



cookeo + intelligent multicooker

1520013589

Moulinex® cookeo +

Moulinex® cookeo +



FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 010 - MENU ON/OFF
P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
P. 013-018 - MENU MANUEL
P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
P. 021-022 - MENU RECETTES
P. 023-024 - INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 025-028 - MENU FAVORIS
P. 029-032 - NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 033-034 - SECURITE
P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

DE

- S. 066 – 067 - VOR GEBRAUCH
S. 068 – 069 - VERWENDUNG UND BETRIEB
S. 070 - MENÜ „EIN/AUS“
S. 071 – 072 - MENÜ „EINSTELLUNGEN“
S. 073 – 078 - MENÜ „MANUELL“
S. 079 – 080 - MENÜ „ZUTATEN“
S. 081 – 082 - MENÜ „REZEPTE“
S. 083 – 084 - ZUTATEN – REZEPTE
S. 085 – 088 - MENÜ „FAVORITEN“
S. 089 – 092 - REINIGUNG UND PFLEGE
S. 093 – 094 - SICHERHEIT
S. 095 - FEHLERBEHEBUNG

ES

- P. 096-097 - ANTES DE SU USO
P. 098-099 - USO Y FUNCIONAMIENTO
P. 100 - MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
P. 101-102 - MENÚ DE AJUSTES
P. 103-108 - MENÚ MANUAL
P. 109-110 - MENÚ DE INGREDIENTES
P. 111-112 - MENÚ DE RECETAS
P. 113-114 - INGREDIENTES - RECETAS
P. 115-118 - MENÚ DE FAVORITAS
P. 119-122 - LIMPIEZA Y CUIDADO
P. 123-124 - SEGURIDAD
P. 125 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 126-127 - ANTES DA UTILIZAÇÃO
PÁGS. 128-129 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
PÁGS. 130 - MENU LIGAR/DESLIGAR
PÁG. 131-132 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
PÁGS. 133-138 - MENU MANUAL
PÁGS. 139-140 - MENU DOS INGREDIENTES
PÁGS. 141-142 - MENU DAS RECEITAS
PÁGS. 143-144 - INGREDIENTES - RECEITAS
PÁGS. 145-148 - MENU DOS FAVORITOS
PÁGS. 149-152 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
PÁGS. 153-154 - SEGURANÇA
PÁGS. 155 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

- P. 186-187 - BEFORE USE
P. 188-189 - USE AND OPERATION
P. 190 - ON/OFF MENU
P. 191-192 - SETTINGS MENUS
P. 193-198 - MANUAL MENU
P. 199-200 - INGREDIENTS MENU
P. 201-202 - RECIPES MENU
P. 203-204 - INGREDIENTS - RECIPES
P. 205-208 - FAVOURITES MENU
P. 209-212 - CLEANING AND CARE
P. 213-214 - SAFETY
P. 215 - TROUBLESHOOTING

IT

- P. 156-157 - PRIMA DELL'USO
P. 158-159 - USO E FUNZIONAMENTO
P. 160 - MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
P. 161-162 - MENU IMPOSTAZIONI
P. 163-168 - MENU MANUALE
P. 169-170 - MENU INGREDIENTI
P. 171-172 - MENU RICETTE
P. 173-174 - INGREDIENTI - RICETTE
P. 175-178 - MENU PREFERITI
P. 179-182 - PULIZIA E CURA
P. 183-184 - SICUREZZA
P. 185 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AR

- P. 216-217 - قبل الاستخدام
P. 218-219 - الاستخدام والتشغيل
P. 220 - قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
P. 221-222 - قائمة الإعدادات
P. 223-228 - قائمة التشغيل اليدوي
P. 229-230 - قائمة المكونات
P. 231-232 - قائمة الوصفات
P. 233-234 - المكونات - الوصفات
P. 235-238 - قائمة المفضلات
P. 239-242 - التنظيف والعناية
P. 243-244 - الأمان
P. 245 - استكشاف المشكلات وحلها

NL

- P. 036-037 - VOOR GEBRUIK
P. 038-039 - GEBRUIK EN BEDIENING
P. 040 - AAN/UIT-MENU
P. 041-042 - MENU INSTELLINGEN
P. 043-048 - MENU HANDMATIG
P. 049-050 - MENU INGREDIËNTEN
P. 051-052 - MENU RECEPTEN
P. 053-054 - INGREDIËNTEN - RECEPTEN
P. 055-058 - MENU FAVORIETEN
P. 059-062 - REINIGING EN ONDERHOUD
P. 063-064 - VEILIGHEID
P. 065 - PROBLEMEN OPLOSSEN



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Handvat voor openen/sluiten van deksel
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir/fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open/close handle
مقبض فتح/علق الغطاء



Cuve de cuisson
Kochbehälter
Kookpan
Recipiente de cocción
Cuba de cozedura
Recipiente per la cottura
Cooking pot
وعاء الطهي

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

Bouton d'utilisation principale
Hauptnavigationknopf
Hoofdbedieningsknop
Botón principal de funcionamiento
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button
زر التشغيل الرئيسي

Valve silencieuse
Dampfventil
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve
صمام كتم الصوت



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Markierung „Offen/Geschlossen“
Open/dicht-controlelampje
Marca de apertura/cierre
Símbolo de aberto/fechado
Símbolo di apertura/chiusura
Open/closed marker
علامة مفتوح/مغلق

Panneau de commande
Bedienfeld
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel
لوحة التحكم

Port USB*
USB-Port*
USB*-poort
Puerto USB*
Entrada USB*
Porta USB*
USB* port
*USB منفذ



*Selon modèle - *je nach Modell - *Afhankelijk van het model - *Según el modelo - *Consoante o modelo - *A seconda del modello - *Depending on model - *حسب الطراز*

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

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

Meine Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und die Zubereitung von 150 vorprogrammierten Rezepten ermöglicht, die mit nur wenigen Klicks zugänglich sind. Dank der intuitiven und interaktiven Oberfläche können Sie schnell und einfach jeden Tag verschiedene Gerichte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit und die Menge der Zutaten basierend auf der Anzahl der Gäste an, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Lassen Sie sich führen – es ist einfach und schnell!

Mijn keukenhulp bij het dagelijkse koken

Cookeo + is een intelligente multicooker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u in slechts een paar klikken 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Dankzij de intuïtieve en interactieve interface kunt u elke dag snel gevarieerde recepten bereiden. Cookeo + past de bereidingstijd en de hoeveelheid ingrediënten aan op basis van het aantal gasten. Vervolgens wordt u stap voor stap begeleid en wordt het gerecht zonder uw verdere toezicht bereid. Laat de multicooker u begeleiden, het is snel en eenvoudig!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo+ es un robot multicocción inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te permite preparar 150 recetas preprogramadas con unos pocos clics. Gracias a su interfaz intuitiva e interactiva, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día. Cookeo + adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

O Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e permite preparar, com apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas. Graças à sua interface intuitiva e interativa, pode preparar receitas variadas rapidamente e todos os dias. O Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades dos ingredientes com base no número de convidados e, em seguida, fornece indicações passo a passo e cozinha sem vigilância. Deixe-se guiar, é simples e rápido!

L'assistente per la cucina di tutti i giorni

Cookeo + è un multicooker intelligente che aiuta a cucinare ogni ingrediente alla perfezione e consente di preparare 150 ricette pre-impostate accessibili in pochi clic. Grazie alla sua interfaccia intuitiva e interattiva, è possibile cucinare rapidamente ricette diverse ogni giorno. Cookeo + adatta il tempo di cottura e la quantità di ingredienti al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Lasciatevi guidare, è facile e veloce!

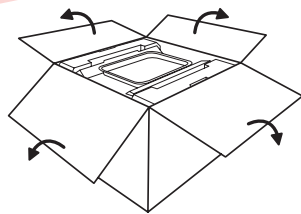
My kitchen assistant for everyday cooking

Cookeo + is an intelligent multicooker which helps you cook each ingredient to perfection and enables you to prepare 150 preprogrammed recipes accessible with just a few clicks. Thanks to its intuitive and interactive interface, you can quickly cook varied recipes every day. Cookeo + adapts the cooking time and quantities of ingredients based on the number of guests, then guides you step by step, and cooks unattended. Let it be your guide, it's quick and easy!

المساعد الخاصّ بي لإنجاز مهامّي اليومية في المطبخ

Cookeo + هو جهاز طهي ذكي متعدد الوظائف يساعدك على طهي كل مكون بشكل مثالي وينتج لك تحضير 150 وصفة مُبرمجة مُسبقًا باستخدام بضعة نقرات فقط. ويفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يومياً تحضير وصفات متنوعة في وقتي قياسي. يمكنك إعداد Cookeo بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثمّ يرشدك خطوة بخطوة، ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

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 de manière à voir les cadenas ouverts :



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 valve
- 4 Le récupérateur de condensation
- 5 Le panier vapeur
- 6 La bille de décompression

avant utilisation

PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



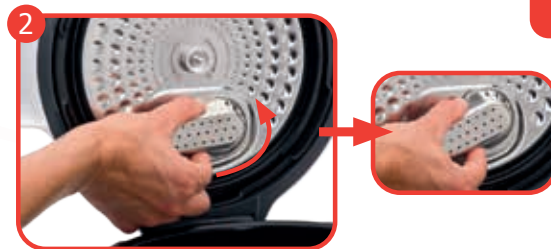
ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

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" .



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).



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.

mise en fonctionnement

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

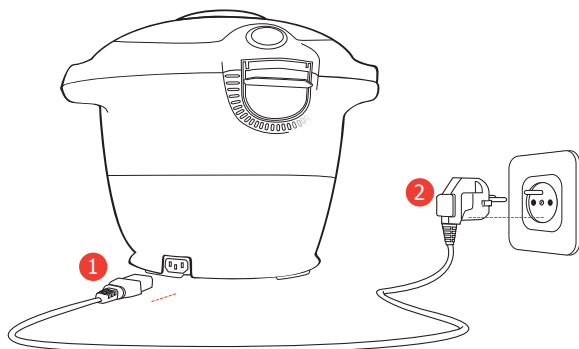


Choisissez votre pays



Choisissez votre langue

COMMANDES DE L'INTERFACE



utilisation

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

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



OUVERTURE DU COUVERCLE : Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture de manière à voir les cadenas ouverts : Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.



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



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 de la cuve dans les encoches.

menu on /off



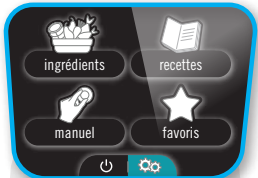
Sélectionnez et validez



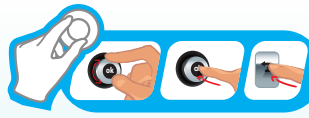
Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.



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



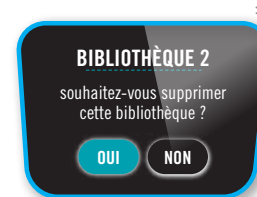
Choisissez votre pays



Choisissez « suppression bibliothèques »

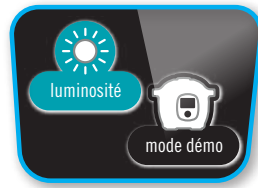
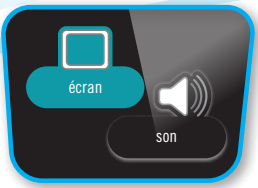


Sélectionnez « bibliothèque 2 »



Souhaitez-vous supprimer cette bibliothèque ?

* selon modèle

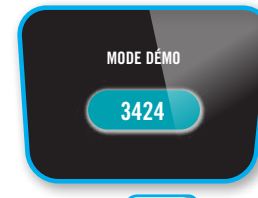
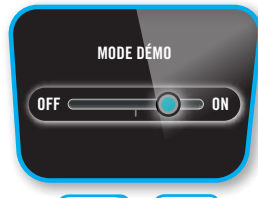
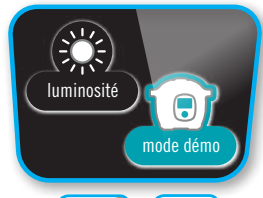


Choisissez « écran / son »

Choisissez « écran »

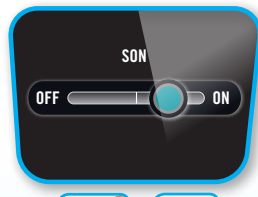
Choisissez « luminosité »

Réglez la luminosité



Choisissez « mode démo »

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



Choisissez « son »

Réglez le son

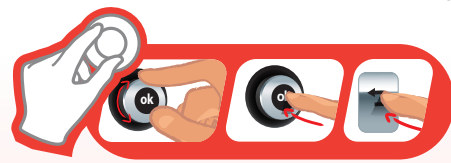
N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.

* selon modèle

menu manuel mode de cuisson

SOUS PRESSION

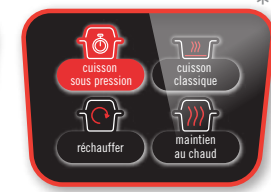
MENU MANUEL : Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression, cuisson classique (cuisson douce, mijoter, dorer)*, réchauffage ou maintien au chaud.**



Sélectionnez le menu « manuel »



Réglez le temps de cuisson

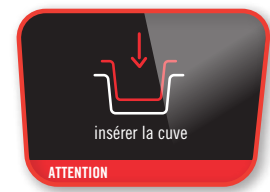


Choisissez le mode « sous pression »



Choisissez départ immédiat ou différé (p.18)

* selon modèle



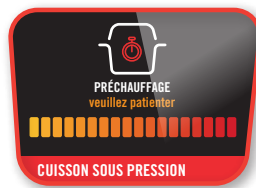
ATTENTION Insérez la cuve puis ajoutez les ingrédients



ATTENTION Fermez et verrouillez



SOUS PRESSION



L'appareil préchauffe



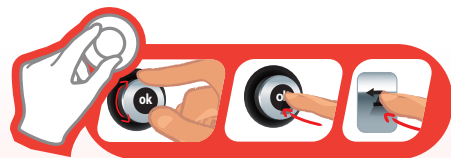
La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



selon modèle

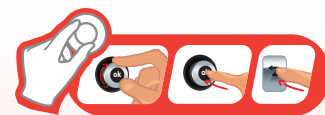
CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :

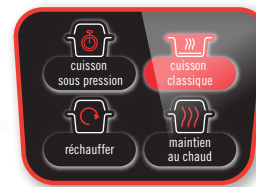
- cuire doucement
- mijoter
- dorer

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

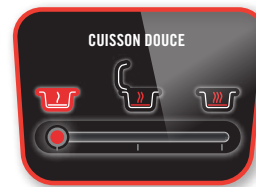
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu « manuel »



Choisissez la fonction « classique »



Choisissez la fonction désirée



Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Pour arrêter la cuisson appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.

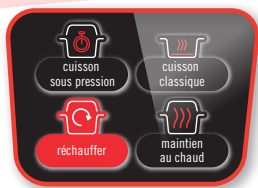


menu manuel
mode de cuisson


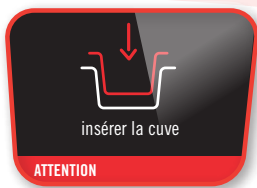
RÉCHAUFFAGE



Sélectionnez le menu « manuel »

Choisissez le mode « réchauffer »

Insérez la cuve



ATTENTION
Fermez et verrouillez le couvercle



Le réchauffage commence.



pour l'interrompre



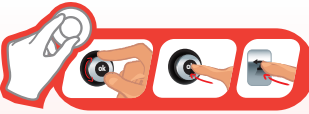
Souhaitez-vous arrêter de réchauffer ?



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



Vous pouvez déguster



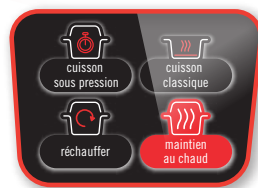

menu manuel
mode de cuisson

MAINTIEN AU CHAUD

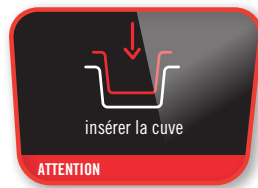
N.B. : Le maintien au chaud commence et le temps augmente.



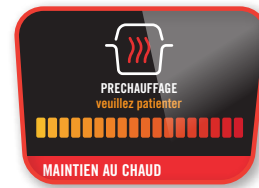
Sélectionnez le menu « manuel »

Choisissez la fonction « maintien au chaud »

Insérez la cuve




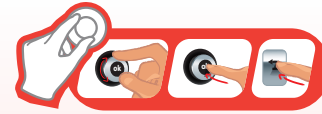
L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud commence



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



menu manuel

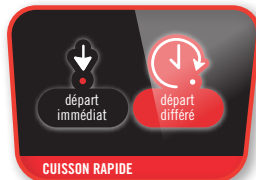
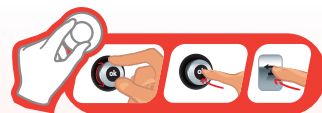
mode de cuisson

DÉPART DIFFÉRÉ (MODE CUISSON SOUS PRESSION)



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

NB : Le départ différé est également possible dans le menu Ingrédients (selon le type d'ingrédients).



menu ingrédients

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



Sélectionnez le menu
« ingrédients »



Sélectionnez
« brocoli »



Démarrez la recette



Sélectionnez
les légumes



Choisissez la quantité
voulue de brocolis



Suivez les indications

00:10
CUISSON

TEMPS CONSEILLÉ : 10MIN



Le temps de cuisson conseillé s'affiche

BROCOLI

départ immédiat départ différé



Choisissez « départ immédiat »

ATTENTION

fermer et verrouiller le couvercle



Suivez les indications

PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter

BROCOLI

Préchauffage

CUISSON

00:02

BROCOLI



Démarrez la cuisson

FIN DE CUISSON
veuillez patienter

BROCOLI

Fin de cuisson

Servir !
BON APPÉTIT !

Attention à la vapeur à l'ouverture du couvercle

MAINTIEN AU CHAUD 00:02

Vous pouvez déguster

recette boeuf bourguignon*

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

ingrédients recettes

manual favoris



Sélectionnez le menu recettes

entrée plat

dessert bibliothèque



Choisissez le type de recette

filet de cabillaud et brocolis
boeuf bourguignon
lapin aux olives et légumes
goulash
moules marinières



Sélectionnez une recette

04 PERS



Sélectionnez le nombre de personnes

BOEUF BOURGUIGNON - 4 PERS

PRÉPARATION 10min CUISSON 35min

OK



Présentation de la recette

PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Boeuf coupé en cubes de 25g | 800g |
| Vin rouge | 250 ml |
| Fond de veau | 150 ml |
| Lardons | 70g |
| Oignons | 150g |
| Huile végétale | 5cs |



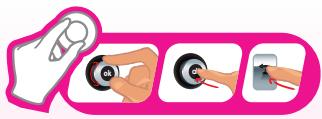
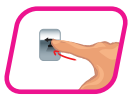
Préparez les ingrédients



* selon modèle

menu recettes

MENU RECETTES : (SUITE)
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 3 secondes sur la touche retour





souhaitez-vous démarrer la recette ?
OUI **NON**

BOEUF BOURGUIGNON




Démarrez la recette


PRÉCHAUFFAGE
veuillez patienter

BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage


Faire revenir tous les ingrédients sauf le liquide pendant 10 min
OK

BOEUF BOURGUIGNON



Suivez les instructions

souhaitez-vous arrêter de dorer ?
OUI **NON**

BOEUF BOURGUIGNON



Arrêtez le dorage


ajouter le reste des ingrédients
OK

BOEUF BOURGUIGNON



Suivez les instructions


souhaitez-vous démarrer la cuisson ?
OUI **NON**

BOEUF BOURGUIGNON




Démarrez la cuisson


CUISSON
00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Temps de cuisson


FIN DE CUISSON
veuillez patienter

BOEUF BOURGUIGNON

Préchauffage

BON APPÉTIT !
MAINTIEN AU CHAUD
00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Vous pouvez déguster

ingrédients



viandes



poissons, coquillages & crustacé



riz & céréales

* Selon spécificités pays
Selon modèle



légumes / fruits

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

- agneau
- bœuf
- lapin
- porc
- veau
- volaille

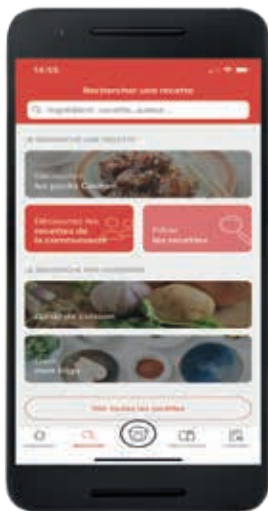
- crevettes / gambas
- moules
- poisson
- saint-jacques

- blé
- boulgour
- orge
- quinoa
- riz blanc
- riz complet / sauvage
- sarrasin

recettes

www.moulinex.com

Retrouvez nos recettes sur l'application
Moulinex et sur www.moulinex.com



menu
favoris

**SAUVEGARDER
UNE RECETTE
COMME FAVORI**

MENU FAVORIS :
Avec le Menu favoris ,
créez un raccourci vers
vos recettes préférées
du menu recettes ou de
la bibliothèque*.



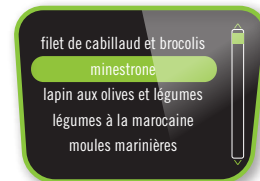
Sélectionnez le menu
« favoris »



Sélectionnez
« ajouter »



Sélectionnez
le type de recette



Sélectionnez la recette que
vous voulez voir apparaître
comme favori

* selon modèle

menu favoris



Sélectionnez le nombre de personnes



Sélectionnez le temps de cuisson désiré

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



Sélectionnez « modifier »



Modifiez le nombre de personnes



menu favoris

PRÉPARER UNE RECETTE DÉJÀ SAUVEGARDÉE COMME FAVORI



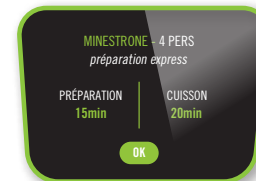
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez la recette que vous souhaitez préparer



Sélectionnez « ma liste »



Suivez les indications comme pour une recette normale



menu favoris

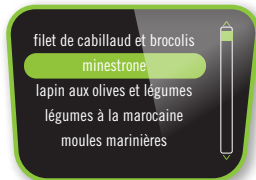
SUPPRIMER UNE RECETTE DU MENU FAVORIS



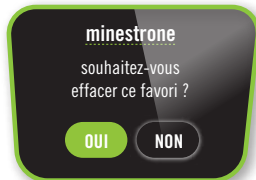
Sélectionnez le menu « favoris »



Sélectionnez effacer



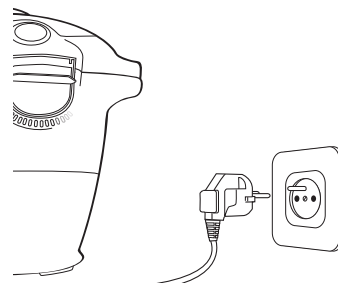
Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer



Suivez les indications



nettoyage entretien



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



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

nettoyage entretien



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



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

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



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



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

nettoyage entretien



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



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



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



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



- 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.



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



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.



Attention USB :

Pas d'eau dans le port USB

* Selon modèle



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.

sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

- Si votre appareil est sous pression, le doigt d'aroma est en position haute verrouillant alors l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur le doigt d'aroma.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (plus d'échappement vapeur par la valve silencieuse) avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

Sécurité à la surpression :

- La soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre **Nettoyage et Entretien**.

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint. Voir chapitre Nettoyage et entretien.

Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

Régulation de votre appareil :

La régulation de la pression se fait en alimentant ou en coupant l'élément chauffant.

Pour limiter les effets de l'inertie thermique et améliorer la précision de la régulation, la bille de décompression peut être actionnée automatiquement pour relâcher brièvement de la vapeur de temps en temps.

SERIE EPC09 ou EPC09-A*

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

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

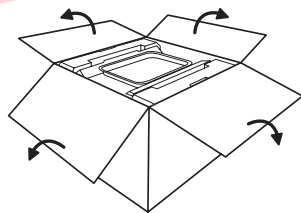
Chauffage intégré

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

*Selon modèle


| PROBLÈMES | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|--|
| Le couvercle ne se ferme pas | Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant | Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central |
| | La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position | Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète |
| | Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement | Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré |
| Le produit ne décompresse pas | Le cache bille n'est pas bien positionné | Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage) |
| Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur | Le doigt d'aroma reste en position haute | Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil |
| L'appareil ne monte pas en pression | Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma | Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation |
| | Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer | Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer |
| | La bille de décompression est mal positionnée ou sale | Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège |
| CODES ERREUR | Code 24 : la pression 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 | Revisssez 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 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 |
| 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 |

vor
gebrauch



Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.



Um das Gerät zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen oben auf dem Deckel, sodass er mit dem geöffneten Schloss in einer Linie ist: .

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, trockene und kühle Oberfläche. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und verschiedene Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Geräts.



REINIGEN DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN




- 1 Kochtopf
- 2 Metalldeckel
- 3 Ventildeckel
- 4 Kondensationskollektor
- 5 Dampfeinsatz
- 6 Dekompressionskugel

vor
gebrauch

HINWEISE ZU DEMONTAGE UND ERNEUTER MONTAGE DES DECKELS

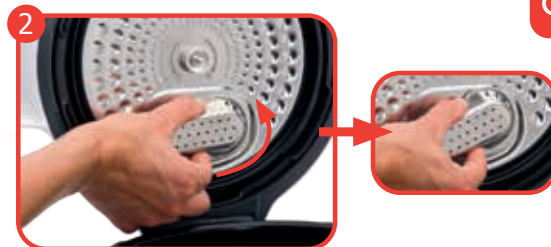


ZUGANG ZUR DEKOMPRESSIONSKUGEL

Die Kugelabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Markierung I in Position zu bringen . Die Abdeckung abnehmen. Entfernen Sie die Kugel, reinigen Sie sie und das Gehäuse vorsichtig mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Tuch ab und setzen Sie sie wieder in das Gehäuse ein. Bringen Sie die Kugelabdeckung wieder an und die Markierung I in Position . Verriegeln Sie sie, indem Sie die Kugelabdeckung so drehen, dass die Markierung gegenüber dem Piktogramm „Geschlossen“ steht. .



DEMONTAGE DES METALLDECKELS: Halten Sie die Deckelunterbaugruppe fest, greifen Sie sie an der Dichtung und lösen Sie die mittlere Mutter gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie die Mutter und dann den Deckel.



ABNEHMEN DES VENTILDECKELS: Den Ventildeckel am mittleren Teil festhalten (wie gezeigt) und dann vorsichtig drehen, um ihn zu lösen. Reinigen Sie den Ventildeckel und konzentrieren Sie sich dabei auf die Innenseite (achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste mehr vorhanden sind).



EINSETZEN DER METALLDECKEL- UNTERBAUGRUPPE:

Halten Sie die Deckelunterbaugruppe an der Dichtung fest, wie in der Abbildung gezeigt. Zentrieren Sie den Deckel auf der Mittelachse und drücken Sie ihn flach. Setzen Sie die Mutter wieder ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

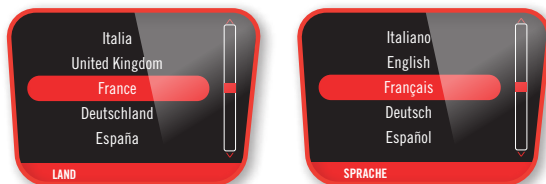


VENTILDECKEL WIEDER AUFSETZEN:

Halten Sie den Ventildeckel wie in der Abbildung gezeigt fest (fassen Sie am mittleren Bereich an). Zentrieren Sie die innere, runde Form auf den drei Haken und drücken Sie dann, um die Ventilabdeckung zu befestigen (Sie hören ein „Klicken“). Der Ventildeckel muss in vollkommenem Kontakt mit der Innenseite des Deckels stehen.

betrieb

Wenn Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, öffnen Sie das Einstellungs Menü:



Wählen Sie Ihr Land aus. Wählen Sie Ihre Sprache aus.

STEUERSCHNITTSTELLE



gebrauch

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochtopf.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann der Behälter einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.



ÖFFNEN DES DECKELS:

Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass Sie das Zeichen mit dem geöffneten Schloss sehen können: . Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, wenn ein Widerstand zu spüren ist.



MONTAGE DES KONDENSWASSERBEHÄLTERS:

Stellen Sie sicher, dass der Kondenswasserbehälter leer ist und montieren Sie ihn dann auf der Rückseite des Geräts.



STELLEN SIE DEN STÄNDER UNTER DEN DAMPFEINSATZ.

Drücken Sie den Ständer zwischen Daumen und Zeigefinger, damit er unter den Dampfeinsatz passt.



POSITIONIEREN DES TOPFES IM GERÄT:

Wischen Sie den Boden des Kochtopfes ab. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Topf oder auf der Heizplatte keine Lebensmittel- oder Flüssigkeitsreste befinden.

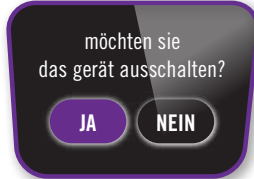


Setzen Sie den Topf in das Gerät ein und positionieren Sie die Griffe des Topfes in den Schlitten.

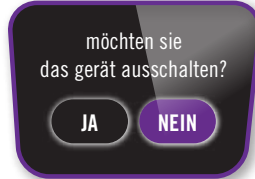
ein/aus menü



Auswählen und bestätigen



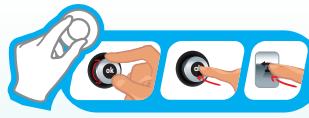
EIN/AUS ermöglicht das Ausschalten des Geräts.



einstellungen menü



Hinweis: Mit jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.
Hinweis: Auch wenn der Ton deaktiviert ist, bleiben die Alarmtöne aktiv.



Wählen Sie „Sprache/Land“



Wählen Sie Ihre Sprache



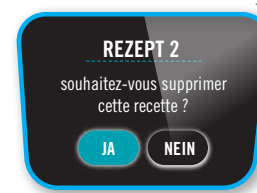
Wählen Sie Ihr Land



Wählen Sie „Bibliotheken löschen“



Wählen Sie „Bibliothek 2“



Möchten Sie diese Bibliothek löschen?

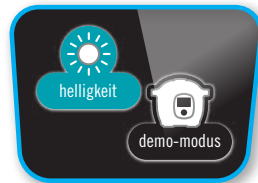
*je nach Modell



Wählen Sie „Anzeige/Ton“



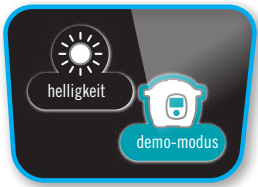
Wählen Sie „Bildschirm“.



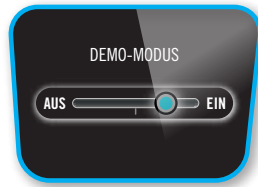
Wählen Sie „Helligkeit“ aus.



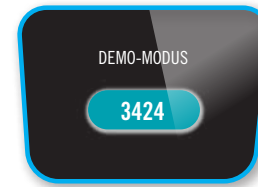
Helligkeit einstellen



Wählen Sie „Demo-Modus“.



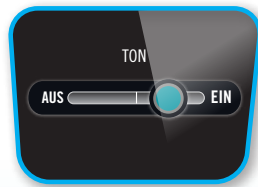
Um den Demo-Modus zu aktivieren oder zu deaktivieren, Müssen Sie einen Code eingeben: 3424



Hinweis: Im DEMO-Modus kann das Produkt ohne Heizung oder Druckerhöhung betrieben werden.



Wählen Sie „Ton“.

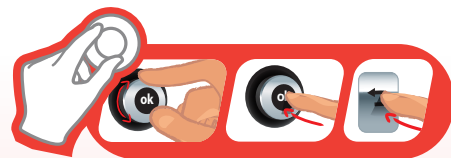


Passen Sie den Ton an.

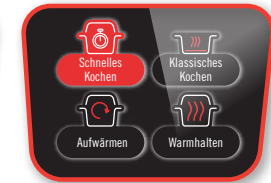
*je nach Modell



SCHNELLES KOCHEN MENÜ „MANUELL“: Mit dem manuellen Menü steuern Sie den Garvorgang. Wählen Sie die Garzeit und den Modus selbst aus: **Schnelles Kochen, klassisches Kochen (schonendes Kochen, Köcheln, Bräunen)*, Aufwärmen oder Warmhalten.**



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Schnelles Kochen“.

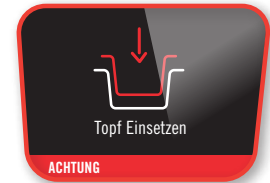


Stellen Sie die Garzeit ein.



Wählen Sie sofortigen oder verzögerten Start aus (S. 18).

*je nach Modell



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein und geben Sie dann die Zutaten hinzu.

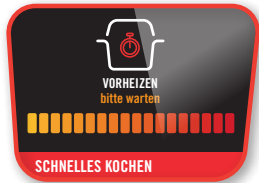


ACHTUNG

Schließen und verriegeln

menü „manuell“ garmodus

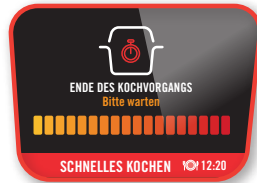
SCHNELLES KOCHEN



Das Gerät wird vorgeheizt.



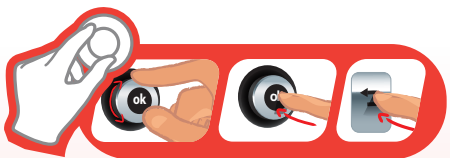
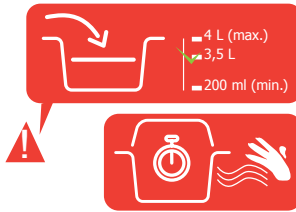
Der Garvorgang hat begonnen.



Der Garvorgang ist abgeschlossen.



Bereit zum Verkosten!



menü „manuell“ garmodus

*abhängig vom Modell

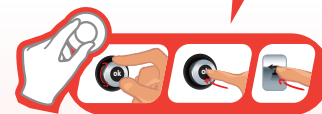
KLASSISCH

Mit dem klassischen Kochmodus können Sie:

- ☞ Schonend Garen
- ☞ Köcheln
- ☞ Bräunen

je nach gewünschtem Ergebnis. Der Deckel bleibt für diese Arten von Garen geöffnet.

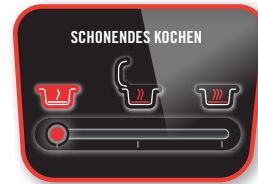
Hinweis: Die Funktion ist identisch, nur die Temperatur unterscheidet sich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Klassisch“.



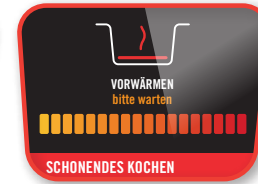
Wählen Sie den gewünschten Modus.



Öffnen Sie den Deckel.



Setzen Sie den Topf ein



Das Gerät wird vorgeheizt.



Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie den Zurück-Pfeil. Sie haben die Möglichkeit, den Garvorgang vollständig anzuhalten oder den Garvorgang zu beenden.



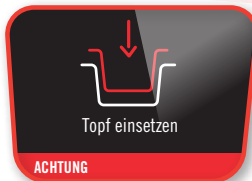
AUFWÄRMEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“.



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein



ACHTUNG

Den Deckel schließen und verriegeln.



Das Aufwärmen wurde gestartet.



für Unterbrechung

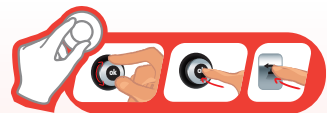


Möchten Sie den Aufwärmvorgang beenden?

Hinweis: Das Aufwärmen beginnt und die Zeit wird länger.



Genießen Sie Ihr Essen



WARMHALTEN

Hinweis: Die Warmhaltefunktion startet und die Zeit wird länger.



Wählen Sie das Menü „Manuell“.



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



ACHTUNG

Setzen Sie den Topf ein



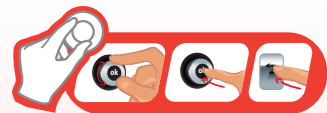
Das Gerät wird vorgeheizt.



Das Warmhalten hat begonnen.



Um die Warmhaltezeit zu beenden, drücken Sie den „Zurück“-Pfeil und wählen Sie „Ja“.



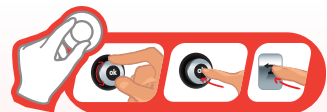
menü „manuell“ garmodus

VERZÖGERTER START (MODUS SCHNELLES KOCHEN)



Einige Lebensmittel können nicht mit dem Modus für den verzögerten Start verwendet werden (z. B. Fleisch, Fisch, Milch usw.).

Die Endzeit des Garvorgangs kann je nach dem im Produkt enthaltenen Volumen variieren.



Wählen Sie „Verzögerter Start“.



Wählen Sie die Garendzeit



Wählen Sie die aktuelle Uhrzeit.

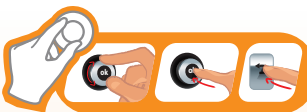


Verzögerter Start ist programmiert

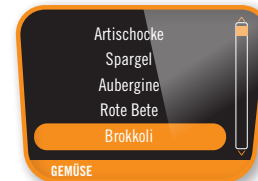
HINWEIS: Ein verzögerter Start ist auch im Menü „Zutaten“ möglich (je nach Art der Zutaten).

menü „zutaten“

ZUTATENMENÜ: Mit dem Zutatenmenü können Sie einzelne Zutaten kochen, ohne sich Gedanken über den Garmodus und die Garzeit machen zu müssen: Cookeo+ gibt die zu befolgenden Schritte für alle Gewichte und Arten von Zutaten an: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und schließlich Getreide.



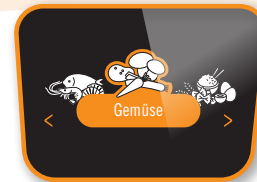
Wählen Sie das Menü „Zutaten“.



Wählen Sie „Brokkoli“.



Starten Sie das Rezept.



Wählen Sie Gemüse.



Wählen Sie die gewünschte Brokkoli-Menge



Folgen Sie den Anleitungen



EMPFOHLENE ZEIT: 10 MINS.



Die empfohlene Garzeit wird angezeigt.



BROKKOLI



Wählen Sie „Sofortiger Start“



ACHTUNG



Folgen Sie den Anleitungen



BROKKOLI

Vorheizen



BROKKOLI



Garvorgang starten



BROKKOLI

Ende des Garvorgangs



Genießen Sie Ihr Essen

fleisch-rezept
boeuf
bourguignon*

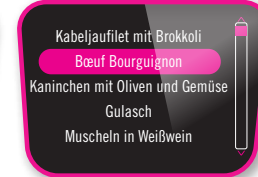
MENÜ „REZEPTE“:
Mit dem Rezipete-Menü können Sie aus herzhaften und süßen Rezepten wählen, die in vier Kategorien unterteilt sind:
Vorspeisen / Gerichte / Desserts / Bibliothek*.



Wählen Sie das Menü „Rezepte“.



Wählen Sie die Art des Rezepts.



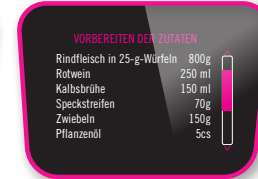
Wählen Sie ein Rezept.



Wählen Sie die Anzahl der Personen.



Präsentation des Rezepts



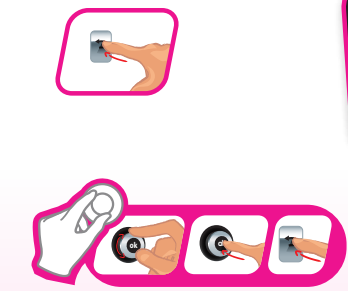
Bereiten Sie die Zutaten zu.



*je nach Modell

menü „rezepte“

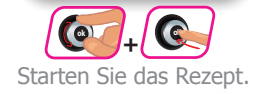
MENÜ „REZEPTE“:
(FORTSETZUNG)
Sie können zum Startmenü zurückkehren, indem Sie die Zurück-Taste 3 Sekunden lang drücken.



Möchten Sie das Rezept starten?

JA **NEIN**

BŒUF BOURGUIGNON



Starten Sie das Rezept.

VORWÄRMEN
bitte warten

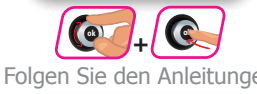
BŒUF BOURGUIGNON

Vorheizen

Alle Zutaten außer die Flüssigkeit
10 Minuten lang braten

OK

BŒUF BOURGUIGNON



Folgen Sie den Anleitungen

Möchten Sie das Anbraten beenden?

JA **NEIN**

BŒUF BOURGUIGNON

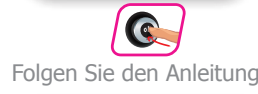


Bräunen beenden

Restliche Zutaten hinzufügen

OK

BŒUF BOURGUIGNON

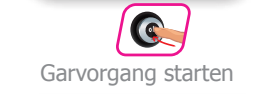


Folgen Sie den Anleitungen

Möchten Sie mit dem Kochen beginnen?

JA **NEIN**

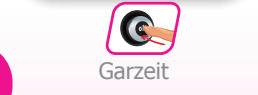
BŒUF BOURGUIGNON



Garvorgang starten

KOCHEN
00:35

BŒUF BOURGUIGNON



Garzeit

ENDE DES KOCHVORGANGS
bitte warten

BŒUF BOURGUIGNON

Vorheizen

GENIEßEN SIE IHRE MAHLZEIT!
WARMHALTEN
00:10

BŒUF BOURGUIGNON

Genießen Sie Ihr Essen

zutaten

Fleisch

Fisch, Schalentiere

Reis und Getreide

Gemüse/Obst

Lamm
Rindfleisch
Kaninchen
Schweinefleisch
Kalbfleisch
Hähnchen

Garnelen/Gambas
Muscheln
Fisch
Jakobsmuscheln

Weizen
Bulgur Weizen
Gerste
Quinoa
Weißer Reis
Vollkornreis/Wildreis
Buchweizen

Artischocken
Spargel
Auberginen
Rote Bete
Brokkoli
Karotten
Sellerie
Kohl
Blumenkohl/Romanesco
Rosenkohl
Grünkohl
Mangold/Kohlrabi
Zucchini
Endivien
Spinat
Fenchel
Grüne Bohnen
Linsen
Rüben
Süßkartoffeln
Erbsen/Kaiserschoten
Birnen
Lauch
Äpfel
Kartoffeln
Paprika

*Abhängig von den
Länderspezifikationen
Je nach Modell

rezepte

www.moulinex.com

Unsere Rezepte finden Sie in der Moulinex-App und unter www.moulinex.com.



favoriten menü

SPEICHERN EINES REZEPTS ALS FAVORIT

MENÜ „FAVORITEN“
Über das Favoritenmenü können Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten aus dem Menü „Rezepte“ oder aus der Bibliothek erstellen*.



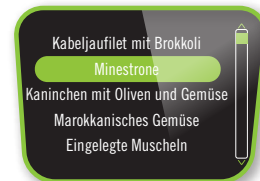
Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Hinzufügen“.



Wählen Sie die Art des Rezepts.



Wählen Sie das Rezept, das als Favorit angezeigt werden soll.

*je nach Modell

favoriten menü



Wählen Sie die Anzahl der Personen.



Wählen Sie die gewünschte Garzeit.

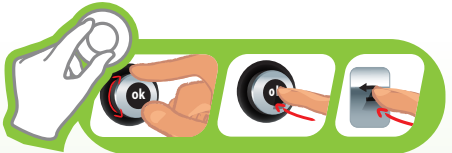


Wählen Sie „Ändern“.



Ändern Sie die Anzahl der Personen.

Hinweis: Mit der Funktion „Ändern“ können Sie die Garzeit und die Anzahl der Personen für ein Rezept anpassen, das bereits in den Favoriten gespeichert ist.



favoriten menü

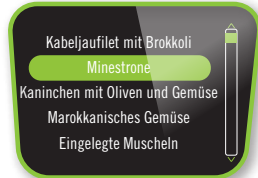
VORBEREITEN EINES REZPTS, DAS BEREITS ALS FAVORIT GESPEICHERT WURDE



Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Meine Liste“.



Wählen Sie das Rezept, das Sie vorbereiten möchten.



Folgen Sie den Anleitungen wie bei einem normalen Rezept.



favoriten menü



Wählen Sie das Menü „Favoriten“.



Wählen Sie „Löschen“.



Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten.

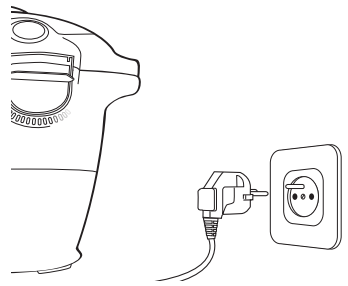


Folgen Sie den Anleitungen



LÖSCHEN EINES REZEPTS AUS DEM FAVORITENMENÜ

reinigung pflege



Ziehen Sie nach dem Kochen des Gerichts den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



Sie können den Kochtopf und den Dampfeinsatz mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Nach mehreren Reinigungsgängen in der Spülmaschine kann sich die Außenseite des Topfes verfärben. Sie können sie mit einem Schwamm reinigen.

reinigung pflege



Entfernen Sie den Kondensationskollektor nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie ihn vorsichtig mit klarem Wasser oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Bringen Sie ihn dann wieder in die Ausgangsposition.



Um den Metaldeckel von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen, müssen Sie ihn auseinandernehmen und den Ventildeckel abnehmen.

- 1 Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metaldeckels.
- 2 Nehmen Sie den Metaldeckel ab.
- 3 Entfernen Sie den Ventildeckel.



REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sie können den Metaldeckel nach Bedarf in der Spülmaschine reinigen, ohne die Ventile entfernen zu müssen. Entfernen Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine die Kugel und blasen Sie in die Leitung, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert ist. Trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.



REINIGUNG VON HAND: Sie können den Metaldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zunächst die Kugel und reinigen Sie sie vollständig. Trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse mit einem weichen Tuch ab.

reinigung pflege



Vor dem Ausbau der Kugel sicherstellen, dass die Leitung nicht blockiert ist, indem Sie hineinblasen.



Drücken Sie auf den inneren Teil des federbelasteten Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass es nicht verstopft ist.



Die Dichtung mindestens alle 3 Jahre austauschen. Sie müssen dies in einer autorisierten Kundendienstzentrale tun.



Bewahren Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel auf. Lassen Sie ihn in der geöffneten oder halbgeöffneten Position, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.



- Falls das Gerät versehentlich in Wasser getaucht wurde oder wenn Wasser direkt auf das Heizelement gelangt ist, da kein Behälter vorhanden war, bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Kundendienstzentrale.



Tragen Sie das Gerät an beiden Seitengriffen. Achten Sie zur Erhöhung der Sicherheit darauf, dass der Deckel verriegelt ist.



USB-Warnung:
Halten Sie Wasser vom USB-Port fern.
* je nach Modell



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochtopfs mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie auch den Kanal des Kondensationsbehälters mit einem feuchten Tuch.



Reinigen Sie das Äußere des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Reinigen Sie auch das Dampfventil auf der Rückseite des Deckels



Reinigen Sie die Metaldeckeldichtung mit einem feuchten Schwamm. Spülen Sie sie dann mit reichlich Wasser ab. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

Sicherheit

Der Dampfkocher ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

Sicheres Öffnen:

- Wenn das Gerät unter Druck kocht, befindet sich der Manometerstab in der vollständig angehobenen Position und verriegelt die Deckelöffnung. Öffnen Sie den Dampfkocher niemals mit Gewalt.
- Bewegen Sie den Manometerstab nicht.
- Stellen Sie sicher, dass der interne Druck gefallen ist (kein Dampf mehr aus dem Dampfventil austritt), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Sicherheitseinrichtung für Überdruck:

- Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Wenn eines der Überdruck-Sicherheitsysteme ausgelöst wird:

Stoppen Sie das Gerät.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Öffnen Sie es.

Prüfen und reinigen Sie Sicherheitsventil, Dekompressionskugel und Dichtung. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Falls nach diesen Prüfungen und der Reinigung das Gerät undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten SEB-Kundendienstzentrale.

Regulierung des Geräts:

Die Druckregelung erfolgt durch Ein- oder Ausschalten der Stromzufuhr zum Heizelement.

Um die Auswirkungen der thermischen Trägheit zu begrenzen und die Genauigkeit der Regelung zu verbessern, kann die Dekompressionskugel automatisch aktiviert werden, um gelegentlich Dampf abzulassen.

SERIE EPC09 oder EPC09-A*

Niederdruck: 40 kPa (109 °C)/Hochdruck: 70 kPa (115 °C)

PRODUKTKAPAZITÄT: 6 L/NUTZBARE KAPAZITÄT: 4 L

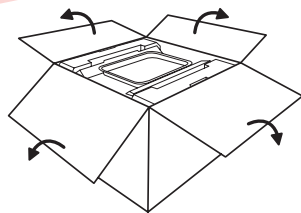
Integriertes Heizelement

Die Druckregulierung wird 10 Minuten nach dem Signalton erreicht.

*je nach Modell

| PROBLEME | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNG |
|--|---|--|
| Der Deckel lässt sich nicht schließen. | Es befinden sich Fremdkörper zwischen Topf und Heizplatte. | Entfernen Sie den Topf und prüfen Sie, ob die Heizplatte, die zentrale Komponente und die Unterseite des Topfes sauber sind. Prüfen Sie auch, ob die zentrale Komponente beweglich ist. |
| | Der Griff zum Öffnen des Deckels befindet sich nicht in der richtigen Position. | Stellen Sie sicher, dass der Griff zum Öffnen vollständig in der geöffneten Position ist. |
| | Der Metalldeckel und/oder die Spannmutter sind nicht richtig angebracht oder nicht vollständig angeschraubt. | Stellen Sie sicher, dass Sie alle Komponenten des Metalldeckels angebracht und die Mutter festgezogen haben. |
| Das Produkt wird nicht druckentlastet. | Die Kugelabdeckung befindet sich nicht in der richtigen Position. | Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung korrekt (Markierung in Verriegelungsposition). |
| Der Deckel öffnet sich nach dem Ablassen des Dampfes nicht. | Der Manometerstab bleibt in der angehobenen Position. | Nachdem sichergestellt wurde, dass kein Dampf entweicht und das Produkt vollständig erkaltet ist, einen Stift in das Loch zwischen dem Griff zum Öffnen und dem Dampfventil einsetzen. Achten Sie auf den Austritt von Dampf, wenn der Stift hineingedrückt wurde. Wenn kein Dampf mehr vorhanden ist, versuchen Sie, das Gerät zu öffnen. |
| Der Druck des Geräts steigt nicht an. | Prüfen Sie die Sauberkeit der Dichtung, des violetten Sicherheitsventils und des Manometerstabs. | Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. |
| | Stellen Sie sicher, dass der Deckel verriegelt ist und sich die Markierung gegenüber dem geschlossenen Schloss befindet. Die Beweglichkeit des Manometerstabs prüfen und bei Bedarf reinigen. | Die Beweglichkeit des Manometerstabs prüfen und bei Bedarf reinigen. |
| | Die Dekompressionskugel ist nicht richtig positioniert oder verschmutzt. | Prüfen Sie, ob die Kugel richtig positioniert ist und ob sich ihre Abdeckung in der verriegelten Position befindet. Reinigen und trocknen Sie die Kugel und ihr Gehäuse. |
| FEHLERCODES | Code 24: Der Druck sinkt während des Garens. Code 21 und 26: Der Druck des Geräts steigt nicht an. | Geben Sie Flüssigkeit zu Ihrem Rezept (Wasser oder flüssige Soße). |
| Während des Garvorgangs tritt Dampf an den Seiten des Deckels aus (Undichtigkeiten). | Die Metalldeckeldichtung und/oder der Rand des Topfes sind verschmutzt. | Reinigen Sie die Dichtung und den Rand des Topfes mit einem feuchten Tuch. Keine scharfen Gegenstände verwenden. |
| | Verschleiß, Abnutzung, Schnitte und Verformung der Dichtung | Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre gewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale. |
| | Topfrand beschädigt | Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale. |
| Wasser läuft von der Rückseite des Geräts. | Die Mutter des Metalldeckels wurde nicht ordnungsgemäß wieder angeschraubt. | Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels fest. |
| | Der Kondensationskollektor ist nicht vorhanden oder läuft über. | Stellen Sie sicher, dass sich der Kondensationskollektor an der richtigen Stelle auf der Rückseite des Geräts befindet und dass die Durchflussleitung nicht blockiert ist. |
| Das Bedienfeld leuchtet nicht auf. | Sicherheitsventile und/oder Öffnungen sind blockiert | Sicherstellen, dass der Topf nicht zu voll ist und die verwendeten Lebensmittel nicht an Volumen gewinnen (siehe Broschüre mit Sicherheitshinweisen). |
| | Das Gerät ist von der Stromversorgung getrennt oder befindet sich im Standby-Modus. | Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel sowohl an das Gerät als auch an die Stromversorgung angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht im Standby-Modus befindet, indem Sie die Taste „OK“ drücken. |
| Der Metalldeckel kann nicht entfernt werden; er ist blockiert. | Das Gerät ist beschädigt. | Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale. |
| | Die Kugelabdeckung des Metalldeckels wurde nicht wieder angebracht. | Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann auf das mittlere Element der Mutter. Dadurch wird der Deckel gelöst und Sie können auf die Kugelabdeckung zugreifen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel und die Kugel wieder richtig montiert sind. |

voor
ingebruikname



Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt.



Om het product te openen, draait u de hendel voor openen/sluiten boven op het deksel zodat het op één lijn ligt met het open hangslot: .

Plaats het apparaat op een vlakke, droge en koele ondergrond. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.



REINIG DE VERSCHILLENDE ONDERDELEN




- 1 Kookpan
- 2 Metalen deksel
- 3 Ventielkap
- 4 Condensopvangbak
- 5 Stoommand
- 6 Decompressiekogel

voor
ingebruikname

**AANWIJZINGEN
VOOR HET
DEMONTEN
EN WEER IN
ELKAAR ZETTEN
VAN HET DEKSEL**

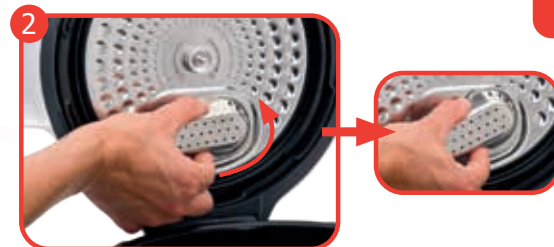


TOEGANG TOT DE DECOMPRESSIEKOGEL

Draai de kogelkap linksom om de markering I in de stand  te zetten. Verwijder de kap. Verwijder de kogel, maak deze en de behuizing voorzichtig schoon met water en afwasmiddel. Droog de kogel met een zachte doek en plaats deze terug in de behuizing. Zet de kogelkap terug en zet de markering I in de stand . Vergrendel deze door aan de kogelkap te draaien tot de markering tegenover het pictogram 'gesloten' staat .



HET METALEN DEKSEL DEMONTEN:
Pak de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting en draai de centrale moer linksom los. Verwijder de moer en vervolgens het deksel.



DE VENTIELKAP VERWIJDEREN:
Houd de ventielkap vast aan het middelste gedeelte (zoals aangegeven) en draai voorzichtig om los te maken. Maak de ventielkap schoon en let daarbij vooral op de binnenkant (controleer of er geen voedselresten meer aanwezig zijn).



DE SUBEENHEID VAN HET METALEN DEKSEL TERUGPLAATSEN:

Houd de subeenheid van het deksel vast bij de afdichting zoals aangegeven op de foto. Centreer het deksel op de centrale as en druk aan.

Plaats de moer terug en draai rechtsonder vast.



DE VENTIELKAP TERUGPLAATSEN:

Houd de ventielkap vast zoals aangegeven op de foto (pak het middelste gedeelte vast). Centreer de inwendige, ronde vorm op de drie haken en druk vervolgens de ventielkap vast (u hoort een klik). De ventielkap moet naadloos aansluiten op de binnenkant van het deksel.

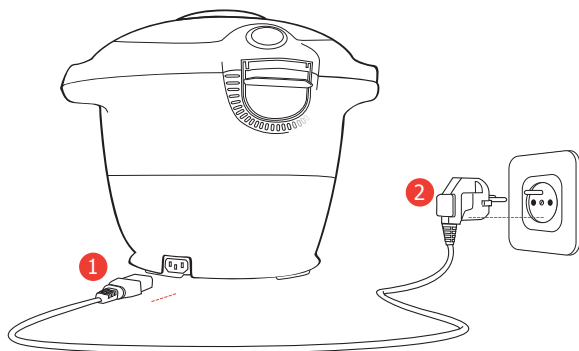
bediening

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt het instellingenmenu weergegeven:



Selecteer uw land

Selecteer uw taal



ingebruikname

Gebruik het apparaat nooit zonder de kookpan.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan de kom een lichte geur afgeven. Dat is normaal.



HET DEKSEL OPENEN:

Om het product te openen, draait u aan de hendel voor openen/sluiten totdat u het hangslot kunt zien: . Probeer het deksel bij het openen nooit te forceren als u weerstand voelt.



DE CONDENSOPVANGBAK PLAATSEN:

Controleer of de condensopvangbak leeg is en installeer deze aan de achterkant van het apparaat.



PLAATSING VAN DE STANDAARD ONDER DE STOOMMAND. Druk de standaard tussen duim en wijsvinger in zodat deze onder de stoommand past.



DE PAN IN HET APPARAAT PLAATSEN:

Veeg de onderkant van de kookpan schoon. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen onder de pan of op de verwarmingsplaat zitten.



Plaats de kom in het apparaat en de handgrepen van de kom in de sleuven.

aan/uit- menu



Selecteer en bevestig uw keuze



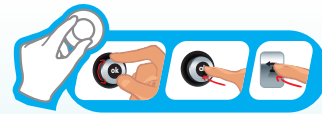
Met AAN/UIT kunt u het apparaat uitschakelen.



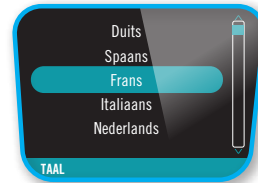
instellingen- menu



LET OP: Met elke bevestiging gaat u terug naar het hoofdmenu.
LET OP: Zelfs als het geluid is uitgeschakeld, blijven de waarschuwingsgeluiden actief.



Selecteer 'taal/land'



Selecteer uw taal



Selecteer uw land



Selecteer 'bibliotheek 1'



Selecteer 'bibliotheek 2'

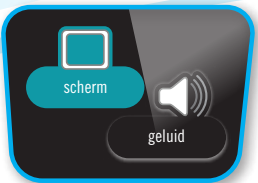


Wilt u deze bibliotheek wissen?

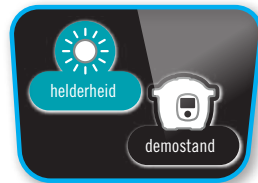
* afhankelijk van het model



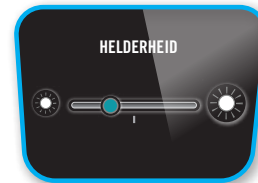
Selecteer 'scherm/geluid'



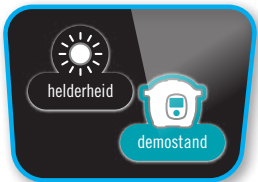
Selecteer 'scherm'



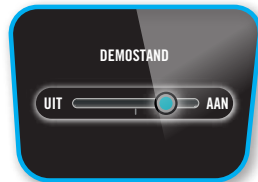
Selecteer 'helderheid'



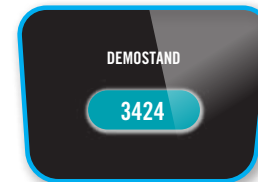
Pas de helderheid aan



Selecteer 'demostand'



Om de demostand te activeren of te deactiveren, moet u een code invoeren: 3424



LET OP: IN DE DEMOSTAND kan het product werken zonder verwarming of drukverhoging.



Selecteer 'geluid'



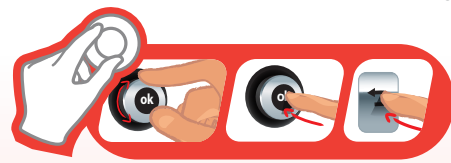
Hiermee past u het geluid aan

* afhankelijk van het model

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN

MENU HANDMATIG: Met het handmatige menu bepaalt u zelf hoe u kookt. Kies zelf de kooktijd en -stand: **snel koken, klassiek koken (zachtjes koken, sudderen, bruinen)*, opwarmen of warm houden.**



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'snel koken'



De bereidingstijd aanpassen



De onmiddellijke of uitgestelde start selecteren (pag. 18)



WAARSCHUWING

Plaats de kom en voeg de ingrediënten toe



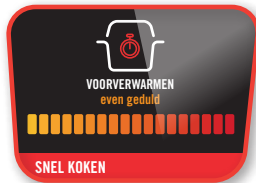
WAARSCHUWING

Sluiten en vergrendelen

* afhankelijk van het model

menu handmatig kookstand

SNEL KOKEN



Het apparaat wordt voorverwarmd



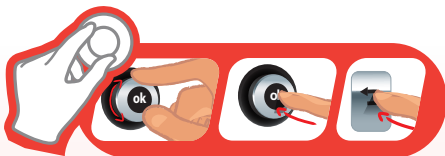
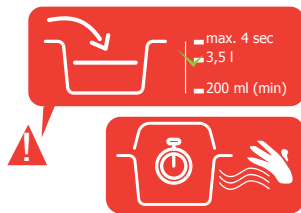
Het koken is gestart



Het koken is voltooid



Klaar om te proeven!



menu handmatig kookstand

*afhankelijk van het model

KLASSIEK

Met de kookstand 'klassiek' kunt u:

- zachtjes koken
- sudder
- bruinen

afhankelijk van het gewenste resultaat. Het deksel blijft open bij dit soort gerechten.

LET OP: De functie is identiek, alleen de temperatuur verschilt.



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'klassiek'



Selecteer de gewenste stand



Open het deksel



Plaats de kom



Het apparaat wordt voorverwarmd



ZACHTJES KOKEN



ZACHTJES KOKEN



wilt u stoppen met koken?

Als u wilt stoppen met koken, drukt u op de pijl naar links. U kunt nu het koken volledig stoppen of naar de snelkookfunctie gaan.

menu handmatig kookstand

OPWARMEN



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de stand 'opwarmen'



WAARSCHUWING

Plaats de kom



sluit en vergrendel het deksel

WAARSCHUWING

Sluit en vergrendel het deksel



Het opwarmen is gestart.



om te onderbreken

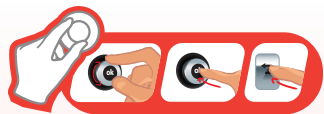


Wilt u het opwarmen stoppen?

LET OP: Het opwarmen begint en de tijd loopt op.



Eet smakelijk



menu handmatig kookstand

WARM HOUDEN

LET OP: Het warm houden begint en de tijd neemt toe.



Selecteer het menu 'handmatig'



Selecteer de functie 'warm houden'



WAARSCHUWING

Plaats de kom



WARM HOUDEN

Het apparaat wordt voorverwarmd

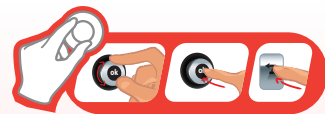


WARM HOUDEN

Het warm houden is begonnen



Om de warmhoudstand te stoppen, drukt u op de terugpijl en selecteert u 'ja'



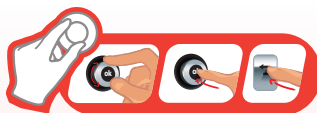
menu handmatig kookstand

UITGESTELDE START (SNEL KOKEN-STAND)



Sommige etenswaren kunnen niet worden gebruikt met de uitgestelde start (bijv. vlees, vis, melk, enz.).

De eindtijd van het koken kan variëren, afhankelijk van het volume van het product.



Selecteer 'uitgestelde start'



Selecteer de huidige tijd



Selecteer de eindtijd voor het koken



Uitgestelde start is geprogrammeerd

NB: Uitgestelde start is ook mogelijk vanuit het menu Ingrediënten (afhankelijk van het type ingrediënten).

menu ingrediënten

MENU INGREDIËNTEN: Met het menu Ingrediënten kunt u afzonderlijke ingrediënten bereiden zonder dat u zich zorgen hoeft te maken over de kookstand en -tijd: Cookeo geeft de te volgen stappen aan voor alle soorten en gewichten ingrediënten: vlees, vis, groenten, fruit en als laatste granen.



Selecteer het menu 'ingrediënten'



Kies 'broccoli'



Start het recept



Kies groenten



Kies de gewenste hoeveelheid broccoli



Volg de instructies



De aanbevolen bereidingstijd wordt weergegeven



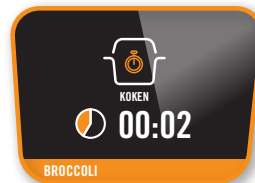
Voorverwarmen



Eet smakelijk



Selecteer 'onmiddellijke start'



Begin met koken



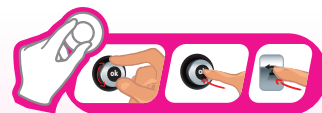
Volg de instructies



Bereiding klaar



MENU RECEPTEN: Met het receptenmenu kunt u kiezen uit hartige en zoete recepten, verdeeld in vier categorieën: **voorgerechten/hoofdgerechten/nagerechten/bibliotheek***.



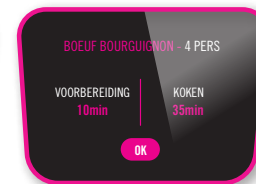
Selecteer het receptenmenu



Selecteer het aantal personen



Selecteer het type recept



Presentatie van het recept



Selecteer een recept

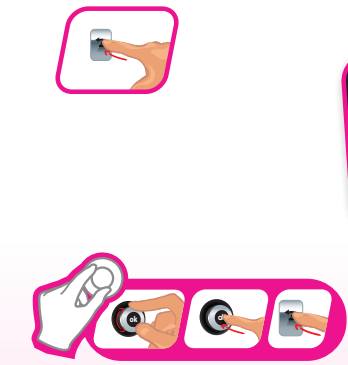


Bereid de ingrediënten voor

* afhankelijk van het model

menu recepten

MENU RECEPTEN: (VERVOLG)
U kunt teruggaan naar het startmenu door 3 seconden op de terugknop te drukken



wilt u het recept bereiden?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Start het recept

VOORVERWARMEN
even geduld

BOEUF BOURGUIGNON

Voorverwarmen

bak alle ingrediënten, zonder de wijn, gedurende 10 minuten

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

wilt u stoppen met bakken?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Stop met bruinen

voeg de resterende ingrediënten toe

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Volg de instructies

wilt u beginnen met koken?

JA NEE

BOEUF BOURGUIGNON



Begin met koken

KOKEN
00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Kooktijd

BEREIDING KLAAR
even geduld

BOEUF BOURGUIGNON

Voorverwarmen

EET SMAKELIJK!
00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Eet smakelijk

ingrediënten



vlees



vis, schelpdieren



rijst en granen



groenten/fruit

lamsvlees
rundvlees
konijn
varkensvlees
kalfsvlees
kip

garnalen/gamba's
mosselen
vis
Sint-jakobsschelpen

tarwe
bulgur
gerst
quinoa
witte rijst
bruine/wilde rijst
boekweit

artisjokken
asperges
aubergines
rode biet
broccoli
wortelen
knolselderij
kool
bloemkool/romanesco
spruitjes
groene kool
snijbiet
courgette
andijvie
spinazie
venkel
sperziebonen
linzen
knolraap
zoete aardappelen
erwten/peultjes
peer
prei
appels
aardappelen
paprika

*Afhankelijk van de specificaties voor het land
Afhankelijk van het model

recepten

www.moulinex.com

U vindt onze recepten in de Moulinex-app en op www.moulinex.com



favorieten menu

EEN RECEPT OPSLAAN ALS FAVORIET

MENU FAVORIETEN: Met het menu Favorieten kunt u een snelkoppeling naar uw favoriete recepten maken vanuit het menu Recepten of vanuit de bibliotheek*.



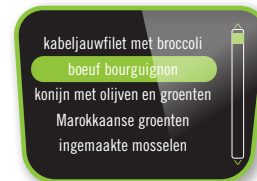
Selecteer het menu 'favorieten'



Selecteer 'toevoegen'



Selecteer het type recept



Selecteer het recept dat u als favoriet wilt weergeven

* afhankelijk van het model

favorieten menu



Selecteer het aantal personen



Selecteer de gewenste bereidingstijd

favorieten menu



Selecteer het menu 'favorieten'



Selecteer 'mijn lijst'

LET OP: Met de functie 'aanpassen' kunt u de bereidingstijd en het aantal personen aanpassen voor een recept dat al bij de favorieten is opgeslagen

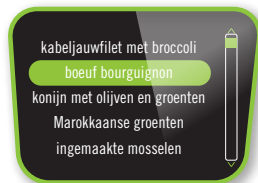


Selecteer 'aanpassen'



Wijzig het aantal personen

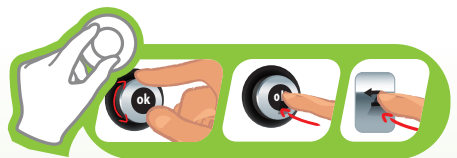
BEREID EEN RECEPT DAT AL ALS FAVORIET IS OPGESLAGEN



Selecteer het recept dat u wilt bereiden



Volg de instructies zoals u dat bij ieder ander recept zou doen



favorieten menu

WIS EEN RECEPT UIT HET FAVORIETENMENU



Selecteer het menu 'favorieten'



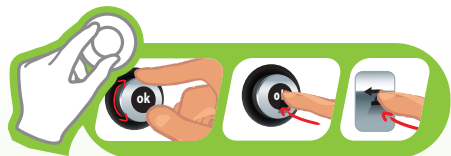
Selecteer 'wissen'



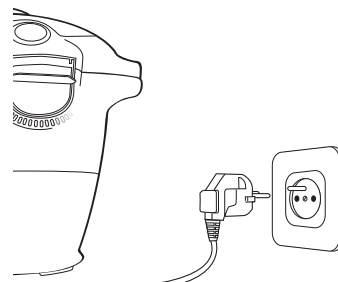
Selecteer het recept dat u wilt wissen



Volg de instructies



reinigen en onderhoud



Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat schoon te maken als u klaar bent met koken. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.



U kunt de kookpan en stoommand schoonmaken met warm water met afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Maak de behuizing schoon met een vochtige doek. Na enkele keren in de vaatwasmachine kan de buitenkant van de pan verkleuren. U kunt de pan schoonmaken met een schuursponsje.

reinigen en onderhoud



Verwijder na elk gebruik de condensopvangbak en maak deze voorzichtig schoon met schoon water of in de vaatwasmachine. Droog de bak voorzichtig af. Plaats de bak vervolgens terug in de oorspronkelijke positie.



Om het metalen deksel met de hand of in de vaatwasmachine te reinigen, moet u het deksel demonteren en de ventielkap verwijderen.

- 1 Draai de moer in het midden van het metalen deksel los
- 2 Verwijder het metalen deksel
- 3 Verwijder de ventielkap



SCHOONMAKEN IN DE VAATWASMACHINE:

U kunt het metalen deksel reinigen in de vaatwasmachine zonder de ventielen te verwijderen. Verwijder de kogel nadat deze in de vaatwasmachine is geweest en blaas in de leiding om te controleren of deze niet verstopt is. Droog de kogel en de behuizing voorzichtig af met een zachte doek.



MET DE HAND REINIGEN:

U kunt het metalen deksel schoonmaken met warm water en een beetje afwasmiddel. Verwijder eerst de kogel en reinig deze volledig. Droog de kogel en de behuizing met een zachte doek.

reinigen en onderhoud



Controleer voordat u de kogel verwijdert of de leiding niet verstopt is door er in te blazen.



Druk op het inwendige deel van het geveerde veiligheidsventiel om te controleren of het niet verstopt is.



Vervang de afdichting ten minste elke 3 jaar. U moet dit laten doen door een erkend servicecentrum.



Berg het apparaat niet op met gesloten deksel. Laat het apparaat open of half open staan. Dat voorkomt de ontwikkeling van onaangename geuren.



• Als het apparaat per ongeluk wordt ondergedompeld of als er water rechtstreeks op het verwarmingselement is gekomen, moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum brengen.



Draag het apparaat met de twee handgrepen aan de zijkant. Voor extra veiligheid moet u ervoor zorgen dat de kap is vergrendeld.



Maak de buitenkant van het deksel van het apparaat schoon met een vochtige spons. Reinig ook de dempingsklep aan de achterkant van het deksel.



USB-waarschuwing:
Houd water uit de buurt van de USB-poort
* Afhankelijk van het model



Maak het bovenste deel van de kookpan schoon met een vochtige doek. Maak ook het kanaal van de condensopvangbak schoon met een vochtige doek.

Maak de metalen dekselafdichting schoon met een vochtige spons en spoel deze vervolgens af met veel water. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

veiligheid

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

Veilig openen:

- Als het apparaat onder druk kookt, staat de manometrische stang in de volledig geheven stand en is de dekselopening vergrendeld. Open de snelkookpan nooit met kracht.
- Verplaats de manometrische stang niet.
- Zorg ervoor dat de interne druk is gedaald (er komt geen stoom meer uit de dempingsklep) voordat u probeert het deksel te openen.

Veiligheidsvoorziening voor overdruk:

- De veiligheidsklep laat de druk ontsnappen- zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

Als een van de overdrukveiligheidssystemen wordt geactiveerd:

Schakel het apparaat uit.

Laat het apparaat volledig afkoelen.

Open het.

Controleer en reinig de veiligheidsklep, de decompressiekogel en de afdichting. Zie het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Als uw product na deze controles en reiniging lekt of niet meer werkt, breng het dan naar een door SEB erkend servicecentrum.

Regeling van uw apparaat:

De druk wordt geregeld door stroom te leveren aan het verwarmingselement of door de stroom uit te schakelen.

Om de effecten van thermische inertie te beperken en de nauwkeurigheid van de regeling te verbeteren, kan de decompressiekogel automatisch worden geactiveerd om af en toe kort stoom te laten ontsnappen.

SERIE EPC09 of EPC09-A*

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

CAPACITEIT PRODUCT: 6 L/BRUIKBARE CAPACITEIT: 4 L

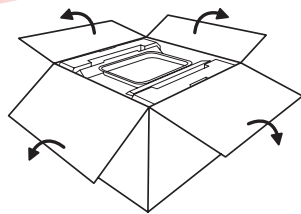
Geïntegreerde verwarming

Regeling van de druk wordt 10 minuten na de piepton bereikt.

* afhankelijk van het model

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|---|--|--|
| Het deksel sluit niet | Er bevinden zich vreemde voorwerpen tussen de pan en de verwarmingsplaat | Verwijder de pan en controleer of de verwarmingsplaat, het centrale onderdeel en de onderkant van de pan schoon zijn. Controleer ook of de centrale component kan bewegen |
| | De hendel voor het openen van het deksel staat niet in de juiste stand | Zorg ervoor dat de hendel voor het openen in de volledig geopende stand staat |
| | Het metalen deksel en/of de moer zijn niet goed aangebracht of niet volledig vastgeschroefd | Controleer of u alle onderdelen van het metalen deksel hebt geplaatst en of de moer is vastgedraaid |
| Het product decomprimeert niet | De kogelkap is niet goed bevestigd | Laat het product volledig afkoelen, verwijder vervolgens het metalen deksel en plaats de kogelkap op de juiste manier (markering in vergrendelde stand) |
| Het deksel gaat niet open nadat de stoom ontsnapt | De manometrische stang blijft omhoog staan | Nadat u hebt gecontroleerd of er geen stoom ontsnapt en het product volledig koud is, steekt u een pin in de opening tussen de hendel voor het openen en de dempingsklep. Pas op voor het vrijkomen van stoom zodra de pin naar binnen is gedrukt. Probeer het apparaat pas te openen wanneer er geen stoom meer is. |
| De druk in het apparaat neemt niet toe | Controleer of de afdichting, de paarse veiligheidsklep en de manometrische stang schoon zijn | Maak het apparaat schoon volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing |
| | Controleer of het deksel is vergrendeld en of de markering zich tegenover het gesloten hangslot bevindt. Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig. | Controleer of de manometrische stang kan bewegen en reinig deze indien nodig. |
| | De decompressiekogel is niet goed geplaatst of is vuil | Controleer of de kogel correct is geplaatst en of de kap in de vergrendelde stand staat. Reinig en droog de kogel en de behuizing |
| FOUTCODES | Code 24: De druk neemt af tijdens het koken met hoge druk Code 21 en 26: De druk in het apparaat neemt niet toe | Voeg vloeistof toe aan uw recept (water of vloeibare saus) |
| Tijdens het koken ontsnapt er stoom via de randen van het deksel (lekt) | De afdichting van het metalen deksel en/of randen van de kom zijn vuil | Maak de afdichting en de rand van de kom schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen |
| | Slijtage, beschadiging en vervorming van de afdichting | De afdichting moet maximaal om de drie jaar worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum |
| | De rand van de kom is beschadigd | Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum |
| | De moer voor het metalen deksel is niet goed op zijn plaats geschroefd. | Draai de moer in het midden van het metalen deksel goed vast. |
| Er loopt water uit de achterkant van het apparaat | De condensopvangbak zit niet op zijn plaats of stroomt over. | Zorg ervoor dat de condensopvangbak op de juiste plaats aan de achterkant van het apparaat zit en dat de leiding niet verstopt is. |
| | Veiligheidskleppen en/of openingen zijn geblokkeerd | Controleer of de kom niet te vol is en of de gebruikte voedingsmiddelen niet uitzetten (zie boekje met veiligheidsinformatie) |
| Het bedieningspaneel gaat niet branden | Het apparaat staat niet aan of staat in standby-stand | Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het apparaat en op een stopcontact. Controleer of het apparaat niet in de stand-bystand staat door op de knop 'OK' te drukken |
| | Het apparaat is beschadigd | Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum |
| U kunt het metalen deksel niet verwijderen. Het zit vast | De kogelkap van het metalen deksel is niet teruggeplaatst | Draai de moer in het midden van het metalen deksel los en druk vervolgens op het centrale element van de moer. Hierdoor komt het deksel vrij en krijgt u toegang tot de kogelkap. Zorg ervoor dat het deksel en de kogel weer op hun plaats zitten |

antes de
SU USO



Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre situada en la parte superior de la tapa para que quede alineada con el candado abierto:

Coloca el aparato sobre una superficie horizontal, limpia y seca. Retira todo el embalaje, las pegatinas y los distintos accesorios del interior y el exterior del aparato.

Saca el aparato de su embalaje y lee atentamente las instrucciones de funcionamiento y los avisos de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.



LIMPIA LOS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Recipiente de cocción
- 2 Tapa metálica
- 3 Tapa de la válvula
- 4 Depósito de condensación
- 5 Cesto de cocción al vapor
- 6 Bola de descompresión

antes de
SU USO

NOTAS SOBRE
CÓMO DESMONTAR
Y VOLVER A
MONTAR LA TAPA

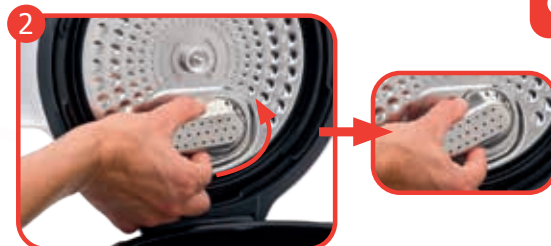


ACCESO A LA BOLA DE DESCOMPRESIÓN

Gira la tapa de la bola en sentido contrario al de las agujas del reloj para colocar el marcador 1 en la posición . Quita la tapa. Retira la bola, límpiala suavemente con agua y detergente líquido, así como el soporte. Seca la bola con un paño suave y, a continuación, vuelve a colocarla en su soporte. Vuelve a colocar la tapa de la bola en su lugar y el marcador 1 en su posición . Bloquéalo girando la tapa de bola para que el marcador quede frente al pictograma "cerrado" .



DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA: Sujeta el conjunto de la tapa, agarrándolo por la junta y desenrosca la tuerca central en sentido contrario al de las agujas del reloj. Retira la tuerca y, a continuación, la tapa.



RETIRADA DE LA TAPA DE LA VÁLVULA: Sujeta la tapa de la válvula por la parte central (como se indica) y, a continuación, gírala suavemente para soltarla. Limpia la tapa de la válvula, sobre todo en el interior (comprueba que no quedan residuos de alimentos).



VOLVER A COLOCAR EL CONJUNTO DE LA TAPA METÁLICA EN SU SITIO:

Sujeta el conjunto de la tapa por la junta como se indica en la fotografía. Centra la tapa en el eje central y presiona en posición horizontal. Vuelve a colocar la tuerca en su lugar y enróscala en el sentido de las agujas del reloj.



VOLVER A COLOCAR LA TAPA DE LA VÁLVULA:

Sujeta la tapa de la válvula como se indica en la fotografía (agarra la zona central). Centra la forma circular interior en los tres ganchos y, a continuación, presiona para encajar la tapa de la válvula (oírás un "clic"). La tapa de la válvula debe encajar perfectamente en el interior de la tapa.

funcionamiento

Al poner el aparato en funcionamiento por primera vez, accederás al menú de ajustes:



PAYS



SPRACHE



Selecciona el país



Selecciona el idioma

INTERFAZ DE CONTROL



SELECCIONAR

CONFIRMAR

ATRÁS

REINICIAR

3s

SU USO

No utilices nunca el aparato sin el recipiente de cocción.

Al utilizar el aparato por primera vez, el recipiente puede desprender un ligero olor. Es algo normal.



APERTURA DE LA TAPA:

Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre hasta que veas la señal de candado abierto: . Nunca trates de forzar la apertura de la tapa si encuentras resistencia.



INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO DE CONDENSACIÓN:

Comprueba que el depósito de condensación está vacío y, a continuación, instálalo en la parte posterior del aparato.



COLOCA EL SOPORTE DEBAJO DEL CESTO DE COCCIÓN AL VAPOR; aprieta el soporte entre el pulgar y el dedo índice para que encaje debajo del cesto de cocción al vapor.



COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE EN EL APARATO:

Limpia la base del recipiente de cocción. Asegúrate de que no haya restos de comida ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la placa calefactora.



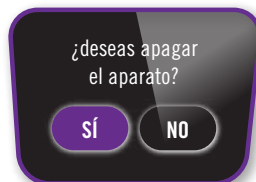
A continuación, coloca el recipiente en el aparato, con las asas del recipiente en las ranuras.



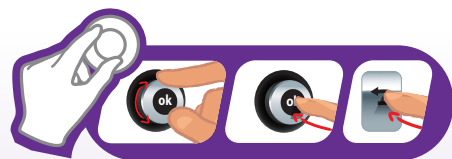
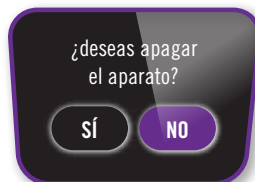
menú de encendido/apagado



Selecciona y confirma



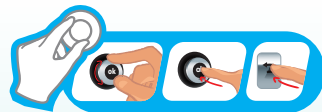
ENCENDIDO/APAGADO te permite apagar el aparato.



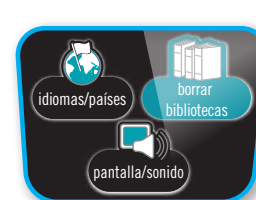

menú de ajustes



NOTA: Cada vez que confirmes irás de nuevo al menú principal.
NOTA: Aunque el sonido esté desactivado, los sonidos de alerta permanecerán activos.



Selecciona "idioma/país"



Selecciona "borrar bibliotecas"



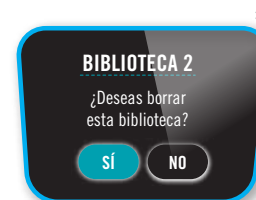
Selecciona idioma



Selecciona "biblioteca 2"



Selecciona país



¿Deseas borrar esta biblioteca?

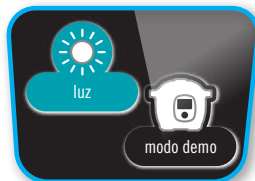
* Según el modelo



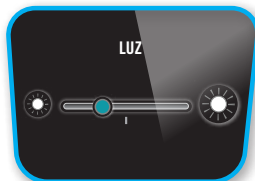
Selecciona "pantalla/sonido"



Selecciona "pantalla"



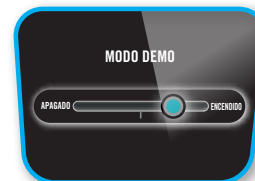
Selecciona "brillo"



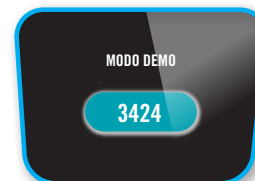
Ajusta el brillo



Seleccionar "modo demo"



Para activar o desactivar el modo demo, debes introducir un código: 3424



NOTA: El modo DEMO permite que el producto funcione sin calentar o aumentar la presión.



Seleccionar "sonido"



Ajustar sonido

* Según el modelo

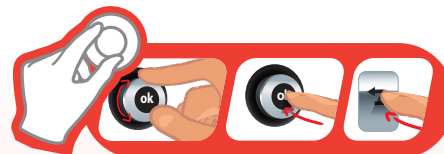


COCCIÓN RÁPIDA

MENÚ MANUAL:

Con el menú manual, tú mandas en la cocción. Elige el tiempo y el modo de cocción:

cocción rápida, cocción clásica (cocción suave, fuego lento, dorar)*, recalentar o mantener caliente.



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "cocción rápida"



Ajusta el tiempo de cocción



Selecciona el inicio inmediato o programado (p. 18)



ADVERTENCIA

Introduce el recipiente y, a continuación, añade los ingredientes



ADVERTENCIA

Cierra y bloquea el aparato

* Según el modelo



COCCIÓN RÁPIDA



El aparato se está precalentando



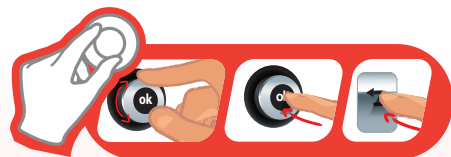
La cocción ha comenzado



La cocción ha finalizado



¡Listo para probar!



*según el modelo

CLÁSICO

Con el modo de cocción clásico, puedes:

- ☞ cocinar a fuego suave
- ☞ cocinar a fuego lento
- ☞ dorar

en función del resultado deseado. La tapa permanece abierta para estos tipos de cocción.

NOTA: La función es idéntica, solo varía la temperatura.



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "clásico"



Selecciona el modo deseado



Abre la tapa



Introduce el recipiente



El aparato se está precalentando



añade los ingredientes

COCCIÓN SUAVE



COCCIÓN SUAVE

COCCIÓN SUAVE



¿deseas detener la cocción?

SÍ

NO

Para detener la cocción, pulsa la flecha hacia atrás; tienes la opción de detener la cocción por completo o pasar a la cocción rápida.



RECALENTAR



Selecciona el menú "manual"



Cierra y bloquea la tapa



Puedes disfrutar de la comida



Selecciona el modo "recalentar"



Se ha iniciado el recalentamiento.

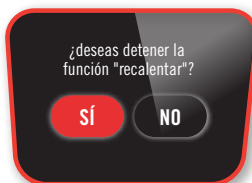


para interrumpir



ADVERTENCIA

Introduce el recipiente



¿Deseas detener la función "recalentar"?

NOTA: Se inicia el recalentamiento y el tiempo aumenta.



MANTENER CALIENTE

NOTA: "Mantener caliente" comienza y el tiempo aumenta.



Selecciona el menú "manual"



El aparato se está precalentando



Selecciona la función "mantener caliente"



"Mantener caliente" ha comenzado

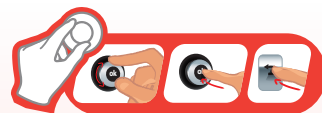


ADVERTENCIA

Introduce el recipiente



Para detener "mantener caliente", pulsa la flecha hacia atrás y selecciona "SÍ"



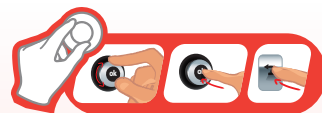


INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



Algunos alimentos no se pueden utilizar con el modo de inicio programado (por ejemplo, carne, pescado, leche, etc.).

La hora de finalización de la cocción puede variar en función del volumen que contenga el producto.



Selecciona "Inicio programado"



Selecciona la hora de finalización de la cocción



Selecciona la hora actual



El inicio programado está programado

NOTA: El inicio programado también es posible en el menú de ingredientes (según el tipo de ingredientes).

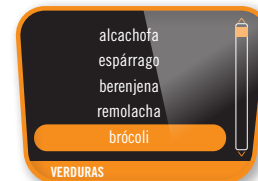


MENÚ DE INGREDIENTES:

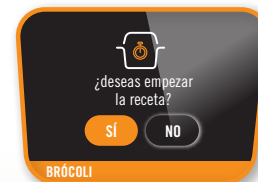
Con el menú de ingredientes, puedes cocinar ingredientes concretos sin preocuparte por el modo y el tiempo de cocción: Cookeo+ indica los pasos que debes seguir para todos los pesos y tipos de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y cereales.



Selecciona el menú de ingredientes



Selecciona "brócoli"



Inicia la receta



Selecciona verduras



Selecciona la cantidad deseada de brócoli



Sigue las instrucciones



Se muestra el tiempo de cocción recomendado



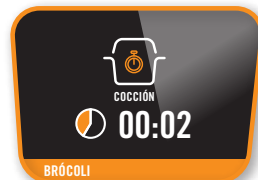
Selecciona "inicio inmediato"



Sigue las instrucciones



Pre calentamiento



Comienza a cocinar



Fin de la cocción



Puedes disfrutar de la comida

receta boeuf bourguignon*

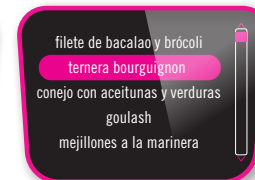
MENÚ DE RECETAS: Con el menú de recetas, puedes elegir entre recetas saladas y dulces, divididas en **cuatro** categorías: **Entrantes/ platos principales/ postres/biblioteca***.



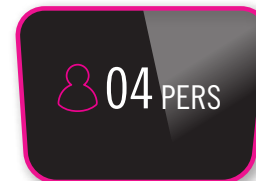
Selecciona el menú de recetas



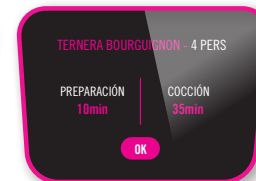
Selecciona el tipo de receta



Selecciona una receta



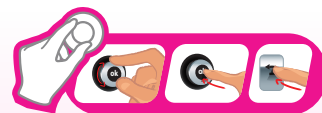
Selecciona el número de personas



Presentación de la receta



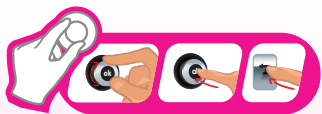
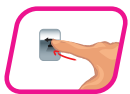
Prepara los ingredientes



* Según el modelo

menú de recetas

MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)
 Puedes volver al menú inicial pulsando el botón atrás durante 3 segundos



¿deseas empezar la receta?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Inicia la receta

PRECALENTANDO
espera

TERNERA BOURGUIGNON

Precalentamiento

Frie todos los ingredientes, excepto el líquido, durante 10 min

OK

TERNERA BOURGUIGNON



Sigue las instrucciones

¿deseas detener la función "dorar"?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Detén la función "dorar"

añade los ingredientes restantes

OK

TERNERA BOURGUIGNON



Sigue las instrucciones

¿deseas empezar a cocinar?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Comienza a cocinar

COCCIÓN
00:35

TERNERA BOURGUIGNON



Tiempo de cocción

FIN DE LA COCCIÓN
espera

TERNERA BOURGUIGNON

Precalentamiento

¡Sirve!
¡DISFRUTA TU COMIDA!

Ten cuidado con el vapor al abrir la tapa

MANTENER CALIENTE 00:10

TERNERA BOURGUIGNON

Puedes disfrutar de la comida

ingredientes



carne



pescado, marisco



arroz y cereales

*Según el país
Según modelo

verduras/frutas

- alcachofas
- espárragos
- berenjenas
- remolacha
- brócoli
- zanahorias
- apio
- nabo
- repollo
- coliflor/romanesco
- coles de bruselas
- repollo verde
- acelga
- calabacines
- endivias
- espinacas
- hinojo
- judías verdes
- lentejas
- nabos
- boniatos
- guisantes
- peras
- puerros
- manzanas
- patatas
- pimientos

carnero
res
conejo
cerdo
ternera
pollo

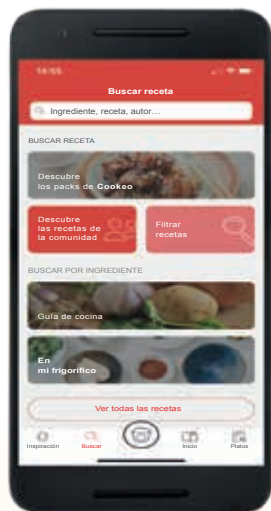
gambas
mejillones
pescado
vieiras

trigo
bulgur
cebada
quinoa
arroz blanco
arroz integral/arroz silvestre
trigo sarraceno

ecetas

www.moulinex.com

Encuentra nuestras recetas en la aplicación Moulinex y en www.moulinex.com



menú de favoritas

GUARDAR UNA RECETA COMO FAVORITA

MENÚ DE FAVORITAS: Con el menú de favoritas, puedes crear un acceso directo a tus recetas favoritas desde el menú de recetas o desde la biblioteca*.



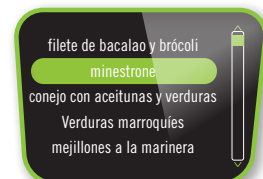
Selecciona el menú "favoritas"



Selecciona el tipo de receta



Selecciona "añadir"



Selecciona la receta que deseas que aparezca como favorita

* Según el modelo

menú de favoritas



Selecciona el número de personas



Selecciona el tiempo de cocción deseado

NOTA: La función "modificar" permite ajustar el tiempo de cocción y el número de personas de una receta que ya se ha guardado en tus favoritas



Selecciona "modificar"



Modifica el número de personas

menú de favoritas

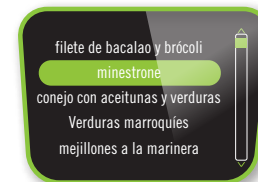
PREPARA UNA RECETA QUE YA SE HAYA GUARDADO COMO FAVORITA



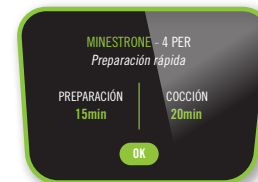
Selecciona el menú "favoritas"



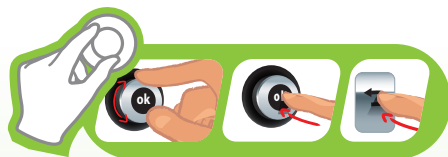
Selecciona "mi lista"



Selecciona la receta que desees preparar



Sigue las instrucciones para una receta normal



menú de favoritas

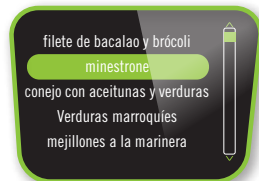
BORRAR UNA RECETA DEL MENÚ DE FAVORITAS



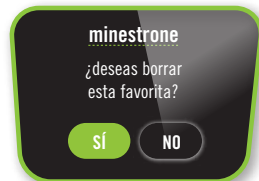
Selecciona el menú "favoritas"



Selecciona borrar



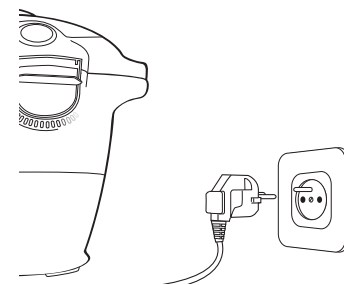
Selecciona la receta que deseas borrar



Sigue las instrucciones



limpieza cuidado



Cuando termines de cocinar el plato, desenchufa el aparato para limpiarlo. Limpia el aparato después de cada uso.



Puedes lavar el recipiente de cocción y el cesto de cocción al vapor con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Limpia el cuerpo del aparato con un paño húmedo. Después de varios lavados en el lavavajillas, el exterior del recipiente puede decolorarse. Puedes limpiarlo con un estropajo suave.

limpieza cuidado



Después de cada uso, retira el depósito de condensación y lávalo cuidadosamente con agua limpia o en el lavavajillas. Sécalo cuidadosamente. A continuación, vuelve a colocarlo en su posición inicial.



Para limpiar la tapa metálica, a mano o en el lavavajillas, debes desmontarla y retirar la tapa de la válvula.

- 1 Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica
- 2 Quita la tapa metálica
- 3 Retira la tapa de la válvula



LIMPIEZA EN EL LAVAVAJILLAS: puedes meter la tapa metálica en el lavavajillas tal y como está, sin quitar las válvulas. Después de pasar por el lavavajillas, retira la bola y sopla en el conducto para asegurarte de que no se ha obstruido. Seca la bola y el soporte con cuidado con un paño suave.



LIMPIEZA MANUAL: puedes limpiar la tapa metálica con agua caliente jabonosa. En primer lugar, saca la bola y límpiala en profundidad. Seca la bola y el soporte con un paño suave.

limpieza cuidado



Antes de extraer la bola, comprueba que el conducto no esté obstruido soplando en él.



Presiona la parte interna de la válvula de seguridad accionada por un muelle para comprobar que no está obstruida.

Antes de retirar la tapa interior. Limpia la parte exterior del recipiente de cocción. Limpia el interior de la tapa metálica del aparato con una esponja húmeda y comprueba que la válvula manométrica está colocada correctamente y no está bloqueada. Enjuaga con agua y comprueba que la válvula manométrica se mueve.



Sustituye la junta al menos cada 3 años. Debes hacerlo en un servicio técnico oficial.



No guardes el aparato con la tapa cerrada. Déjala en posición abierta o semiabierto; esto evitará la aparición de olores desagradables.



- En caso de inmersión accidental del aparato o si se ha vertido agua directamente en la resistencia sin estar colocado el recipiente, lleva el aparato a un servicio técnico oficial.



Traslada el aparato sujetándolo con las dos asas laterales. Para mayor seguridad, asegúrate de que la tapa está bloqueada.



Limpia el exterior del aparato con una esponja húmeda. Limpia también la válvula silenciadora de la parte posterior de la tapa.



Advertencia de USB:

Mantén el puerto USB lejos del agua

* Según el modelo



Limpia la parte superior del recipiente de cocción con un paño húmedo. Limpia también el conducto del depósito de condensación con un paño húmedo.

Limpia la junta de la tapa metálica con una esponja húmeda y, a continuación, enjuágala con abundante agua. No utilices objetos afilados.

seguridad

Tu olla a presión está equipada con varias funciones de seguridad:

Apertura segura:

- Si el aparato está cocinando a presión, la válvula manométrica se eleva completamente y se bloquea la apertura de la tapa. No abras nunca la olla a presión a la fuerza.
- No muevas la válvula manométrica.
- Asegúrate de que la presión interna ha descendido (no sale más vapor de la válvula silenciadora) antes de intentar abrir la tapa.

Funcion de seguridad para la sobrepresurización:

- La válvula de seguridad libera la presión, consulta el capítulo Limpieza y mantenimiento.

Si se activa uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión:

Detén el funcionamiento del aparato.

Deja que el aparato se enfríe por completo.

Ábrelo.

Comprueba y limpia la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulta la sección Limpieza y Cuidado.

Si, tras estas comprobaciones y limpieza, el producto tiene fugas o ya no funciona, llévalo a un servicio técnico oficial de SEB.

Regulación del aparato:

La regulación de la presión se realiza suministrando o cortando la alimentación a la resistencia.

Para limitar los efectos de la inercia térmica y mejorar la precisión de la regulación, la bola de descompresión se puede activar de forma automática para liberar brevemente el vapor de vez en cuando.

SERIE EPC09 o EPC09-A*

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

CAPACIDAD DEL PRODUCTO: 6 L/CAPACIDAD UTILIZABLE: 4 L

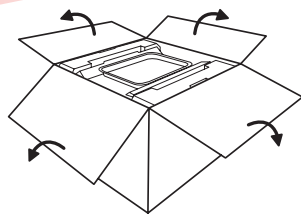
Placa calefactora integrada

La regulación de la presión se consigue 10 minutos después del pitido audible.

* Según el modelo

| PROBLEMAS | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIÓN |
|---|--|---|
| La tapa no se cierra | Hay cuerpos extraños entre el recipiente y la placa calefactora | Retira el recipiente y comprueba que la placa calefactora, el componente central y la parte inferior del recipiente están limpios. Comprueba también que el componente central se mueve |
| | El asa de apertura de la tapa no está correctamente colocada | Asegúrate de que el asa de apertura está abierta del todo |
| | La tapa metálica y/o la tuerca de apriete no están bien colocadas o bien apretadas | Comprueba que has colocado todos los componentes de la tapa metálica en su lugar y que la tuerca está apretada |
| El producto no efectúa la descompresión | La tapa de la bola no está en la posición correcta | Deja que el producto se enfríe por completo y, a continuación, retira la tapa metálica y coloca la tapa de la bola correctamente (marcador en la posición de bloqueo) |
| La tapa no se abre después de liberar el vapor | La válvula manométrica permanece en posición elevada | Después de asegurarte de que no sale vapor y de que el producto se ha enfriado por completo, introduce un alfiler en el orificio situado entre el asa de apertura y la válvula silenciadora. Ten cuidado con el vapor que puede salir después de introducir el alfiler. Cuando deje de salir vapor, intenta abrir el aparato. |
| El aparato no sube de presión | Comprueba que la junta, la válvula de seguridad morada y la válvula manométrica están limpias | Limpia el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en las instrucciones de funcionamiento |
| | Comprueba que la tapa está bloqueada y que la marca está frente al candado cerrado. Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario. | Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario. |
| | La bola de descompresión no está colocada correctamente o está sucia | Comprueba que la bola esté en la posición correcta y que la tapa esté en la posición de bloqueo. Limpia y seca la bola y el soporte |
| CÓDIGOS DE ERROR | Código 24: la presión disminuye durante la cocción a presión Códigos 21 y 26: la presión del aparato no aumenta | Añade líquido a la receta (agua o salsa líquida) |
| Sale vapor por los bordes de la tapa durante la cocción (fugas) | La junta de la tapa metálica o los bordes del recipiente están sucios | Limpia la junta y el borde del recipiente con un paño húmedo. No utilices instrumentos afilados |
| | Desgaste, cortes y deformación de la junta | La junta debe cambiarse cada tres años como máximo. Lleva el aparato a un servicio técnico oficial |
| | Borde del recipiente dañado | Lleva el aparato a un servicio técnico oficial |
| | La tuerca de la tapa metálica no se ha enroscado correctamente en su lugar. | Aprieta correctamente la tuerca en el centro de la tapa metálica. |
| Sale agua por la parte posterior del aparato | El depósito de condensación no está en su lugar o está rebosando. | Asegúrate de que el depósito de condensación está en su sitio en la parte posterior del aparato y de que el conducto no está obstruido. |
| | Las válvulas de seguridad y/o las aberturas están obstruidas | Comprueba que el recipiente no esté demasiado lleno y que los alimentos utilizados no se expanden (consulta el folleto de avisos de seguridad) |
| La pantalla no se enciende | El aparato está enchufado o en modo de espera | Asegúrate de que el cable de alimentación está conectado al aparato y a la red eléctrica. Comprueba que el aparato no esté en modo de espera pulsando el botón "OK" |
| | El aparato está dañado | Lleva el aparato a un servicio técnico oficial |
| No se puede quitar la tapa metálica, está atascada | La tapa de la bola de la tapa metálica no se ha vuelto a colocar en su sitio | Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica y, a continuación, presiona el elemento central de la tuerca. Así se suelta la tapa y puedes acceder a la tapa de la bola. Asegúrate de volver a colocar la tapa y la bola en su lugar |

antes da utilização



Retire o aparelho da embalagem e leia atentamente as instruções de utilização e as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.



Instale o aparelho numa superfície plana, limpa e fria. Retire toda a embalagem, autocolantes e vários acessórios do interior e exterior do aparelho.



Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar na parte superior da tampa até que fique alinhada com o símbolo do cadeado aberto:



LIMPE OS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Cubo de cozedura
- 2 Tampa metálica
- 3 Proteção da válvula
- 4 Coletor de condensação
- 5 Cesto de cozedura a vapor
- 6 Bola de descompressão

antes da utilização

INFORMAÇÕES SOBRE A MONTAGEM E A DESMONTAGEM DA TAMPA

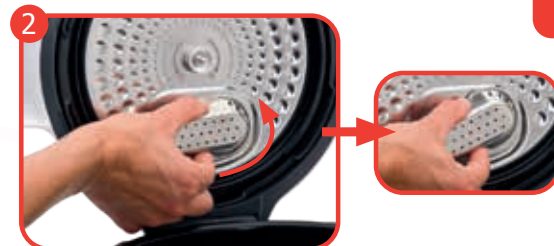


ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO

Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e coloque o indicador na posição . Levante a proteção. Retire a bola do respetivo suporte e limpe-a cuidadosamente com água e detergente líquido para a loiça. Seque a bola com um pano macio e, em seguida, volte a colocá-la no suporte. Volte a colocar a proteção da bola no lugar e o indicador na posição . Para bloquear, rode a proteção da bola e coloque o indicador em frente ao pictograma "fechado" .



DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA: Pegue no subconjunto da tampa segurando pelo anel e desaperte a porca central no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire a porca e, em seguida, a tampa.



RETIRAR A PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

Segure a proteção da válvula pela parte central (conforme indicado) e, em seguida, rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a proteção da válvula, com especial atenção ao interior (verifique se não existem mais resíduos de alimentos).



MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:

Segure o subconjunto da tampa pelo anel, conforme indicado na fotografia. Centre a tampa no eixo central e pressione-a até ficar na horizontal. Volte a colocar a porca no devido lugar e enrosque-a no sentido dos ponteiros do relógio.



MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

Segure a proteção da válvula conforme indicado na fotografia (rode-a pela zona central). Centre a forma interior circular nas três varetas e, de seguida, empurre para encaixar a proteção da válvula (ouvirá um "clique"). A proteção da válvula deve estar em total contacto com a parte interior da tampa.

funcionamento

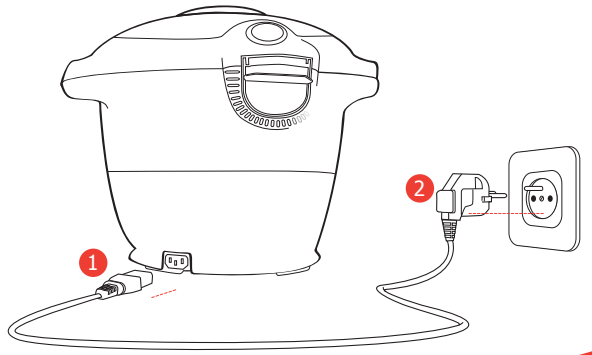
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de configuração:



Selecione o seu país



Selecione o seu idioma



CONTROLOS DA INTERFACE

SELECIONAR CONFIRMAR RETROCEDER REINICIAR

utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, a cuba pode libertar um odor ligeiro. É normal.



ABRIR A TAMPA: Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar até aparecer o símbolo do cadeado aberto: . Nunca tente forçar a abertura da tampa se sentir resistência.



COLOCAR O COLETOR DE CONDESAÇÃO: Verifique se o coletor de condensação está vazio e, em seguida, coloque-o na parte de trás do aparelho.



COLOCAR O SUPORTE POR BAIXO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR: aperte as extremidades do suporte com o polegar e o indicador para o encaixar por baixo do cesto de cozedura a vapor.



POSICIONAR A CUBA NO APARELHO: Limpe o fundo da cuba de cozedura. Certifique-se de que não existem resíduos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba ou na base de aquecimento.

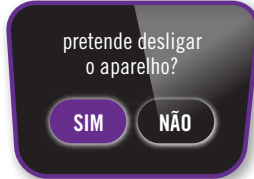


Em seguida, encaixe a cuba no aparelho, colocando as pegas da cuba nas ranhuras.

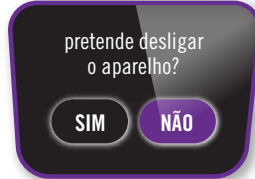
menu ligar/ desligar



Selecione e confirme



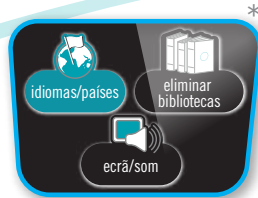
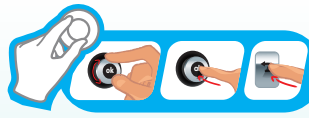
LIGAR/DESLIGAR permite desligar o aparelho.



menu de configuração



Nota: o ecrã volta ao menu principal após cada confirmação.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os avisos sonoros permanecem ativos.



Selecione "idioma/país"



Selecione "eliminar bibliotecas"



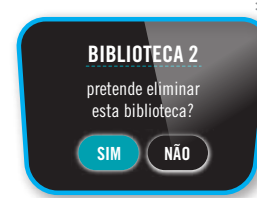
Selecione o seu idioma



Selecione o seu país

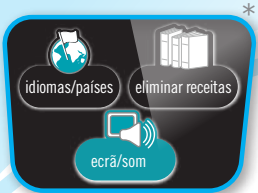


Selecione "biblioteca 2"



Pretende eliminar esta biblioteca?

* consoante o modelo



Selecione "ecrã/som"



Selecione "ecrã"



Selecione "luminosidade"



Ajuste a luminosidade



Selecione "modo de demonstração"



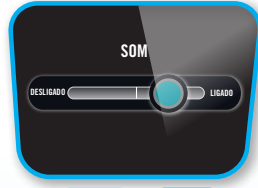
Para ativar ou desativar o modo de demonstração, é necessário introduzir um código: 3424



Nota: o modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o aparelho sem aquecimento ou aumento da pressão.



Selecione "som"



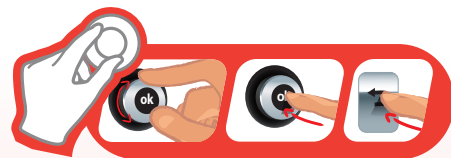
Ajuste o volume

* consoante o modelo

menu manual modo de cozedura

COZEDURA RÁPIDA

MENU MANUAL: O menu manual permite controlar a preparação. Escolha o tempo de cozedura e o modo: **cozedura rápida, cozedura normal (alourar, cozedura lenta, refogado)*, reaquecer ou manter quente.**



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



Ajuste o tempo de cozedura



Selecione o início imediato ou diferido (p. 18)



AVISO

Insira a cuba e, em seguida, adicione os ingredientes



AVISO

Feche e bloqueie

* consoante o modelo

menu manual modo de cozedura

COZEDURA RÁPIDA



O aparelho está a pré-aquecer



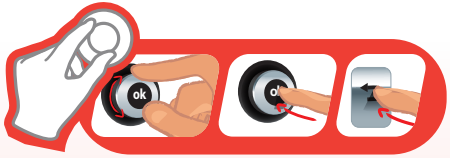
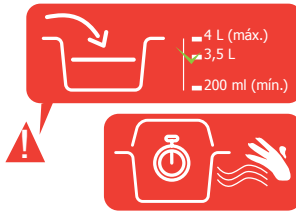
A cozedura começou



A cozedura terminou



Pronto a servir!



menu manual modo de cozedura

*consoante o modelo

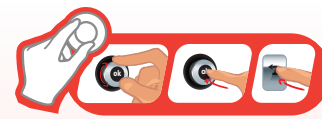
ALOURAR

Com o modo de cozedura normal, pode:

- cozinhar lentamente
- cozinhar em "lume brando"
- alourar

consoante o resultado pretendido. A tampa permanece aberta para estes tipos de cozedura.

Nota: o funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



Selecione o menu "manual"



Abra a tampa



Selecione a função "alourar"



Insira a cuba



Selecione a função pretendida



O aparelho está a pré-aquecer



Para parar a cozedura, prima a seta de retroceder e tem a opção de interromper completamente a cozedura ou avançar para a cozedura rápida.

menu manual
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "reaquecer"



Insira a cuba

menu manual
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "manter quente"



Insira a cuba

REAQUECIMENTO



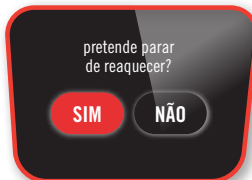
Feche e bloqueie a tampa



O reaquecimento começou.



para interromper



Pretende parar de reaquecer?

MANTER QUENTE

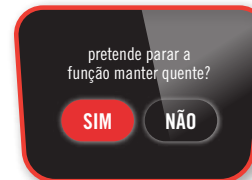
Nota: a opção de manter quente começa e o tempo aumenta.



O aparelho está a pré-aquecer



A função de manter quente começou

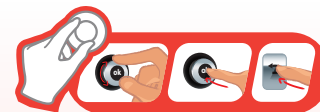
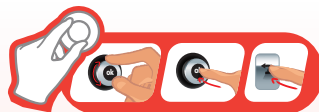


Para parar a opção de manter quente, prima a seta de retroceder e selecione "sim"



Está pronto a servir!

Nota: o reaquecimento começa e o tempo aumenta.





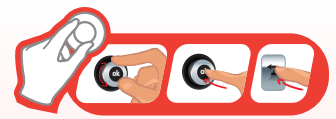
menu manual
modo de cozedura

INÍCIO DIFERIDO
(MODO DE COZEDURA RÁPIDA)



Alguns alimentos não podem ser utilizados com o modo de início diferido (por ex., carne, peixe, leite, etc.).

A hora de fim da cozedura pode variar consoante o volume contido no produto.



Selecione "início diferido"



Selecione a hora do fim da cozedura



Selecione a hora atual



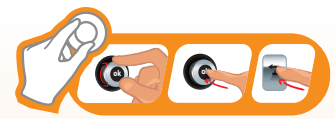
Início diferido está programado

NOTA: o início diferido também pode ser feito no menu Ingredientes (de acordo com o tipo de ingredientes).



menu dos ingredientes

MENU DOS INGREDIENTES: Com o menu dos Ingredientes, pode cozinhar ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo: O Cookeo+ indica os passos a seguir para todos os pesos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e, por fim, cereais.



Selecione o menu "ingredientes"



Selecione "brócolos"



Inicie a receita



Selecione legumes



Selecione a quantidade pretendida de brócolos



Siga as instruções



O tempo de cozedura recomendado é apresentado



Selecione "início imediato"



Siga as instruções



Pré-aquecimento



Inicie a cozedura



Fim da cozedura



Está pronto a servir!

receita de carne de vaca à moda da Borgonha*

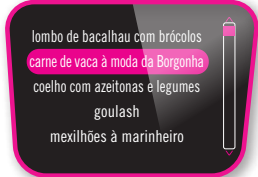
MENU DAS RECEITAS: No menu das receitas, escolha entre receitas salgadas e doces divididas em quatro categorias: entradas/ pratos principais/ sobremesas/ biblioteca*.



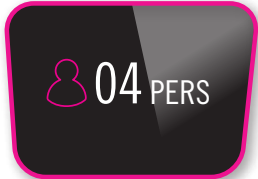
Selecione o menu "receitas"



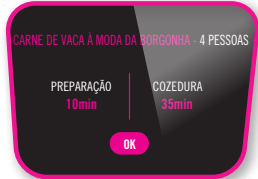
Selecione o tipo de receita



Selecione uma receita



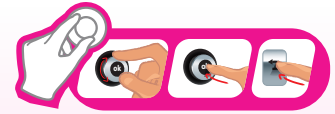
Selecione o número de pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes

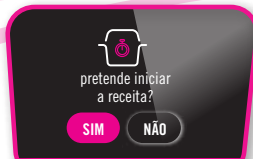
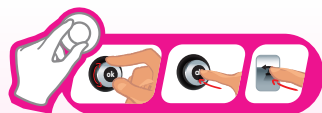
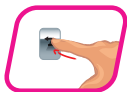


* consoante o modelo

menu receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

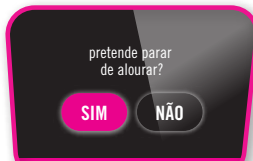
Pode regressar ao menu inicial ao premir o botão de retroceder durante 3 segundos



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Inicie a receita



BOEUF BOURGUIGNON



Parar de alourar



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Tempo de cozedura



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

Pré-aquecimento



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

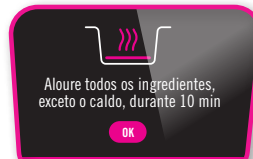


Siga as instruções



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

Pré-aquecimento



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Siga as instruções



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Inicie a cozedura



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

Está pronto a servir!



borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela
frango

camarões/gambas
mexilhões
peixe
vieiras

trigo
trigo bulgur
cevada
quinoa
arroz branco
arroz integral/arroz selvagem
trigo sarraceno

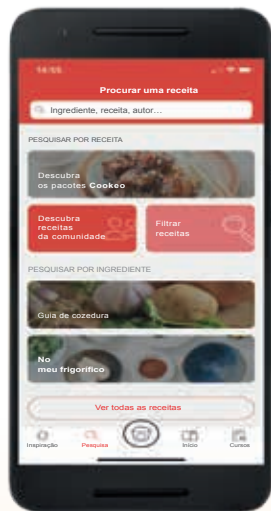
alcachofras
espargos
beringelas
beterraba
brócolos
cenouras
aipo
couve
couve-flor/couve-romanesca
couves de Bruxelas
couve lombarda
acelgas/acelgas suíças
curgete
endívias
espinafres
funcho
feijão verde
lentilhas
nabos
batata-doce
ervilhas/ervilhas de vagem comestível
peras
alho francês
maçãs
batatas
pimentos

* Consoante as especificidades do país
Consoante o modelo

receitas

www.moulinex.pt

Encontre as nossas receitas na aplicação Moulinex e em www.moulinex.com



menu dos favoritos

GUARDAR UMA RECEITA COMO FAVORITA

MENU DOS FAVORITOS:

Com o menu dos favoritos, pode criar um atalho para as suas receitas favoritas no menu das receitas ou na biblioteca*.



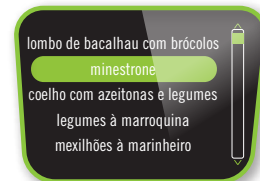
Selecione o menu "favoritos"



Selecione "adicionar"



Selecione o tipo de receita



Selecione a receita que pretende ver como favorita

* consoante o modelo

menu dos favoritos

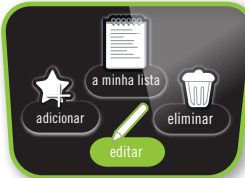


Selecione o número de pessoas



Selecione o tempo de cozedura pretendido

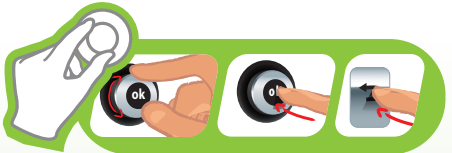
Nota: a função "modificar" permite-lhe ajustar o tempo de cozedura e o número de pessoas para uma receita já guardada nos favoritos



Selecione "modificar"



Altere o número de pessoas

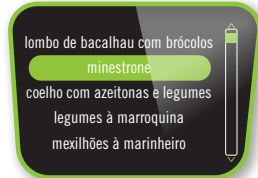


menu dos favoritos



Selecione o menu "favoritos"

PREPARAR UMA RECEITA JÁ GUARDADA COMO FAVORITA



Selecione a receita que pretende preparar



Selecione "a minha lista"



Siga as instruções como para uma receita normal

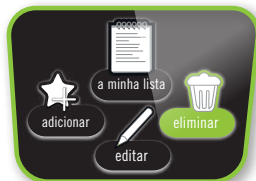


menu dos favoritos

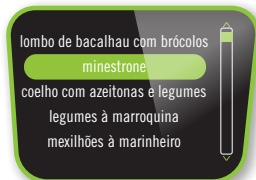
ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU FAVORITOS



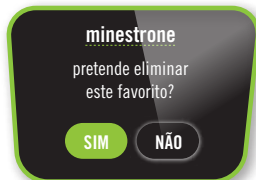
Selecione o menu "favoritos"



Selecione eliminar

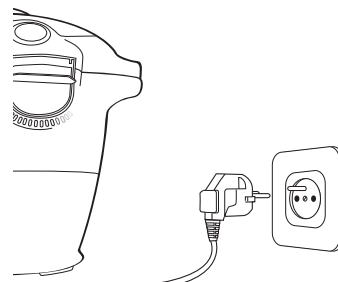


Selecione a receita que pretende eliminar



Siga as instruções

limpeza e manutenção



Quando terminar de cozinhar, desligue o aparelho da corrente para o limpar. Limpe o aparelho após cada utilização.



Pode lavar a cuba e o cesto de cozedura a vapor com água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido. Depois de várias lavagens na máquina de lavar loiça, o exterior da cuba pode ficar descolorado. Pode lavá-lo com um esfregão.

limpeza e manutenção



Após cada utilização, retire o coletor de condensação e lave-o cuidadosamente com água limpa ou na máquina de lavar loiça. Seque-o cuidadosamente. Em seguida, volte a colocá-lo no seu compartimento.



Para limpar a tampa metálica à mão ou na máquina de lavar loiça, é necessário desmontá-la e retirar a proteção da válvula.

- 1 Desaperte a porca central da tampa metálica
- 2 Retire a tampa metálica
- 3 Retire a proteção da válvula



LAVAGEM NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:
Pode colocar a tampa metálica na máquina de lavar loiça tal como está, sem retirar as válvulas. Após a lavagem na máquina de lavar loiça, retire a esfera e sobre no tubo para se certificar de que não está obstruído. Seque cuidadosamente a bola e o respetivo suporte com um pano macio.



LAVAGEM À MÃO:
Pode limpar a tampa metálica com água quente e detergente para a loiça. Primeiro, retire a bola e limpe-a completamente. Seque a bola e o respetivo suporte com um pano macio.

limpeza e manutenção



Antes de retirar a bola, sobre no tubo para confirmar que não está obstruído.



Carregue na parte interna da mola da válvula de segurança para confirmar que não está obstruída.

Antes de retirar a tampa interna. Limpe a parte exterior da cuba de cozedura. Limpe o interior da tampa metálica do aparelho com uma esponja húmida e verifique se a haste de pressão está corretamente posicionada e não está obstruída. Enxague com água e verifique se esta se move.



Substitua o anel vedante, pelo menos, a cada 3 anos. Esta intervenção tem de ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Não guarde o aparelho com a tampa fechada. Deixe-a aberta ou semiaberta para evitar o desenvolvimento de odores desagradáveis.



- Em caso de imersão acidental do aparelho ou se cair água diretamente sobre a placa de aquecimento na ausência da cuba, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Utilize as duas pegas laterais para transportar o aparelho. Para maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada.



Limpe o exterior da tampa do aparelho com uma esponja húmida. Limpe também a válvula silenciadora por trás da tampa.



Aviso de USB:

A água não pode entrar em contacto com a entrada USB

* Consoante o modelo



Limpe a parte de cima da cuba de cozedura com um pano húmido. Limpe também o canal do coletor de condensação com um pano húmido.



Limpe o vedante da tampa metálica com uma esponja húmida e, em seguida, enxague com muita água. Não utilize objetos afiados.

segurança

A sua panela de pressão vem equipada com vários dispositivos de segurança:

Segurança na abertura:

- Se o aparelho estiver a cozinhar sob pressão, a válvula de flutuação está totalmente para cima, bloqueando a abertura da tampa. Nunca force a abertura da panela de pressão.
- Não modifique a válvula de flutuação.
- Certifique-se de que a pressão interior desceu (não sai mais vapor da válvula silenciadora) antes de tentar abrir a tampa.

Segurança para evitar a pressurização excessiva:

- A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

Se um dos sistemas de segurança de pressurização excessiva for acionado:

Pare de utilizar o aparelho.

Deixe-o arrefecer completamente.

Abra-o.

Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e o vedante. Consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

Se, após estas verificações e a limpeza, ocorrerem fugas ou o aparelho deixar de funcionar, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pela SEB.

Regulação do aparelho:

A regulação da pressão é realizada através do fornecimento ou corte de energia na placa de aquecimento.

Para limitar os efeitos da inércia térmica e melhorar a precisão da regulação, é possível ativar automaticamente a bola de descompressão para libertar rapidamente o vapor de vez em quando.

SERIE EPC09 ou EPC09-A*

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

CAPACIDADE DO PRODUTO: 6 L/CAPACIDADE ÚTIL: 4 L

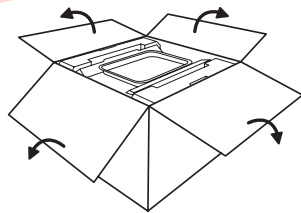
Aquecimento integrado

A definição de pressão é alcançada 10 minutos após o aviso sonoro.

* consoante o modelo


| PROBLEMAS | POSSÍVEIS CAUSAS | SOLUÇÃO |
|---|--|--|
| A tampa não fecha | Existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento | Retire a cuba, verifique se a placa de aquecimento, o elemento central e a parte inferior da cuba estão limpos. Verifique também se o componente central se move |
| | A pega de abertura da tampa não está na posição correta | Certifique-se de que a pega de abertura da tampa está totalmente aberta |
| | A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão corretamente montadas ou completamente apertadas | Verifique se colocou todos os componentes da tampa metálica no devido lugar e se a porca está apertada |
| O aparelho não faz a descompressão | A proteção da bola não está bem posicionada. | Deixe o aparelho arrefecer completamente e, em seguida, retire a tampa metálica e posicione a tampa esférica corretamente (indicador na posição de bloqueio) |
| A tampa não abre após a libertação do vapor | A válvula de flutuação fica na posição levantada | Depois de se certificar de que já não há libertação de vapor e que o aparelho arrefeceu completamente, insira um alfinete no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciadora. Tenha cuidado com a possível libertação de vapor assim que empurrar o alfinete para dentro. Quando não houver mais vapor, tente abrir o aparelho. |
| A pressão não aumenta no aparelho | Verifique a limpeza do anel vedante, da válvula de segurança roxa e da válvula de flutuação | Limpe o aparelho seguindo as instruções fornecidas nas instruções de utilização. |
| | Verifique se a tampa está bloqueada e se a marca está em frente ao cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário. | Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário. |
| | A bola de descompressão não está posicionada corretamente ou está suja | Verifique se a bola está posicionada corretamente e se a respetiva tampa está na posição de bloqueio. Limpe e seque a bola e o respetivo suporte |
| CÓDIGOS DE ERRO | Código 24: a pressão diminui durante a cozedura sob pressão Códigos 21 e 26: a pressão do aparelho não aumenta | Adicione líquido à receita (água ou molho líquido) |
| Há libertação de vapor pelas extremidades da tampa durante a cozedura (fugas) | O anel da tampa metálica e/ou as extremidades da cuba estão sujas | Limpe o anel e a extremidade da cuba com um pano húmido. Não utilize utensílios afiados |
| | Desgaste, cortes e deformação do anel | É necessário substituir o anel a cada três anos, no máximo. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado |
| | Extremidade da cuba danificada | Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado |
| Escorre água na parte de trás do aparelho | A porca da tampa metálica não foi aparafusada corretamente no devido lugar. | Aperte corretamente a porca no centro da tampa metálica. |
| | O coletor de condensação não está no devido lugar ou está a transbordar. | Certifique-se de que o coletor de condensação está no devido lugar na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída. |
| O painel de controlo não se acende | As válvulas de segurança e/ou os orifícios estão obstruídos | Verifique se a cuba não está demasiado cheia e se os alimentos utilizados não incharam (consulte o folheto de instruções de segurança) |
| | O aparelho está danificado | Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado |
| Não é possível remover a tampa metálica, pois está bloqueada | A proteção da bola da tampa metálica não foi colocada novamente no devido lugar | Desaperte a porca no centro da tampa metálica e, em seguida, pressione o elemento central da porca. Isto liberta a tampa e permite aceder à proteção da bola. Certifique-se de que a tampa e a bola são colocadas novamente no devido lugar |

prima
USO



Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente le istruzioni per l'uso e gli avvisi di sicurezza.



Per aprire il prodotto, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura sulla parte superiore del coperchio in modo che sia in linea con il simbolo del lucchetto aperto: .

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda. Rimuovere i materiali di imballaggio, gli adesivi e i vari accessori presenti all'interno e all'esterno dell'apparecchio.



PULIRE I DIVERSI COMPONENTI

- 1 Recipiente per la cottura
- 2 Coperchio in metallo
- 3 Copertura della valvola
- 4 Collettore di condensa
- 5 Cestello per la cottura a vapore
- 6 Sfera di decompressione

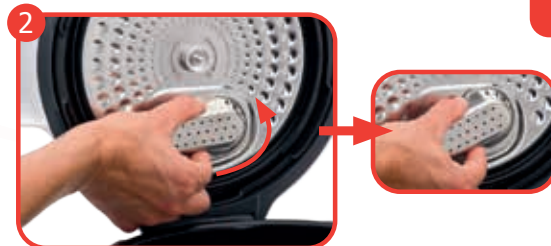
prima
USO

NOTE SU COME SMONTARE E RIMONTARE IL COPERCHIO



SMONTAGGIO DEL COPERCHIO IN METALLO:

Prendere in mano il coperchio afferrando la guarnizione nella parte inferiore e svitare il dado centrale in senso antiorario. Rimuovere prima il dado, quindi il coperchio.








RIMOZIONE DELLA COPERTURA DELLA VALVOLA:

Prendere in mano la copertura della valvola afferrandone la parte centrale (come mostrato), quindi ruotarla delicatamente per sganciarla. Pulire la copertura della valvola prestando particolare attenzione alla parte interna (verificare che non vi siano ulteriori residui di cibo).



ACCESSO ALLA SFERA DI DECOMPRESSIONE

Ruotare la copertura della sfera in senso antiorario in modo che l'indicatore  sia in posizione . Rimuovere la copertura. Rimuovere la sfera e pulirla delicatamente con acqua e detersivo liquido insieme al relativo involucro. Asciugare la sfera con un panno morbido e reinserirla nell'involucro. Reinserrire la copertura della sfera e riportare l'indicatore  in posizione . Per bloccarla, ruotare la copertura della sfera in corrispondenza del simbolo del "lucchetto chiuso" .



RIPOSIZIONAMENTO DEL COPERCHIO IN METALLO:

Prendere in mano il coperchio afferrandolo per la guarnizione, come mostrato nella foto. Posizionare il coperchio sull'asse centrale e premere in modo che risulti essere in piano. Reinserrire il dado e avvitarlo in senso orario.



RIPOSIZIONAMENTO DELLA COPERTURA DELLA VALVOLA:

Prendere in mano la copertura della valvola afferrandola per la parte centrale, come mostrato nella foto. Posizionare la parte circolare interna sui tre ganci, quindi premere per agganciare la copertura della valvola (si sentirà un "clic"). La copertura della valvola deve essere perfettamente a contatto con la parte interna del coperchio.

funzionamento

Alla prima accensione dell'apparecchio, apparirà il menu delle impostazioni:

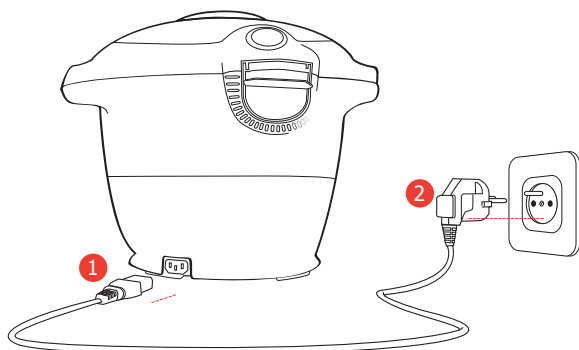


Selezionare il paese



Selezionare la lingua

INTERFACCIA DI CONTROLLO




USO

Non usare mai l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, il recipiente potrebbe emettere un leggero odore. Questo è normale.



APERTURA DEL COPERCHIO:
Per aprire il prodotto, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura in modo da vedere il simbolo del lucchetto aperto: . Non forzare l'apertura del coperchio in caso di resistenza.



INSTALLAZIONE DEL COLLETTORE DI CONDENSA: Verificare che il collettore di condensa sia vuoto, quindi installarlo sul retro dell'apparecchio.



POSIZIONAMENTO DEL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE:
Afferrare il supporto tra il pollice e l'indice e premere per posizionarlo sotto il cestello per la cottura a vapore.



POSIZIONAMENTO DEL RECIPIENTE NELL'APPARECCHIO:
Pulire la base del recipiente per la cottura. Accertarsi che non siano presenti residui di cibo o liquidi sotto il recipiente e sull'elemento riscaldante.



Quindi inserire il recipiente nell'apparecchio posizionando le impugnature del recipiente nelle fessure.

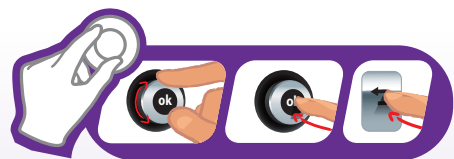
menu di accensione/ spegnimento



Selezionare e confermare



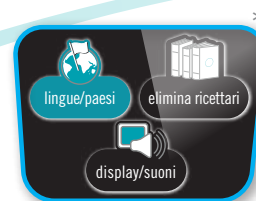
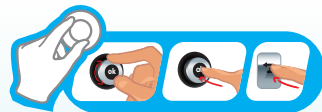
Il menu di accensione/spegnimento consente di spegnere l'apparecchio.



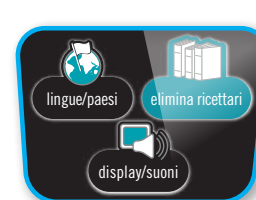
menu accensione/ spegnimento



Nota: ogni conferma riporta al menu principale.
Nota: i suoni di avviso rimangono attivi anche quando l'audio è disattivato.



Selezionare "lingua/paese"



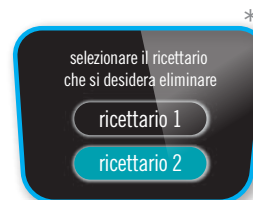
Selezionare "elimina ricettari"



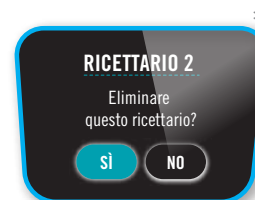
Selezionare la lingua



Selezionare il paese



Selezionare "ricettario 2"

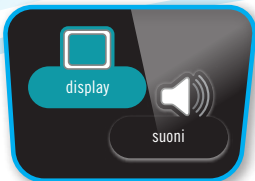


Eliminare questo ricettario?

*a seconda del modello



Selezionare "display/sonni"



Selezionare "display"



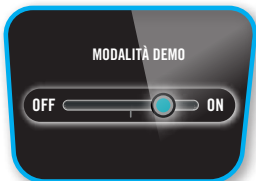
Selezionare "luminosità"



Regolare la luminosità



Selezionare "modalità demo"



Per attivare o disattivare la modalità demo, è necessario immettere un codice: 3424



Nota: la modalità DEMO consente al prodotto di funzionare senza riscaldamento o aumento di pressione.



Selezionare "suoni"



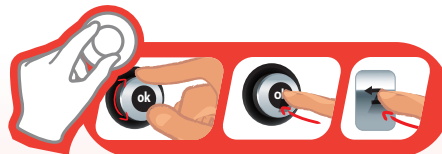
Regolare l'audio

*a seconda del modello



COTTURA RAPIDA

MENU MANUALE: Con il menu manuale, la cottura è gestita manualmente. È possibile scegliere il tempo e la modalità di cottura: **cottura rapida, cottura classica (cottura dolce, sobbollitura, rosolatura)*, riscaldamento o mantenimento in caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "cottura rapida"



Impostare il tempo di cottura



Selezionare l'avvio immediato o ritardato (pag. 18)



AVVERTENZE

Inserire il recipiente e aggiungere gli ingredienti



AVVERTENZE

Chiudere e bloccare

*a seconda del modello

menu manuale modalità di cottura

COTTURA RAPIDA



L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



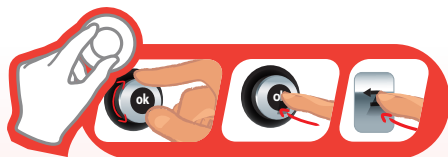
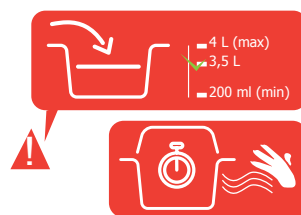
La cottura è iniziata



La cottura è terminata



Piatto pronto!



menu manuale modalità di cottura

*a seconda del modello

CLASSICA

Con la modalità di cottura classica, è possibile scegliere tra:

- cottura dolce
- sobbollitura
- rosolatura

a seconda del risultato desiderato. Per questi tipi di cottura il coperchio rimane aperto.

Nota: il funzionamento è identico, cambia solo la temperatura.



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "classica"



Selezionare la modalità desiderata



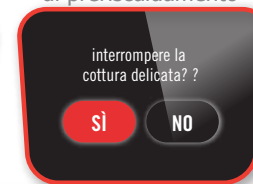
Aprire il coperchio



Inserire il recipiente



L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



Per interrompere la cottura, premere la freccia "indietro": è possibile interrompere completamente la cottura o passare alla cottura rapida.



menu manuale
modalità di cottura

RISCALDAMENTO



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "riscaldamento"



Inserire il recipiente



Chiudere e bloccare il coperchio



Il riscaldamento è iniziato.



per interrompere



Interrompere il riscaldamento?

Nota: il riscaldamento si avvia e il tempo aumenta.



menu manuale
modalità di cottura

MANTENIMENTO IN CALDO

Nota: la funzione di mantenimento in caldo si avvia e il tempo aumenta.



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la funzione di "mantenimento in caldo"



Inserire il recipiente



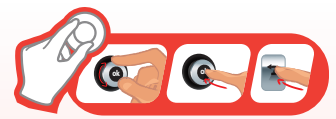
L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



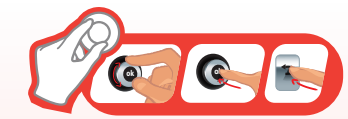
Il mantenimento in caldo è iniziato



Per interrompere la funzione di mantenimento in caldo, premere la freccia "indietro" e selezionare "sì"



È possibile gustare il piatto





menu manuale

modalità di cottura




COTTURA RAPIDA




Selezionare "avvio ritardato"



COTTURA RAPIDA

Selezionare l'ora attuale



FINE DELLA COTTURA




Selezionare l'ora di fine cottura



Avvio ritardato programmato

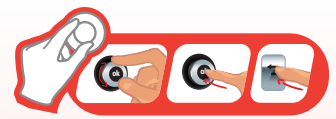
Nota: è possibile utilizzare l'avvio ritardato anche nel menu ingredienti (a seconda del tipo di ingredienti).

AVVIO RITARDATO (MODALITÀ DI COTTURA RAPIDA)



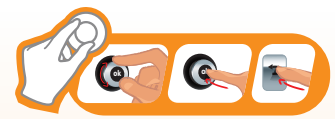
Alcuni alimenti non possono essere utilizzati con la modalità di avvio ritardato (ad esempio carne, pesce, latte, ecc.).

L'ora di fine cottura può variare a seconda del volume del prodotto.




menu ingredienti

MENU INGREDIENTI: Con il menu ingredienti è possibile cucinare ingredienti singoli senza preoccuparsi della modalità e del tempo di cottura: Cookeo+ indica i passaggi da seguire per tutti i pesi e tipi di ingredienti: carne, pesce, verdure, frutta e cereali.



Selezionare il menu "ingredienti"





Selezionare le verdure





Selezionare "broccoli"





Selezionare la quantità desiderata di broccoli



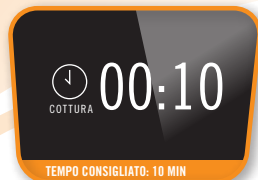


Avviare la ricetta




Seguire le istruzioni





TEMPO CONSIGLIATO: 10 MIN



Viene visualizzato il tempo di cottura consigliato



BROCCOLI



Selezionare "avvio immediato"



AVVERTENZE



Seguire le istruzioni



BROCCOLI

Preriscaldamento



BROCCOLI

Avviare la cottura



BROCCOLI

Termine della cottura



È possibile gustare il piatto

ricetta manzo alla borgognona*

MENU RICETTE: Il menu ricette consente di scegliere tra ricette salate e dolci suddivise in **quattro** categorie: **antipasti/ piatti principali/ dessert/ricettario***.



Selezionare il menu ricette



Selezionare il tipo di ricetta



Selezionare una ricetta



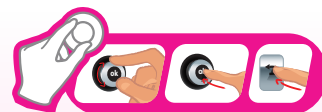
Selezionare il numero di persone



Presentazione della ricetta



Preparare gli ingredienti

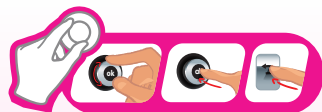
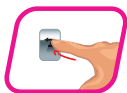


*a seconda del modello

menu ricette

MENU RICETTE: (CONTINUA):

È possibile tornare al menu iniziale tenendo premuto il pulsante Indietro per 3 secondi



MANZO ALLA BORGOGNONA



Avviare la ricetta



MANZO ALLA BORGOGNONA

Preriscaldamento



MANZO ALLA BORGOGNONA



Seguire le istruzioni



MANZO ALLA BORGOGNONA



Interrompere la rosolatura



MANZO ALLA BORGOGNONA



Seguire le istruzioni



MANZO ALLA BORGOGNONA



Avviare la cottura



MANZO ALLA BORGOGNONA



Tempo di cottura



MANZO ALLA BORGOGNONA

Preriscaldamento



MANZO ALLA BORGOGNONA

È possibile gustare il piatto



agnello
manzo
coniglio
maiale
vitello
pollo

gamberi/scampi
cozze
pesce
capesante

grano
bulgur
orzo
quinoa
riso bianco
riso integrale/riso selvatico
grano saraceno

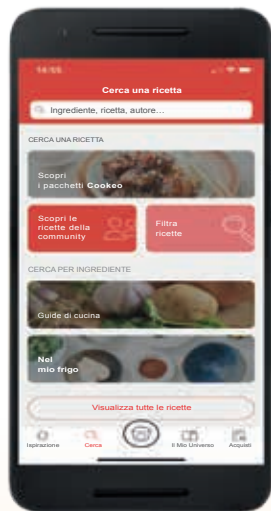
carciofi
asparagi
melanzane
barbabietola
broccoli
carote
sedano rapa
cavolo
cavolfiore/broccolo romanesco
cavolini di Bruxelles
cavolo verde
bietole
zucchine
indivia
spinaci
finocchi
fagiolini
lenticchie
rape
patate dolci
piselli/taccole
pere
porri
mele
patate
peperoni

*A seconda del paese
A seconda del modello

icette

www.moulinex.com

Le nostre ricette sono disponibili sull'app Moulinex e all'indirizzo www.moulinex.com



menu accensione/ spegnimento

SALVATAGGIO DI UNA RICETTA NEI PREFERITI

MENU PREFERITI:
Il menu preferiti consente di accedere in modo rapido alle proprie ricette preferite del menu ricette o del ricettario*.



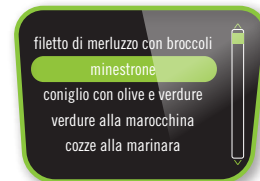
Selezionare il menu "preferiti"



Selezionare "aggiungi"



Selezionare il tipo di ricetta



Selezionare la ricetta che si desidera inserire tra i preferiti

*a seconda del modello

★
menu
accensione/
spegnimento



Selezionare il numero di persone



Selezionare il tempo di cottura desiderato

★
menu
accensione/
spegnimento



Selezionare il menu "preferiti"



Selezionare "la mia lista"

Nota: la funzione "modifica" consente di modificare il tempo di cottura e il numero di persone per una ricetta già salvata nei preferiti



Selezionare "modifica"



Modificare il numero di persone

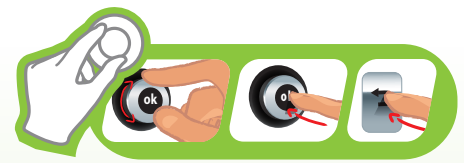
**PREPARARE
UNA RICETTA
GIÀ SALVATA NEI
PREFERITI**



Selezionare la ricetta che si desidera preparare



Seguire le istruzioni come per una ricetta normale



menu accensione/ spegnimento



Selezionare il menu "preferiti"



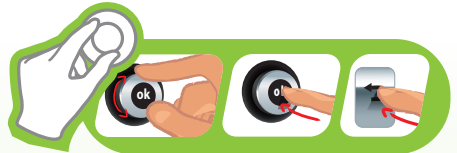
Selezionare elimina



Selezionare la ricetta che si desidera eliminare

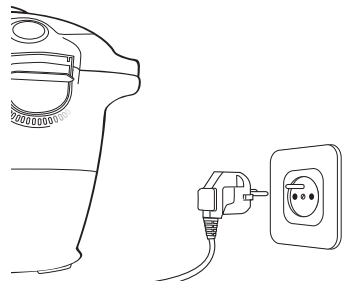


Seguire le istruzioni



ELIMINARE UNA RICETTA DAL MENU DEI PREFERITI

pulizia cura



Una volta terminata la cottura del piatto, scollegare l'apparecchio per pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



È possibile pulire il recipiente per la cottura e il cestello per la cottura a vapore con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, la parte esterna del recipiente potrebbe scolorirsi. È possibile pulirlo con una retina.

pulizia
cura



Dopo ogni utilizzo, rimuovere il collettore di condensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo con cura, quindi reinserirlo nella posizione originale.



Per lavare il coperchio in metallo a mano o in lavastoviglie, è necessario smontarlo e rimuovere la copertura della valvola.

- 1 Svitare il dado al centro del coperchio in metallo
- 2 Rimuovere il coperchio in metallo
- 3 Rimuovere la copertura della valvola



LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE:

È possibile lavare il coperchio in metallo in lavastoviglie senza rimuovere le valvole. Dopo il lavaggio, rimuovere la sfera e soffiare nel condotto per assicurarsi che non sia ostruito. Asciugare con cura la sfera e il relativo involucro con un panno morbido.



LAVAGGIO A MANO:

È possibile lavare il coperchio in metallo con acqua calda e sapone. Rimuovere innanzitutto la sfera e pulire completamente. Asciugare la sfera e il relativo involucro con un panno morbido.

pulizia
cura



Prima di rimuovere la sfera, soffiare nel condotto per assicurarsi che non sia ostruito.



Prima di rimuovere la copertura interna. Pulire la parte esterna del recipiente per la cottura. Pulire la parte interna del coperchio in metallo dell'apparecchio con una spugna umida e controllare che l'asta manometrica sia posizionata correttamente e non sia ostruita. Risciacquare con acqua e controllare che l'asta manometrica si muova.



Premere sulla parte interna della valvola di sicurezza a molla per verificare che non sia ostruita.



Sostituire la guarnizione almeno ogni 3 anni. Questa operazione deve essere eseguita da un centro di assistenza autorizzato.



Non riporre l'apparecchio con il coperchio chiuso. Lasciarlo aperto o parzialmente aperto per evitare che si formino odori sgradevoli.



• In caso di immersione accidentale dell'apparecchio in acqua o se viene versata acqua direttamente sull'elemento riscaldante quando il recipiente non è inserito, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.



Trasportare l'apparecchio utilizzando le due impugnature laterali. Per una maggiore sicurezza, verificare che il coperchio sia bloccato.



Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Pulire anche la valvola silenziatrice sul retro del coperchio.



Attenzione:

evitare che l'acqua entri in contatto con la porta USB

* A seconda del modello



Pulire la parte superiore del recipiente per la cottura con un panno umido. Pulire anche il canale della condensa con un panno umido.



Pulire la guarnizione del coperchio in metallo con una spugna umida, quindi risciacquare con abbondante acqua. Non usare oggetti appuntiti.

sicurezza

Questa pentola a pressione è dotata di diverse caratteristiche di sicurezza:

Apertura sicura:

- Se l'apparecchio sta cuocendo a pressione, l'asta manometrica è completamente sollevata e impedisce l'apertura del coperchio. Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione.
- Non spostare l'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa (non fuoriesce più vapore dalla valvola silenziatrice) prima di provare ad aprire il coperchio.

Dispositivo di sicurezza in caso di sovrappressione:

- La valvola di sicurezza consente il rilascio della pressione – vedere il capitolo Pulizia e manutenzione.

Se si attiva uno dei sistemi di sicurezza contro la sovrappressione:

Arrestare l'apparecchio.

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Aprirlo.

Controllare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione. Vedere la sezione Pulizia e Cura.

Se dopo aver eseguito questi controlli e le operazioni di pulizia il prodotto presenta delle perdite o non funziona più, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato SEB.

Regolazione della pressione:

La regolazione della pressione viene effettuata fornendo o interrompendo l'alimentazione dell'elemento riscaldante.

Per limitare gli effetti dell'inerzia termica e migliorare la precisione della regolazione, la sfera di decompressione può rilasciare automaticamente piccole quantità di vapore di tanto in tanto.

SERIE EPC09 o EPC09-A*

Pressione ridotta: 40 kPa (109 °C)/Pressione elevata: 70 kPa (115 °C)

CAPACITÀ DEL PRODOTTO: 6 L/CAPACITÀ UTILIZZABILE: 4 L

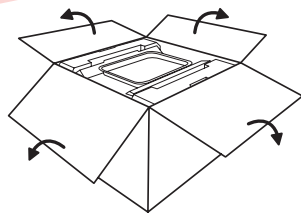
Riscaldamento integrato

La regolazione della pressione si ottiene 10 minuti dopo il segnale acustico.

*a seconda del modello

| PROBLEMI | POSSIBILI CAUSE | SOLUZIONE |
|--|---|---|
| Il coperchio non si chiude | Sono presenti corpi estranei tra il recipiente e la piastra riscaldante | Rimuovere il recipiente, controllare che la piastra riscaldante, il componente centrale e la parte inferiore del recipiente siano puliti. Controllare anche che l'elemento centrale sia in grado di muoversi |
| | L'impugnatura di apertura del coperchio non è nella posizione corretta | Assicurarsi che l'impugnatura di apertura sia in posizione completamente aperta |
| | Il coperchio in metallo e/o il dado di serraggio non sono montati correttamente o avvitati completamente | Verificare di aver posizionato tutti i componenti del coperchio in metallo e di aver serrato il dado |
| La pressione all'interno del prodotto non scende | La copertura della sfera non è posizionata correttamente. | Lasciare raffreddare completamente il prodotto, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente la copertura della sfera (indicatore in posizione di blocco) |
| Il coperchio non si apre dopo che il vapore è fuoriuscito | L'asta manometrica rimane in posizione sollevata | Dopo aver controllato che non fuoriesca vapore e che il prodotto sia completamente freddo, inserire uno spillo nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola silenziatrice. Prestare attenzione quando si esegue questa operazione, perché potrebbe essere rilasciato vapore quando lo spillo viene spinto all'interno. Quando non fuoriesce più vapore, provare ad aprire l'apparecchio. |
| La pressione all'interno dell'apparecchio non aumenta | Controllare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite | Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel manuale d'uso |
| | Controllare che il coperchio sia chiuso e che l'indicatore sia in corrispondenza del simbolo del lucchetto chiuso. Controllare che l'asta manometrica sia in grado di muoversi e pulirla se necessario. | Controllare che l'asta manometrica sia in grado di muoversi e pulirla se necessario. |
| | La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca | Controllare che la sfera sia posizionata correttamente e che la relativa copertura sia in posizione di blocco. Pulire e asciugare la sfera e il relativo involucro |
| CODICI DI ERRORE | Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione Codici 21 e 26: la pressione all'interno dell'apparecchio non aumenta | Aggiungere liquidi alla ricetta (acqua o salsa liquida) |
| Il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio durante la cottura (perdite) | La guarnizione del coperchio in metallo e/o il bordo del recipiente sono sporchi | Pulire la guarnizione e il bordo del recipiente con un panno umido. Non usare strumenti appuntiti |
| | La guarnizione è usurata, deformata o presenta dei tagli | La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato |
| | Il bordo del recipiente è danneggiato | Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato |
| | Il dado del coperchio in metallo non è posizionato e avvitato correttamente. | Serrare correttamente il dado al centro del coperchio in metallo. |
| Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio | Il collettore di condensa non è posizionato correttamente o trabocca. | Assicurarsi che il collettore di condensa si trovi nella posizione corretta sul retro dell'apparecchio e che il condotto non sia ostruito. |
| | Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite | Controllare che il recipiente non sia troppo pieno e che non siano stati utilizzati alimenti soggetti a espansione (vedere il libretto delle avvertenze di sicurezza) |
| Il pannello di controllo non si accende | L'apparecchio è scollegato o si trova in modalità standby | Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che alla presa di corrente. Premere il pulsante "OK" per verificare che l'apparecchio non sia in modalità standby. |
| | L'apparecchio è danneggiato | Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato |
| Non è possibile rimuovere il coperchio in metallo, perché è bloccato | La copertura della sfera del coperchio in metallo non è stata reinserita correttamente | Svitare il dado al centro del coperchio in metallo, quindi premere sull'elemento centrale del dado. In questo modo si sblocca il coperchio e si può accedere alla copertura della sfera. Assicurarsi che il coperchio e la sfera vengano reinseriti correttamente |

before
use




Remove the appliance from its packaging and read the operating instructions and safety notices carefully before using the product for the first time.



Install the appliance on a flat, dry and cool surface. Remove all the packaging, stickers and various accessories from inside and outside of the appliance.



To open the product, turn the open/close handle on top of the lid so it is in line with the open padlock: .



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

- 1 Cooking bowl
- 2 Metal lid
- 3 Valve cover
- 4 Condensation collector
- 5 Steaming basket
- 6 Decompression ball

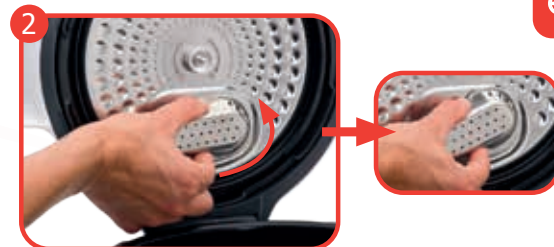
before
use

NOTES ON HOW TO
DISASSEMBLE
AND REASSEMBLE
THE LID



DISSASSEMBLING THE METAL LID:

Hold the lid sub-assembly, gripping it by the seal, and unscrew the central nut in an anticlockwise direction. Remove the nut and then the lid.






TAKING THE VALVE COVER OFF:

Hold the valve cover by the middle part (as indicated); then turn gently to unclip it. Clean the valve cover, focussing on the inside (check that there is no further food residue).



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL

Turn the ball cover anticlockwise to bring the marker 1 to position . Remove the cover. Remove the ball, clean it gently with water and washing-up liquid, and its casing. Dry the ball with a soft cloth then replace it in its casing. Put the ball cover back in place, and the marker 1 in position . Lock it, by turning the ball cover to bring the marker opposite the "closed" pictogram .



PUTTING THE METAL LID SUB-ASSEMBLY BACK INTO PLACE:

Hold the lid sub-assembly by the seal as indicated in the photo. Centre the lid on the central axis and press it flat. Put the nut back in place and screw it down in a clockwise direction.



PUTTING THE VALVE COVER BACK:

Hold the valve cover as indicated in the photo (grip the middle area). Centre the interior, circular shape on the three hooks, then push to clip the valve cover (you will hear a "click"). The valve cover must be in perfect contact with the inside of the lid.

operation

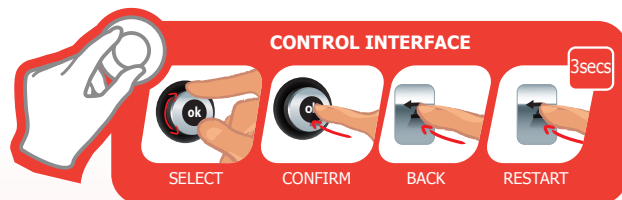
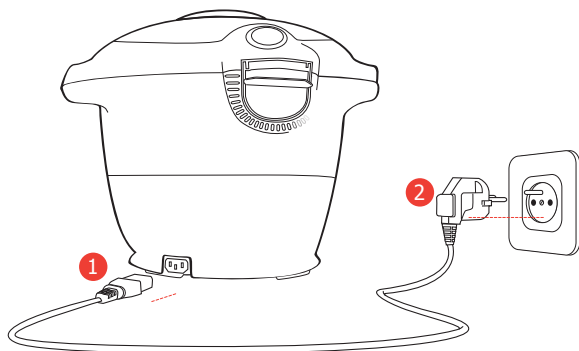
When operating for the first time, you will access the settings menu:



Select your country



Select your language



use

Never use the appliance without the cooking bowl.

When using your appliance for the first time, the bowl may emit a slight odour. This is normal.



OPENING THE LID:

To open the product, turn the open/close handle so you can see the open padlock sign: . Never try to force the lid open if there is resistance.



INSTALLATION OF THE CONDENSATION COLLECTOR:

Check that the condensation collector is empty then install it at the back of the appliance.



SETUP OF STAND UNDERNEATH THE STEAMING BASKET; Pinch the stand between thumb and index finger to fit it underneath the steaming basket.



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE: Wipe the base of the cooking bowl. Make sure that there is no food residue or liquid under the bowl or on the heating plate.



Then fit the bowl into the appliance, positioning the bowl handles into the slots.

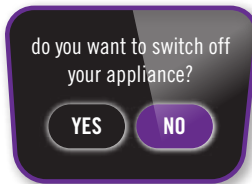
on/off menu



Select and confirm



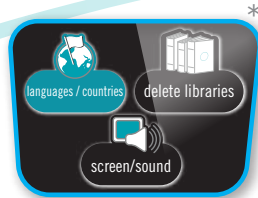
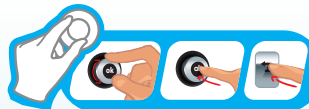
ON/OFF allows you to turn off your appliance.



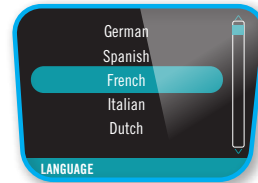
settings menu



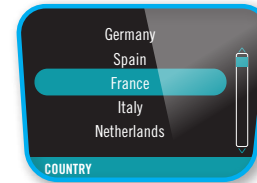
N.B. : Each confirm takes you back to the main menu.
N.B. : Even if sound is deactivated, the alert sounds will remain active.



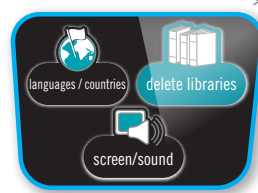
Select "language/country"



Select your language



Select your country



Select "delete libraries"

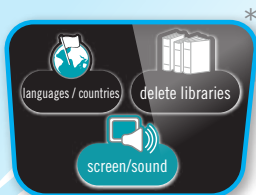


Select "library 2"

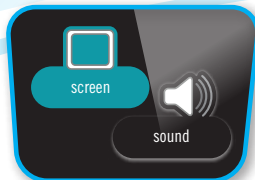


Do you want to delete this library?

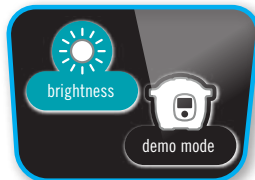
* depending on model



Select
"screen/sound"



Select "screen"



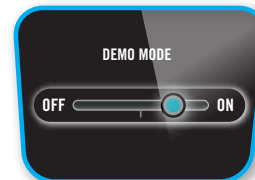
Select "brightness"



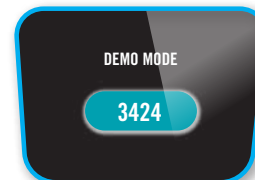
Adjust brightness



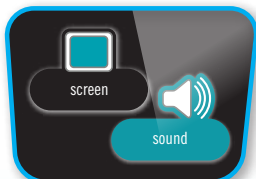
Select "demo mode"



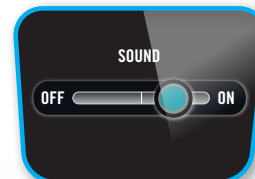
To activate or deactivate demo mode,
you need to enter a code: 3424



**N.B. : DEMO mode
allows the product to
operate without
heating or pressure
increase.**



Select "sound"



Adjust sound

* depending on model



QUICK COOKING

MANUAL MENU:

With the manual menu, you lead the cooking. Choose the cooking time and mode yourself: **quick cooking, classic cooking (gentle cooking, simmer, browning)*, reheat or keep warm.**



Select the "manual"
menu



Select "quick cooking"
mode



WARNING

Insert the bowl then
add the ingredients



Adjust the cooking time

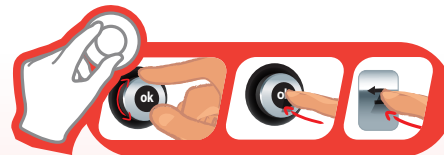


Select immediate or
delayed start (p.18)



WARNING

Close and lock



* depending on model



QUICK COOKING



The appliance is preheating



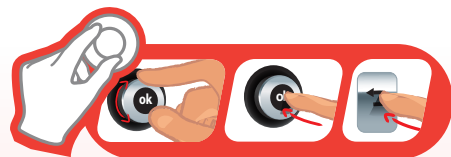
Cooking has started



Cooking has finished



Ready to taste!



*depending on the model

CLASSIC

With classic cooking mode, you can:

- cook gently
- simmer
- brown

depending on the desired result. The lid stays open for these types of cooking.

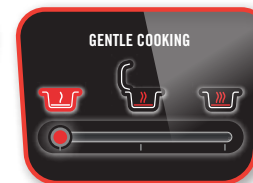
N.B. : The function is identical, only the temperature differs.



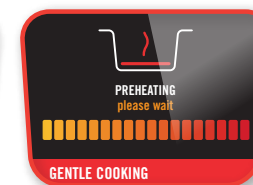
Select the "manual" menu



Select "classic" mode



Select the desired mode



The appliance is preheating



To stop cooking, press the back arrow, you have the option of stopping cooking completely or moving to quick cooking.



REHEATING



Select the "manual" menu



WARNING

Close and lock the lid



You can enjoy your food



Select "reheat" mode



Reheating has started.



to interrupt



WARNING

insert the bowl

Insert the bowl



Do you want to stop reheating?

N.B. : Reheating starts and the time increases.

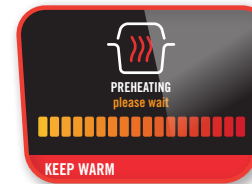


KEEP WARM

N.B. : Keep warm starts and the time increases.



Select the "manual" menu



The appliance is preheating



Select the "keep warm" function



Keep warm has begun



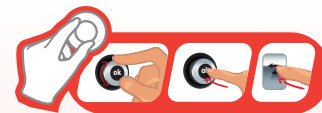
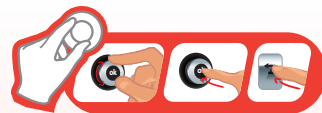
WARNING

insert the bowl

Insert the bowl



To stop keep warm, press the "back" arrow and select "yes"



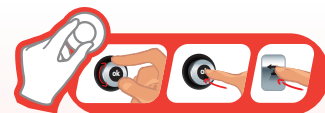


DELAYED START (QUICK COOKING MODE)



Some foods cannot be used with delayed start mode (e.g. meat, fish, milk, etc.).

The end time of cooking may vary depending on the volume contained in the product.



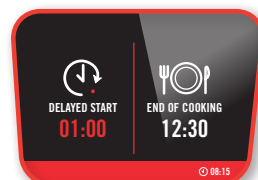
Select "delayed start"



Select cooking end time



Select the current time



Delayed start is programmed

NB: Delayed start is also possible within the Ingredients menu (depending on the type of ingredients).



INGREDIENTS MENU:
With the ingredients menu, you can cook single ingredients without worrying about cooking mode and time: Cookeo+ indicates the steps to follow for all weights and types of ingredients: meat, fish, vegetables, fruits and finally grains.



Select the "ingredients" menu



Select "broccoli"



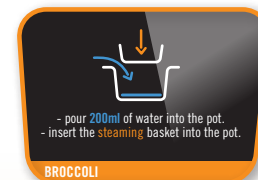
Start the recipe



Select vegetables



Select the desired quantity of broccoli



Follow the instructions



The recommended cooking time is displayed



Select "immediate start"



Follow the instructions



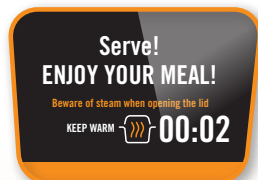
Preheating



Start cooking



End of Cooking



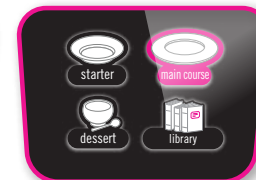
You can enjoy your food

recipe beef bourguignon*

RECIPES MENU: With the recipes menu, choose from savoury and sweet recipes divided into **four** categories: **starters / dishes / desserts / library***.



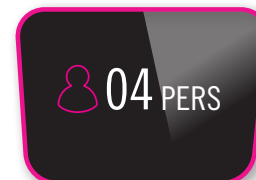
Select the recipes menu



Select the type of recipe



Select a recipe



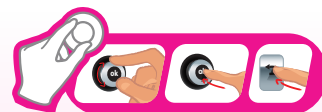
Select the number of people



Presentation of the recipe



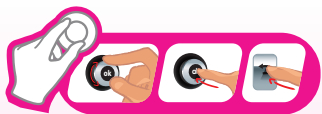
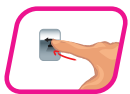
Prepare the ingredients



* depending on model

recipes menu

RECIPES MENU: (CONTINUED)
 You can go back to the initial menu by pressing the back button for 3 seconds



do you want to start the recipe?
 YES NO

BEEF BOURGUIGNON



Start the recipe

PREHEATING
 please wait

BEEF BOURGUIGNON

Preheating

Fry all the ingredients except liquid for 10 mins
 OK

BEEF BOURGUIGNON



Follow the instructions

do you want to stop browning?
 YES NO

BEEF BOURGUIGNON



Stop browning

add remaining ingredients
 OK

BEEF BOURGUIGNON



Follow the instructions

do you want to start cooking?
 YES NO

BEEF BOURGUIGNON



Start cooking

COOKING
 00:35
 BŒUF BOURGUIGNON



Cooking time

END OF COOKING
 please wait

BEEF BOURGUIGNON

Preheating

ENJOY YOUR MEAL!
 KEEP WARM
 00:10
 BEEF BOURGUIGNON

You can enjoy your food

ingredients



meat



fish, shellfish



rice and grains

*Depending on country specificities
 Depending on the model



vegetables/fruit

- artichokes
- asparagus
- aubergines
- beetroot
- broccoli
- carrots
- celeriac
- cabbage
- cauliflower/Romanesco cabbage
- Brussels sprouts
- green cabbage
- Swiss chard/chard
- courgettes
- endives
- spinach
- fennel
- green beans
- lentils
- turnips
- sweet potatoes
- peas/snow peas
- pears
- leeks
- apples
- potatoes
- peppers

- lamb
- beef
- rabbit
- pork
- veal
- chicken

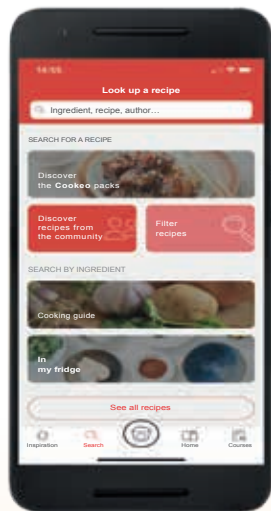
- prawns/gambas
- mussels
- fish
- scallops

- wheat
- bulgar wheat
- barley
- quinoa
- white rice
- whole grain rice/wild rice
- buckwheat

ecipes

www.moulinex.com

Find our recipes on the Moulinex app and at www.moulinex.com



favourites menu

SAVING A RECIPE AS A FAVOURITE

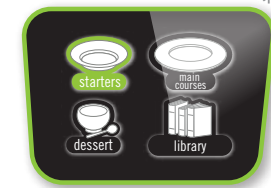
FAVOURITES MENU: With the favourites menu, you can create a shortcut to your favourite recipes from the recipes menu or from the library*.



Select the "favourites" menu



Select "add"



Select the type of recipe



Select the recipe that you want to appear as a favourite

* depending on model

favourites menu

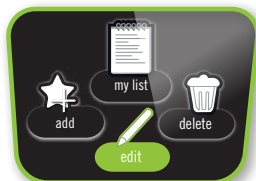


Select the number of people



Select the desired cooking time

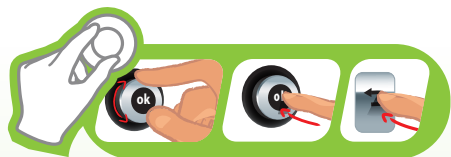
N.B. : The "modify" function enables you to adjust the cooking time and the number of people for a recipe already saved in favourites



Select "modify"



Modify the number of people

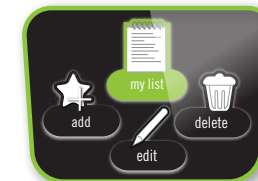


favourites menu

PREPARE A RECIPE ALREADY SAVED AS A FAVOURITE



Select the "favourites" menu



Select "my list"



Select the recipe that you would like to prepare



Follow the instructions as for a normal recipe



favourites menu

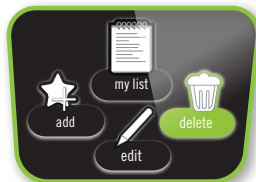
DELETE A RECIPE FROM THE FAVOURITES MENU



Select the "favourites" menu



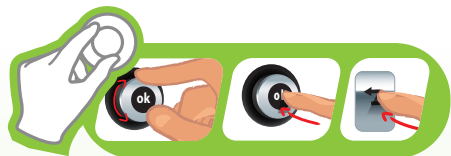
Select the recipe that you would like to delete



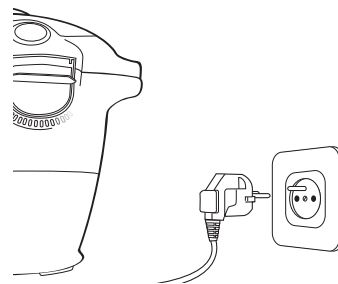
Select delete



Follow the instructions



cleaning care



Once you have finished cooking your dish, unplug the appliance to clean it. Clean the appliance after every use.



You can clean the cooking bowl and steaming basket with hot, soapy water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.

After several trips through the dishwasher, the exterior of the bowl may become discoloured. You can clean it with your scraper sponge.

cleaning care



After each use, remove the condensation collector and clean it carefully with clear water or in the dishwasher. Take care to dry it carefully. Then replace it in its initial position.



To clean the metal lid, by hand or by dishwasher, you must disassemble it and remove the valve cover.

- 1 Unscrew the nut at the centre of the metal lid
- 2 Take off the metal lid
- 3 Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER: you can put the metal lid in the dishwasher as it is, without removing the valves. After it has been through the dishwasher, remove the ball and blow into the pipe to make sure it is not blocked. Dry the ball and its casing carefully with a soft cloth.



CLEANING BY HAND: you can clean the metal lid with hot, soapy water. First of all, remove the ball and clean completely. Dry the ball and its casing with a soft cloth.

cleaning care



Before removing the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it.



Before removing the interior cover. Clean the outer part of the cooking bowl. Clean the inside of the metal lid of the appliance with a damp sponge and check that the manometric rod is properly positioned and not blocked. Rinse with water, and check that the manometric rod is mobile.



Press on the internal part of the spring-loaded safety valve to check that it is not clogged.



Replace the seal at least every 3 years. You must do this at an Approved Service Centre.



Do not store the appliance with the lid closed. Leave it in open or semi-open position; this will avoid the development of unpleasant odours.



- In the event of accidental immersion of the appliance or if water has been poured directly onto the heating element in the absence of the bowl, take the appliance to an Approved Service Centre.



Clean the outside of the appliance lid using a damp sponge. Also clean the silencing valve at the back of the lid.



USB warning:

Keep water away from the USB port

* Depending on model



Clean the upper part of the cooking bowl using a damp cloth. Also clean the condensation container channel with a damp cloth.

Clean the metal lid seal using a damp sponge, then rinse with plenty of water. Do not use sharp objects.

safety

Your pressure cooker is equipped with several safety features:

Safe opening:

- If your appliance is pressure cooking, the manometric rod is in fully raised position locking the lid opening. Never open your pressure cooker using force.
- Do not move the manometric rod.
- Ensure that internal pressure has fallen (no more steam is coming out of the silencing valve) before trying to open the cover.

Safety feature for over-pressurisation:

- The safety valve releases the pressure – see [Cleaning and Maintenance chapter](#).



Carry the appliance using the two side handles. For increased safety, ensure that the cover is locked.

If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:

Stop your appliance.

Leave your appliance to cool completely.

Open it.

Check and clean the safety valve, the decompression ball and the seal. See Cleaning and Care section.

If, after these checks and cleaning, your product leaks or is no longer working, take it to an SEB Approved Service Centre.

Your appliance's regulation:

Regulation of the pressure is done by supplying or cutting off power to the heating element.

To limit the effects of thermal inertia and to improve the precision of the regulation, the decompression ball can be automatically activated to briefly release steam from time to time.

SERIE EPC09 or EPC09-A*

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

PRODUCT CAPACITY: 6L/USABLE CAPACITY: 4L

Integrated heating

Regulation of pressure is achieved 10 minutes after the audible beep.

* depending on model

| PROBLEMS | POSSIBLE CAUSES | SOLUTION |
|--|--|---|
| The lid does not close | There are foreign bodies between the bowl and the heating plate | Remove the bowl, check that the heating plate, the central component and the underside of the bowl are clean. Also check that the central component is mobile |
| | The lid opening handle is not in the right position | Ensure that the opening handle is in fully open position |
| | The metal lid and/or the tightening nut are not correctly fitted or fully screwed | Check that you have put all the components of the metal lid in place and that the nut is tightened |
| The product does not decompress | The ball cover is not in the right position | Leave the product to cool completely then remove the metal lid and position the ball cover correctly (marker in lock position) |
| The cover does not open after release of the steam | The manometric rod remains in raised position | After having ensured that no steam is escaping, and that the product is totally cold, insert a pin in the hole located between the opening handle and the silencing valve. Beware of a release of steam once the pin has been pushed in. When there is no more steam, try to open your appliance. |
| The appliance does not increase in pressure | Check the cleanliness of the seal, of the violet safety valve and of the manometric rod | Clean your appliance, following the instructions provided in the operating instructions |
| | Check that the cover is locked and the market should be opposite the closed padlock. Check the mobility of the manometric rod and clean it if necessary. | Check the mobility of the manometric rod and clean it if necessary. |
| | The decompression ball is not positioned correctly or is dirty | Check that the ball is correctly position and that its cover is in locked position. Clean and dry the ball and its casing |
| ERROR CODES | Code 24: pressure decreases during pressure cooking Code 21 and 26: the appliance pressure does not increase | Please add liquid to your recipe (water or liquid sauce) |
| Steam is escaping from the edges of the lid during cooking (leaks) | The metal lid seal and/or edges of the bowl are dirty | Clean the seal and the edge of the bowl using a damp cloth. Do not use sharp instruments |
| | Wear and tear, cuts and distortions of the seal | The seal must be changed every three years at maximum. Take your appliance to an approved service centre |
| | Bowl edge damaged | Take your appliance to an approved service centre |
| | The nut for the metal lid has not been properly screwed back into place. | Properly tighten the nut at the centre of the metal lid. |
| Water is running from the back of the appliance | The condensation collector is not in place or is overflowing. | Ensure that the condensation collector is in its proper place at the back of the appliance and that the flow pipe is not blocked. |
| | Safety valves and/or openings are obstructed | Check that the bowl is not filled too full and that the foodstuffs used are not those which expand (see safety notices booklet) |
| The control panel does not light up | The appliance is unplugged or is in standby mode | Ensure that the power cable is connected both to your appliance and to the mains. Check that the appliance is not in standby mode by pressing on the "OK" button |
| | The appliance is damaged | Take your appliance to an approved service centre |
| You cannot remove the metal lid, it is stuck | The ball cover of the metal lid has not been put back in place | Unscrew the nut at the centre of the metal lid, then press on the central element of the nut. This releases the lid, and you can access the ball cover. Ensure that the lid and ball are put back in place |

أوقفني تشغيل جهازك.

اتركي الجهاز يبرد تمامًا.

افتحي الجهاز.

افحصي صمام الأمان وكرة تخفيف الضغط ومانع التسرب ونظّفيها. راجعي قسم التنظيف والعناية.

إذا استمر التسرب من الجهاز أو لم يعد يعمل الجهاز بعد الفحص والتنظيف، فعليك التوجّه به إلى مركز خدمة معتمد تابع لمجموعة SEB.

تنظيم ضغط الجهاز:

يمكنك تنظيم الضغط عن طريق توصيل عنصر التسخين بالطاقة أو فصله عنها.

وللحد من تأثيرات القصور الذاتي الحراري وتحسين دقة التنظيم، يمكنك تفعيل كرة تخفيف الضغط تلقائيًا لإخراج البخار لفترة وجيزة من وقتٍ لآخر.

EPC09 SERIE أو EPC09-A*

الضغط المنخفض: ٤٠ كيلو باسكال (١٠٩ درجات مئوية/الضغط المرتفع: ٧٠ كيلو باسكال) ١١٥ درجة مئوية)

سعة الجهاز: ٦ لترات/السعة القابلة للاستخدام: ٤ لترات

نظام تسخين متكامل

يمكنك التحكم في الضغط بعد ١٠ دقائق من سماع الصافرة.

حسب الطراز*

| المشكلات | الأسباب المُحتملة | الحل |
|---|---|---|
| الغطاء لا يُغلق | توجد أجسام غريبة بين الغطاء ولوحة التسخين | أزيلي الغطاء، وتأكدِي من نظافة لوحة التسخين والعنصر المركزي وقاعدة الوعاء، تأكدي كذلك من أن العنصر المركزي متحرك |
| | المقبض الخاص بفتح الغطاء ليس في موضعه الصحيح | تأكدِي من أن المقبض الخاص بفتح الغطاء مفتوح تمامًا |
| الجهاز لا يخفف من الضغط | لم يتم تركيب الغطاء المعدني و/أو صامولة الربط بطريقة صحيحة، أو لم يتم تثبيتهما بالكامل | تأكدِي من وضع كل مكونات الغطاء المعدني في مكانها الصحيح ومن إحكام ربط الصامولة |
| | غطاء الكرة ليس في موضعه الصحيح | اتركي الجهاز يبرد تمامًا، ثم أزيلي الغطاء المعدني وضعي غطاء الكرة في موضعه الصحيح (بحيث تكون العلامة محاذية لوضع القفل) |
| الغطاء لا يفتح بعد إخراج البخار | يظل مقياس الضغط في وضع مرتفع | بعد التأكد من خروج البخار بالكامل ومن أن المنتج بارد تمامًا، أدخلي دبوسًا في الفتحة الموجودة بين مقبض الفتح وصمام كتم الصوت. احذري من البخار الذي يخرج عند إدخال الدبوس. وحاولي فتح الجهاز عند التأكد من خروج البخار بالكامل. |
| الجهاز لا يعمل على زيادة الضغط | تأكدِي من نظافة مانع التسرب وصمام الأمان البنفسجي ومقياس الضغط | نظّمي الجهاز باتباع الإرشادات المذكورة في إرشادات التشغيل |
| | تأكدِي من قفل الغطاء ومن أن المؤشر في محاذة القفل المغلق. تأكدي من حركة مقياس الضغط، ونظّفيه إذا لزم الأمر. | تأكدِي من حركة مقياس الضغط، ونظّفيه إذا لزم الأمر. |
| رموز الخطأ | كرة تخفيف الضغط غير مُثبتة تمامًا أو غير نظيفة | تأكدِي من أن الكرة في موضعها الصحيح ومن قفل غطائها. نظّفي الكرة والغطاء وحففيهما |
| | الرمز 24: انخفاض الضغط أثناء الطهي بالضغط الرمزان 21 و26: ضغط الجهاز لا يزداد | برجى إضافة سائل إلى وصفتك (الماء أو الصلصة السائلة) |
| تسرب البخار من حواف الغطاء أثناء الطهي (التسرب) | عدم نظافة مانع التسرب الخاص بالغطاء المعدني و/أو حواف الوعاء | نظّمي مانع التسرب وحواف الوعاء باستخدام قطعة فماش مبللة. تجنبي نهائيًا استخدام الأدوات الحادة |
| | تآكل مانع التسرب وقطعه وتمزّقه | يجب تغيير مانع التسرب كل ثلاث سنوات على الأقل. توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد |
| تدفّق الماء من الجزء الخلفي من الجهاز | حافة الوعاء تالفة | توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد |
| | لم تتم إعادة تثبيت صامولة الغطاء المعدني في مكانها بطريقة صحيحة. | اربطي الصامولة بإحكام في منتصف الغطاء المعدني. |
| لوحة التحكم لا تضيء | مُجمّع التكنيف ليس في مكانه الصحيح أو ممتلئ بالكامل. | تأكدِي من وضع مُجمّع التكنيف في مكانه الصحيح في الجهة الخلفية من الجهاز ومن عدم انسداد أنبوب التدفق. |
| | انسداد صمامات الأمان و/أو الفتحات | تأكدِي من عدم ملء الوعاء تمامًا ومن أن المواد الغذائية المُستخدمة ليست تلك التي تزداد في الحجم عند الطهي (راجعِي كتيب تنبيهات الأمان) |
| لا يمكنك إزالة الغطاء المعدني، فهو عالق | الجهاز غير متصل بالطاقة أو في وضعية الاستعداد | تأكدِي من توصيل كبل الطاقة بكل من الجهاز ومصدر الطاقة الكهربائية. تأكدي من أن الجهاز ليس في وضع الاستعداد بالضغط على زر «موافق» |
| | الجهاز تالف | توجّهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد |
| | لم تتم إعادة وضع غطاء الكرة الخاص بالغطاء المعدني في مكانه الصحيح | فكّي الصامولة الموجودة في منتصف الغطاء المعدني، ومن ثمّ اضغطي على العنصر المركزي للصامولة، سيؤدي ذلك إلى فك الغطاء، ويمكنك حينها الوصول إلى غطاء الكرة. تأكدي من إعادة وضع الغطاء والكرة في مكانهما الصحيح |

الأمان

إنّ جهاز الطهي بالضغط مزوّد بالعديد من ميزات الأمان:

الفتح الآمن:

- إذا كنت تستخدمين جهاز الطهي بالضغط، فإنّ مقياس الضغط يكون في وضع مرتفع تمامًا يمكنك من فتح الغطاء. تجنبي نهائيًا فتح جهاز الطهي بالضغط الخاص بك بالقوة.

- لا تحركي مقياس الضغط.

- تأكدي من انخفاض الضغط الداخلي (عدم خروج أيّ بخار من صمام كتم الصوت) قبل أن تحاولي فتح الغطاء.

ميزة أمان الضغط الزائد

- يخفف صمام الأمان من الضغط - راجعي فصل التنظيف والصيانة.

في حال تشغيل أحد أنظمة السلامة ضد الضغط الزائد:



• في حال غمر الجهاز عن غير قصد أو في حال سكب الماء مباشرةً على عنصر التسخين والوعاء غير موضوع في مكانه الصحيح، توجهي بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد.



احملي الجهاز باستخدام المقبضين الجانبيين. ولمزيد من الأمان، تأكدي من قفل الغطاء.



نظّفي الجزء الخارجي من غطاء الجهاز باستخدام إسفنجة مبللة. عليك كذلك تنظيف صمام كتم الصوت الموجود في الجزء الخلفي من الغطاء.

تحذير بخصوص منفذ USB:

تجنبي استخدام الماء بالقرب من منفذ USB

* حسب الطراز



نظّفي الجزء العلوي من وعاء الطهي باستخدام قطعة قماش مبللة. نظّفي كذلك قناة حاوية التكتيف باستخدام قطعة قماش مبللة.

نظّفي مانع التسرب الخاص بالغطاء المعدني باستخدام إسفنجة رطبة، ثم اشطفيه بكمية وفيرة من الماء. تجنبي نهائيًا استخدام أدوات حادة.

التنظيف العناية



قبل إزالة الكرة، انفخي في الأنبوب للتأكد من عدم انسداده.



اضغطي على الجزء الداخلي من زبرك صمام الأمان للتأكد من عدم انسداده.



قبل إزالة الغطاء الداخلي، نظّفِي الجزء العلوي من وعاء الطهي. نظّفِي الجزء الداخلي من الغطاء المعدني للجهاز بواسطة إسفنجة مبللة وتأكدي من وضع مقياس الضغط بطريقة صحيحة لتجنب انسداده. ومن ثم اشطفي هذا الجزء بالماء وتأكدي من حركة مقياس الضغط.



غيّرِي مانع التسرب كل 3 سنوات على الأقل. وعليكِ تغييره في مركز خدمة معتمد.



تجنبي نهائيًا تخزين الجهاز والغطاء مغلق. خزنيهِ والغطاء مفتوح أو شبه مفتوح؛ تجنّباً لانبعاث الروائح الكريهة.

التنظيف العناية



وبتنظيف الغطاء المعدني، سواء بيديك أم في غسالة الأطباق، فكّيه وأزيلي غطاء الصمام.

1 فكّي الصامولة الموجودة في منتصف الغطاء المعدني

2 انزعي الغطاء المعدني

3 أزيلي غطاء الصمام



بعد كل استخدام، أزيلي مُجمّع التكثيف ونظّفيه بعناية باستخدام الماء الصافي، أو ضعيه في غسالة الأطباق. احرصي على تجفيفه بعناية. ثم أعيدي وضعه في مكانه الأول.



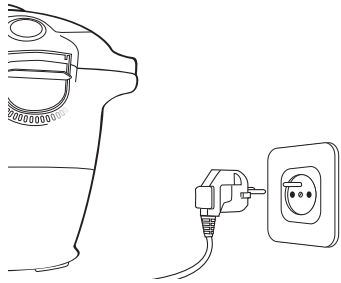
التنظيف في غسالة الأطباق:
يمكنك وضع الغطاء المعدني في غسالة الأطباق كما هو، من دون إزالة الصمامات. وبعد انتهاء دورة الغسيل، أزيلي الكرة وانفخي في الأنبوب للتأكد من عدم انسداده. جفّفي الكرة وغلّافها بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة.



التنظيف اليدوي:

يمكنك تنظيف الغطاء المعدني باستخدام الماء الساخن والصابون. أولاً، أزيلي الكرة ونظّفيها بالكامل. جفّفي الكرة وغلّافها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

التنظيف العناية



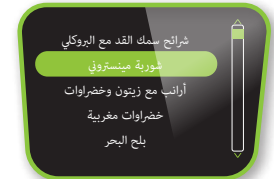
بعد الانتهاء من طهي الطعام الخاص بك، افصلي الجهاز عن الطاقة لتنظيفه. نظفي الجهاز بعد كل استخدام.



يمكنك تنظيف وعاء الطهي وسيلة البخار باستخدام الماء الساخن والصابون، أو يمكنك وضعهما في غسالة الأطباق. نظفي هيكل الجهاز باستخدام قطعة فماش مبللة. بعد وضع الوعاء في غسالة الأطباق لعدة دورات، قد يتغير لون الجزء الخارجي له. يمكنك تنظيفه باستخدام الإسفنج الكاشطة الخاصة بك.

قائمة المفضلات

حذف
وصفة من قائمة
المفضلات



قائمة المفضلات

تحضير وصفة محفوظة بالفعل في قائمة المفضلات



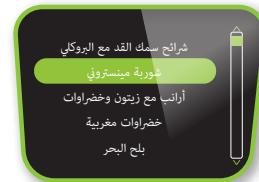
حددي "قائمتي"



حددي قائمة "المفضلات"



اتبعي الإرشادات الخاصة بالوصفات العادية



حددي الوصفة التي تريدين تحضيرها

قائمة المفضلات

ملحوظة: تمكّنك وظيفة "التعديل" من ضبط وقت الطهي وتعديل عدد الأشخاص للوصفة المحفوظة بالفعل في قائمة المفضلات



حددي وقت الطهي حسب رغبتك



حددي عدد الأشخاص



قومي بتعديل عدد الأشخاص



حددي "تعديل"



قائمة المفضلات

حفظ الوصفة في قائمة المفضلات

قائمة المفضلات:

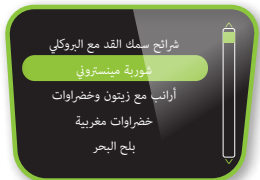
من خلال قائمة المفضلات، يمكنك إنشاء اختصار لوصفاتك المفضلة من قائمة الوصفات أو من المكتبة*.



حَدِّدِي "إضافة"



حَدِّدِي قائمة "المفضلات"



حَدِّدِي الوصفة التي تريدِين حفظها ضمن قائمة المفضلات



حَدِّدِي نوع الوصفة

الوصفات

www.moulinex.com

تجدِين وصفاتنا على تطبيق Moulinex وعلى موقع www.moulinex.com



* حسب الطراز



المكونات



الخضراوات/الفاكهة

الخرشوف
الهلين
الباذنجان
الشمندر
البروكلي
الجزر
الكرفس
الكرنب
كرنب بروكسل
القرنبيط/القرنبيط الرومانسكي
اللفت
السلق/السلق السويسري
الكوسة
الهندباء
السيباخ
الشمر
الفاصوليا الخضراء
العدس
الفجل
البطاطا الحلوة
الكمثرى
الكراث
الفلفل
التفاح
البطاطس
الفلفل

لحم الضأن
لحم البقر
الأرانب
اللحم
لحم العجل
الدجاج



اللحوم

القريدس/الروبيان
بلح البحر
السمك
الأسقلوب



السمك، المحار

القمح
قمح البرغل
الشعير
الكينوا
الأرز الأبيض
الأرز كامل الحبوب/الأرز البري
الحنطة السوداء



الأرز والحبوب

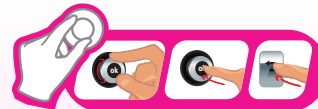
* حسب البلد الذي يُستخدم فيه الجهاز
وحسب الطراز



قائمة الوصفات

قائمة الوصفات: (تتبع)

يمكنك العودة إلى
القائمة الأولية
من خلال الضغط على
زر الرجوع
لمدة 3 ثوانٍ



حساء لحم البقر



اتبعي الإرشادات



حساء لحم البقر

التسخين المُسبق



حساء لحم البقر

ابدئي في تحضير الوصفة



حساء لحم البقر



بدء الطهي



حساء لحم البقر



اتبعي الإرشادات



حساء لحم البقر



إيقاف عملية التحمير



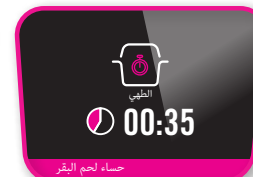
حساء لحم البقر

يمكنك الآن تذوق طعامك والاستمتاع به



حساء لحم البقر

التسخين المُسبق



حساء لحم البقر

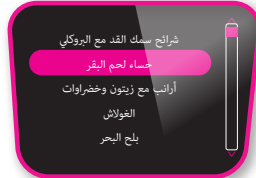


مدة الطهي



وصفة حساء لحم البقر*

قائمة الوصفات:
من خلال قائمة الوصفات،
اختراري من بين وصفات
الطعام المالح والحلو
المقسمة إلى أربع فئات:
الحلوى/المكئبة*.



حددي وصفة



حددي نوع الوصفة



حددي قائمة الوصفات



حضري المكونات



عرض الوصفة



حددي عدد الأشخاص

* حسب الطراز



اتبعي الإرشادات



حددي "البدء الفوري"



انتهاء الطهي



بدء الطهي



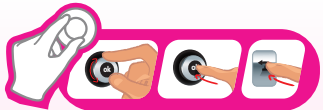
يظهر وقت الطهي الموصى به



التسخين المسبق

الطعام جاهز للتقديم!
تذوقي وجبتك
واستمعي بها!
إحدى من النيار الذي يخرج بعد فتح الغطاء.
00:02
حفظ السخونة

يمكنك الآن تذوق طعامك
والاستمتاع به





قائمة المكونات

قائمة المكونات:

من خلال قائمة المكونات، يمكنك طهي مكونات فردية من دون القلق بشأن وضع الطهي ووقته: يرشدك Cooko+ إلى الخطوات التي يجب عليك اتباعها في ما يتعلق بأوزان المكونات وأنواعها: اللحوم والأسماك والخضراوات والفاكهة والحبوب.



حددي الخضراوات



حددي قائمة "المكونات"



حددي كمية البروكلي التي ترغبين في تحضيرها



حددي "البروكلي"



اتبعي الإرشادات



ابدئي في تحضير الوصفة



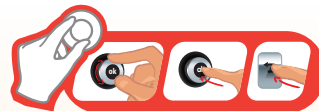
قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

البدء المتأخر (وضع الطهي السريع)



لا يمكن طهي بعض الأطعمة في وضع البدء المتأخر (مثل اللحوم والأسماك والحليب وما إلى ذلك).

قد يختلف وقت انتهاء الطهي حسب كمية الطعام الموجودة داخل الجهاز.



حددي الوقت الحالي



حددي "البدء المتأخر"



البدء المتأخر مبرمج



حددي وقت انتهاء الطهي

ملحوظة: يمكنك أيضاً تحديد وضع البدء المتأخر ضمن قائمة المكونات (وفقاً لنوع المكونات).



قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

حفظ السخونة

ملحوظة: تبدأ عملية حفظ
السخونة ويبدأ الوقت في
العُد.



أدخلي الوعاء



حددي وظيفة "حفظ
السخونة"



حددي قائمة "التشغيل
اليدوي"



لإيقاف عملية حفظ
السخونة، اضغطي على
سهم "الرجوع" وحددي
"نعم"



بدأت عملية حفظ السخونة



الجهاز في وضع التسخين
المسبق



قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

إعادة التسخين



أدخلي الوعاء



حددي وضع "إعادة
التسخين"



حددي قائمة "التشغيل
اليدوي"



هل تريد إيقاف عملية
إعادة التسخين؟



بدأت عملية إعادة التسخين.



اضغطي هنا لإيقاف العملية



أغلق الغطاء بإحكام

ملحوظة: تبدأ عملية إعادة
التسخين ويبدأ الوقت في
العُد.

الطعام جاهز للتقديم!
تذوقي وجبتك
واستمعي بها!
الحد من الخطأ الذي يجرع عند فتح الغطاء.
00:02 - حفظ السخونة

يمكنك الآن تذوق طعامك
والاستمتاع به

قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

*حسب الطراز

الوضع التقليدي

عند تحديد وضع الطهي التقليدي، يمكنك:
طهي الطعام على البخار
طهي الطعام على نار هادئة
تحمير الطعام
 وهذا يعتمد على النتيجة التي ترغبين في الحصول عليها. يجب أن يظل الغطاء مفتوحاً عند تحديد أي من هذه الأوضاع الثلاثة.

ملحوظة: تختلف درجة الحرارة فقط، لكن تبقى وظيفة التشغيل كما هي.



حددي الوضع الذي تفضليه



حددي الوضع "التقليدي"



حددي قائمة "التشغيل" اليدوي



الجهاز في وضع التسخين المُسبق



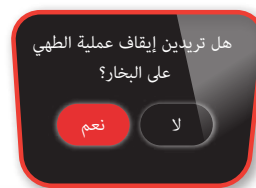
أدخلي الوعاء تحذير

أدخلي الوعاء



افتحي الغطاء تحذير

افتحي الغطاء



هل تريد إيقاف عملية الطهي على البخار؟
 نعم لا



الطهي على البخار 00:02 موافق



أضيفي المكونات الطهي على البخار موافق

قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي السريع



انتهى الطهي السريع 12:20



بدأ الطهي السريع

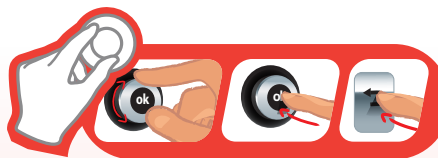


الجهاز في وضع التسخين المسبق



الطعام جاهز للتقديم! تذوقي وجبتك واستمتعي بها! احذري من الحمار الذي يخرج عند فتح الغطاء. حفظ السخونة 00:02 الطهي السريع

الطعام جاهز!



قائمة التشغيل اليدوي وضع الطهي

الطهي السريع

قائمة التشغيل اليدوي:

من خلال استخدام قائمة التشغيل اليدوي، يستديرين عملية الطهي. حددي وقت الطهي ووضعه بنفسك:

الطهي السريع،
الطهي التقليدي (الطهي
على
البخار، الطهي على
نار هادئة، التحمير)*،
إعادة التسخين أو حفظ
السخونة.



تحذير

أدخلي الوعاء، ثم أضيفي المكونات



تحذير

أغلق الغطاء بإحكام



حددي وضع "الطهي السريع"



حددي وضع البدء الفوري أو المتأخر (ص ٢٢٣)



حددي قائمة "التشغيل اليدوي"



اضبطي وقت الطهي



اضبطي السطوع



حددي "السطوع"



لتفعيل وضع العرض التجريبي أو إلغاء تفعيله، عليك إدخال رمز: ٣٤٢٤



حددي "وضع العرض التجريبي"



اضبطي "الصوت"



حددي "الشاشة"



حددي "وضع العرض التجريبي"

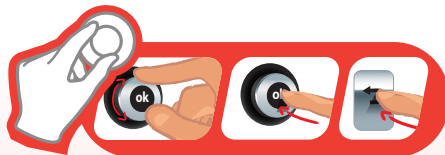


حددي "الصوت"



حددي "الشاشة/الصوت"

ملحوظة: يتيح لك وضع العرض التجريبي تشغيل المنجم من دون زيادة في درجة الحرارة أو الضغط.



* حسب الطراز

* حسب الطراز

قائمة الإعدادات



ملحوظة: سنعود إلى القائمة الرئيسية كل مرة نضغط فيها على زر التأكيد. ملحوظة: ستظل أصوات التنبيه مفعلة حتى إذا قمت بإلغاء تفعيل صوت الجهاز.



حددي بلدك



حددي لغتك



حددي "اللغة/البلاد"



هل تريد حذف المكتبة؟



حددي "المكتبة 2"



حددي "حذف المكتبات"

* حسب الطراز

قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل



بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك إيقاف تشغيل جهازك.



حددي ثم أكدي اختيارك



الاستخدام



تركيب مُجمَع التكنيف: تأكد من أن مجمع التكنيف فارغ، ثم ثبته بالجزء الخلفي من الجهاز.



فتح الغطاء: لفتح الجهاز، عليك تدوير مقبض الفتح/الغلق حتى تظهر لك علامة القفل المفتوح. . تجنبى نهائياً فتح الغطاء بالقوة إذا واجهت صعوبة عند فتحه.



عند استخدامك الجهاز أول مرة، قد تنبعث رائحة خفيفة من الوعاء. هذا أمر طبيعي.

ثمّ ضع الوعاء داخل الجهاز، وتأكد من وضع مقابض الوعاء في الفتحات المخصصة لها.

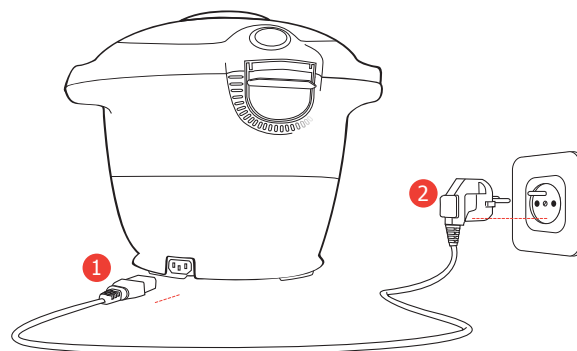


وضع الوعاء داخل الجهاز: امسحى قاعدة وعاء الطهي. تأكد من عدم وجود بقايا طعام أو سوائل تحت الوعاء أو على لوحة التسخين.



تثبيت الحامل أسفل سلة البخار: ضع الحامل بين إصبعي الإبهام والسبابة، واضغطي عليه حتى يتم تثبيتته أسفل سلة البخار.

التشغيل



عند تشغيلك الجهاز أول مرة، ستظهر لك قائمة الإعدادات:



حددي لغتك

حددي بلدك

واجهة التحكم



تحديد

تأكيد

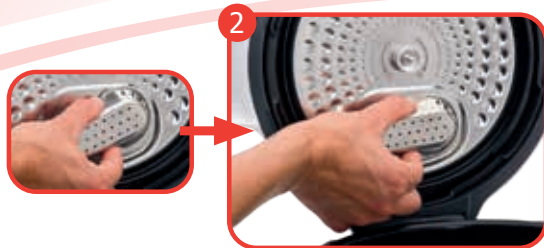
رجوع

إعادة بدء

آتوان

قبل الاستخدام

ملحوظات حول طريقة فك الجهاز وإعادة تركيبه الغطاء



نزع غطاء الصمام:
أمسكي غطاء الصمام من المنتصف (كما هو موضح في الصورة)، وقومي بلفه برفق لفة، نظفي غطاء الصمام، مع إيلاء اهتمام بالجزء الداخلي (تأكد من عدم وجود أي بقايا طعام)، أزيلي الصامولة ثم الغطاء.

فك الغطاء المعدني:

أمسكي المجموعة الفرعية للغطاء بواسطة مانع التسرب، وفكي الصامولة المركزية عكس اتجاه عقارب الساعة. أزيل الصامولة ثم الغطاء.



إعادة تركيب غطاء الصمام:

أمسكي غطاء الصمام كما هو موضح في الصورة (أمسكيه من المنتصف). ضعي الجزء الداخلي الداخلي الشكل في منتصف المسامير الثلاثة، ومن ثم اضغطي عليه حتى تتأكد من تثبيت غطاء الصمام (ستسمع صوت "طققة"). يجب أن يكون غطاء الصمام ملاصقاً تماماً للجزء الداخلي من غطاء الجهاز.

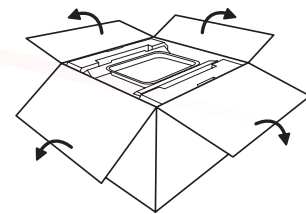
إعادة تركيب المجموعة الفرعية للغطاء المعدني:

أمسكي المجموعة الفرعية للغطاء بواسطة مانع التسرب كما هو موضح في الصورة. ضعي الغطاء في منتصف المقبض الرئيسي، واضغطي عليه حتى تتأكد من تركيبه بالكامل. ضعي الصامولة في مكانها، واربطيها في اتجاه عقارب الساعة.

الوصول إلى كرة تخفيف الضغط

قومي بلف غطاء الكرة عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث تكون العلامة عند الوضع ⑤. أزيل الغطاء، ونظفيها، هي وغلافها، برفق باستخدام الماء ووسائل التنظيف. جففي الكرة بقطعة قماش ناعمة ثم أعيدي وضعها داخل الغلاف. ضعي غطاء الكرة في مكانه مرة أخرى، مع محاذاة العلامة ① للوضع ⑤. أغلقي غطاء الكرة بلفه حتى تصح العلامة محاذية لشكل القفل "المغلق" ⑥.

قبل الاستخدام



أخرجي الجهاز من عبوته واقرئي إرشادات التشغيل وتبنيات الأمان بعناية قبل استخدامه أول مرة.



تنظيف مكونات الجهاز المختلفة

① وعاء الطهي

② الغطاء المعدني

③ غطاء الصمام

④ مُجمّع التكتيف

⑤ سلة البخار

⑥ كرة تخفيف الضغط

افتح الجهاز، عليك تدوير مقبض الفتحة/ الغلق الموجود أعلى الغطاء بحيث يكون بمحاذاة علامة القفل المفتوح: ⑤.

ركّبي الجهاز على سطح مستو وجاف وبارد. أزيل كل العبوات والملصقات والإكسسوارات المختلفة من داخل الجهاز وخارجه.