

cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider
kook snel en goed met de gegeven instructies
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte
cozinh e rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
segui le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

multicuisineur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente
multifunções multicooker
intelligente
intelligent multicooker



Moulinex®



FR

P. 005-006	- AVANT UTILISATION
P. 007-008	- UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 009-010	- MENU RÉGLAGES
P. 011	- MENU ON/OFF
P. 013-018	- MENU MANUEL
P. 019-020	- MENU INGRÉDIENTS
P. 021-022	- MENU RECETTES
P. 023	- BIBLIOTHÈQUE
P. 025-026	- INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
P. 027-030	- MENU FAVORIS
P. 031-034	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 035	- RÉOLUTION DES PROBLÈMES
P. 037 - 038	- SÉCURITÉS

NL

P. 039-040	- VOOR INGEBRIJKNAMEN
P. 041-042	- GEBRUIK EN WERKING
P. 043-044	- INSTELMENU'S
P. 045	- AAN/UIT-MENU
P. 047-052	- HANDMATIG MENU
P. 053-054	- INGREDIËNTENMENU
P. 055-056	- RECEPTENMENU
P. 057	- BIBLIOTHEEK
P. 059-060	- INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
P. 061-064	- FAVORIETENMENU
P. 065-068	- REINIGING ONDERHOUD
P. 069	- PROBLEEMOPLOSSING
P. 071-072	- BEVEILIGINGEN

DE

S. 073 – 074	- VORBEREITUNG
S. 075 – 076	- BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
S. 077 – 078	- MENÜ EINSTELLUNGEN
S. 079	- MENÜ AN/AUS
S. 081 – 086	- MENÜ MANUELL
S. 087 – 088	- MENÜ ZUTATEN
S. 089 – 090	- MENÜ REZEPTE
S. 091 – 092	- BIBLIOTHEK
S. 093 – 094	- ZUTATEN - ZUTATENLISTE
S. 095 – 098	- MENÜ FAVORITEN
S. 099 – 102	- REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
S. 103	- PROBLEMBEHANDLUNG
S. 105 – 106	- SICHERHEITSFUNKTIONEN

ES

P. 107-108	- ANTES DE USAR
P. 109-110	- MANEJO Y MODO DE EMPLEO
P. 111-112	- MENÚ DE AJUSTES
P. 113	- MENÚ ON/OFF
P. 115-120	- MENÚ MANUAL
P. 121-122	- MENÚ DE INGREDIENTES
P. 123-124	- MENÚ DE RECETAS
P. 125-126	- BIBLIOTECA
P. 127-128	- INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
P. 129-132	- MENÚ DE FAVORITAS
P. 133-136	- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 137	- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
P. 139-140	- ELEMENTOS DE SEGURIDAD

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145-146 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 147 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- PÁGS. 173-174 - SEGURANÇAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179-180 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 181 - MENU ON/OFF
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- P. 207-208 -DISPOSITIVI DI SICUREZZA

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213-214 - SETTINGS MENUS
- P. 215 - ON/OFF MENU
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVOURITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239 - TROUBLESHOOTING
- P. 241-242 - SAFETY FEATURES

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

Bouton annuler
 Annuleringknop
 Knopf Abbrechen
 Botón de cancelación
 Botão de cancelar
 Pulsante Annulla
 Return button

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

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

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

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

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



FR

SERIE EPC03

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.

NL

SERIE EPC03

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

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

De stuurdruk wordt 10 minuten na het geluidssignaal bereikt.

DE

SERIE EPC03

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

ES

SERIE EPC03

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

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Sistema de calentamiento integrado

La presión de regulación se alcanza 10 minutos después del pitido.

PT

SERIE EPC03

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

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Aquecimento integrado

A pressão de regulação é atingida 10 minutos após o aviso sonoro.

IT

SERIE EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

EN

SERIE EPC03

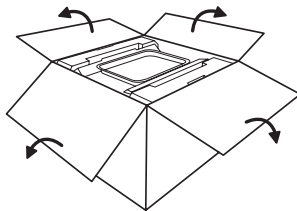
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

prima
dell'uso



Estrarre l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta.



Per aprire l'apparecchio, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura situata sulla parte superiore del coperchio allineando la linea con il simbolo del lucchetto aperto.



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



PULIRE TUTTI I COMPONENTI

- 1 Pentola di cottura
- 2 Coperchio in metallo
- 3 Coperchio della valvola
- 4 Raccogli-condensa
- 5 Cestello vapore
- 6 Sfera di decompressione

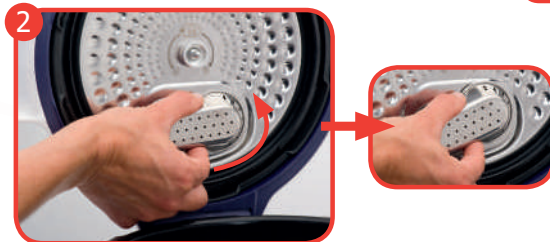
prima
dell'uso

COME DISASSEMBLARE E RIASSEMBLARE IL COPERCHIO



COME DISASSEMBLARE IL COPERCHIO IN METALLO

Afferrare il sottogruppo del coperchio tenendolo per la guarnizione e svitare il dado centrale in senso antiorario. Rimuovere il dado, quindi il coperchio.



COME RIMUOVERE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

Afferrare il coperchio della valvola sulla parte centrale (come illustrato); quindi ruotarlo leggermente per sbloccarlo. Pulire il coperchio della valvola, prestando particolare attenzione all'interno (verificare l'assenza di residui alimentari).



ACCEDERE ALLA SFERA DI DECOMPRESSIONE

Ruotare il coperchio della sfera in senso antiorario fino a portare la linea I in posizione . Sollevare il coperchio. Rimuovere la sfera e pulirla delicatamente insieme al coperchio, con acqua e detersivo. Asciugare la sfera con un panno morbido, quindi riposizionarla. Riposizionare la sfera e riportare la linea I in posizione . Fissare il coperchio della sfera ruotandolo finché la linea non si trova nella posizione indicata dal simbolo di chiusura .



RIPOSIZIONARE IL SOTTOGUPPO DEL COPERCHIO

Afferrare il sottogruppo sulla guarnizione come illustrato in figura. Allineare il coperchio con l'asse centrale e premerlo contro il sottogruppo. Riposizionare il dado e ruotarlo in senso orario, serrandolo il più possibile.



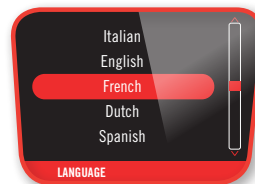
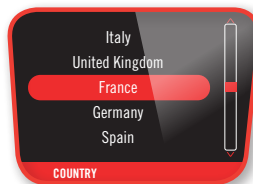
RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

Afferrare il coperchio della valvola come indicato in figura (afferrando la parte centrale). Allineare la forma circolare interna con le tre sporgenze, quindi spingere il coperchio della valvola fino a udire un "click". Il coperchio della valvola deve aderire perfettamente all'interno del coperchio.



funzionamento

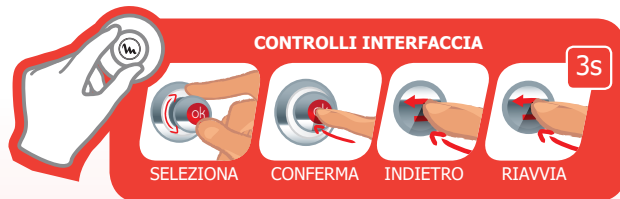
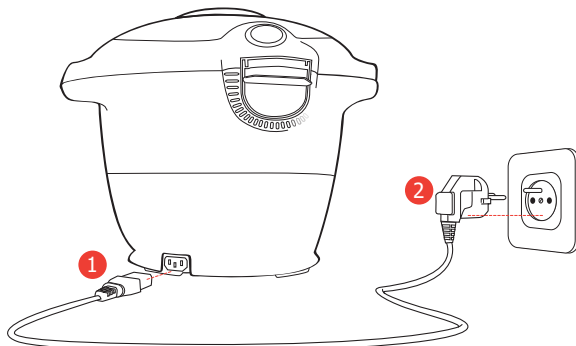
Alla prima accensione, apparirà il menu Impostazioni:



Selezionare il paese



Selezionare la lingua



USO

Non usare mai l'apparecchio senza la pentola di cottura.

**APRIRE IL COPERCHIO**

Per aprire l'apparecchio, ruotare l'impugnatura di apertura/chiusura allineando la linea con il simbolo del lucchetto aperto. Non forzare mai l'apertura del coperchio se è bloccato.

**INSTALLARE IL RACCOGLI-CONDENSA**

Verificare che il raccogli-condensa sia vuoto, quindi installarlo sul retro dell'apparecchio.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, la pentola potrebbe emettere un leggero odore. È un fenomeno normale.

**INSTALLARE IL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO VAPORE**

Prendere il supporto tra pollice e indice per installarlo sotto il cestello vapore.

**INSERIRE LA PENTOLA NELL'APPARECCHIO**

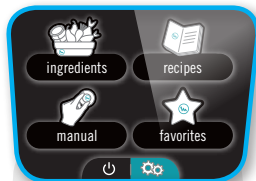
Pulire la parte inferiore della pentola di cottura. Verificare che la parte inferiore della pentola e la piastra riscaldante siano prive di residui alimentari o liquidi.



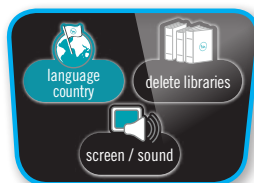
Quindi inserire la pentola nell'apparecchio posizionando i manici negli alloggi.



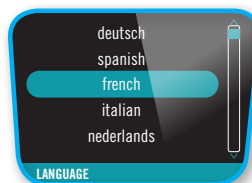
menu impostazioni



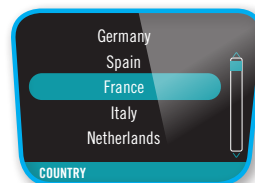
Nota: dopo ogni conferma riapparirà il menu principale.
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



Selezionare
"lingua/paese"

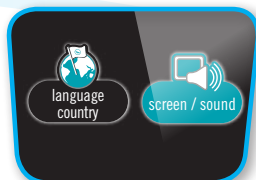


Selezionare la lingua

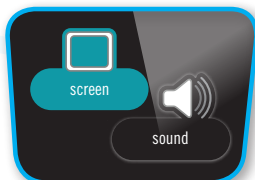


Selezionare il paese

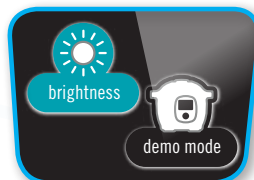




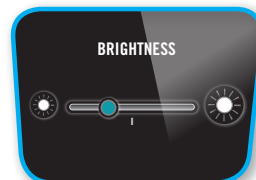
Selezionare
"display/suoni"



Selezionare "display"



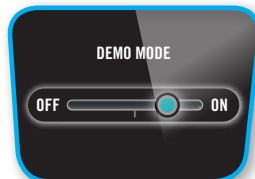
Selezionare "luminosità"



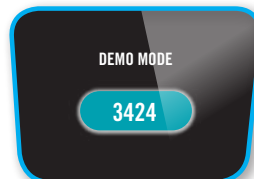
Regolare la luminosità



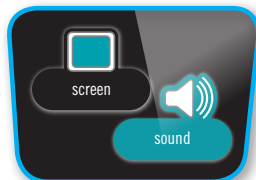
Selezionare "modalità demo"



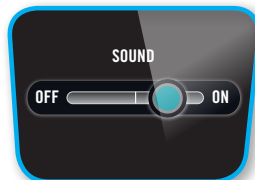
Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire
il codice: 3424



**Nota: la modalità
DEMO permette di
usare il prodotto
senza riscaldarlo o
pressurizzarlo.**



Selezionare "suoni"



Regolare il volume



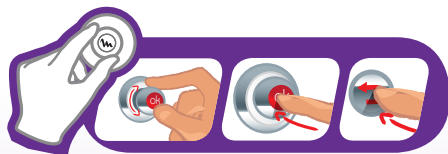
menu
on/off



Selezionare e confermare



Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio





PRESSIONE

MENU MANUALE

Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



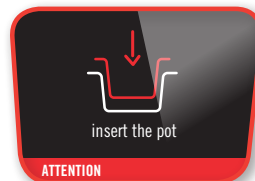
Selezionare la modalità "pressione"



Impostare il tempo di cottura



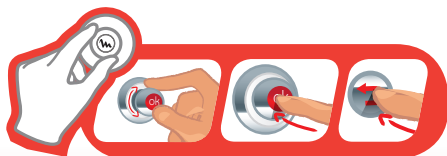
Selezionare l'avvio immediato o ritardato (p.188)



Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti

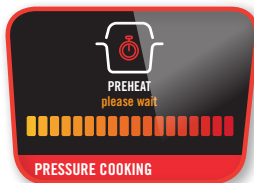


Chiudere e bloccare





PRESSIONE



L'apparecchio è in
periscaldamento



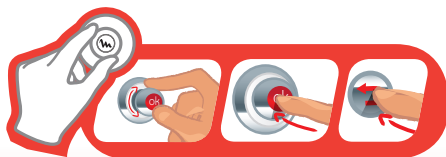
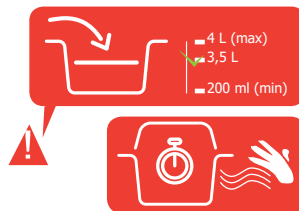
La cottura è iniziata



La cottura è terminata



È pronto!



menu manuale

modalità di cottura

NORMALE

Con la modalità di cottura normale è possibile:

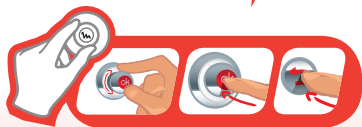
 **cuocere lentamente**

 **bollire lentamente**

 **rosolare**

a seconda del risultato desiderato. In queste modalità di cottura il coperchio rimane aperto.

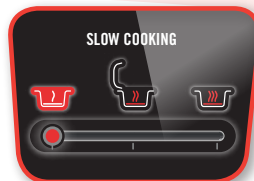
Nota: il processo è identico, solo la temperatura è diversa.



Selezionare il menu "manuale"



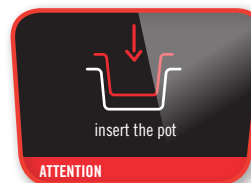
Selezionare la modalità "normale"



Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



SLOW COOKING



SLOW COOKING



È possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione.



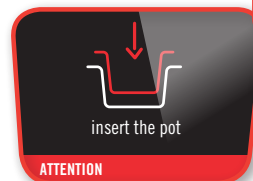
RISCALDAMENTO



Selezionare il
menu "manuale"



Selezionare la modalità
"riscaldamento"



ATTENTION

Inserire la pentola



ATTENTION

Chiudere e bloccare il
coperchio



Il riscaldamento è iniziato



Per interrompere



Interrompere il
riscaldamento?



È pronto!

**Nota: il riscaldamento
inizia e il tempo
aumenta.**





MANTIENI CALDO

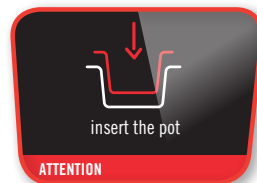
Nota: il mantenimento in caldo inizia e il tempo aumenta.



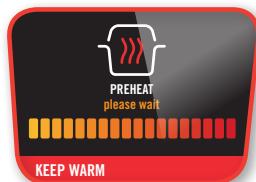
Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "mantieni caldo"



Inserire la pentola



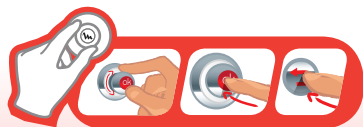
L'apparecchio è in preriscaldamento



La modalità Mantieni caldo è iniziata



Per interrompere la modalità Mantieni caldo, premere il pulsante Indietro e selezionare "sì"





menu manuale

modalità di cottura

AVVIO RITARDATO (MODALITÀ COTTURA A PRESSIONE)

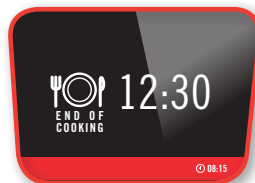


Alcuni alimenti non possono essere cotti in modalità Avvio ritardato (carne, pesce, latte, ecc.).

Il tempo di cottura può variare a seconda del volume all'interno del prodotto.



Selezionare
"avvio ritardato"



Selezionare l'ora di
termine della cottura



Selezionare l'ora
corrente



L'avvio ritardato è
programmato

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



menu ingredienti

MENU INGREDIENTI

Con il menu Ingredienti non è necessario inserire la modalità o il tempo di cottura: Cookeo fornisce tutte le istruzioni per ogni tipo e peso di ingrediente: carne, pesce, verdura, frutta e cereali.



Selezionare il menu "ingredienti"



Selezionare la verdura



Selezionare "broccoli"



Selezionare la quantità di broccoli.



Avviare la ricetta



Seguire le istruzioni



Apparirà il tempo di cottura raccomandato



Selezionare "avvio immediato"



Seguire le istruzioni



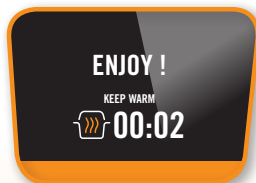
Preriscaldamento



Avviare la cottura



Termine della cottura



È pronto!



ricetta manzo alla borgognona

MENU RICETTE

Con il menu Ricette è possibile selezionare ricette gustose e saporite suddivise in quattro categorie:
**antipasti / portate
principali / dessert /
ricettario (ricette
rapide).**



Selezionare il menu
"ricette"



Selezionare il tipo di
ricetta



Selezionare una ricetta



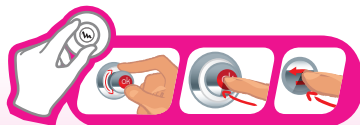
Selezionare il numero di
persone



Visualizzare la ricetta



Preparare gli ingredienti

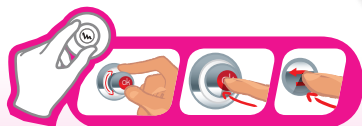




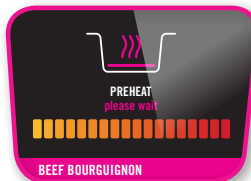
menu ricette

MENU RICETTE (CONTINUA)

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



Avviare la ricetta



Preriscaldamento



Seguire le istruzioni



Interrompere la rosolatura



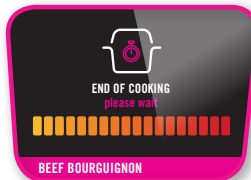
Seguire le istruzioni



Avviare la cottura



Tempo di cottura



Preriscaldamento



È pronto!



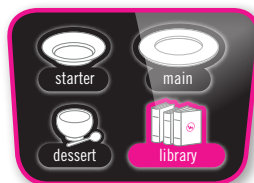
ricettario

ACCESSO ALLE RICETTE RAPIDE

Nota: per ulteriori informazioni sulle ricette, vedere la sezione Menu ricette a p. 192.



Selezionare il menu
"ricette"



Selezionare il sottomenu
"ricettari"



Selezionare il tema
desiderato o
"ricette rapide"



ingredienti*



carne

agnello
coniglio
maiale
manzo
pollame
vitello



pesci e crostacei

cape sante
cozze
gamberi/scampi
pesce



riso e cereali

bulgur
grano
grano saraceno
orzo
quinoa
riso bianco
riso integrale



frutta/verdura

asparagi
barbabietole
bietole / bietole da coste
broccoli
carciofi
carote
cavoletti di Bruxelles
cavolfiore/broccolo romanesco
cavolo verde
cicoria
fagiolini
finocchi
gambi di bietola
lenticchie
melanzane
mele
patate
patate dolci
peperone
pere
porri
rapa
sedano rapa
spinaci
verza
zucche
zucchine

*A seconda del Paese
A seconda del modello

elenco ricette*

www.moulinex.it



antipasti

Broccoli con mandorle
Carote alla carbonara
Carote glassate
Caviale di melanzane
Funghi alla greca
Funghi e formaggio
Chowder di verdure
Zucca vegetariana
Torta di zucchine con parmigiano
Foie gras con confit di fichi
Gnocchi allo zafferano e pomodoro
Hummus
Minestrone di verdure
Uova al forno con carciofi
Sformato di salmone con lychees
Purè di patate
Passato di erbe e limone
Rillettes di salmone con wasabi
Risotto ai piselli e menta
Insalata ai tre fagioli
Insalata di salmone e fagioli
Zuppa alla cinese
Zuppa di lenticchie e pancetta affumicata
Zuppa di piselli spaccati
Zuppa di granchio e mais
Zuppa di miso
Zuppa cremosa di zucca



portate principali

Andouillettes al vino bianco
Blanquette di vitello
Stufato di manzo alla catalana
Manzo alla borgognona
Passato di baccalà
Dahl di lenticchie con merluzzo
Calamaro al pomodoro
Anatra agli agrumi
Chili con carne
Nasello e gamberetti
Pot-au-feu di galletto con anice stellato
Maccheroni alle verdure
Gamberi al coriandolo
Court bouillon di gamberi
Pollo al curry
Tacchino con senape
Spalla di maiale allo sherry
Trito di maiale con peperoni
Pesce spada e cape sante
Goulash ungherese
Coniglio alla birra
Coniglio alle olive
Coniglio alla prugna
Coda di rospo all'americana
Coda di rospo con salsa chermoula
Mafé al pollo
Sgombro al miso

Court bouillon di nasello
Filetto di maiale alla papaya
Cozze alla marinara
Stufato di agnello
Uova strapazzate
Ossobuco all'uva
Spalla di manzo alla birra
Ali di pollo al pomodoro
Ceci vegetariani
Maiale alla cinese
Maiale con gamberi
Pollo al curry verde
Pollo e riso
Pollo all'aceto balsamico
Ravioli con salsa Roquefort
Risotto alla zucca
Riso alla giapponese
Riso indiano con pollo
Roastbeef con senape
Arrosto di vitello con verdure
Salmone allo zafferano
Salmone, mais e piselli
Zuppa di gamberi
Tacos con manzo
Tajine di agnello con datteri
Tortellini al prosciutto e parmigiano
Vol au vent
Pollo, semola e zucchine



dessert

Ananas con sciroppo
Budino al pane e burro
Cheesecake tradizionale
Composta di frutta
Composta di pera e banana
Crema Dulce de Leche
Budino alla vaniglia
Crema leggera al cioccolato
Polenta dolce
Flan al latte di cocco
Torta di cioccolato fuso
Albicocche al vapore
Pere speziate
Pot de crème al cioccolato
Budino alle castagne
Zuppa di latte di cocco e frutta
Terrina di pere e spezie

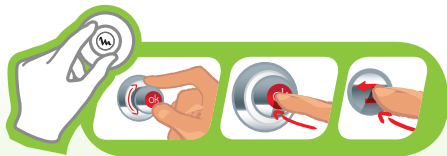


menu preferiti

SALVARE UNA RICETTA NEI PREFERITI

MENU PREFERITI

Con il menu Preferiti è possibile creare un collegamento alle proprie ricette preferite nel menu Ricette.



Selezionare il menu
"preferiti"



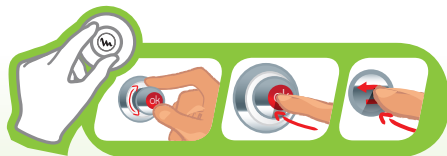
Selezionare "aggiungi"



Selezionare la ricetta che
si desidera inserire tra i
preferiti

menu preferiti

Nota: La funzione di modifica permette di regolare il tempo di cottura e il numero di persone per una ricetta presente nei preferiti.



02 PERS



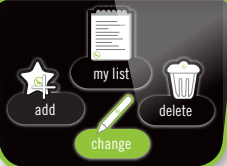
Selezionare il numero di persone

00:10
COOK

RECOMMENDED TIME: 10 MIN



Selezionare il tempo di cottura



Selezionare "modifica"

04 PERS



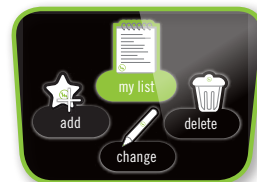
Modificare il numero di persone

menu preferiti

PREPARARE UNA RICETTA PRESENTE NEL MENU PREFERITI



Selezionare il
menu "preferiti"



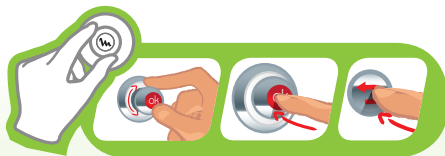
Selezionare
"il mio elenco"



Selezionare la ricetta
che si desidera
preparare



Seguire le istruzioni
come per una ricetta
normale

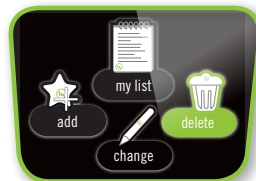


menu preferiti

ELIMINARE UNA RICETTA PRESENTE NEL MENU PREFERITI



Selezionare il menu "preferiti"



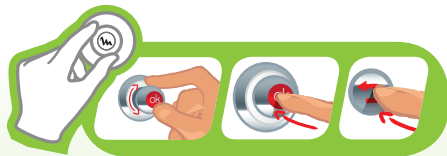
Selezionare "elimina"



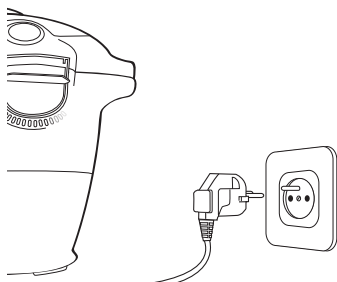
Selezionare la ricetta che si
desidera eliminare



Seguire le istruzioni



pulizia e manutenzione



Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



È possibile lavare la pentola di cottura e il cestello vapore con acqua calda saponata o in lavastoviglie. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.

Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, l'esterno della pentola potrebbe scolorarsi. È possibile pulirlo con una paglietta.

pulizia e manutenzione



Dopo ogni utilizzo, rimuovere il raccogli-condensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo accuratamente. Riportarlo nella posizione originale.



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

- 1 Svitare il dado al centro del coperchio in metallo
- 2 Rimuovere il coperchio in metallo
- 3 Rimuovere il coperchio 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 tubo per verificare che non sia bloccato. Asciugare accuratamente la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.



LAVAGGIO A MANO

È possibile lavare il coperchio in metallo con acqua calda saponata. Rimuovere la sfera e pulirla accuratamente. Asciugare la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.

pulizia e manutenzione



Prima di reinserire la sfera, soffiare nel tubo per verificare che non sia ostruito.



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



Prima di rimuovere il coperchio interno, pulire la parte superiore della pentola di cottura. Pulire l'interno del coperchio in metallo dell'apparecchio con una spugna umida e verificare che l'asta manometrica sia posizionata correttamente e non sia ostruita. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità del perno di sicurezza.



Sostituire la guarnizione impermeabile almeno ogni tre anni. Questa operazione può essere effettuata in un centro di assistenza autorizzato.



Non riporre l'apparecchio con il coperchio chiuso; lasciarlo aperto o socchiuso per evitare la formazione di odori sgradevoli.



• In caso di immersione accidentale dell'apparecchio in acqua o se l'elemento riscaldante entra a contatto con acqua quando la pentola non è in posizione, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.



Trasportare l'apparecchio usando le due maniglie laterali. Per una maggiore sicurezza, verificare che l'impugnatura sia in posizione di chiusura. Per una maggiore sicurezza, verificare che il coperchio sia chiuso.



Pulire le superfici esterne del coperchio dell'apparecchio con una spugna umida. Pulire la valvola silenziatrice situata sul retro del coperchio.



Attenzione!

Evitare l'infiltrazione di acqua nella porta USB

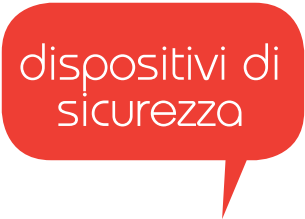
* a seconda del modello



Pulire la parte superiore della pentola di cottura con un panno umido. Pulire il raccogli-condensa con un panno umido. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità dell'asta di sicurezza.

Pulire la guarnizione sul coperchio di metallo con un panno umido, quindi risciacquarla accuratamente. Non usare oggetti appuntiti.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il coperchio non si chiude.	Tra la pentola e la piastra riscaldante sono presenti corpi estranei.	Rimuovere la pentola e verificare che la piastra riscaldante, l'elemento centrale e la parte inferiore della pentola siano puliti. Verificare inoltre la mobilità dell'elemento centrale.
	L'impugnatura di apertura del coperchio non è posizionata correttamente.	Verificare che l'impugnatura del coperchio sia completamente aperta.
	Il coperchio in metallo e/o il dado di serraggio non sono installati correttamente o avvitati completamente.	Verificare di aver posizionato tutti gli elementi del coperchio in metallo e che il dado sia serrato.
L'apparecchio non si decomprime.	Il coperchio della sfera non è posizionato correttamente.	Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente il coperchio della sfera (fissarlo in posizione di chiusura).
Il coperchio non si apre dopo la fuoriuscita del vapore	L'asta manometrica è ancora in posizione sollevata.	Dopo aver verificato che non fuoriesca altro vapore e che la pentola sia completamente fredda, inserire uno stecchino nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola silenziatrice. Fare attenzione al vapore rilasciato dopo aver inserito lo stecchino. Quando non fuoriesce più vapore, provare ad aprire l'apparecchio.
L'apparecchio non si pressurizza.	Verificare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite.	Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel manuale.
	Verificare che il coperchio sia bloccato e che la linea sia allineata correttamente con il lucchetto chiuso. Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.	Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.
	La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca.	Verificare che la sfera sia posizionata correttamente e che il coperchio sia in posizione di chiusura. Pulire e asciugare la sfera e il suo coperchio.
CODICI ERRORE	Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione. Codici 21 e 26: la pressione non aumenta.	Aggiungere del liquido nella pentola (acqua, brodo o salsa), 50-100 ml alla volta, e riavviare la ricetta.
Durante la cottura fuoriesce del vapore dai lati del coperchio (perdite).	La guarnizione del coperchio in metallo e/o i bordi della pentola sono sporchi.	Pulire i lati della pentola e la guarnizione con un panno umido. Non usare oggetti appuntiti.
	La guarnizione è usurata, danneggiata o deformata.	La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	I bordi della pentola sono danneggiati.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	Il dado del coperchio in metallo non è abbastanza serrato.	Serrare il dado al centro del coperchio in metallo.
Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio.	Il raccogli-condensa non è in posizione o è troppo pieno.	Verificare che il raccogli-condensa sia posizionato correttamente sul retro dell'apparecchio e che il tubo di flusso non sia ostruito.
	Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite.	Verificare che il raccogli-condensa non sia troppo pieno e che non siano presenti alimenti soggetti a espansione (consultare le istruzioni di sicurezza).
La spia non lampeggia o non si accende.	La spia non funziona o il coperchio non è completamente bloccato.	Verificare che l'apparecchio sia completamente bloccato. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato se il problema persiste.
Il pannello di controllo non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente o è in modalità di standby.	Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che a una presa di corrente. Verificare che l'apparecchio non sia in standby premendo il pulsante OK.
	L'apparecchio è danneggiato.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il coperchio in metallo non può essere rimosso, è bloccato.	Il coperchio della sfera sul coperchio in metallo non è posizionato correttamente.	Svitare il dado al centro del coperchio in metallo e premere il perno al centro del dado per rilasciare il coperchio e accedere al coperchio della sfera. Posizionare accuratamente sia la sfera che il coperchio in metallo.



dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

Sicurezza all'apertura

- Se l'apparecchio è sotto pressione, l'asta manometrica è in posizione sollevata, bloccando l'apertura del coperchio. Non tentare mai di forzare l'apertura dell'apparecchio.
- In particolare, non intervenire sull'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia diminuita (dalla valvola silenziatrice non esce più vapore) prima di tentare di aprire il coperchio.

Due dispositivi contro la sovrappressione

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza libera la pressione – **consultare la sezione Pulizia e manutenzione a pagina 203.**
- Secondo dispositivo: la guarnizione permette la fuoriuscita del vapore sul retro del coperchio.

Se uno dei dispositivi contro la sovrappressione si attiva:

Arrestare l'apparecchio.

Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

Aprirla.

Ispezionare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione.

Consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

Se dopo l'ispezione e la pulizia il prodotto perde o non funziona più, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato SEB.

Regolazione della pressione:

L'apparecchio regola la pressione attivando o disattivando l'elemento riscaldante.

Per limitare gli effetti dell'inerzia termica e migliorare la precisione della regolazione, occasionalmente la sfera di decompressione può attivarsi automaticamente per rilasciare brevemente del vapore.



cookeo

multicuisineur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker