

# Moulinex® cookeo ⊕



Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Disfruta de una cocina rápida y llena de ideas. Conéctate y accede a cientos de recetas. Permite cozinhar diariamente os seus pratos de forma rápida e saborosa. Ligue-se e acceda a centenas de receitas. Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette. Discover a faster\* way to cook full of ideas.

## FR

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

## NL

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

## DE

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

## ES

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

## PT

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

## IT

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

## EN

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

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
Deksel open / dicht-handvat  
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels  
Asa de apertura/cierre de la tapa  
Pega de abrir e fechar a tampa  
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio  
Lid open / close handle



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



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



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



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

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

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

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



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

## Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées. Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien. Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

## Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten. Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

## Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt. Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!

### Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 150 recetas preprogramadas en algunos clics.

Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.

Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

### O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas.

Graças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.

Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

### Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare ricette pre-impostate in pochi clics.

Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.

Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

Lasciatevi guidare: è semplice e rapido!

### My assistant for everyday cooking

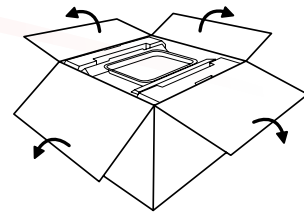
Cookeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.


Thanks to its intuitive and interactive digital interface, you can prepare a range of recipes in next to no time in your busy day-to-day life.

Cookeo + adapts the amount of ingredients and the cooking time depending on how many are eating, guiding you step by step and ultimately taking care of the cooking for you.

Let it guide you, it's quick and easy!

avant  
utilisation



Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle de manière à voir les 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.

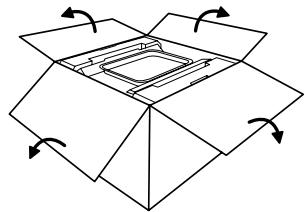
Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.



#### 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

## vorbereitung



Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen:



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.



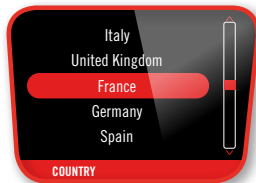
**METALLDECKEL-UNTERBAUGRUPPE WIEDER EINSETZEN:** Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe wie abgebildet an der Dichtung fest. Richten Sie den Deckel an der mittleren Achse aus und drücken Sie ihn flach gegen die Unterbaugruppe. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Ziehen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



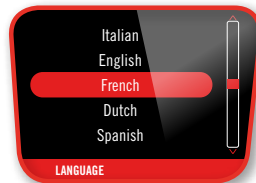
**VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:** Halten Sie die Ventilabdeckung wie in der Abbildung gezeigt (Drücken der mittleren Partie). Richten Sie die innen liegende Kreisform an den drei Haken aus und drücken Sie sie dann so, dass die Ventilabdeckung einlickt (es sollte ein „Klick“-Geräusch zu hören sein). 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:**

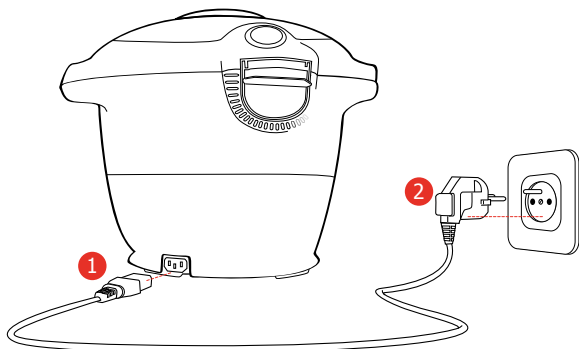
Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das offene Schloss sehen: . Den Deckel auf keinen Fall mit Gewalt öffnen, wenn dieser klemmt.

**ANZEIGE OFFEN/ GESCHLOSSEN:**

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

**KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:**

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

**STEUERUNG DER BEDIENOBERFLÄCHE**

AUSWAHL

BESTÄTIGUNG

ZURÜCK

NEUSTART



**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.

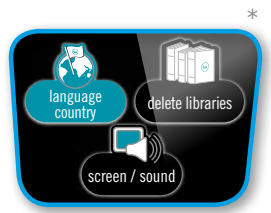


Setzen Sie anschließend den Topf in das Gerät ein, indem Sie die Topfgriffe in den vorgesehenen Öffnungen positionieren.

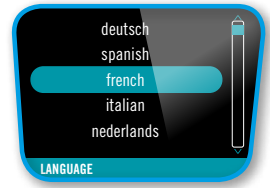
# menü einstellungen



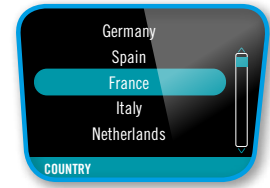
**Anmerkung:** Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.  
**Anmerkung:** Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



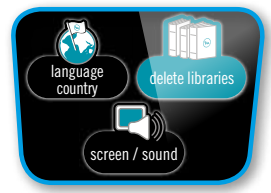
Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie Ihre Sprache aus



Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“

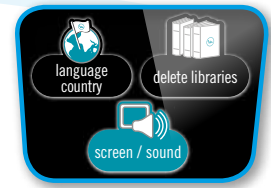


Wählen Sie „Bibliothek 2“

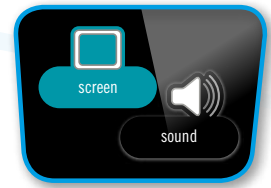


Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

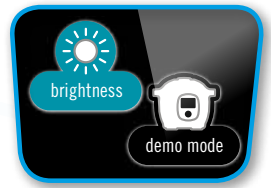
\* je nach Modell



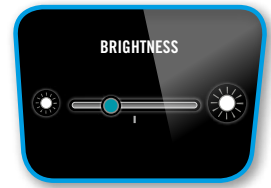
Wählen Sie „Anzeige/Ton“



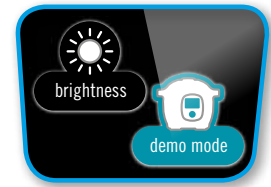
Wählen Sie „Anzeige“



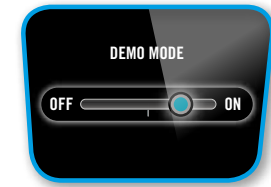
Wählen Sie „Beleuchtung“



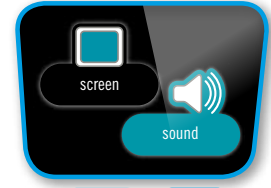
Passen Sie die Beleuchtung an



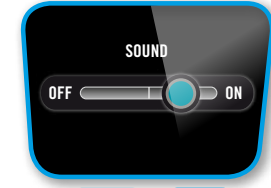
Wählen Sie den „Demo-Modus“



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

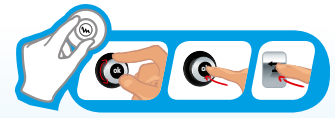


Wählen Sie „Ton“



Passen Sie die Lautstärke an

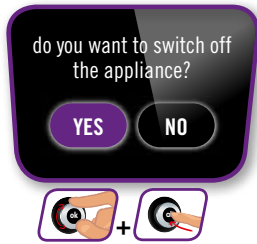
**Anmerkung:** Im DEMO-Modus können Sie das Produkt bedienen, ohne dass es sich erhitzt oder Druck aufbaut.



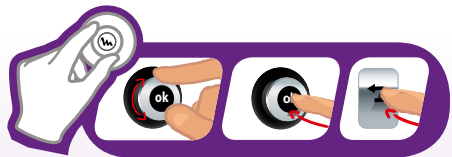
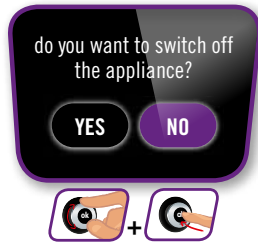
menü  
an/aus



Wählen Sie  
entsprechendes aus und  
bestätigen Sie



Durch Drücken auf AN/AUS können Sie das Gerät  
ausschalten



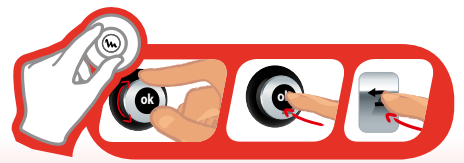






menü  
manuell  
modus kochen

**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“

Stellen Sie die Gardauer ein

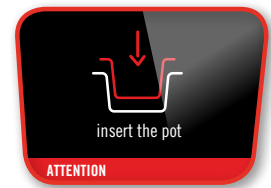



Wählen Sie den Modus „Druck“

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

\* je nach Modell



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

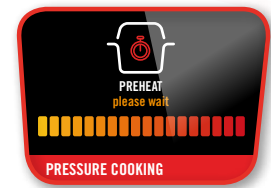
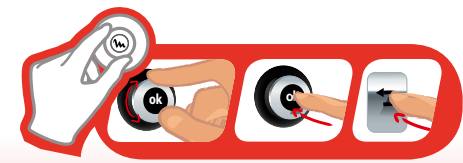


Schließen und verriegeln Sie das Gerät



menü  
manuell  
modus kochen

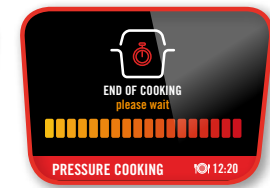
**DRUCK**



Der Vorwärmvorgang läuft



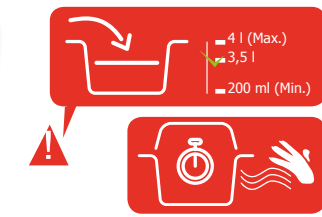
Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!



# menü manuell modus kochen

Je nach Modell

## NORMAL

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

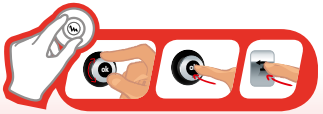
**Langsam kochen**

**Köcheln**

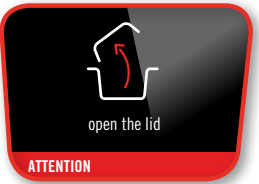
**Bräunen**

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

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



Wählen Sie das Menü „Manuell“



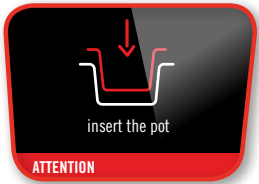
Öffnen Sie den Deckel



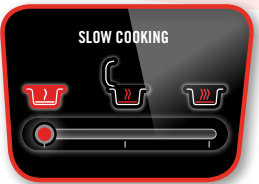
Drücken Sie zum Abbrechen des Bräunungsvorgangs den Knopf Zurück und wählen Sie entweder Stopp oder „Druckgaren“



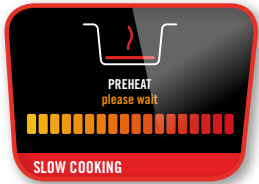
Wählen Sie die Funktion „normal“



Setzen Sie den Behälter ein



Wählen Sie die gewünschte Funktion



Der Vorwärmvorgang läuft



# menü manuell modus kochen

## AUFWÄRMEN



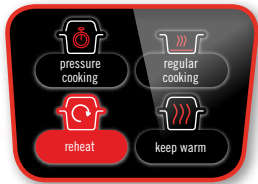
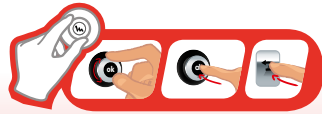
Wählen Sie das Menü „Manuell“



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Fertig!

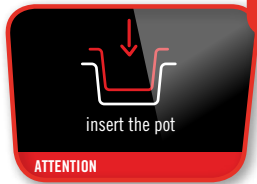


Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



Der Aufwärmvorgang läuft

Zum Unterbrechen



Setzen Sie den Behälter ein



Möchten Sie den Aufwärmvorgang abbrechen?

**Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.**

**menü  
manuell  
modus kochen**

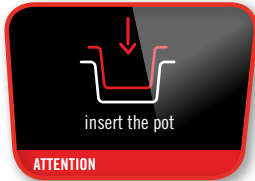
**WARMHALTEN**



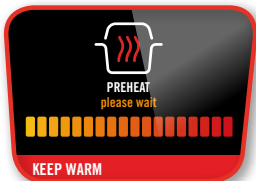
Wählen Sie das Menü „Manuell“



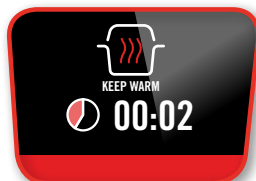
Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



Setzen Sie den Behälter ein



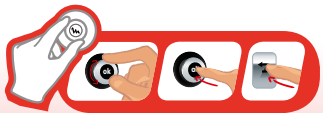
Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



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



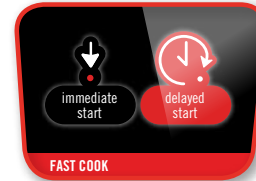
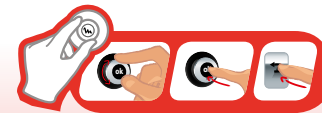
**menü  
manuell  
modus kochen**

**VERZÖGERTER START  
(SCHNELLKOCH-MODUS)**



Einige Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Milch usw.) können nicht im Modus Verzögerter Start zubereitet werden.

Der Endzeitpunkt des Garvorgangs kann je nach Inhalt des Behälters abweichen.



Wählen Sie „Verzögerter Start“



Stellen Sie die aktuelle Zeit ein



Wählen Sie den Endzeitpunkt des Garvorgangs



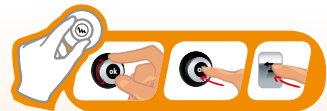
Der verzögerte Start ist programmiert



## menü zutaten

### MENÜ ZUTATEN:

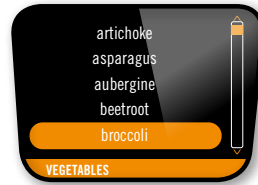
Mit dem Menü Zutaten können Sie Ihre Speisen alleine kochen lassen, ohne dass Sie sich über Kochmodus und -dauer Gedanken machen müssen: Cookeo+ bietet Ihnen Hinweise für alle Gewichtsmengen und Zutaten: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und sogar Getreide.



Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie Gemüse



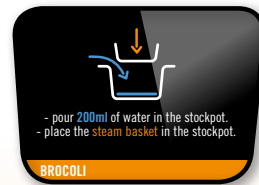
Wählen Sie Brokkoli



Wählen Sie die erforderliche Menge Brokkoli (mind. 300 g)



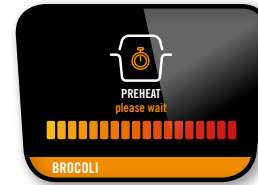
Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



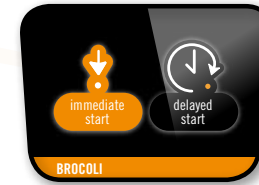
Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Vorwärmen



Fertig!



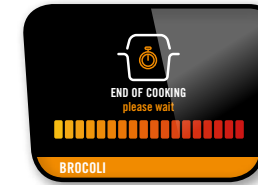
Wählen Sie „Sofort-Start“



Start des Kochvorgangs



Befolgen Sie die Anweisungen



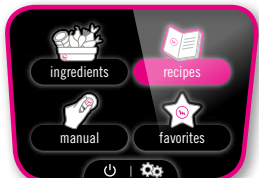
Ende des Kochvorgangs



# rezept boeuf bourguignon

## MENÜ REZEPTE:

Im Menü Rezepte können Sie zwischen herzhaften und süßen Rezepten aus vier Kategorien wählen: **Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek (mit Schnellrezepten).**



Wählen Sie das Menü Rezepte



Wählen Sie die Rezeptkategorie



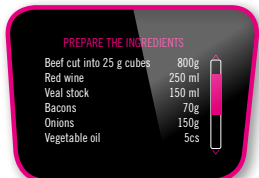
Wählen Sie ein Rezept



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor



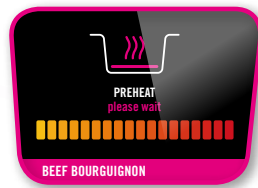
# menü rezepte

## MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)

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



Starten Sie das Rezept



Vorwärmvorgang läuft



Befolgen Sie die Anweisungen



Bräunung unterbrechen



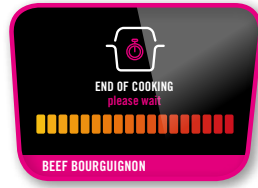
Befolgen Sie die Anweisungen



Start des Kochvorgangs



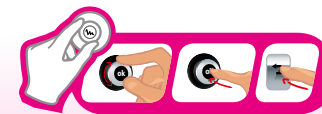
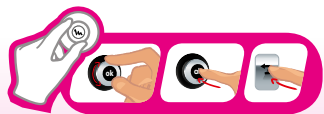
Garzeit



Vorwärmvorgang läuft



Fertig!



\* je nach Modell

# bibliothek

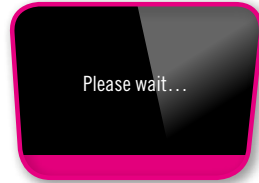
je nach Modell



Wählen Sie das Menü Rezepte



Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

# bibliothek

je nach Modell



Wählen Sie das Menü Rezepte



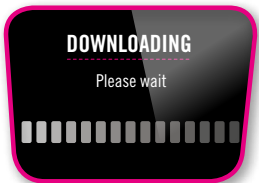
Stecken Sie den USB-Stick ein



Bitte warten Sie, während der Stick erkannt wird

## BIBLIOTHEK LADEN:

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



Bitte warten Sie, während die Rezepte heruntergeladen werden



Entfernen Sie den Stick



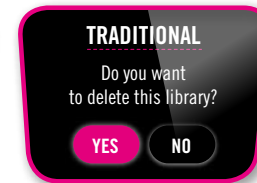
Es wird automatisch wieder das Hauptmenü angezeigt

## BIBLIOTHEK LÖSCHEN:

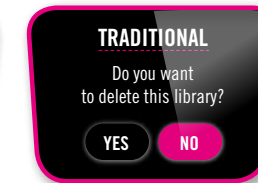
Es können bis zu 10 Sticks geladen werden. Danach werden Sie aufgefordert, einen zu löschen, um einen anderen zu laden.



Wählen Sie die Bibliothek, die Sie löschen möchten

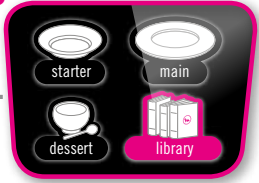


Möchten Sie diese Bibliothek löschen?



## EIN HERUNTERGELOADENES REZEPT ÖFFNEN:

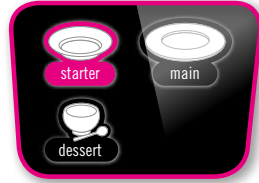
Gehen Sie zu den heruntergeladenen Rezepten.



Wählen Sie das Untermenü „Bibliothek“



Wählen Sie die gewünschte Kategorie oder Schnellrezepte



Wählen Sie „Vorspeisen“, „Hauptspeisen“ oder „Desserts“ und wählen Sie das gewünschte Rezept

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



Wählen Sie „Ja“, wenn Sie die Bibliothek löschen möchten. Wählen Sie „Nein“, wenn Sie die Bibliothek nicht löschen möchten.





zutaten



Obst / Gemüse

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



Fleisch

Rindfleisch  
 Lammfleisch  
 Schweinefleisch  
 Geflügelfleisch  
 Kaninchenfleisch  
 Kalbfleisch



Fisch &amp; Schalentiere

Fisch  
 Miesmuscheln  
 Jakobsmuscheln  
 Shrimps/Garnelen



Reis &amp; Getreide

Gerste  
 Vollkornreis  
 Buchweizen  
 Bulgur  
 Quinoa  
 Weizen  
 geschälter Reis

rezepte

[www.moulinex.de](http://www.moulinex.de)

Rezepte finden Sie in der App Mon Cookeo  
oder auf der Seite [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)





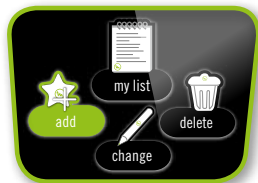
# menü favoriten

**EIN REZEPT ALS  
FAVORIT SPEICHERN**

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



Wählen Sie das Menü  
„Favoriten“



Wählen Sie „hinzufügen“



Wählen Sie die  
Rezeptkategorie



Wählen Sie das Rezept, das  
als Favorit erscheinen soll



\* je nach Modell



# menü favoriten

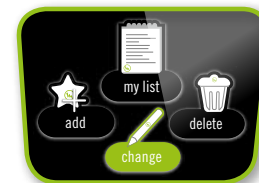
**Anmerkung: Mit der Funktion  
„Ändern“ können Sie bei  
einem bereits in den Favoriten  
gespeicherten Rezept Garzeit  
und Anzahl der Personen  
einstellen.**



Wählen Sie die Anzahl  
der Personen



Wählen Sie die  
erforderliche Garzeit



Wählen Sie das  
Menü „Ändern“



Ändern Sie die Anzahl  
der Personen





# menü favoriten

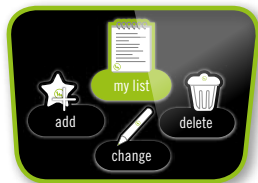
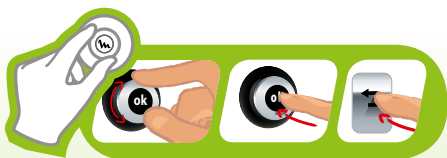
## EIN FAVORITEN-REZEPT ZUBEREITEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie das Rezept, das Sie zubereiten möchten



Wählen Sie „Meine Liste“



Befolgen Sie die Anweisungen wie bei einem normalen Rezept

# menü favoriten

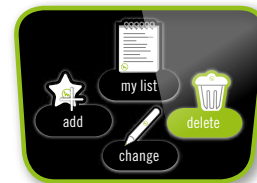
## EIN REZEPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten

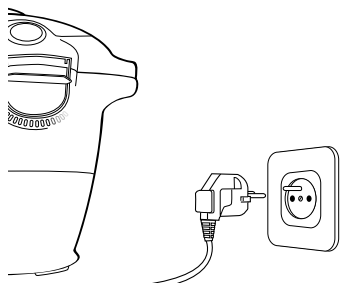


Wählen Sie „löschen“



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 ihre Position an.



Zur Reinigung des Metalldeckels von Hand oder im Geschirrspüler muss die Ventilabdeckung entfernt werden.

- 1 Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Metalldeckels
- 2 Nehmen Sie den Metalldeckel ab
- 3 Nehmen Sie die Ventilabdeckung ab



**REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER:** Sie können den Metalldeckel in den Geschirrspüler geben, ohne die Ventile zu entfernen. Entfernen Sie nach der Reinigung im Geschirrspüler die Kugel und pusten Sie in das Röhrchen, um zu prüfen, dass dieses nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung mit einem weichen Tuch ab.



**MANUELLE REINIGUNG:** Sie können den Metalldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zuerst die Kugel und führen Sie dann die komplette Reinigung durch. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.

## reinigung und instandhaltung



Prüfen Sie vor dem Wiedereinsetzen der Kugel, dass das Röhrchen nicht verstopft ist, indem Sie in es hinein pusten.



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.

**Vorsicht bei USB:**  
Kein Wasser an den USB-Port

\* je nach Modell



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die Kondenswasserschale mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie mit Wasser ab und prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist.

Reinigen Sie die Dichtung am Metalldeckel mit einem feuchten Tuch und spülen Sie sie dann gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen Objekte.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Deckel lässt sich nicht schließen	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte	Entnehmen Sie den Behälter und prüfen Sie, dass Heizplatte, Hauptelement und Unterseite des Behälters sauber sind. Prüfen Sie auch, dass das Hauptelement beweglich ist
	Der Griff zum Öffnen des Deckels ist nicht richtig positioniert	Prüfen Sie, dass der Griff zum Öffnen vollständig geöffnet ist
	Der Metalldeckel und/oder die Befestigungsschraube sind nicht richtig eingesetzt oder festgeschraubt	Prüfen Sie, dass Sie alle Bauteile des Metalldeckels richtig positioniert haben und dass die Schraube fest sitzt
Das Produkt baut den Druck nicht ab	Die Kugelabdeckung ist nicht an ihrem Platz	Lassen Sie das Produkt vollständig auskühlen und entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (sodass sie in der verriegelten Stellung fest sitzt)
Nach dem Dampfblassen 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
	Die Mutter am Metalldeckel war nicht fest genug gezogen	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels richtig fest
Wasser rinnt an der Rückseite des Geräts	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 Bedieneinheit schaltet sich nicht an	Das Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden oder befindet sich im Ruhemodus	Prüfen Sie, dass die Stromleitung sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose verbunden ist. Prüfen Sie, dass sich das Gerät nicht im Ruhemodus befindet, indem Sie auf den Knopf „OK“ drücken
	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
An der Anzeige tritt Kondenswasser auf	Am Deckel ist Kondenswasser	Lassen Sie das Gerät für einige Stunden an frischer Luft trocknen
Der Metalldeckel kann nicht abgenommen werden, er ist blockiert	Die Metalldeckel-Kugelabdeckung war nicht richtig positioniert	Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann den Stempel in die Mitte der Mutter ein. So wird der Deckel gelöst und die Kugelabdeckung ist für Sie zugänglich. Überprüfen Sie, dass er richtig mit der Kugel wieder eingesetzt wird

## problembehandlungstipps für usb-modelle

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Stick wird nicht anerkannt	Ein anderer Stick als der Moulinex-Stick	Verwenden Sie nur Moulinex-USB-Sticks
	Aktive Sprache weicht von der Sprache des Sticks ab	Gehen Sie zurück zu den Einstellungen Ihres Geräts: Wählen Sie die Sprache des Sticks
	Bibliotheksspeicher voll	Löschen Sie eine Bibliothek
Nichts passiert	Sie befinden sich nicht im richtigen Menü	Gehen Sie zurück zum Hauptmenü
	Stick oder Port beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Es können nur kompatible Sticks verwendet werden. Die Rezeptdateien auf dem Stick können nicht an einem PC gelesen werden.

Vorsicht: Wenn Sie den Stick an einem PC einstecken, können die Rezeptdateien unwiederbringlich gelöscht werden.

Wir empfehlen, die Formatierung Ihres Moulinex-Cookeo+-Sticks abzulehnen.

Wir empfehlen, die Sticks sicher für eine spätere Verwendung aufzubewahren (wenn Sie zum Beispiel eine Bibliothek löschen, können Sie sie erneut laden).

### EPC09-Serie

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement





cookeo  intelligent multicooker