

# 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

## 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

## 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



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 bereidingsstijd 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!

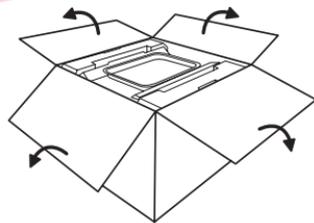
## My kitchen assistant for everyday cooking

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. وبفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يومياً تحضير وصفات متنوعة في وقتٍ قياسي. يمكنك إعداد Cookeo بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثمّ يرشدك خطوة بخطوة، ويطهو لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

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

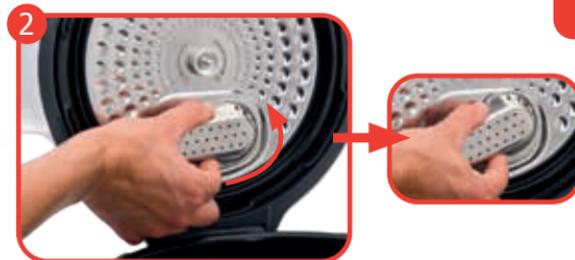
prima  
USO

#### 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

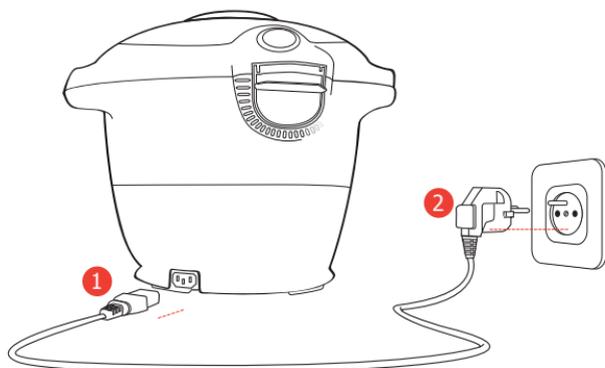


SELEZIONA

CONFERMA

INDIETRO

RIAVVIA



## 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.



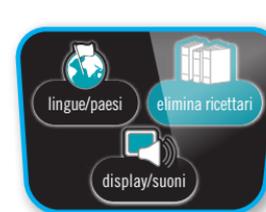
Selezionare "lingua/paese"



Selezionare la lingua



Selezionare il paese



Selezionare "elimina ricettari"



Selezionare "ricettario 2"



Eliminare questo ricettario?

\*a seconda del modello



Selezionare "display/suoni"



Selezionare "display"



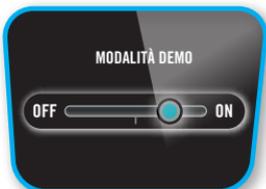
Selezionare "luminosità"



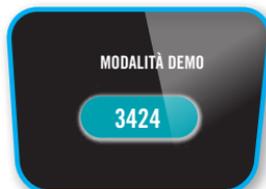
Regolare la luminosità



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

Chudere e bloccare

\*a seconda del modello

## menu manuale modalità di cottura

### COTTURA RAPIDA



L'apparecchio è in fase di preriscaldamento



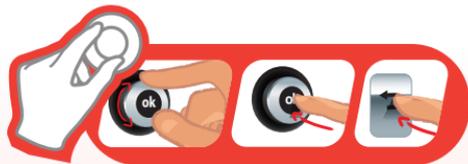
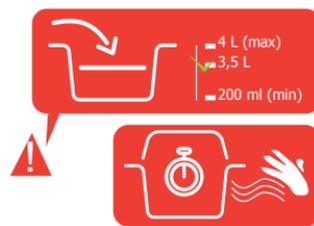
La cottura è iniziata



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



versare gli ingredienti



00:02



interrompere la cottura delicata? ?



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 "si"



È possibile gustare il piatto





# menu manuale

modalità di cottura

## 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.



Selezionare "avvio ritardato"



Selezionare l'ora di fine cottura



Selezionare l'ora attuale



Avvio ritardato programmato

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



# 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 "broccoli"



Avviare la ricetta



Selezionare le verdure



Selezionare la quantità desiderata di broccoli



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

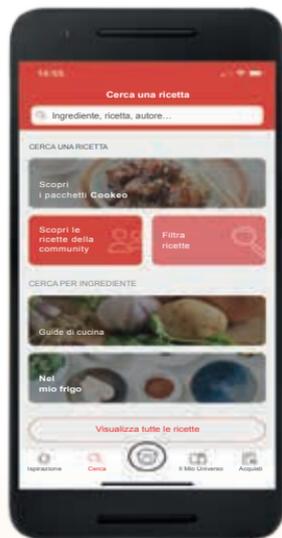
carciofi  
asparagi  
melanzane  
barbabietola  
broccoli  
carote  
sedano rapa  
cavolo  
cavolfiore/broccolo romanesco  
cavolini di Bruxelles  
cavolo verde  
bietole  
zucchine  
indivia  
spinaci  
finocchi  
fagiolini  
lenticchie  
rape  
patate dolci  
piselli/taccole  
pere  
porri  
mele 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

\*A seconda del paese  
A seconda del modello

icette

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

Le nostre ricette sono disponibili sull'app Moulinex e all'indirizzo [www.moulinex.com](http://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 il tipo di ricetta



Selezionare "aggiungi"



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

**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



menu  
accensione/  
spegnimento

**PREPARARE  
UNA RICETTA  
GIÀ SALVATA NEI  
PREFERITI**



Selezionare il menu "preferiti"



Selezionare "la mia lista"



Selezionare la ricetta che si desidera preparare



Seguire le istruzioni come per una ricetta normale



★  
menu  
accensione/  
spegnimento

**ELIMINARE  
UNA RICETTA DAL  
MENU DEI PREFERITI**



Selezionare il menu "preferiti"



Selezionare la ricetta che si desidera eliminare

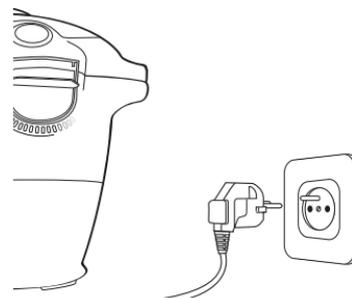


Selezionare elimina



Seguire le istruzioni

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