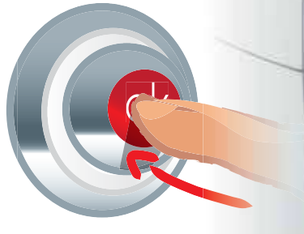
MONTAGE DER VENTILABDECKUNG
Nehmen Sie die Ventilabdeckung wie auf dem Foto angegeben (halten Sie sie im mittleren Bereich). Platzieren Sie die runde Form im Innern auf den drei Haken, drücken Sie dann, um die Ventilabdeckung festzuklipsen (es muss ein «Klick» zu hören sein). Die Ventilabdeckung muss vollständig an der Innenseite des Deckels anliegen.

Gebrauch

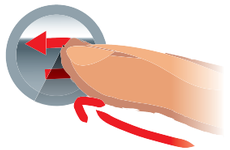
STEUERUNGEN DER BENUTZEROBERFLÄCHE



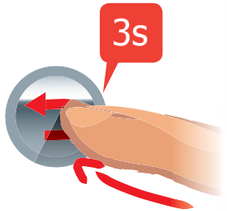
AUSWÄHLEN



BESTÄTIGEN

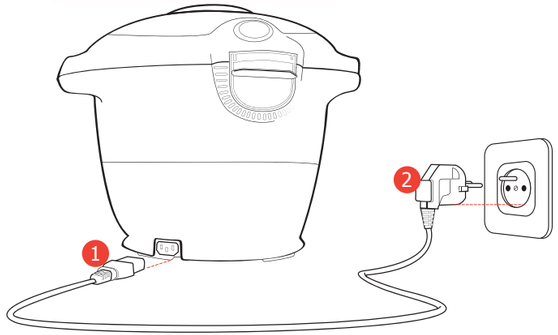


ZURÜCK

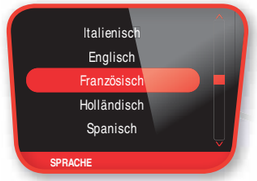


3 SEKUNDEN DRÜCKEN ZUM

Inbetriebnahme



Bei der ersten Inbetriebnahme werden Ihnen die Menü-Einstellungen angezeigt:



Wählen Sie Ihre Sprache aus

Wählen Sie Ihr Land aus

Die dritte Anzeige erscheint nur, wenn in Ihrem Land die Möglichkeit besteht, zwischen verschiedenen Maßeinheiten zu wählen (je nach Produktversion)

Gebrauch

⚠ Verwenden Sie das Gerät nie ohne den Kochtopf.

ÖFFNEN DES DECKELS:
Drehen Sie den drehbaren Deckelgriff zum Öffnen / Schließen bis sich die Markierung auf dem Deckel auf auf dem roten (zum Verschließen) oder grünen Symbol (zum Öffnen) des Deckels befindet. Versuchen Sie nie das Öffnen des Deckels zu erzwingen, wenn dieser klemmt.

GEÖFFNET/VERSCHLOSSEN-ANZEIGE:
Wenn die Anzeige aufblinkt, ist der Deckel verschlossen. Wenn die Anzeige konstant leuchtet, dann steht das Gerät unter Druck und kann nicht mehr geöffnet werden.

ANBRINGEN DES KONDENSATBEHÄLTERS:
Stellen Sie sicher, dass der Kondensatbehälter leer ist und installieren Sie diesen auf der Rückseite des Geräts.

Gebrauch

Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal verwenden, kann der Topf leicht geruchbehaftet sein. Dies ist normal.

BRINGEN SIE DEN STÄNDER UNTER DEM DAMPFGARKORB AN:
halten Sie den Ständer zwischen Daumen und Zeigefinger, um diesen unter dem Dampfkorb anzubringen.

DEN TOPF IN DAS GERÄT EINSETZEN:
Wischen Sie die Unterseite des Kochtopfs ab. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensreste oder Flüssigkeiten unter dem Topf oder auf der Heizplatte vorhanden sind.

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

Menüeinstellungen

Hinweis: Nach jeder Bestätigung, werden Sie zurück zum Hauptmenü geleitet.

Hinweis: Auch wenn der Ton ausgeschaltet ist, bleiben die Alarmtöne aktiviert.

Wählen Sie «Land/Sprache» aus

Wählen Sie Ihre Sprache aus

Wählen Sie Ihr Land aus

*

Wählen Sie «Bibliotheken löschen»

*

Wählen Sie «Bibliothek 2»

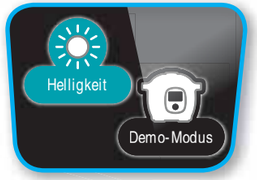
*

Möchten Sie diese Bibliothek wirklich löschen?

* Je nach Modell

Wählen Sie die Einstellung «Anzeige/Ton»

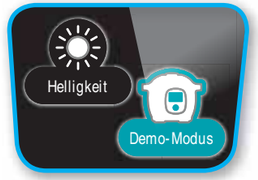
«Anzeige» auswählen



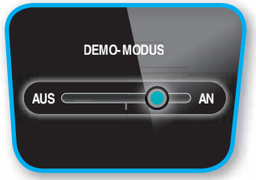
Wählen Sie «Helligkeit»

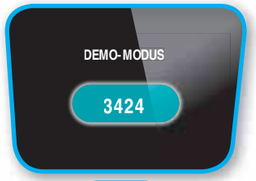
Stellen Sie die Helligkeit ein

Anm.: Im Demo-Modus kann das Produkt ohne Erhitzen oder Druckaufbau in Betrieb genommen werden.



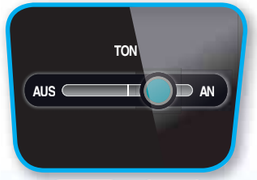
Wählen Sie «Demo-Modus»





Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Demo-Modus müssen Sie einen Code eingeben: 3424

«Ton» auswählen



Volumen einstellen

EAM

Auswählen und bestätigen

Indem Sie auf JA drücken, können Sie Ihr Gerät ausschalten.

Manuell
Kochart

DRUCKGAREN

MANUELLES MENÜ:
Mit dem manuellen Menü steuern Sie den Garvorgang selbst. Wählen Sie Garzeit und -modus selbst aus: **Druckgaren, klassisches Garen (Niedertemperaturgaren, Schmoren, Braten), Aufwärmen oder Warmhalten.**

Wählen Sie «Manuell» im Menü aus

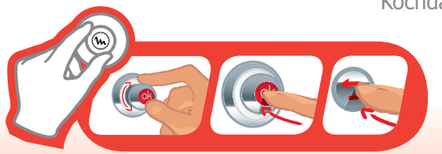
Wählen Sie den Modus «Druckgaren»

Setzen Sie den Topf ein und geben Sie die Zutaten hinzu

Kochdauer einstellen

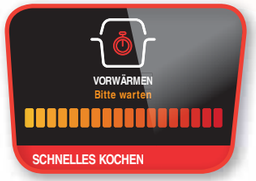
Wählen Sie den unmittelbaren oder den verzögerten Start (S. 57)

Schließen und sichern



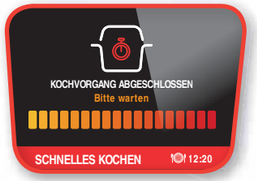
Manuell
Kochart

DRUCKGAREN



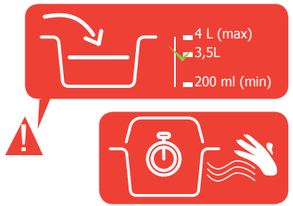
Das Gerät wärmt vor.

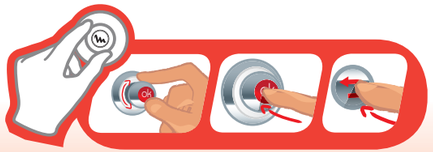
Der Kochvorgang hat begonnen



Der Kochvorgang ist abgeschlossen

Probierbereit!





deutsch

Manuell
Kochart

KLASSISCH

Im klassischen Garmodus können Sie:

- **niedertemperaturgaren**
- **schmoren**
- **braten**

je nach gewünschtem Ergebnis. Der Deckel bleibt bei diesen Garvarianten offen.

Anm.: Die Funktionsweise ist gleich, nur die Temperatur ist unterschiedlich.

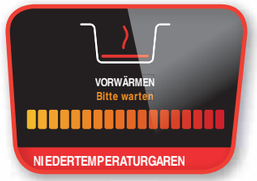
Wählen Sie «Manuell» im Menü aus

Wählen Sie das klassische Menü

Wählen Sie die gewünschte Funktion

Deckel öffnen

Topf einsetzen



Das Gerät wärmt vor

Geben Sie die Zutaten hinzu

Um das Anbraten abzubrechen, drücken Sie die Zurück-Taste und wählen Sie entweder Stopp oder «schnelles Kochen».

Manuell
Kochart

AUFWÄRMEN

Wählen Sie «Manuell» im Menü aus

Wählen Sie den Modus «aufwärmen»

Topf einsetzen
Geben sie die zutaten hinzu

Deckel schließen und sichern

Das Aufwärmen hat begonnen

Möchten Sie das Aufwärmen abbrechen?

Probierbereit!

abbrechen

Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Dauer wird erhöht.

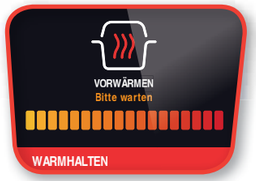
Manuell
Kochart

WARMHALTEN

Wählen Sie «Manuell» im Menü aus

Wählen Sie den Modus »warmhalten« aus

Topf einsetzen
Geben sie die zutaten hinzu



Das Gerät wärmt vor

Das Warmhalten wurde gestartet

Um das Warmhalten zu beenden, drücken Sie auf die »Zurück«-Taste und wählen Sie »Ja«

Manuell
Kochart

VERZÖGERTER START
(SCHNELLER KOCHMODUS)

Bei manchen Zutaten kann die Timer-Funktion nicht verwendet werden (z. B.: Fleisch, Fisch, Milch...).

Je nach Volumen, das im Produkt zubereitet wird, kann das Ende der Garzeit variieren.

Wählen Sie »verzögerter Start«

Wählen Sie die aktuelle Zeit

Wählen Sie das Ende der Kochzeit

Der verzögerter Start wurde programmiert

Zutaten

ZUTATEN:
Mit dem Menü «Zutaten» wählen Sie nur die Zutaten aus, ohne dass Sie sich um den Kochmodus oder die Garzeit kümmern müssen: Cookeo unterstützt Sie mit Anweisungen für alle Zutatenarten und -gewichte: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Reis & Getreide.

Wählen Sie «Zutaten» im Menü aus

Wählen Sie «Gemüse/Früchte»

Wählen Sie «Brokkoli»

Wählen Sie die gewünschte Menge Brokkoli (min. 300g)

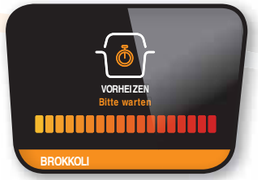
Beginnen Sie mit dem Kochen

Folgen Sie den Anweisungen

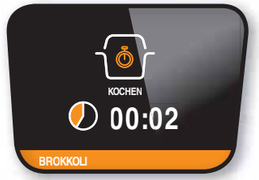
Die empfohlene Kochzeit wird angezeigt

Wählen Sie unmittelbaren Start

Folgen Sie den Anweisungen



Das Gerät heizt vor



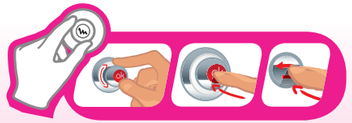
Der Kochvorgang beginnt

Der Kochvorgang ist abgeschlossen

Probierbereit!

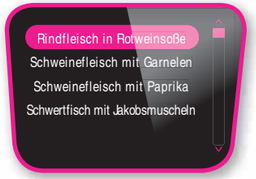
Rindfleisch in Rotweinsoße

REZEPTE MENÜ:
Im Rezeptmenü können Sie aus 100 pikanten und süßen Rezepten, die in 4 Kategorien unterteilt sind, wählen: **Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek (inkl. Express-Rezepte).**



Wählen Sie die «Rezepte» im Menü

Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept

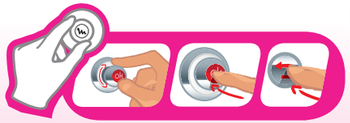
Wählen Sie die Anzahl der Personen

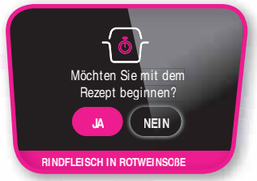
Rezeptanzeige

Bereiten Sie die Zutaten vor

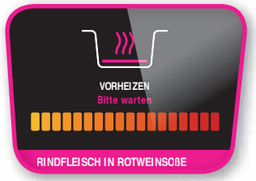
Rezepte menü

REZEPTE: (FORTSETZUNG)
Indem Sie 30 Sekunden auf die Zurücktaste drücken, kommen Sie zum ursprünglichen Menü zurück.





Beginnen Sie mit dem Kochen des Rezepts



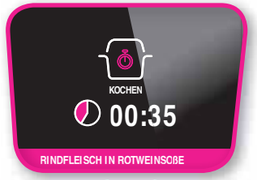
Das Gerät heizt vor

Folgen Sie den Anweisungen

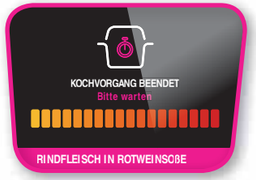
Anbraten beenden

Folgen Sie den Anweisungen

Beginnen Sie mit dem Kochen



Kochvorgang beginnt



Kochvorgang beendet

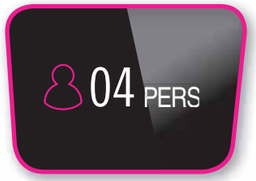
Sie können probieren!

Fruchtkompott

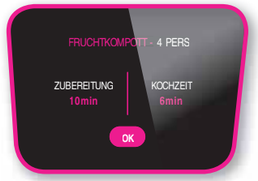
Wählen Sie «Rezepte» im Menü

Wählen Sie die Kategorie «Dessert»

Wählen Sie ein Rezept



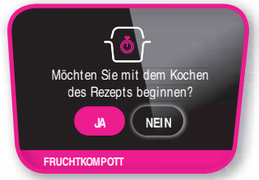
Wählen Sie die Anzahl der Personen



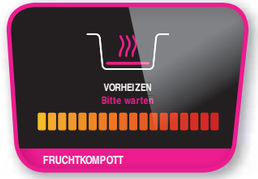
Rezeptanzeige

Bereiten Sie die Zutaten vor

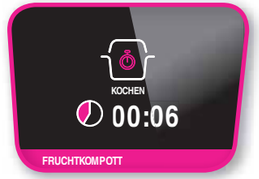
Folgen Sie den Anweisungen



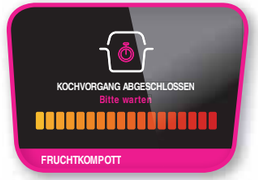
Beginnen Sie mit dem Kochen des Rezepts



Das Gerät heizt vor



Der Kochvorgang beginnt



Der Kochvorgang ist abgeschlossen

Sie können probieren!

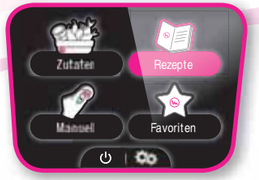
deutsch

Zutaten bibliothek

je nach Modell

LADEN EINER BIBLIOTHEK:

Laden Sie eine Rezeptbibliothek von einem Moulinex USB-Stick auf das Gerät.



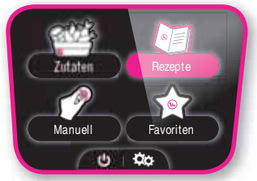
Wählen Sie «Rezepte» im Menü

Stecken Sie den USB-Stick an

Bitten warten Sie, bis der Stick vom Gerät erkannt wird

Bitten warten Sie, bis die Rezepte heruntergeladen sind

Entfernen Sie den USB-Stick



Sie kehren automatisch zum Hauptmenü zurück

ZUGRIFF AUF EIN HERUNTERGELADENES REZEPT

Rufen Sie Ihre heruntergeladenen Rezepte auf.

Anm.: Für nähere Informationen über die Zubereitung der Rezepte, siehe Kapitel Rezeptmenü S. 61.

Wählen Sie das Untermenü «Bibliothek»

Wählen Sie das gewünschte Thema oder Express-Rezepte

Wählen Sie «Vorspeise», «Hauptspeise» oder «Dessert» und wählen Sie Ihr Rezept

bibliothek

je nach Modell

LÖSCHEN EINER BIBLIOTHEK:

Es können bis zu 10 Sticks geladen werden. Wenn Sie noch weitere laden möchten, müssen Sie zuerst eine bestehende löschen.

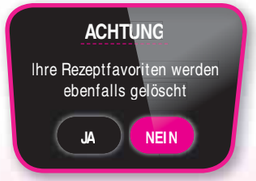
Wählen Sie «Rezepte» im Menü

Stecken Sie den USB-Stick an

Bitten warten Sie, bis der Stick vom Gerät erkannt wird

Wählen Sie die zu löschende Bibliothek

Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



Wählen Sie «ja» zum Löschen der Bibliothek und «nein», um sie nicht zu löschen

Zutaten

Geflügel
Kalbfleisch
Kaninchen
Lamm
Rind
Schwein

Fisch
Jakobsmuscheln
Garnelen/Krabben
Muscheln

Buchweizen
Bulgur
Gerste/Graupen
Quinoa
Reis (weiß)
Vollkornreis/Wildreis
Weizen

Äpfel
Artischocken
Auberginen
Birnen
Blumenkohl/Romanesco
Brokkoli
Chicorée
Erbsen/Zuckererbsen
Fenchel
Grüne Bohnen
Grünkohl
Karotten
Kartoffeln
Kohl
Kürbis
Lauch
Linsen
Stielmangold (Mangoldrippen)
Rosenkohl
Rote Bete
Weiße Rüben
Knollensellerie
Spargel
Spinat
Blattmangold
Süßkartoffeln
Zucchini

Rezeptliste*

www.moulinex.de

Vorspeisen

Broccoli mit Mandeln
Karotten Carbonara
Glasierte Karotten
Auberginenkaviar
Champignons auf griechische Art
Champignons mit Käse
Gemüseeintopf
Vegetarischer Kürbis
Zucchini-Flan mit Parmesan
Foie gras mit Feigen-Confit
Tomaten-Gnocchi mit Safran
Hummus
Minestrone
Gebackene Eier mit Artischocken
Lachsbrot mit Litschi
Zerdrückte Kartoffeln
Zitronen-Kräuter-Püree
Wasabi-Lachsaufstrich
Erbsen-Minze-Risotto
3-Bohnen-Salat
Lachs-Bohnen-Salat
Suppe auf chinesische Art
Linsen-Speck-Suppe
Suppe aus halben Erbsen
Mais-Krabben-Suppe
Misosuppe
Hokkaidokürbis-Cremesuppe

Hauptgerichte

Andouillettes im Weißwein
Kalbsfleischfrikassee
Rindfleisch auf katalanische Art
Bœuf bourguignon
Stockfischpüree
Dorsch in Linsen-Dal
Tintenfisch mit Tomate
Ente mit Zitrusfrüchten
Chili con carne
Seelachs mit Shrimps
Stubenkükeneintopf mit Anis
Hörnchen mit Gemüse
Garnelen mit Koriander
Garnelen im Fischsud
Hühnchen-Curry
Pute in Senf
Vorderrippenstück in Sherry
Schweinegeschnetzeltes mit Paprikaschoten
Schwertfisch und Jakobsmuscheln
Ungarisches Gulasch
Kaninchen in Bier
Kaninchen mit Oliven
Kaninchen mit Dörrpflaumen
Seeteufel auf amerikanische Art
Chermoula-Seeteufel
Hühnchen-Mafé
Miso-Makrele
Seehecht im Fischsud
Schweinelendchen mit Papaya
Moules marinières (Miesmuscheln)
Frühlingslammragout
Rührei
Ossobuco mit Weintrauben
Rindsschulter in Bier
Hähnchenkeule mit Tomaten
Kichererbsen vegetarisch
Schweinebrust auf chinesische Art
Schweinefleisch mit Garnelen
Hühnchen mit grünem Curry
Hühnchen mit Reis
Balsamico-Hähnchen
Knödel in Roquefort-Sauce
Kürbisrisotto
Japanischer Reis
Indischer Hähnchenreis
Rinderbraten mit Senf
Kalbsbraten mit Gemüse
Safranlachs
Lachs mit Mais und Erbsen
Lachs in Paprikasauce
Garnelensuppe
Rindfleisch-Tacos
Lamm-Tajine mit Datteln
Schinken-Parmesan-Tortellini
Vol-au-vents
Geflügel, Grieß & Zucchini

Dessert

Ananas mit Sirup
Arme Ritter in Pudding
Klassischer Cheesecake
Früchtemus
Bananen-Birne-Mus
Milchkonfitürencreme
Vanilledessertcreme
Leichte Schokocreme
Polentasüßspeise
Kokosmilch-Flan
Weicher Schokokuchen
Gedünstete Aprikosenhälften
Gewürzbirnen
Schokocreme-Gläser
Maronipudding
Kokosmilchsuppe mit Früchten
Birnen-Gewürz-Terrine

* Je nach Land
Je nach Modell

Favoriten-Menü

SPEICHERN SIE EIN REZEPT ALS FAVORIT

FAVORITEN-MENÜ:
Im Favoritenmenü erstellen Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten aus dem Rezeptmenü oder der Bibliothek.

Wählen Sie «Favoriten» im Menü aus

«hinzufügen» auswählen

Wählen Sie den Rezepttyp aus.

Wählen Sie das Rezept aus, das unter den Favoriten aufgeführt werden soll

Favoriten-Menü

Wählen Sie die Anzahl der Personen

Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein

Anm.: Mit der Funktion «ändern» können Sie die Garzeit und die Anzahl der Personen eines in den Favoriten bereits gespeicherten Rezeptes anpassen.

Wählen Sie «ändern»

Wählen Sie die Anzahl der Personen

Favoriten-Menü

BEREITEN
SIE EIN BEREITS ALS FAVORIT ABGESPEICHERTES REZEPT ZU

Wählen Sie «Favoriten» im Menü aus

Wählen Sie «meine Liste» aus

Wählen Sie das Rezept aus, das Sie zubereiten möchten

Folgen Sie den Anweisungen des bei der Zubereitung alle rezepte sind «normal» Rezepts

Favoriten-Menü

SUPPRIMER
UNE RECETTE DU MENU FAVORI

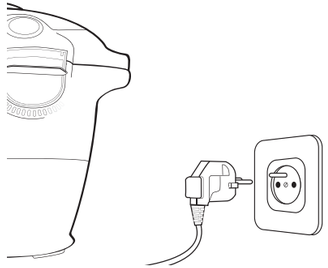
Wählen Sie «Favoriten» im Menü aus

Wählen Sie «löschen»

Wählen Sie das Rezept aus, das Sie löschen möchten

Folgen Sie den Anweisungen

Reinigung & Wartung



Trennen Sie das Gerät nach der Zubereitung Ihrer Mahlzeit von der Stromquelle, um es zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

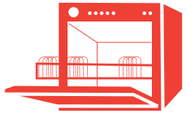
Sie können den Kochtopf und den Dampfgarkorb in warmem Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch.
Nach mehreren Durchläufen in der Spülmaschine kann sich der Kochtopf etwas weißlich färben. Sie können es mit der rauen Seite ihres Schwammes reinigen.

Reinigung und Wartung

Entfernen Sie den Kondensatbehälter nach jedem Gebrauch und reinigen Sie diesen in sauberem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie diesen gut ab. Bringen Sie ihn wieder in seiner ursprünglichen Position an.

Zur Reinigung des Metallinnendeckel, per Hand oder in der Geschirrspülmaschine, müssen Sie den Ventildeckel auf der Außenseite des Metallinnendeckels entfernen.

1. Nehmen Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels ab
2. Nehmen Sie den Metallinnendeckelab
3. Entfernen Sie den Ventildeckel



SPÜLEN IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE:
Sie können den Metallinnendeckel in die Geschirrspülmaschine geben, ohne die Ventile zu entfernen. Nach dem Spülen in der Geschirrspülmaschine, entfernen Sie die Dekompressionskugel und blasen Sie in das Rohr, um zu überprüfen, ob dieses nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Dekompressionskugel und ihre Halterung behutsam mit einem weichen Tuch ab.

PER HAND SPÜLEN:
Sie können den Metallinnendeckel mit warmem Spülwasser spülen. Entfernen Sie zuerst die Dekompressionskugel und säubern Sie den Deckel vollständig. Trocknen Sie die Dekompressionskugel und ihre Halterung mit einem weichen Tuch ab.

Reinigung & Wartung

Blasen Sie in das kleine Rohr (auf der sich normalerweise die Dekompressionskugel befindet), um zu überprüfen, ob dieses nicht verstopft ist, bevor Sie die Dekompressionskugel wieder einsetzen.

Drücken Sie auf der Außenseite des Metallinnendeckels auf das Sicherheitsventil (metallener Schraubkopf), um zu überprüfen, ob dieses sich nicht festgehakt hat. Auf diese Weise hebt sich der violettfarbene Schraubenkopf auf der Innenseite des Metallinnendeckels leicht.

Bevor Sie den entfernen, säubern Sie den oberen Teil des Kochtopfs. Säubern Sie den inneren Teil des Metallinnendeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm und überprüfen Sie, ob das Druckventil sauber ist und sich bewegen lässt und dass dieses nicht blockiert wird.

Reinigung und Wartung

Achtung USB:
Kein Wasser in den USB-Anschluss

* Je nach Modell

Reinigen Sie den äußeren Teil des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Säubern Sie das Regelventil auf im hinteren Bereich des Deckels.

Reinigen Sie den oberen Bereich des Kochtopfs mit einem feuchten Tuch und überprüfen Sie, dass der Rand richtig sauber ist. Reinigen Sie den Kondensatbehälter mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie ihn mit Wasser ab.

Reinigen Sie die Dichtung des Metallinnendeckels mit einem feuchten Tuch und spülen Sie diese anschließend ausgiebig mit Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

Reinigung & Wartung

Ersetzen Sie die wasserundurchlässige Dichtung mindestens alle drei Jahre. Das Ersetzen erfolgt in einem autorisiertem Kundendienstzentrum.

• Falls das Gerät ungewollt ins Wasser getaucht wird oder falls Wasser direkt auf das Heizelement spritzt, wenn der Kochtopf nicht in Position ist, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Reinigung und Wartung

Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Lassen Sie es offen oder halb offen stehen; dies verhindert eine unangenehme Geruchsbildung.

Tragen Sie das Gerät, indem Sie es mit beiden Griffen halten. Zur erhöhten Sicherheit, überprüfen Sie, ob der Deckelgriff sich in der Schließstellung befindet. Zur erhöhten Sicherheit, überprüfen Sie, ob der Deckel gesperrt ist.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Deckel schließt nicht	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Topf und der Heizplatte	Entfernen Sie den Topf und überprüfen Sie, ob die Heizplatte, das Mittelstück und die Unterseite des Topfs sauber sind. Überprüfen Sie ebenfalls, ob sich das Mittelstück drehen lässt
	Der offene Deckelgriff befindet sich nicht in der korrekten Position	Überprüfen Sie, ob der offene Deckelgriff vollständig geöffnet ist
	Der Metallinnendeckel und/oder die Spannschraube wurden nicht korrekt angebracht oder nicht vollständig angezogen	Überprüfen Sie, ob Sie alle Bestandteile des Metallinnendeckels eingesetzt haben und ob die Spannschraube angezogen wurde
Das Produkt dekomprimiert nicht	Die Kugelabdeckung ist nicht richtig positioniert	Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, demontieren Sie dann den Metallinnendeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (Markierung in der verriegelten Position)
Der Deckel öffnet sich nicht, nachdem der Dampf abgelassen wurde	Das Druckventil (die Manometerstange) befindet sich noch immer in der oberen Position	Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass kein Dampf mehr abgelassen wird und dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, führen Sie ein Stäbchen in das Loch, das sich zwischen dem drehbaren Deckelgriff und dem weißen Regelventil -Deckel im hinteren Bereich des Deckels befindet, ein. Geben Sie auf den Dampf acht, der freigelassen wird sobald der Stab eingeführt wird. Wenn kein Dampf mehr entweicht, versuchen Sie das Gerät zu öffnen
Das Gerät wird nicht unter Druck gesetzt	Überprüfen Sie, ob die Dichtung, das violettfarbene Sicherheitsventil und das Druckventil (die Manometerstange) sauber sind	Reinigen Sie das Gerät, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung befolgen
	Überprüfen Sie, ob der Deckel gesichert wurde und sich die Markierung des drehbaren Deckelgriffs auf dem roten Symbol (geschlossenes Schloss) befindet	Überprüfen Sie, ob das Druckventil (die Manometerstange) sich bewegen lässt und ob diese gegebenenfalls gereinigt werden muss
	Die Dekompressionskugel befindet sich nicht in der korrekten Position oder ist schmutzig	Überprüfen Sie, ob die Dekompressionskugel sich in der korrekten Position befindet und ob der Deckel sich in der Schließstellung befindet. Reinigen Sie die Kugel und Ihre Halterung
FEHLERMELDUNGEN	Code 24: der Druck nimmt während des Dampfdruckkochens ab Code 21 und 26: das Gerät baut keinen Druck auf	Geben Sie Flüssigkeit (Wasser oder Saucenflüssigkeit) zu Ihrer Zubereitung
Beim Kochen wird Dampf an den Seiten abgelassen (undichte Stellen)	Die Dichtung des Metallinnendeckels und/oder die Ränder des Topfs sind schmutzig	Reinigen Sie die Seiten des Topfs und die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände
	Abnutzung, Einschnitte und Verformung der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre ersetzt werden. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
	Beschädigte Topfränder	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
	Die Spannschraube des Metallinnendeckels wurde nicht ausreichend festgezogen	Ziehen Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels richtig fest
Es läuft Wasser an der Hinterseite des Geräts herab	Der Kondensatbehälter befindet sich nicht in der korrekten Position oder läuft über	Überprüfen Sie, ob der Kondensatbehälter korrekt auf der Rückseite des Geräts angebracht wurde und das das Durchflussrohr nicht verstopft ist
	Die Sicherheitsvorrichtungen und/oder Öffnungen sind verstopft	Überprüfen Sie, ob der Topf nicht zu sehr gefüllt ist und ob es sich nicht um Lebensmittel handelt, die sich ausdehnen (siehe Sicherheitshinweise)
Die Anzeige leuchtet nicht auf oder funktioniert nicht	Die LED-Anzeige funktioniert nicht mehr oder der Deckel wurde nicht vollständig gesichert	Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig verriegelt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum, wenn das Problem weiterhin auftritt
Das Bedienelement leuchtet nicht auf	Das Gerät ist nicht angeschlossen oder befindet sich im Stand-by-Betrieb	Überprüfen Sie, ob das Stromkabel sowohl mit dem Gerät als auch mit dem Stromnetz verbunden ist. Überprüfen Sie, ob das Gerät sich nicht im Stand-by-Betrieb befindet, indem Sie auf die »OK«-Taste drücken
	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum
Auf der Anzeige wird Kondensierung angezeigt	Auf dem Deckel befindet sich Kondenswasser	Lassen Sie das Gerät ein paar Stunden an der Luft trocknen
Der Metallinnendeckel kann nicht entfernt werden, er ist blockiert	Die Kugelabdeckung auf der Innenseite des Metallinnendeckels wurde nicht wieder richtig eingesetzt	Schrauben Sie die Spannschraube in der Mitte des Metallinnendeckels heraus, drücken Sie dann auf den Stift, auf den die Spannschraube aufgeschraubt ist. Dadurch wird der Deckel entriegelt und Sie haben Zugang zur Kugelabdeckung. Stellen Sie sicher, dass diese sowie die Dekompressionskugel richtig eingesetzt sind

Störungen und Tipps für usb-Modelle

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stick wird nicht erkannt	Kein Moulinex-Stick	Verwenden Sie ausschließlich Moulinex USB-Sticks
	Aktivierte Sprache anders als jene des Sticks	Kehren Sie zur Geräteeinstellung zurück: Wählen Sie die Sprache des Sticks
	Bibliothekspeicher voll	Löschen Sie eine Bibliothek
Es passiert nichts	Sie sind nicht im richtigen Menü	Kehren Sie zum Hauptmenü zurück
	Stick oder Anschluss beschädigt	Kontaktieren Sie den Kundenservice

Sie können nur kompatible Sticks verwenden. Die Rezeptdatei des Sticks kann nicht auf einem PC gelesen werden.

Achtung, wenn Sie den Stick an einen PC anschließen, könnte die Rezeptdatei endgültig gelöscht werden.

Wir empfehlen, die Sticks für den späteren Gebrauch aufzubewahren
(Wenn Sie z. B. eine Bibliothek löschen, können Sie sie später wieder herunterladen.)

cookeo

multicuiseur intelligent
intelligenter Multikocher
intelligente multikoker