

Moulinex® cookeo +



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

FR

P. 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	- BIBLIOTHÈQUE
P. 025-026	- INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 027-030	- MENU FAVORIS
P. 031-034	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 035-036	- SECURITE
P. 037-038	- RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

P. 039-040	- VOOR INGEBRUIKNAME
P. 041-042	- GEBRUIK EN WERKING
P. 043	- AAN/UIT-MENU
P. 045-046	- INSTELMENU'S
P. 047-052	- HANDMATIG MENU
P. 053-054	- INGREDIËNTENMENU
P. 055-056	- RECEPTENMENU
P. 057-058	- BIBLIOTHEEK
P. 059-060	- INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
P. 061-064	- FAVORIETENMENU
P. 065-068	- REINIGING ONDERHOUD
P. 069-070	- BEVEILIGINGEN
P. 071-072	- PROBLEEMOPLOSSING

DE

S. 073 – 074	- VORBEREITUNG
S. 075 – 076	- BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
S. 077	- MENÜ AN/AUS
S. 079 – 080	- MENÜ EINSTELLUNGEN
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 – 104	- SICHERHEITSFUNKTIONEN
S. 105 – 106	- PROBLEMBEHANDLUNG

ES

P. 107-108	- ANTES DE USAR
P. 109-110	- MANEJO Y MODO DE EMPLEO
P. 111	- MENÚ ON/OFF
P. 113-114	- MENÚ DE AJUSTES
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. 137-138	- ELEMENTOS DE SEGURIDAD
P. 139-140	- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁG. 147-148 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- 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. 171-172 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 173-174 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179 - MENU ON/OFF
- P. 181-182 - MENU IMPOSTAZIONI
- 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. 205-206 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 207-208 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213 - ON/OFF MENU
- P. 215-216 - SETTINGS MENUS
- 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 - FAVORITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239-240 - SAFETY FEATURES
- P. 241-242 - TROUBLESHOOTING

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



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

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

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



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



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

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

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



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

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées.

Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.

Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

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

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.

Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 150 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.

Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.

Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

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

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

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

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

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

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

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

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

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

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

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

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

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

Lasciatevi guidare: è semplice e rapido !

My assistant for everyday cooking

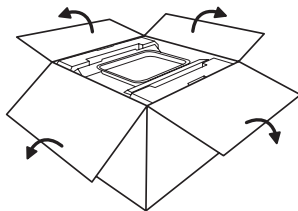
Cookeo + is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 150 pre-programmed recipes in just a few clicks.

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

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

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

prima
dell'uso



Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura sulla parte superiore del coperchio in modo da vedere il 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.

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



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

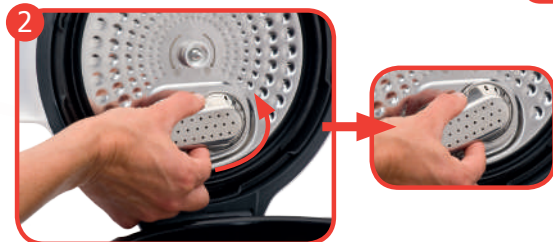
prima
dell'uso

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.



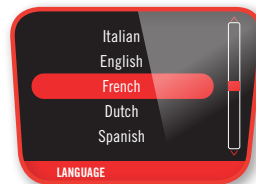
RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

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:



+



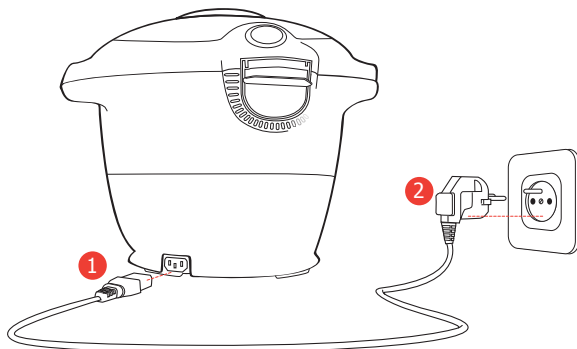
Selezionare il paese



+



Selezionare la lingua



CONTROLLI INTERFACCIA



SELEZIONA



CONFERMA



INDIETRO



RIAVVIA

3s

USO

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

**APRIRE IL COPERCHIO**

Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura in modo da vedere il lucchetto aperto . Non cercare mai di forzare l'apertura del coperchio.

**INSTALLARE IL RACCOLLI-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.



Posizionare quindi il recipiente nell'apparecchio, inserendo correttamente le impugnature nelle tacche.



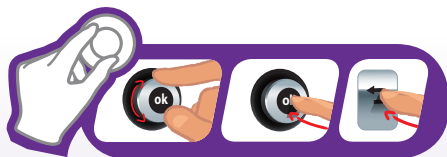
menu
on/off



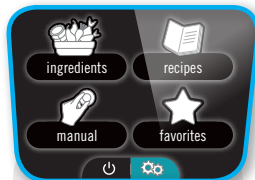
Selezionare e confermare



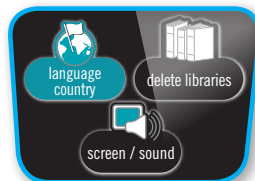
Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio



menu impostazioni



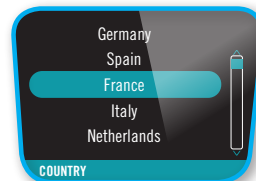
Nota: dopo ogni conferma riapparirà il menu principale.
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



Selezionare
"lingua/paese"



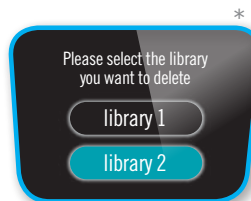
Selezionare la lingua



Selezionare il paese



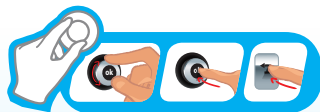
Selezionare "elimina ricettari"



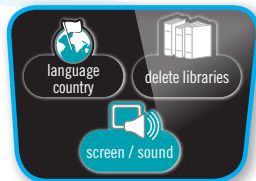
Selezionare
"ricettario 2"



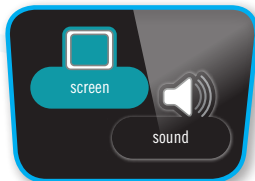
Eliminare questo ricettario?



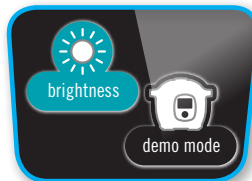
* a seconda del modello



Selezionare
"display/suoni"



Selezionare "display"



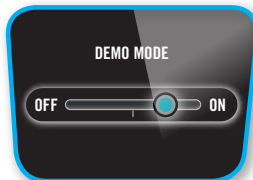
Selezionare "luminosità"



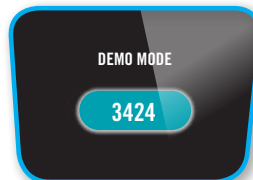
Regolare la luminosità



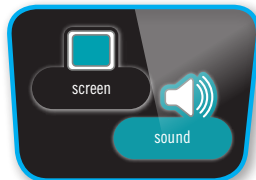
Selezionare "modalità demo"



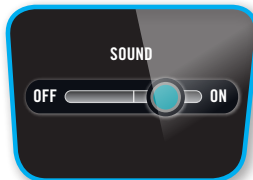
Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire
il codice: 3424



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



Selezionare "suoni"



Regolare il volume



PRESSIONE

MENU MANUALE

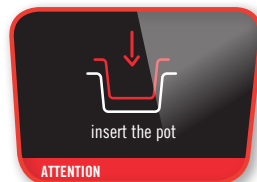
Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "pressione"



ATTENTION

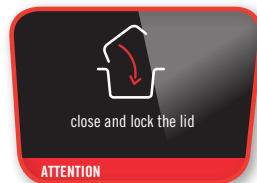
Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



Impostare il tempo di cottura

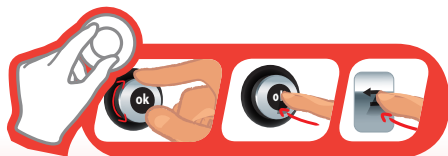


Selezionare l'avvio immediato o ritardato (p.188)



ATTENTION

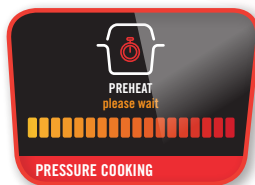
Chiudere e bloccare



* a seconda del modello



PRESSIONE



L'apparecchio è in
preriscaldamento



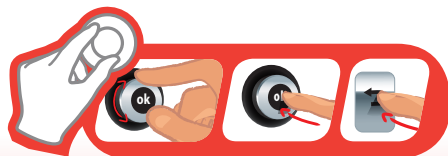
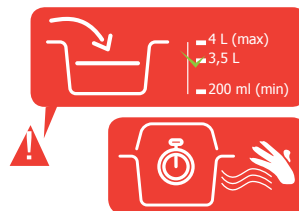
La cottura è iniziata



La cottura è terminata



È pronto!



menu manuale

modalità di cottura

a seconda del modello

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.

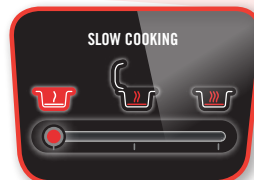
Nota: il processo è identico, solo la temperatura è diversa.



Selezionare il menu "manuale"



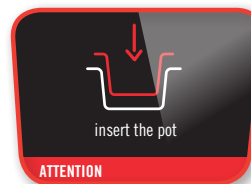
Selezionare la modalità "normale"



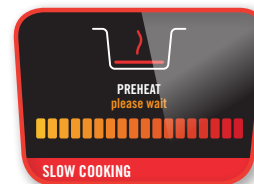
Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



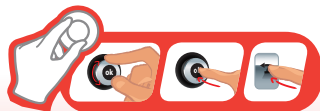
L'apparecchio è in preriscaldamento



SLOW COOKING



Per arrestare la cottura, premere la freccia Indietro. È possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione.





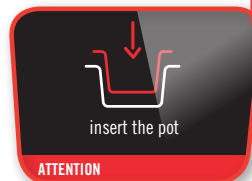
RISCALDAMENTO



Selezionare il
menu "manuale"



Selezionare la modalità
"riscaldamento"



ATTENTION

Inserire la pentola



ATTENTION

Chiudere e bloccare il
coperchio



Il riscaldamento è iniziato



Per interrompere

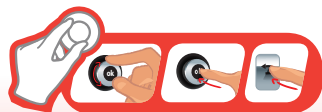


Interrompere il
riscaldamento?



È pronto!

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





MANTIENI CALDO

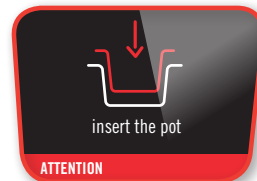
Nota: il mantenimento al caldo inizia e il tempo aumenta.



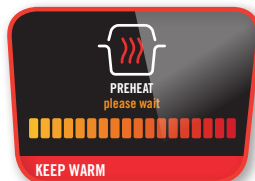
Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "mantieni caldo"



Inserire la pentola



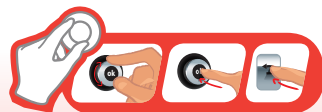
L'apparecchio è in preriscaldamento



La modalità Mantieni caldo è iniziata



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





menu manuale

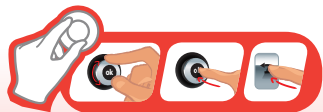
modalità di cottura

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



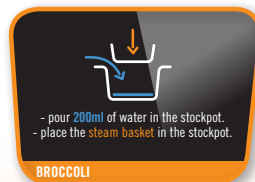
Selezionare "broccoli"



Selezionare la quantità di broccoli (min 300 g).



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 / primi piatti / secondi piatti / dolci***.



Selezionare il menu
"ricette"



Selezionare il tipo di
ricetta



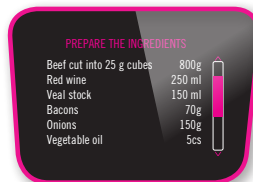
Selezionare una ricetta



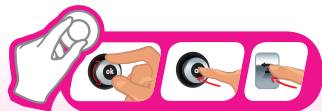
Selezionare il numero di
persone



Visualizzare la ricetta



Preparare gli ingredienti



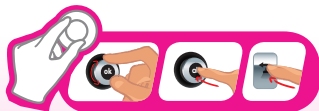
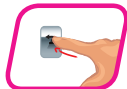
* a seconda del modello



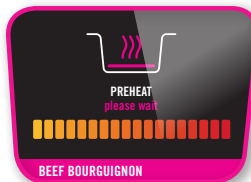
menu ricette

MENU RICETTE (CONTINUA)

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



Avviare la ricetta



Preriscaldamento



Seguire le istruzioni



Interrompere la rosolatura



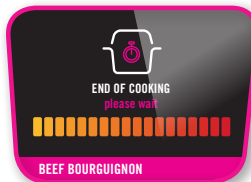
Seguire le istruzioni



Avviare la cottura



Tempo di cottura



Preriscaldamento



È pronto!



ricettario

a seconda del modello

CARICARE UN RICETTARIO

È possibile caricare un ricettario nel prodotto tramite una chiavetta USB Moulinex.

VISUALIZZARE LE RICETTE SCARICATE

Visualizzare le ricette scaricate.

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



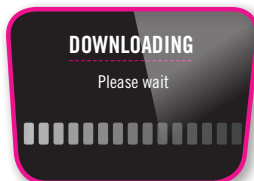
Selezionare il menu "ricette"



Inserire la chiavetta USB



Attendere il riconoscimento della chiavetta



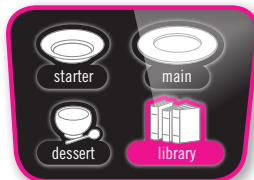
Attendere il download del ricettario



Rimuovere la chiavetta



Apparirà automaticamente il menu principale



Selezionare il sottomenu "ricettari"



Selezionare il tema desiderato



Selezionare "antipasti", "portate principali" o "dessert" e selezionare una ricetta

ricettario

a seconda del modello

ELIMINARE UN RICETTARIO

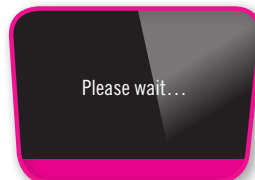
È possibile caricare fino a 10 ricettari, dopodiché sarà necessario eliminarne uno se si desidera caricarne un altro.



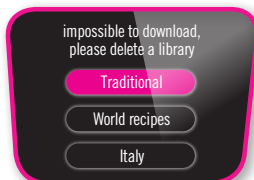
Selezionare il menu "ricette"



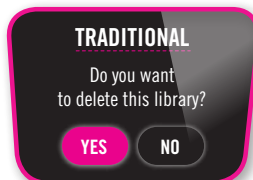
Inserire la chiavetta USB



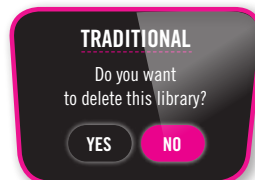
Attendere il riconoscimento della chiavetta



Selezionare il ricettario che si desidera eliminare



Eliminare questo ricettario?



Selezionare "Sì" per eliminare il ricettario e "No" per mantenerlo





ingredienti



frutta/verdura



carne

manzo
agnello
maiale
pollame
coniglio
vitello



pesci e crostacei

pesce
cozze
Capesante
gamberi/scampi



riso e cereali

orzo
riso integrale
grano saraceno
bulgur
quinoa
grano
riso bianco

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

*A seconda del Paese
A seconda del modello

ricette

www.moulinex.it

Trova ricette sul mio Cookeo e www.moulinex.it



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 il tipo di
ricetta



Selezionare la ricetta che
si desidera inserire tra i
preferiti



* a seconda del modello

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



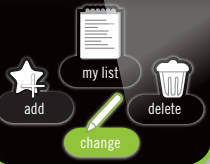
Selezionare il numero di persone

00:10
COOK

RECOMMENDED TIME: 10 MIN



Selezionare il tempo di cottura

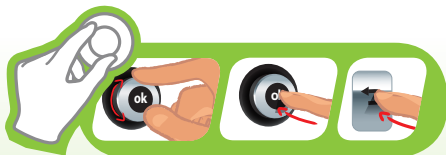


Selezionare "modifica"

04 PERS



Modificare il numero di persone



menu preferiti

PREPARARE UNA RICETTA PRESENTI NEL MENU PREFERITI



Selezionare il
menu "preferiti"



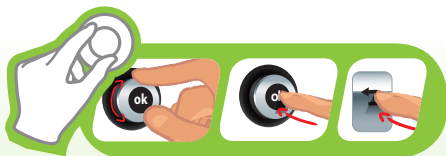
Selezionare
"il mio elenco"



Selezionare la ricetta
che si desidera
preparare



Seguire le istruzioni
come per una ricetta
normale

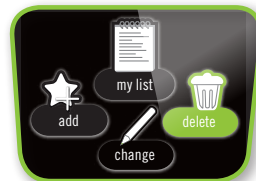


menu preferiti

ELIMINARE UNA RICETTA PRESENTE NEL MENU PREFERITI



Selezionare il menu "preferiti"



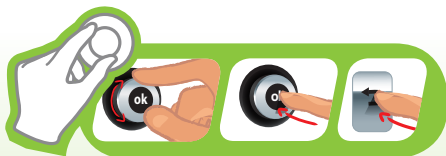
Selezionare "elimina"



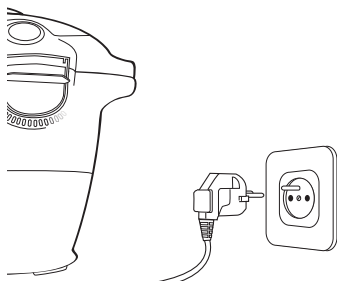
Selezionare la ricetta che si desidera eliminare



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 scolorirsi. 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 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.

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.

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 decompime.	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).
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.

risoluzione dei problemi per i modelli con usb

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La chiavetta non viene riconosciuta.	La chiavetta non è Moulinex.	Usare esclusivamente chiavette USB Moulinex.
	La lingua attiva è diversa da quella della chiavetta.	Accedere alle impostazioni dell'apparecchio e selezionare la lingua della chiavetta.
	La memoria dei ricettari è piena.	Eliminare un ricettario.
Non accade nulla.	Il menu non è corretto.	Tornare al menu principale.
	La chiavetta o la porta USB è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.

È possibile usare esclusivamente chiavette compatibili. Non è possibile leggere il file delle ricette sulla chiavetta con un computer.

Attenzione! Non collegare la chiavetta a un computer per evitare che il file delle ricette venga eliminato permanentemente. Si raccomanda di non accettare la formattazione della chiavetta Moulinex Cookeo+.

Si raccomanda di conservare le chiavette per uso futuro (ad esempio se si elimina un ricettario sarà possibile scaricarlo nuovamente).

SERIE EPC09

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.



cookeo ⊕ intelligent multicooker