

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



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
 Deckelgriff zum Öffnen/Schließen
 Handgreep deksel openen/sluiten



Valve silencieuse
 Regelventil
 Dempklep



Repère visuel d'indication
 d'ouverture / fermeture
 geöffnet/geschlossen Markierung
 markierung open/gesloten



Bouton annuler
 »Abbrechen«-Taste
 Knop Annuleren



Voyant lumineux d'indication
 de pression et de verrouillage
 Druck- und Verschluss-Warnanzeige
 Controlelampje voor druk
 en blokkering



Bouton d'utilisation principal
 Hauptbedienungs-Taste
 Hoofdknop bediening

Port USB
 USB-Anschluss
 USB-poort



Panneau de commande
 Bedienungs-Anzeige
 Bedieningspaneel



Cuve de cuisson
 Kochtopf
 Kookpot

* 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



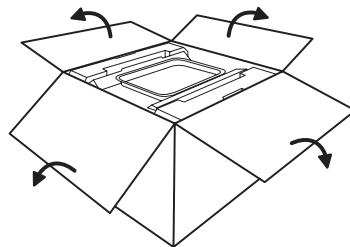
* selon modèle

Je nach Modell - Afhankelijk van het model

Moulinex®

3

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

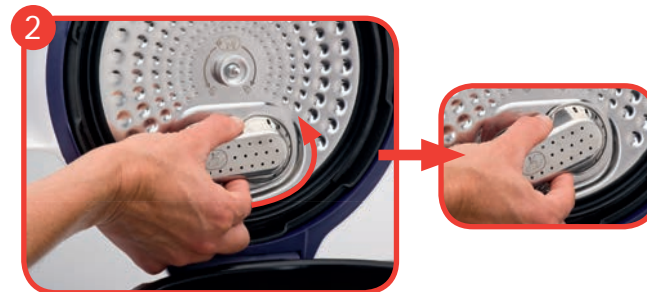
français

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.



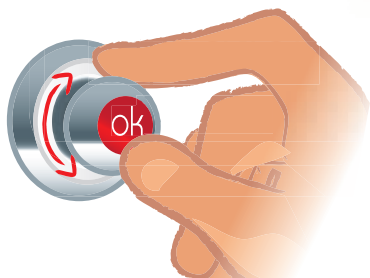
REMONTAGE DU CACHE VALVE :

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.

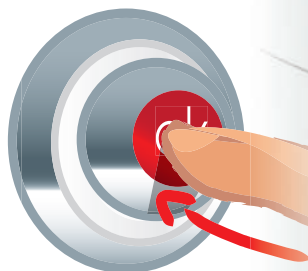


utilisation

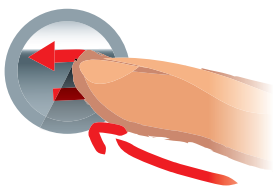
COMMANDES DE L'INTERFACE



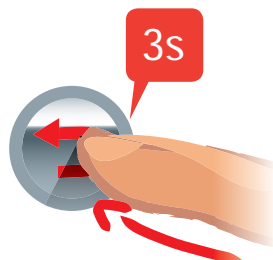
SÉLECTIONNEZ



VALIDEZ



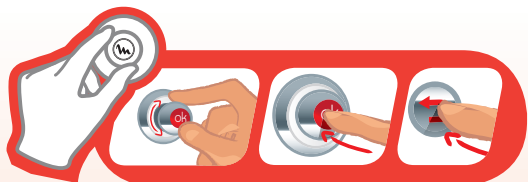
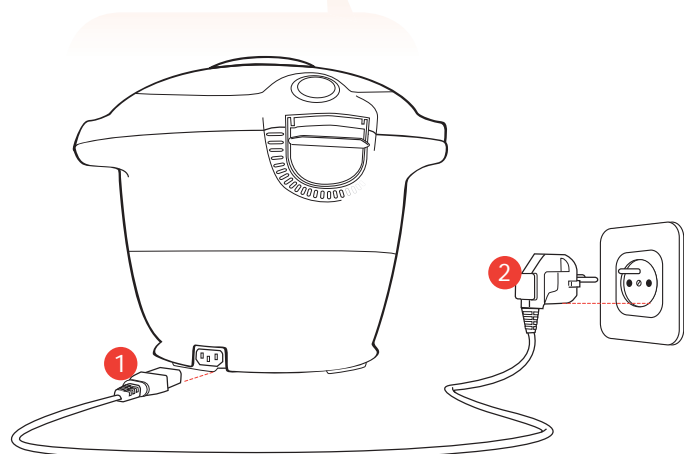
RETOUR



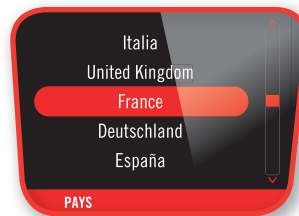
RÉINITIALISEZ



**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 : essayez 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.

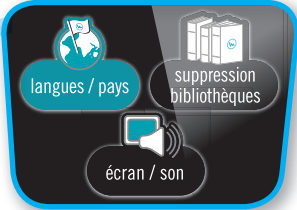
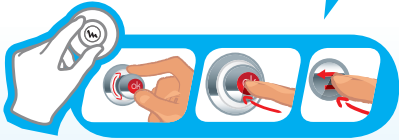


Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées du bol dans les encoches.

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.



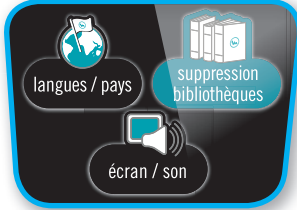
Choisissez « langues/pays »



Choisissez votre langue



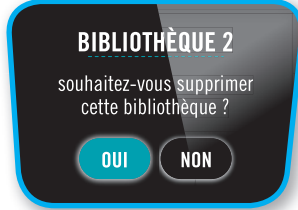
Choisissez votre pays



Choisissez « suppression bibliothèques »

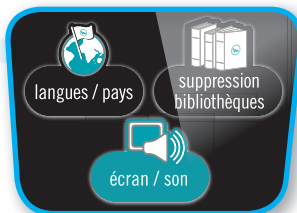


Sélectionnez « bibliothèque 2 »

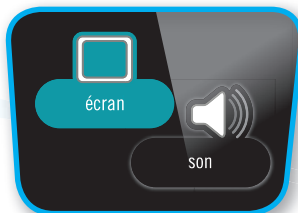


Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

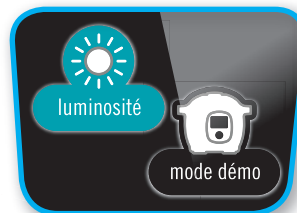
* selon modèle



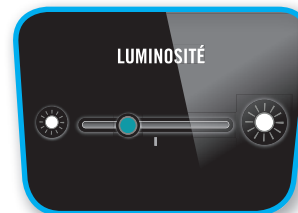
Choisissez
« écran / son »



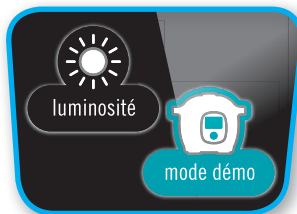
Choisissez « écran »



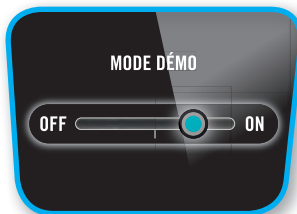
Choisissez « luminosité »



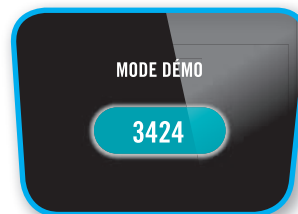
Réglez la luminosité



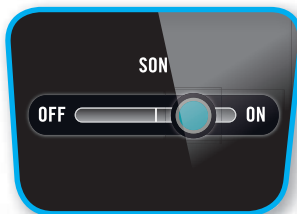
Choisissez « mode démo »



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



Choisissez « son »



Réglez le son

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



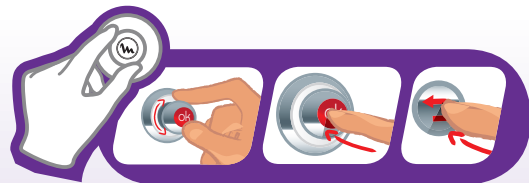
menu
on /off



Sélectionnez et validez



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





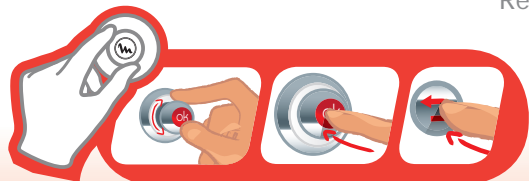
menu manuel

mode de cuisson

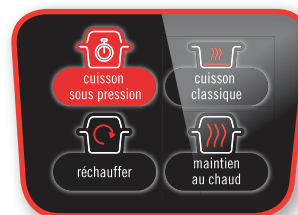
SOUS PRESSION

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**.



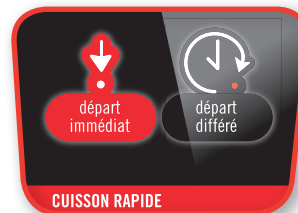
Sélectionnez le menu
« manuel »



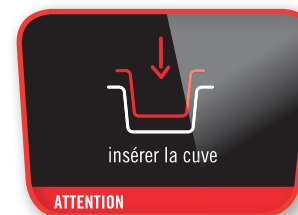
Choisissez le mode
« sous pression »



Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ
immédiat ou différé
(p. 19)



ATTENTION

Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients

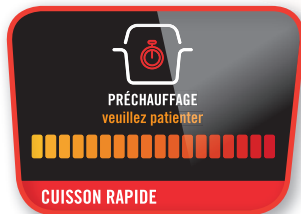


ATTENTION

Fermez et verrouillez



SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



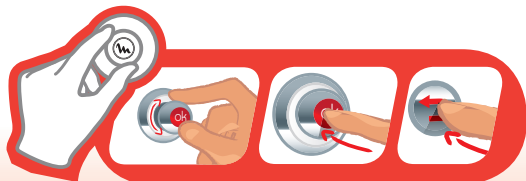
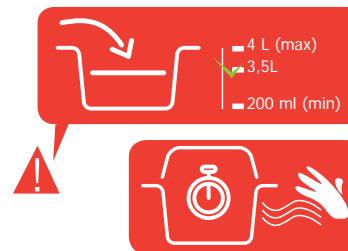
La cuisson démarre



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.

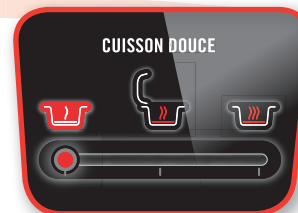
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »

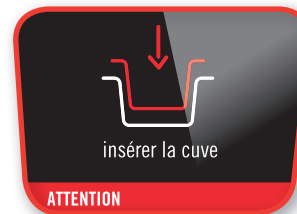


Choisissez la fonction désirée



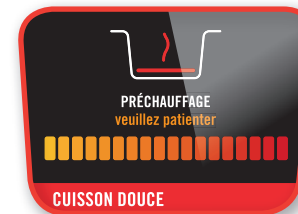
ATTENTION

Ouvrez le couvercle



ATTENTION

Insérez la cuve



CUISSON DOUCE



L'appareil préchauffe



CUISSON DOUCE



OK



OUI

NON



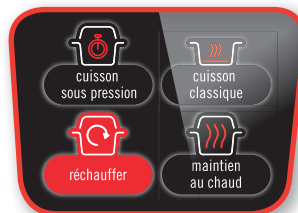
Pour arrêter de dorer appuyez sur la flèche retour, et sélectionnez soit l'arrêt soit « cuisson sous pression ».



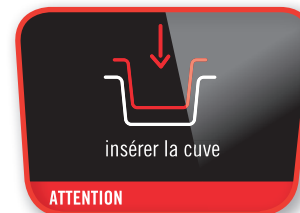
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



Insérez la cuve



Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffage commence.



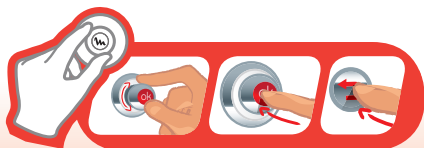
pour l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?



Vous pouvez déguster



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

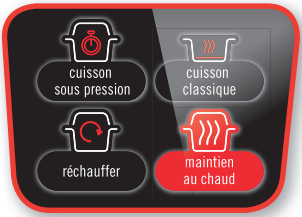


menu
manuel
mode de cuisson

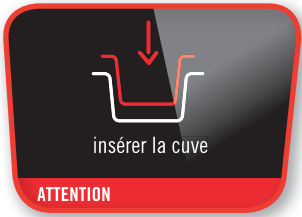
MAINTIEN AU CHAUD



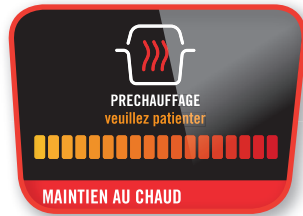
Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « maintien au chaud »



Insérez la cuve



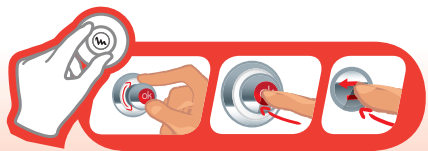
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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



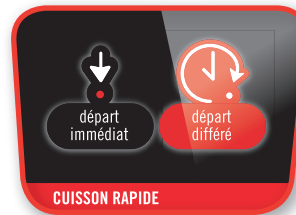
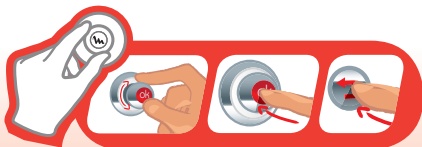


DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON RAPIDE)



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
la fin de cuisson



Sélectionnez
l'heure actuelle



Le départ différé
est programmé



menu ingrédients

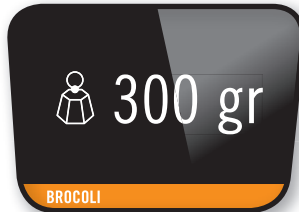


MENU INGRÉDIENTS :

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.



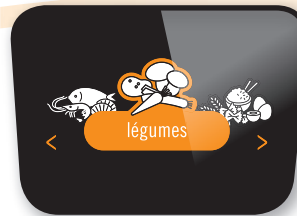
Sélectionnez le menu « ingrédients »



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



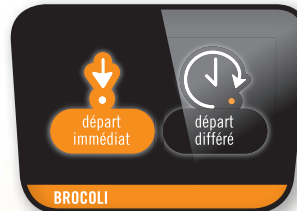
Le temps de cuisson conseillé s'affiche



Sélectionnez les légumes



Démarrez la recette



Choisissez « départ immédiat »



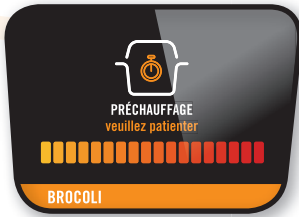
Sélectionnez « brocoli »



Suivez les indications



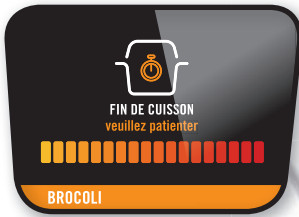
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



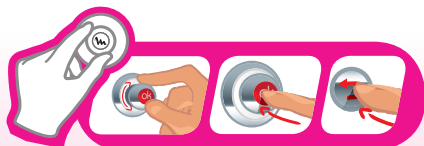
français

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



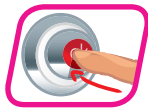
Préparez les ingrédients



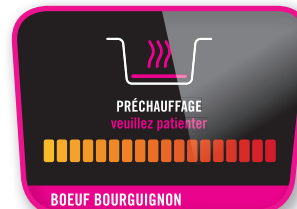
menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)

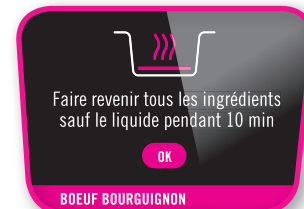
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 30 secondes sur la touche retour



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



Arrêtez le dorage



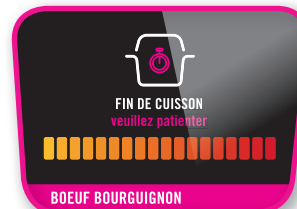
Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Temps de cuisson



Préchauffage



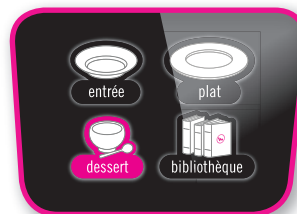
Vous pouvez déguster



recette compote de fruits



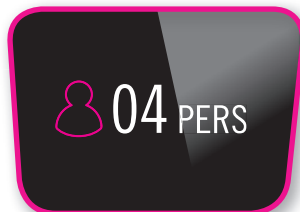
Sélectionnez
le menu « recettes »



Sélectionnez
le mode « dessert »



Sélectionnez une recette



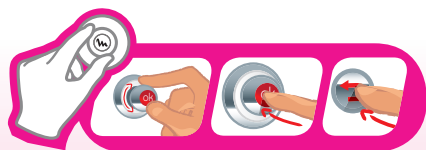
Choisissez le nombre
de personnes



Suivez les instructions



Préparez les ingrédients





mettre tous les ingrédients dans la cuve

OK

COMPOTE DE FRUITS



Suivez les instructions




souhaitez-vous démarrer la cuisson ?

OUI NON

COMPOTE DE FRUITS





Choisissez de démarrer la recette



PRÉCHAUFFAGE

veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Préchauffage




CUISSON

00:06


COMPOTE DE FRUITS

Temps de cuisson



FIN DE CUISSON

veuillez patienter



COMPOTE DE FRUITS

Fin de cuisson

MIXER et SERVIR !

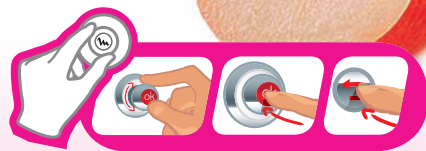
BON APPÉTIT !

MAINTIEN AU CHAUD

00:02

COMPOTE DE FRUITS

Vous pouvez déguster





bibliothèque

selon modèle

CHARGEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE :

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

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.



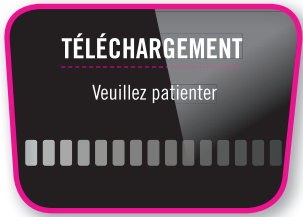
Sélectionnez le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la reconnaissance de la clé



Patientez pendant le téléchargement des recettes



Retirez la clé



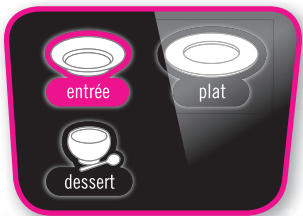
Vous retournez automatiquement au menu principal



Sélectionnez le sous-menu « bibliothèque »



Sélectionnez le thème désiré ou les recettes express



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



selon modèle



Sélectionnez
le menu principal



Insérez la clé USB



Patientez pendant la
reconnaissance de la clé

français

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 la bibliothèque
à supprimer



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?



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



ingrédients



viandes



poissons, coquillages & crustacé



riz & céréales



légumes / fruits

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 / chou 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 mais 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 aux 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 mais 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

français



menu favoris

SAUVEGARDER UNE RECETTE COMME FAVORI

MENU FAVORI :

Avec le menu favori, créez un raccourci vers vos recettes préférées du menu recettes ou de la bibliothèque.



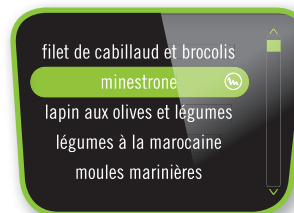
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette

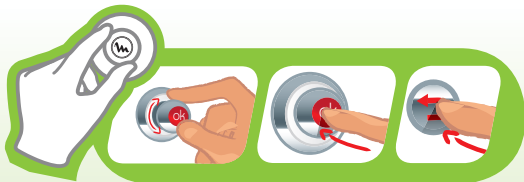


Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori



menu favoris

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 le nombre de personnes



Sélectionnez le temps de cuisson désiré



Sélectionnez « modifier »



Modifiez le nombre de personnes



menu favoris

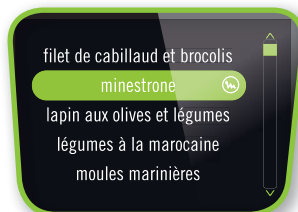
**PRÉPARER
UNE RECETTE
DÉJÀ SAUVEGARDÉE
COMME FAVORI**



Sélectionnez
le menu « favoris »



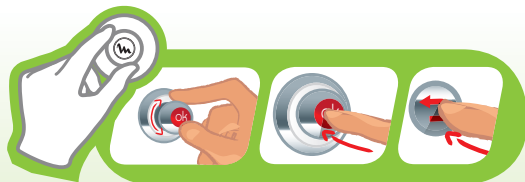
Sélectionnez
« ma liste »



Sélectionnez la recette
que vous souhaitez
préparer



Suivez les indications
comme pour une recette
normale





menu favoris

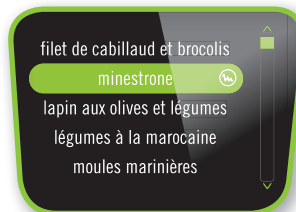
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



Sélectionnez le menu « favoris »



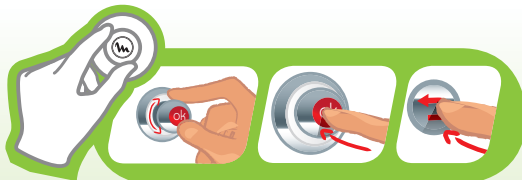
Sélectionnez effacer



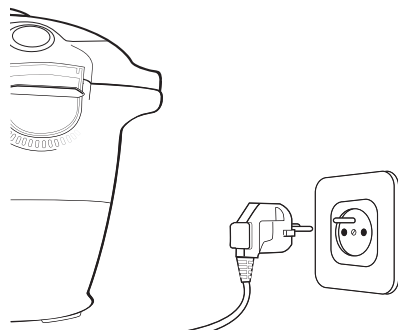
Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer



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

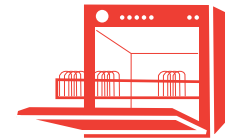


Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



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. Essayez 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. Essayez 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. Rincez 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.

nettoyage entretien



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 entrouverte ; 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.

français

39

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 produit ne décompresse pas	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 couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	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 verrouillage)
L'appareil ne monte pas en pression	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 survenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
	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
CODES ERREUR	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
	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez 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	Revissier 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 câble 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

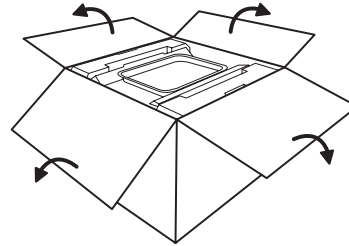
troubles et conseils
pour les modèles usb

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

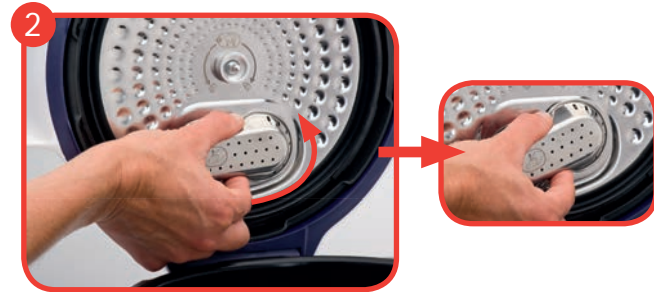
ANGABEN ZUR DEMONTAGE UND MONTAGE DES DECKELS



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.



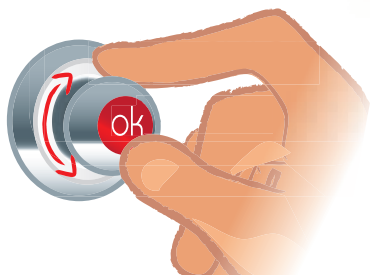
MONTAGE DER VENTILABDECKUNG

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.

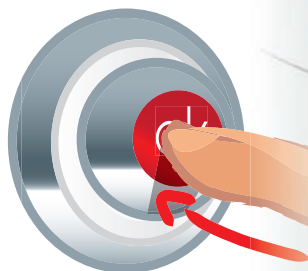


Gebrauch

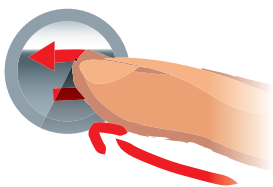
STEUERUNGEN DER
BENUTZEROBERFLÄCHE



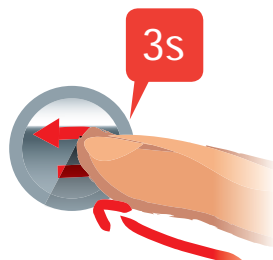
AUSWÄHLEN



BESTÄTIGEN



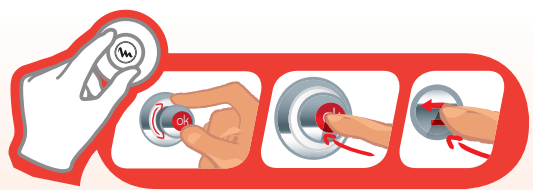
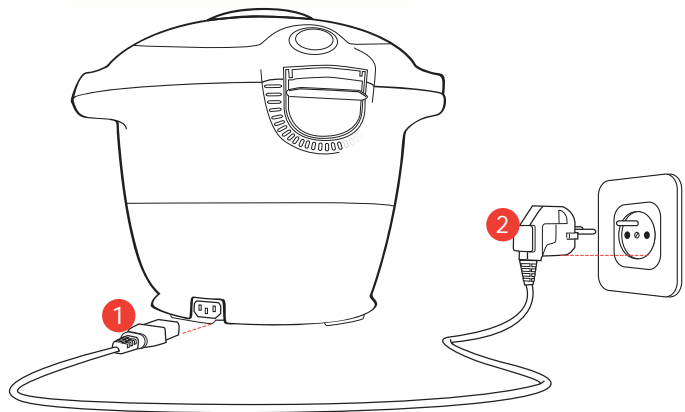
ZURÜCK



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 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.



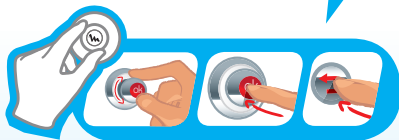
Setzen Sie anschließend den Topf in das Gerät ein, indem Sie die Topfgriffe in den vorgesehenen Öffnungen positionieren.

Menüein- stellungen



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



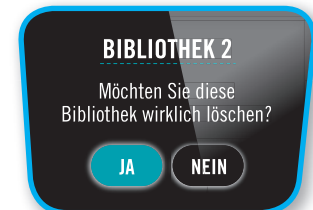
Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie «Bibliotheken löschen»

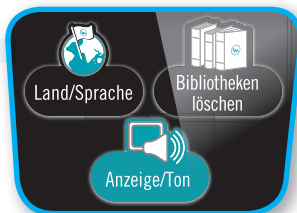


Wählen Sie «Bibliothek 2»



Möchten Sie diese Bibliothek wirklich löschen?

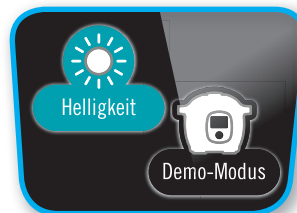
* Je nach Modell



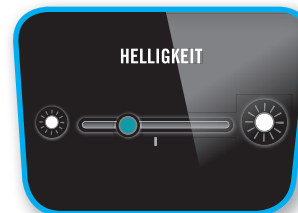
Wählen Sie die
Einstellung «Anzeige/Ton»



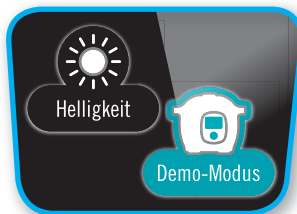
«Anzeige» auswählen



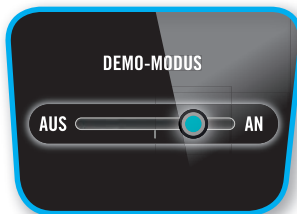
Wählen Sie «Helligkeit»



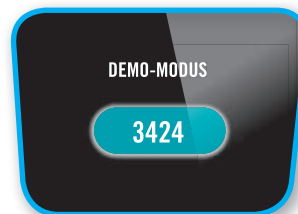
Stellen Sie die
Helligkeit ein



Wählen Sie «Demo-Modus»



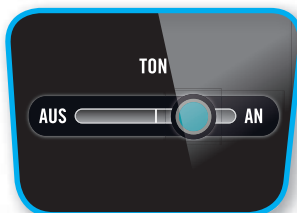
Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Demo-Modus
müssen Sie einen Code eingeben: 3424



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



«Ton» auswählen

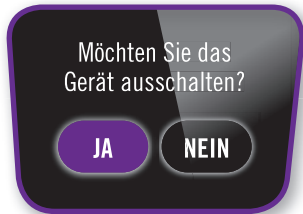


Volumen einstellen

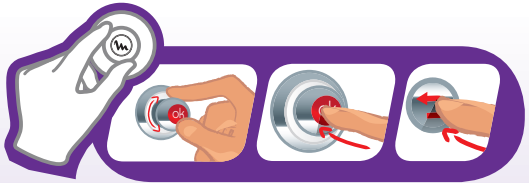
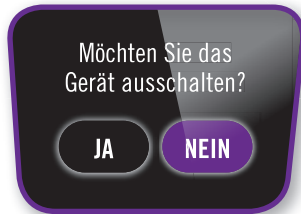
Ein/Aus Menü



Auswählen und bestätigen



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



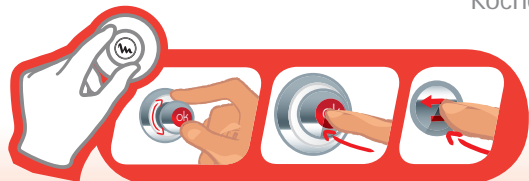


Manuell Kochart

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.**



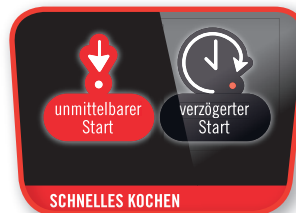
Wählen Sie «Manuell»
im Menü aus



Wählen Sie den Modus
«Druckgaren»



Kochdauer einstellen



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



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein
und geben Sie die
Zutaten hinzu



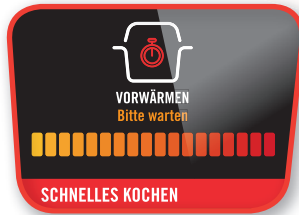
ACHTUNG

Schließen und sichern



Manuell Kochart

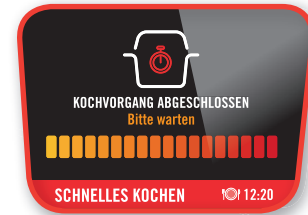
DRUCKGAREN



Das Gerät wärmt vor.



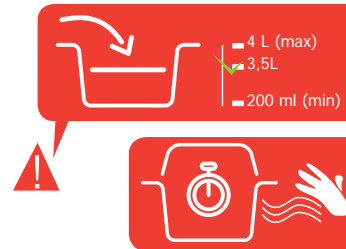
Der Kochvorgang hat begonnen



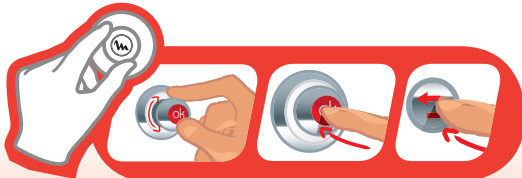
Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Probierbereit!






- 4 L (max)
- 3,5L
- 200 ml (min)



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 Tempe-
ratur ist unterschiedlich.**



Wählen Sie «Manuell»
im Menü aus



Deckel öffnen



Geben Sie die
Zutaten hinzu



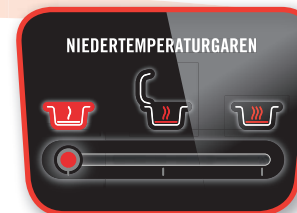
Wählen Sie das
klassische Menü



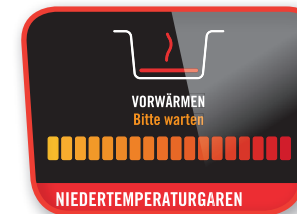
Topf einsetzen



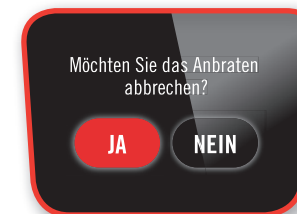
Um das Anbraten abzubrechen, drücken Sie die Zurück-Taste
und wählen Sie entweder Stopp oder «schnelles Kochen».



Wählen Sie die
gewünschte Funktion



Das Gerät wärmt vor





AUFWÄRMEN



Wählen Sie «Manuell»
im Menü aus



Wählen Sie den
Modus «aufwärmen»



ACHTUNG
Topf einsetzen
Geben sie die zutaten hinzu



ACHTUNG
Deckel schließen
und sichern



Das Aufwärmen
hat begonnen



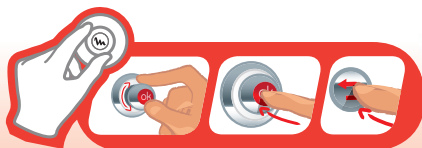
Möchten Sie das
Aufwärmen abbrechen?



abbrechen



Probierbereit!



**Hinweis: Das Aufwärmen
beginnt und die Dauer
wird erhöht.**



Manuell Kochart

WARMHALTEN



Wählen Sie «Manuell»
im Menü aus



Wählen Sie den Modus
»warmhalten« aus



ACHTUNG
Topf einsetzen
Geben sie die zutaten hinzu



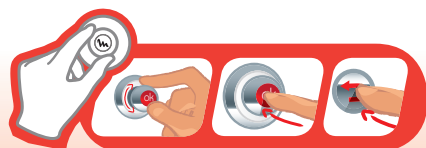
Das Gerät wärmt vor



Das Warmhalten
wurde gestartet



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





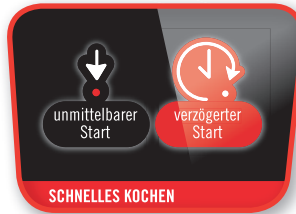
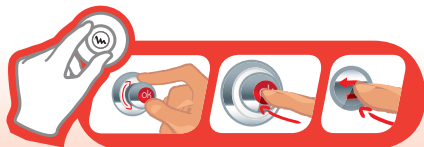
Manuell
Kochart

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.



SCHNELLES KOCHEN



Wählen Sie
»verzögerter Start«



Wählen Sie das
Ende der Kochzeit



Wählen Sie die
aktuelle Zeit



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.



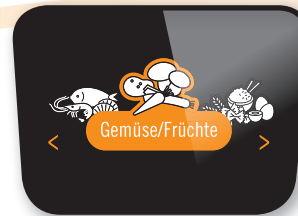
Wählen Sie «Zutaten» im Menü aus



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



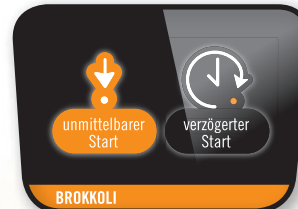
Die empfohlene Kochzeit wird angezeigt



Wählen Sie «Gemüse/Früchte»



Beginnen Sie mit dem Kochen



Wählen Sie unmittelbaren Start



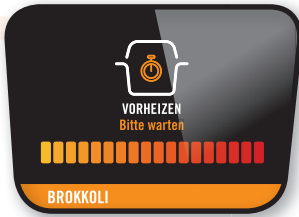
Wählen Sie «Brokkoli»



Folgen Sie den Anweisungen



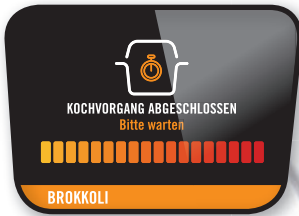
Folgen Sie den Anweisungen



Das Gerät heizt vor



Der Kochvorgang beginnt



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Probierbereit!

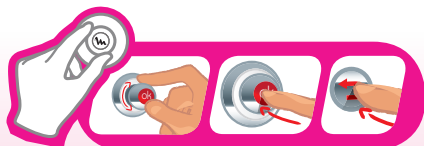


Rindfleisch in Rotweinsauce



REZEPTE MENÜ:

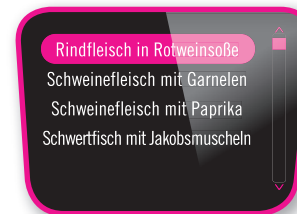
Im Rezeptmenü können Sie aus 100 pikanten und süßen Rezepten, die in 4 Kategorien unterteilt sind, wählen: **Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts / Bibliothek (inkl. Express-Rezepte).**



Wählen Sie die «Rezepte» im Menü



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



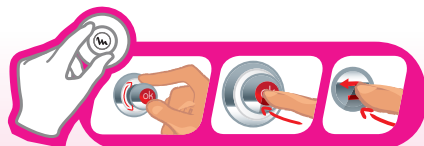
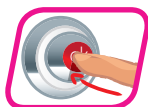
Bereiten Sie die Zutaten vor



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



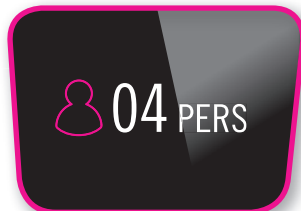
Wählen Sie «Rezepte» im Menü



Wählen Sie die Kategorie «Dessert»



Wählen Sie ein Rezept



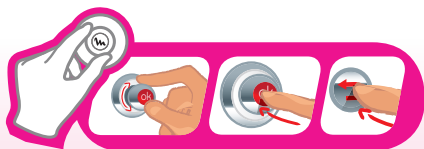
Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor





Alle Zutaten in den Topf geben

OK

FRUCHTKOMPOTT



Folgen Sie den Anweisungen




Möchten Sie mit dem Kochen des Rezepts beginnen?

JA NEIN


FRUCHTKOMPOTT




Beginnen Sie mit dem Kochen des Rezepts



VORHEIZEN
Bitte warten



FRUCHTKOMPOTT

Das Gerät heizt vor



KOCHEN

00:06

FRUCHTKOMPOTT

Der Kochvorgang beginnt



KOCHVORGANG ABGESCHLOSSEN
Bitte warten



FRUCHTKOMPOTT

Der Kochvorgang ist abgeschlossen

MIXEN und SERVIEREN!

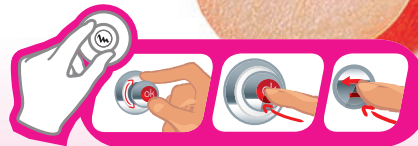
GUTEN APPETIT!

WARMHALTEN

00:02

FRUCHTKOMPOTT

Sie können probieren!





Zutaten bibliothek

je nach Modell

LADEN EINER BIBLIOTHEK:

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

ZUGRIFF AUF EIN HERUNTER- GELADENES REZEPT

Rufen Sie Ihre heruntergeladenen Rezepte auf.

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



Wählen Sie
«Rezepte» im Menü



Stecken Sie den
USB-Stick an



Bitte warten Sie, bis
der Stick vom Gerät
erkannt wird



Bitte warten Sie, bis die
Rezepte heruntergeladen sind



Entfernen Sie den
USB-Stick



Sie kehren automatisch
zum Hauptmenü zurück



Wählen Sie das
Untermenü «Bibliothek»



Wählen Sie das gewünschte
Thema oder Express-Rezepte



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



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



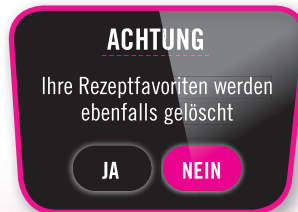
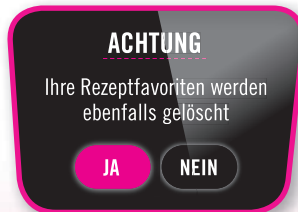
Bitte warten Sie, bis der Stick vom Gerät erkannt wird



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



Fleisch

Geflügel
Kalbfleisch
Kaninchen
Lamm
Rind
Schwein



Fisch & Meeresfrüchte

Fisch
Jakobsmuscheln
Garnelen/Krabben
Muscheln



Reis & Getreide

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



Gemüse/Früchte

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
Gemüseintopf
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, Grieb & 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

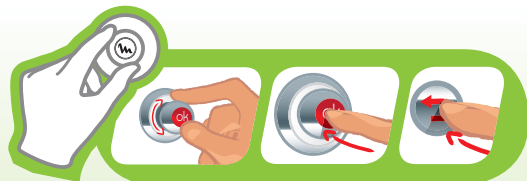


Favoriten-Menü

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



«hinzu-fügen» auswählen



Wählen Sie den Rezepttyp aus.

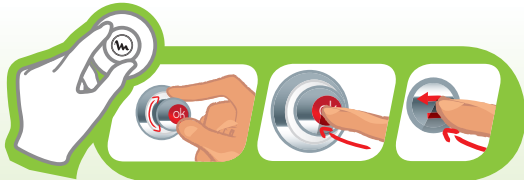


Wählen Sie das Rezept aus, das unter den Favoriten aufgeführt werden soll



Favoriten-Menü

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



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein



Wählen Sie «ändern»

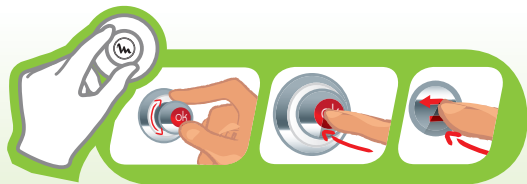


Wählen Sie die Anzahl der Personen



Favoriten-Menü

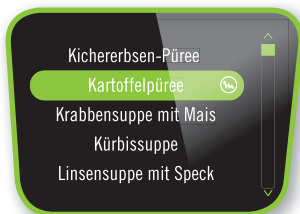
**BEREITEN
SIE EIN BEREITS
ALS FAVORIT
ABGESPEICHERTES
REZEPT ZU**



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

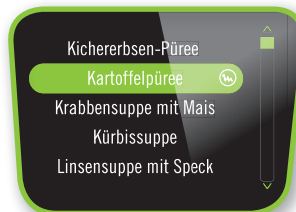
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORI



Wählen Sie «Favoriten»
im Menü aus



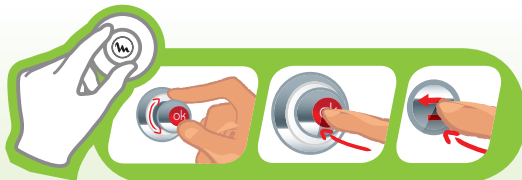
Wählen Sie «löschen»



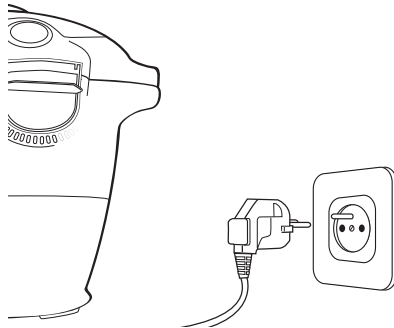
Wählen Sie das Rezept aus,
das Sie löschen möchten



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 Metallinnendeckel ab
- 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 Metallnendeckels auf das Sicherheitsventil (metallener Schraubkopf), um zu überprüfen, ob dieses sich nicht festgehakt hat. Auf diese Weise hebt sich der violettfarbene Schraubkopf auf der Innenseite des Metallnendeckels leicht.



Bevor Sie den entfernen, säubern Sie den oberen Teil des Kochtopfs. Säubern Sie den inneren Teil des Metallnendeckels 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 Spanschraube wurden nicht korrekt angebracht oder nicht vollständig angezogen	Überprüfen Sie, ob Sie alle Bestandteile des Metallinnendeckels eingesetzt haben und ob die Spanschraube 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
Es läuft Wasser an der Hinterseite des Geräts herab	Die Spanschraube des Metallinnendeckels wurde nicht ausreichend festgezogen	Ziehen Sie die Spanschraube in der Mitte des Metallinnendeckels richtig fest
	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 Spanschraube in der Mitte des Metallinnendeckels heraus, drücken Sie dann auf den Stift, auf den die Spanschraube aufgeschraubt ist. Dadurch wird der Deckel entriegelt und Sie haben Zugang zur Kugelabdeckung. Stellen Sie sicher, dass diese sowie die Dekompressionskugel richtig eingesetzt sind

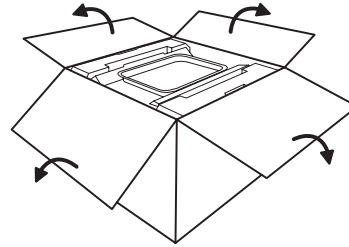
Störungen und Tipps für usb-Modelle

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
	Bibliotheksspeicher 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.)

Voor het gebruik



Haal het apparaat uit zijn verpakking en lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies alvorens het product voor de eerste keer te gebruiken.



Om het product te openen, draai aan het handvat openen/sluiten op het deksel tot de markering op dezelfde lijn staat als het open slot.



Installeer het apparaat op een vlak, droog en koud oppervlak. Verwijder de verpakking, de stickers of andere accessoires binnenin en aan de buitenkant van het apparaat.



MAAK DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN SCHOON

- 1 Kookpot
- 2 Metalen deksel
- 3 Omhulsel voor de klep
- 4 Stoomafsluiter
- 5 Stoommandje
- 6 Decompressiebal

Voor het gebruik

BIJZONDERHEDEN OVER DE DEMONTAGE EN DE TERUGPLAATSING VAN HET DEKSEL



1 DEMONTAGE VAN HET METALEN DEKSEL:

Pak het deksel goed vast bij de dichtingsring en schroef de middelste moer tegen de richting van de klok los.

Neem de moer en vervolgens het deksel af.





2 DEMONTAGE VAN DE VENTIEDOP:

Pak de ventiedop bij het middelste gedeelte vast (zoals aangegeven) en draai vervolgens rustig om deze los te maken. Maak de ventiedop en met name de binnenkant ervan schoon (controleer of er geen etensresten inzitten).



3 TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEKOGEL:

Draai de kogelafsluiter tegen de richting van de klok, zodat de aanduiding **I** op de positie  staat. Neem de afsluiter af.

Verwijder de kogel en maak deze en de kamer waarin de kogel zich bevindt voorzichtig schoon met water en afwasmiddel. Droog de kogel met behulp van een zachte doek en leg deze terug in zijn kamer. Zet de kogelafsluiter terug op zijn plaats en zet de aanduiding **I** terug op positie . Vergrendel deze door de kogelafsluiter net zo lang te draaien totdat de aanduiding tegenover het pictogram «dicht» staat .



4 TERUGPLAATSING VAN HET METALEN DEKSEL:

Pak het deksel vast bij de dichtingsring zoals aangegeven op de afbeelding.

Plaats het deksel op de middelste as en druk deze goed aan.

Zet de moer terug op zijn plaats en schroef goed vast met de richting van de klok mee.



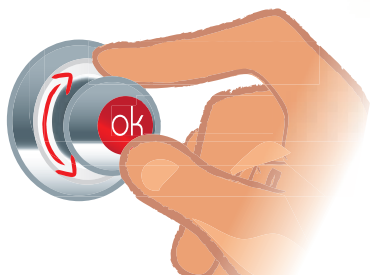
5 TERUGPLAATSING VAN DE VENTIEDOP:

Neem de ventiedop zoals aangegeven op de foto (pak deze in het midden vast). Zet de cirkelvormige binnenkant van de dop op de drie haken en druk vervolgens totdat deze goed vastzit (u moet een «klik» horen). De ventiedop moet geheel in contact zijn met de binnenkant van het deksel.

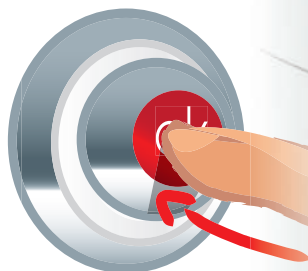


gebruik

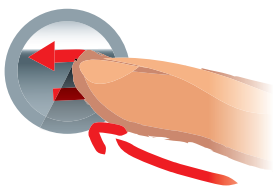
BEDIENINGSPANEEL
INTERFACE



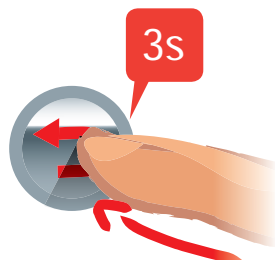
SELECTEER



BEVESTIGEN



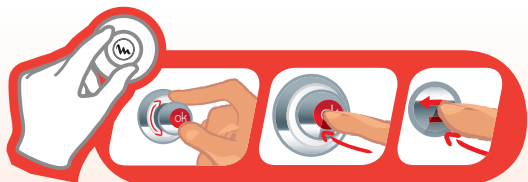
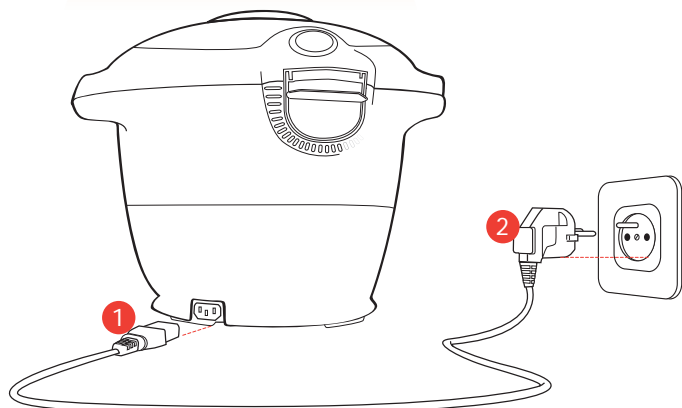
TERUG



OPNIEUW STARTEN



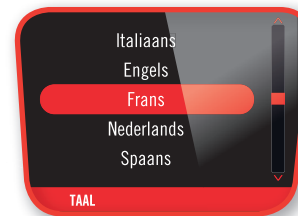
bediening



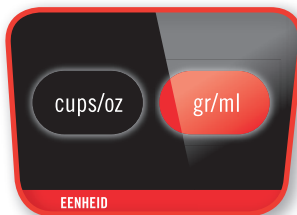
Wanneer u het apparaat aansluit voor de eerste keer, krijgt u toegang tot het menu instellingen:



Selecteer uw land



Selecteer uw taal



Het derde scherm wordt alleen weergegeven als u voor uw land de optie heeft om te kiezen tussen verschillende meeteenheden (afhankelijk van de versie van het product)



gebruik

! Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpot.



OPEN HET DEKSEL:

Om het product te openen, draai aan het handvat openen/sluiten tot de markering op dezelfde lijn staat als het open slot. Probeer nooit om het deksel te forceren om het te openen als het vastzit.



CONTROLELAMP OPEN/SLUITEN:

Wanneer de controlelamp flitst is het deksel geblokkeerd. Wanneer de controlelamp aan blijft, wordt het apparaat onder druk gezet en kunt u het niet meer open doen.



DE STOOMAFSLUITER INSTALLEREN:

Controleer dat de condensatietank leeg is en installeer hem vervolgens achter het apparaat.



gebruik

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, is het mogelijk dat de pot een lichte geur afgeeft. Dit is normaal.



HET REKJE INSTALLEREN ONDER HET STOOMMANDJE: knijp het rekje tussen uw duim en wijsvinger om het te installeren onder het stoommandje.



DE POT IN HET APPARAAT PLAATSEN: veeg de onderkant van de kookpot af. Zorg ervoor dat er geen etensresten of vloeistof blijven plakken onder de kom of op de verwarmingsplaat.



Installeer vervolgens de pot in het apparaat door de handvatten van de kom in de sleuven te plaatsen.

menu instellingen



Opgelet: iedere keer dat u bevestigt, gaat u terug naar het hoofdmenu.

Opgelet: zelfs als het geluid gedesactiveerd is, blijven de waarschuwingsgeluiden actief



Selecteer «taal/land»



Selecteer uw taal



Selecteer uw land



Kies «bibliotheken wissen»



Kies «bibliotheek 2»

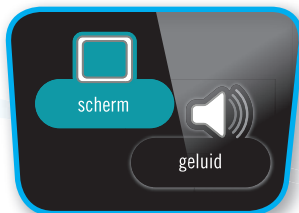


Wilt u deze bibliotheek wissen?

* afhankelijk van het model



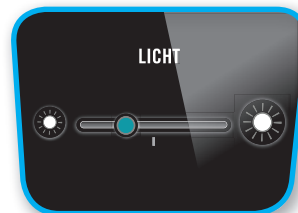
Selecteer de instelling «scherm/geluid»



Selecteer «scherm»



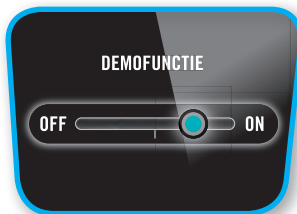
Kies «lichtsterkte»



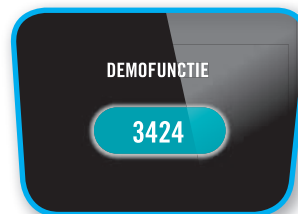
Regel de lichtsterkte



Kies «demofunctie»



Om de demofunctie te activeren of te deactiveren, geeft u een code in: 3424



N.B.: met de demofunctie laat u het product werken zonder dat het verwarmt of in druk toeneemt.



Selecteer «geluid»



Stel het volume in

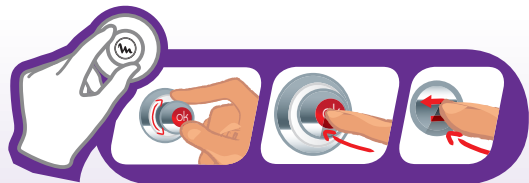

menu
aan/uit



Selecteer en bevestig



Door op ON/OFF te drukken kunt u uw apparaat uitschakelen.





manueel kookstand

ONDER DRUK

MANUEEL MENU:

Met het manuele menu stuurt u de bereiding. Kies zelf de bereidingstijd en -wijze: **koken onder druk**, **klassieke bereiding** (zachte bereiding, sudderen, kleuren), **opwarmen** of **warm houden**.



Selecteer het menu «handmatig»



Kies de functie «onder druk»



Plaats de pot en voeg vervolgens de ingrediënten toe



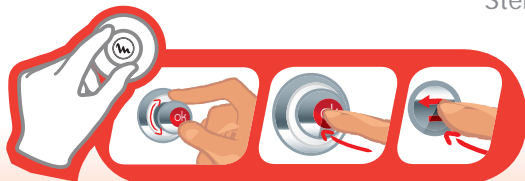
Stel de kooktijd in



Selecteer onmiddellijk of uitgesteld starten (p.95)



Hermetisch sluiten





ONDER DRUK



Het apparaat is aan het voorwarmen



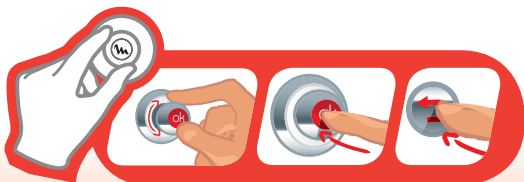
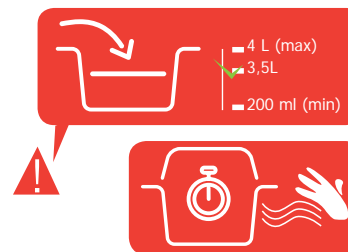
Het koken is gestart



Het koken is beëindigd



Klaar om te proeven!



manueel kookstand

KLASSIEK

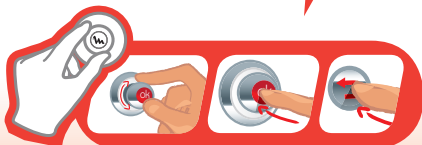
Met de klassieke bereidingswijze kunt u:

 zacht koken

 sudderen

 goudbruin kleuren
afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft voor dit type van bereidingen open.

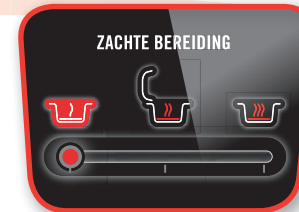
N.B.: de werking is identiek, enkel de temperatuur verschilt.



Selecteer het menu «manueel»



Kies het klassieke menu



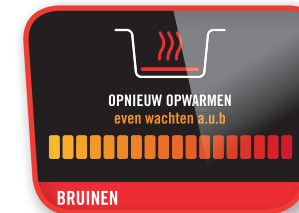
Kies de gewenste functie



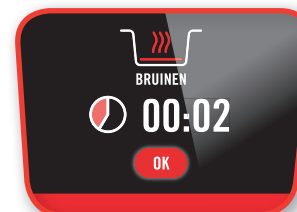
Open het deksel



Plaats de pot



Het apparaat is aan het voorwarmen



Om het aanbraden te stoppen, druk op de knop terug en selecteer ofwel stop of «Koken onder druk».



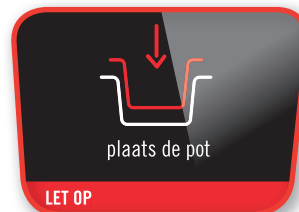
**OPNIEUW
OPWARMEN**



Selecteer het menu «manueel»



Selecteer de stand «opnieuw opwarmen»



Plaats de pot



Sluit het deksel hermetisch



Het opnieuw opwarmen is begonnen



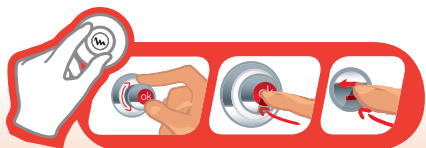
om te onderbreken



Wilt u stoppen met opnieuw opwarmen?



Klaar om te proeven!



N.B. Het opnieuw opwarmen begint en de tijd verhoogt.



manueel
kookstand

WARM HOUDEN



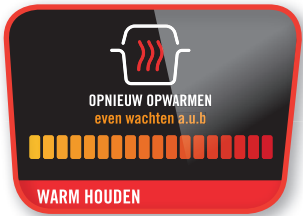
Selecteer het menu «manueel»



Selecteer de functie «warm houden»



Plaats de pot



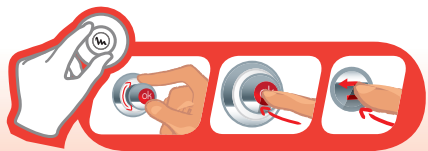
Het apparaat is aan het voorwarmen



De functie warm houden is begonnen



Om de functie warmhouden te stoppen, druk op de knop «terug» en selecteer «ja»





manueel kookstand

UITGESTELDE START (STAND SNELKOKEN)



Voor bepaalde voedingsmiddelen is het gebruik van de uitgestelde start onmogelijk (bv.: vlees, vis, melk, ...).

De bereidingsduur kan variëren naargelang de hoeveelheid voedsel in het apparaat.



Selecteer «uitgestelde start»



Selecteer de huidige tijd



Selecteer het einde van het koken



Uitgestelde start is geprogrammeerd



ingrediënten



INGREDIËNTEN:

Met het menu «ingrediënten» selecteert u de ingrediënten, zonder zich zorgen te maken over de bakwijze of de kooktijd : Cookeo helpt u stapsgewijze bij het verloop van elk ingrediënt en hun gewicht: vlees, vis, groenten, fruit, rijst en granen.



Selecteer het menu «ingrediënten»



Selecteer «de groenten»



Selecteer «broccoli»



Selecteer de gewenste hoeveelheid van broccoli (min. 300 g)



Start het recept



Volg de instructies



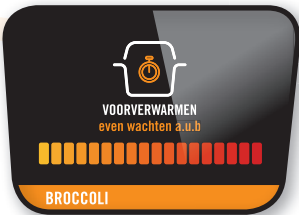
De aanbevolen bereidingstijd wordt weergegeven



Selecteer onmiddellijke start



Volg de instructies



Het apparaat
verwarmt voor



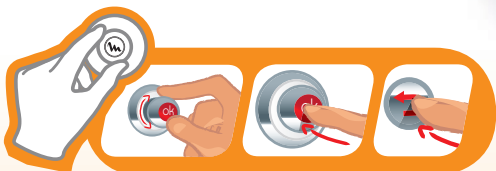

Start het kookproces



Het kookproces
is voltooid



Smakelijk!



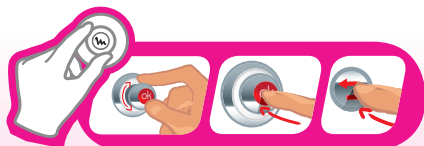


boeuf bourguignon



RECEPTEN MENU:

Met het receptenmenu kiest u uit 100 hartige en zoete recepten, verdeeld over vier categorieën: voorgerechten / hoofdgerechten / nagerechten / bibliotheek (waaronder de snelle recepten).



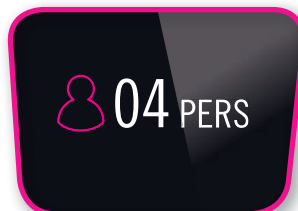
Selecteer het menu «recepten»



Kies het type recept



Selecteer een recept



Selecteer het aantal personen



Presentatie van het recept

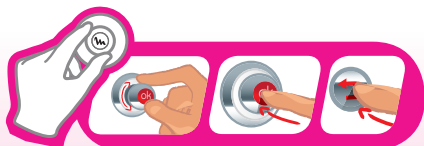


Bereid de ingrediënten

recepten menu

RECEPTEN:
(VERVOLG)

Door op de knop Vorige 30 seconden, terug te komen op het oorspronkelijke menu.



Wilt u het recept starten?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Start het kookproces

VOORVERWARMEN
even wachten a.u.b

BOEUF BOURGUIGNON

Het apparaat verwarmt voor

stooft alle ingrediënten behalve de vloeibare gedurende 10 minuten

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

Wilt u het aanbraden stoppen?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Het aanbraden stoppen

Voeg de rest van de ingrediënten

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

Wilt u het kookproces starten?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Start het kookproces

KOKEN
00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Het kookproces begint

EINDE KOOKPROCES
even wachten a.u.b

BOEUF BOURGUIGNON

Het kookproces is voltooid

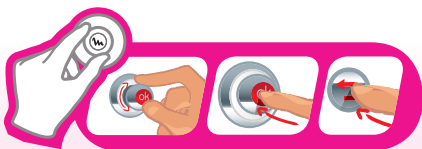
SMAKELIJK!
WARM HOUDEN
00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Smakelijk!



vruchtenmoes



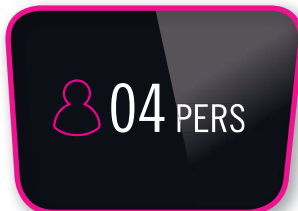
Selecteer het menu «recepten»



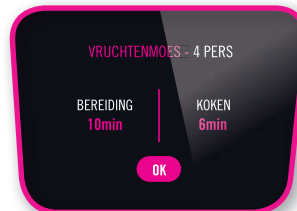
Selecteer de categorie «dessert»



Kies een recept



Selecteer het aantal personen



Presentatie van het recept



Bereid de ingrediënten




Voeg de ingrediënten toe

OK

VRUCHTENMOES



Volg de instructies



Wilt u het recept starten?

JA NEE

VRUCHTENMOES



Bevestig het starten van het recept




VOORVERWARMEN
even wachten a.u.b



VRUCHTENMOES

Het apparaat verwarmt voor



KOKEN

00:06

VRUCHTENMOES

Kooktijd



EINDE KOOKPROCES
even wachten a.u.b



VRUCHTENMOES

Het kookproces is voltooid

MENGEN and SERVEREN!

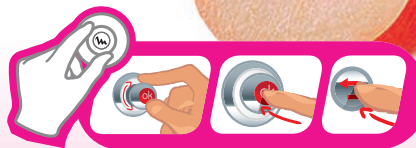
SMAKELIJK!

WARM HOUDEN

00:02

VRUCHTENMOES

Smakelijk!





bibliotheken

afhankelijk van het model

EEN BIBLIOTHEEK LADEN:

Laad in het product een bibliotheek van recepten afkomstig van een USB-sleutel van Moulinex.

EEN GEDOWNLOAD RECEPT OPENEN:

Ga naar uw gedownloade recepten.

N.B.: zie het hoofdstuk Receptenmenu op p. 99 voor meer informatie over de bereiding van de recepten.



Kies het hoofdmenu



Steek er de USB-sleutel in



Even wachten, de sleutel wordt gezocht



Gelieve even te wachten terwijl de recepten worden gedownload



Verwijder de USB-sleutel



U keert automatisch terug naar het hoofdmenu



Kies het submenu «bibliotheek»



Kies het gewenste thema of de snelle recepten



Kies «voorgerecht», «hoofdgerecht» of «nagerecht» en kies uw recept



bibliotheek

afhankelijk van het model



Kies het hoofdmenu



Steek er de USB-sleutel in



Even wachten, de sleutel wordt gezocht

EEN BIBLIOTHEEK WISSEN:

U kunt tot 10 sleutels laden. Daarna wordt u gevraagd er één te wissen om een nieuwe te kunnen laden.



Kies de bibliotheek die u wilt wissen



Wilt u deze bibliotheek wissen?



Kies «ja» om de bibliotheek te wissen en «neen» om ze niet te wissen



ingrediënten



vlees

kalf
kip
konijn
lam
rundvlees
varken



vis & schelpdieren

garnalen
mosselen
sint-jakobsschelpen
vis



rijst & granen

boekweit
bulgur
gerst
quinoa
tarwe
wilde rijst
witte rijst



groenten fruit

aardappelen
appel
artisjokken
asperges
aubergine
bataten
bloemkool
broccoli
cichorei
courgette
groene kool
kool
linzen
prinsessenbonen
peer
prei
peper
raap
rode biet
selder
spruitjes
spinazie
snijbiet
venkel
wortel

receptenlijst*

www.moulinex.nl



Voorgerecht

Broccoli met amandelen
Wortels carbonara
Geglaceerde wortels
Auberginekaviaar
Griekse paddenstoelen
Paddenstoelen met kaas
Groentechowder
Vegetarische pompoen
Flan van courgettes met Parmezaan
Foie gras met vijgenkonfijt
Gnocchi met tomaat en saffraan
Hummus
Minestrone
Ei in een potje met artisjokken
Zalmbrood met lychee
Aardappelpuree
Puree met kruiden en citroen
Rillettes van zalm met wasabi
Risotto met erwten en munt
Salade met 3 bonen
Zalmslaatje met bonen
Chinese soep
Linzensoep met spek
Spliterwtensoep
Majonaise met krab
Miso-soep
Velouté van potimarron



Hoofdgerecht

Andouillettes met witte wijn
Kalfsragout
Catalaans rundvlees
Bœuf bourguignon
Roereieren
Ossobuco met druiven
Schouderstuk van rund met bier
Kippenboutjes met tomaten
Kikkererwten vegetarian style
Varkensborststuk op Chinese wijze
Varkensvlees met garnalen
Kip met groene curry
Kip met rijst
Kip balsamico
Quenelles met roquefortsaus
Risotto met pompoen
Japanse rijst
Indische rijst met kip
Rundergebraad met mosterd
Kalfsgebraad met groenten
Zalm met saffraan
Zalm met mais en erwten
Zalm met paprikasaus
Gambasoep
Taco's met rundvlees
Lamstajine met dadels
Tortellini ham en Parmezaan
Koninginnehapje
Gevogelte, griesmeel & courgette



Dessert

Ananas op siroop
Verloren-broodpudding
Traditionele cheesecake
Fruitcompote
Peer-banaancompote
Crème met melkconfituur
Dessertcrème met vanille
Lichte chocoladecrème
Zoete polenta
Flan met kokosmelk
Moelleux au chocolat
Gestoomde halve abrikozen
Peren met specerijen
Potje met chocoladecrème
Kastanjepudding
Kokosmelksoep met fruit
Terrine van peren en specerijen

* afhankelijk van het land
afhankelijk van het model

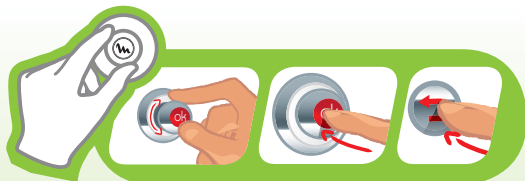


menu favorieten

EEN RECEPT OPSLAAN ONDER FAVORIETEN

MENU FAVORIETEN:

Met het menu Favorieten, maak een koppeling aan naar uw favoriete recepten in het menu recepten.



Selecteer het menu
«favorieten»



Selecteer
«toevoegen»



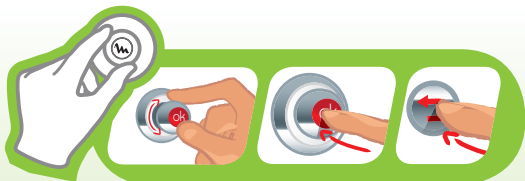
Selecteer het
type recept



Selecteer het recept waarvan
u wilt dat het als favoriet
verschijnt

menu
favorieten

N.B.: met de functie «aanpassen» kunt u de bereidingstijd en het aantal personen van een al in de favorieten opgeslagen recept aanpassen



Selecteer het aantal mensen dat



Selecteer de noodzakelijke kooktijd



Kies «aanpassen»



Selecteer het aantal mensen dat



menu favorieten

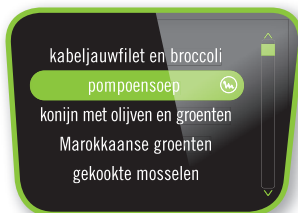
**BEREID
EEN RECEPT DAT
U AL ALS FAVORIET
HEEFT OPGESLAGEN**



Selecteer het menu
«favorieten»



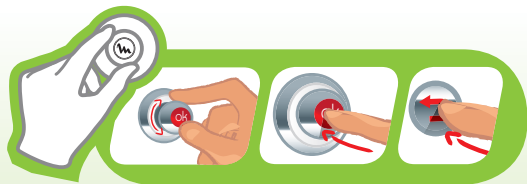
Selecteer «mijn lijst»



Selecteer het recept
dat u wilt bereiden



Volg de instructies zoals
voor een normaal recept



favorieten

WIS
EEN RECEPT VAN HET
MENU FAVORIETEN



Selecteer het menu «favorieten»



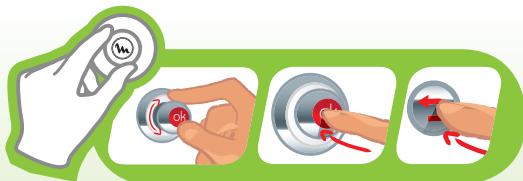
Selecteer wissen



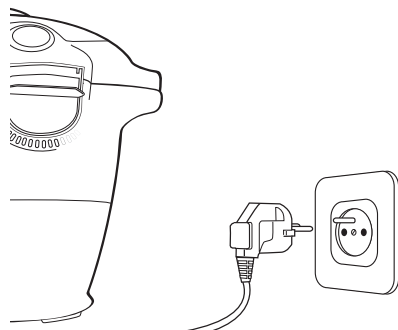
Selecteer het recept dat u wenst te wissen



Volg de instructies



schoonmaak
onderhoud



Zodra u klaar bent met het koken van uw schotel, koppel het apparaat los en maak het schoon. Maak het apparaat schoon na elk gebruik.



U kunt de kookpot en het stoommandje afwassen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Maak het centrale gedeelte van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Na een aantal keer afwassen in de afwasmachine, kan de buitenkant van de kookpot wit worden. U kan deze aanslag verwijderen met een schuursponge.

schoonmaak onderhoud

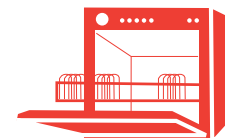


Na elk gebruik, verwijder de stoomafsluiter en was hem zorgvuldig in schoon water of in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat u hem goed afdroogt. Plaats terug op zijn oorspronkelijke plaats.



Om het metalen deksel schoon te maken, met de hand of in de vaatwasmachine, dient u het omhulsel van de klep weg te nemen.

- 1 Draai de schroef in het midden van het metalen deksel los
- 2 Verwijder het metalen deksel
- 3 Verwijder het omhulsel van de klep



SCHOONMAKEN IN DE VAATWASMACHINE:

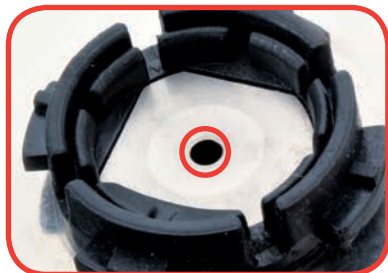
u kunt het metalen deksel in de vaatwasmachine plaatsen zonder de kleppen te verwijderen. Nadat u hem in de vaatwasmachine zet, verwijder de bal en blaas in de buis om na te gaan of hij niet verstopt zit. Droog de bal en de ondersteuning zorgvuldig af met een zachte doek.



MANUEEL SCHOONMAKEN:

u kunt het metalen deksel schoonmaken met warm zeepwater. Verwijder eerst de bal en maak het vervolgens volledig schoon. Droog de bal en de ondersteuning af met een droge doek.

schoonmaak onderhoud



Voordat u de bal opnieuw installeert dient u na te gaan of de buis niet geblokkeerd is door er in te blazen.



Druk op het interne deel van veer van de veiligheidsklep om na te gaan of deze niet verstopt zit.



Voordat u het interne deksel wegneemt, dient u de bovenkant van de kookpot schoon te maken. Maak de binnenkant van het metalen deksel van het apparaat schoon met behulp van een vochtige spons en ga na dat de manometrische staaf correct op zijn plaats zit om ervoor te zorgen dat hij niet geblokkeerd geraakt.

schoonmaak onderhoud

 **Opgelet USB:**
Geen water in de USB-poort

* afhankelijk van het model



Maak de buitenkant van het deksel van het apparaat schoon met behulp van een vochtige spons. Maak de dempklep aan de achterkant van het deksel schoon.



Maak de bovenkant van de kookpot schoon met behulp van een vochtige doek. Maak de stoomafsluiter schoon aan de hand van een vochtige doek.



Maak de hermetische afsluiting op het metalen deksel schoon met een vochtige doek en spoel grondig af. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

schoonmaak onderhoud



Vervang de waterdichte afsluiting minstens elke drie jaar. Deze interventie dient te worden uitgevoerd in een erkend servicecentrum.



- In het geval dat het apparaat per ongeluk wordt ondergedompeld of als er water wordt gemorst rechtstreeks op het verwarmingselement wanneer de pot niet op de juiste plaats staat, breng het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.

schoonmaak
onderhoud



Sluit het deksel niet wanneer u het apparaat opbergt. Laat het open of half open; dit voorkomt onaangename geuren.



Vervoer het apparaat met behulp van de twee handvatten aan de zijkant. Voor een grotere veiligheid, zorg ervoor dat het handvat gesloten is. Voor een grotere veiligheid, zorg ervoor dat het deksel geblokkeerd is.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het deksel sluit niet	Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pot en de verwarmingsplaat	Verwijder de pot, zorg ervoor dat de verwarmingsplaat, het centrale element en de onderkant van de pot schoon zijn. Ga ook na of het centrale element vrij kan bewegen
	Het handvat om het deksel te open is niet correct geplaatst	Ga na of het open handvat volledig open is
Het metalen deksel en/of de aandraaischroef zijn niet correct geïnstalleerd of volledig aangeschroefd	Het metalen deksel en/of de aandraaischroef zijn niet correct geïnstalleerd of volledig aangeschroefd	Ga na of u alle elementen van het metalen deksel heeft geplaatst en dat de schroef is vastgedraaid
	De kogelafsluiter zit niet goed op zijn plaats	Laat het product volledig afkoelen, demonteer het metalen deksel en plaats de kogelafsluiter goed (op de vergrendelingspositie).
Het product vermindert de druk niet	De manometrische staaf bevindt zich nog steeds bovenaan	Laat het product volledig afkoelen, demonteer het metalen deksel en plaats de kogelafsluiter goed (op de vergrendelingspositie).
Het deksel gaat niet open nadat de stoom is vrijgekomen	De manometrische staaf bevindt zich nog steeds bovenaan	Nadat u zich ervan heeft vergewist dat er geen stoom meer vrijkomt en dat het product volledig is afgekoeld, dient u een stokje te plaatsen in de opening tussen het open handvat en de dampklep. Zorg ervoor dat er geen stoom vrijkomt wanneer u het stokje erin prikt. Als er geen stoom meer vrijkomt, probeer het apparaat dan te openen
Het apparaat komt niet onder druk te staan	Ga na of de hermetische afsluiting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische staaf schoon zijn	Maak uw apparaat schoon volgens de instructies in de instructiehandleiding
	Ga na of het deksel geblokkeerd is en of de markering op dezelfde lijn staat als het gesloten slot. Ga na of de manometrische staaf vrij kan bewegen en of hij moet worden schoongemaakt	Ga na of de manometrische staaf vrij kan bewegen en of hij moet worden schoongemaakt
	De decompressiebal is niet correct geplaatst of is vuil	Ga na of de bal correct geplaatst is en of het omhulsel zich in de geblokkeerde positie bevindt. Maak de bal en de ondersteuning schoon en droog alles af
FOUTCODES	Code 24: de druk neemt af bij het koken onder druk Code 21 en 26: de druk in het apparaat stijgt niet	Voeg wat vloeistof (water of vloeibare saus) aan uw recept toe
Er komt stoom vrij aan de zijkant van het deksel tijdens het koken (lekken)	De hermetische afsluiting van het metalen deksel en/of de randen van de pot zijn vuil	Maak het centrale gedeelte van de pot schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe instrumenten
	Slijtage, sneden en vervorming van de hermetische afsluiting	De hermetische afsluiting dient minstens elke drie jaar te worden vervangen. Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	De randen van de pot zijn beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
	De moer van het metalen deksel is niet goed vastgeschroefd	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel goed aan
Er stroomt water langs de achterkant van het apparaat	De stoomafsluiting is niet correct geplaatst of is aan het overstromen	Zorg ervoor dat de condensatietank correct geplaatst is aan de achterkant van het apparaat en dat de stoombuis niet verstopt is
	Het veiligheidsventiel en/of de openingen zijn verstopt	Controleer of het apparaat niet te vol zit en of de producten niet uitzetten (zie boekje met veiligheidsinstructies)
Het controlelampje is niet aan het knipperen of licht niet op	De LED werkt niet meer of het deksel is niet volledig hermetisch afgesloten	Ga na of het product volledig hermetisch is afgesloten Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum als het probleem zich verder blijft voordoen
Het controlepaneel licht niet op	Het apparaat is niet aangesloten of bevindt zich in stand-by	Ga na of het elektriciteits snoer is aangesloten zowel op het apparaat als op het netwerk. Ga na of het apparaat zich niet in stand-by bevindt door op de knop «OK» te drukken
	Het apparaat is beschadigd	Breng uw apparaat naar een erkend servicecentrum
Er verschijnt condens op het controlelampje	Er verschijnt condens op het deksel	Laat het apparaat gedurende enkele uren drogen in openlucht
Het metalen deksel is geblokkeerd en kan niet worden losgemaakt	De kogelafsluiter van het metalen deksel is niet goed op zijn plaats teruggezet	Schroef de moer in het midden van het metalen deksel los en druk vervolgens op de knop in het midden van de moer. Hierdoor wordt het deksel gedeblokkeerd, waarna u toegang hebt tot de kogelafsluiter. Zorg ervoor dat zowel de afsluiter als de kogel goed op zijn plaats zit

problemen en tips
voor de usb-modellen

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Onbekende sleutel	Een andere sleutel dan van Moulinex	Gebruik enkel USB-sleutels van Moulinex
	De actieve taal verschilt van die van de sleutel	Keer terug naar de instelling van uw toestel: kies de taal van de sleutel
	Bibliotheekgeheugen vol	Wis een bibliotheek
Er gebeurt niets	U zit niet in het juiste menu	Keer terug naar het hoofdmenu
	Sleutel of poort beschadigd	Neem contact op met de klantendienst

U kunt enkel compatibele sleutels gebruiken. U kunt het receptenbestand van de sleutel niet op een pc openen.

Opgeliet als u de sleutel in een pc steekt. U riskeert het receptenbestand definitief te wissen.

Aangeraden wordt de sleutels te bewaren voor een later gebruik (bv. als u een bibliotheek wist, kunt u hem opnieuw laden).



cookeo

multicuisineur intelligent
intelligenter Multikocher
intelligente multikoker