Moulinex cookeo ⊕ connect



Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche.
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.
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 aceda a centenas de receitas.
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.

Moulinex cookeo ⊕ connect

Félix Création - Photos : Michel Boudier.
NC00154250

sommaire - inhalt - inhoud - contenido - índice - indice

FR

P. 04-05 - AVANT UTILISATION
P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
P. 10 - MENU ON/OFF
P. 11-13 - CONNEXION
P. 14-19 - MENU MANUEL
P. 20-21 - INGRÉDIENTS
P. 22-23 - RECETTE
P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE
P. 26-27 - INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 32-33 - SECURITE
P. 34-35 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

DE

P. 36-37 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
P. 38-39 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
P. 40-41 - MENÜEINSTELLUNGEN
P. 42 - EIN/AUS MENÜ
P. 43-45 - CONNEXION
P. 46-51 - MANUELL
P. 52-53 - ZUTATEN
P. 54-55 - REZEPTE
P. 56-57 - BIBLIOTHEKEN
P. 58-59 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
P. 60-63 - REINIGUNG UND WARTUNG
P. 64-65 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
P. 66-67 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

NL

P. 68-69 - VOOR HET GEBRUIK
P. 70-71 - GEBRUIK UND BEDIENING
P. 72-73 - MENU INSTELLINGEN
P. 74 - MENU AAN/UIT
P. 75-77 - VERBINDING
P. 78-83 - MANUEEL KOOKSTAND
P. 84-85 - INGREDIËNTEN
P. 86-87 - RECEPTEN
P. 88-89 - BIBLIOTHEKEN
P. 90-91 - INGREDIËNTEN UND RECEPTENLIJST
P. 92-95 - SCHOONMAAK ONDERHOUD
P. 96-97 - BEVEILIGINGEN
P. 98-99 - OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

ES

P. 100-101 - ANTES DE USAR
P. 102-103 - FUNCIONAMIENTO - USO
P. 104-105 - MENÚ CONFIGURACIONES
P. 106 - MENÚ ON/OFF
P. 107-109 - CONECTIVIDAD
P. 110-115 - MENÚ MANUAL
P. 116-117 - MENÚ DE INGREDIENTES
P. 118-119 - MENÚ DE RECETAS
P. 120-121 - BIBLIOTECA
P. 122-123 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS*
P. 124-127 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 128-129 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
P. 130-131 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

P. 132-133 - ANTES DE UTILIZAR
P. 134-135 - FUNCIONAMENTO - UTILIZAÇÃO
P. 136-137 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
P. 138 - MENU LIGAR /DESLIGAR
P. 139-141 - LIGAÇÃO
P. 142-147 - MENU MANUAL
P. 148-149 - MENU DOS INGREDIENTES
P. 150-151 - MENU DAS RECEITAS
P. 152-153 - BIBLIOTECA
P. 154-155 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
P. 156-159 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
P. 160-161 - SEGURANÇAS
P. 162-163 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

P. 164-165 - PRIMA DELL'USO

P. 166-167 - FUNZIONAMENTO - USO

P. 168-169 - MENU IMPOSTAZIONI

P. 170 - MENU ON/OFF

P. 171-173 - CONNESSIONE

P. 174-179 - MENU MANUALE

P. 180-181 - MENU INGREDIENTI

P. 182-183 - MENU RICETTE

P. 184-185 - BIBLIOTECA

P. 186-187 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE

P. 188-191 - PULIZIA E MANUTENZIONE

P. 192-193 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

P. 194-195 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Moulinex®



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen
Handgreep deksel openen/sluiten
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir e fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio



Valve silencieuse
Regelventil
Dempklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Geöffnet/geschlossen Markierung
Markering open/gesloten
Marca de apertura/cierre
Símbolos de Aberto / fechado
Simbolo di apertura/chiusura



Bouton annuler
»Abbrechen«-Taste
Knop Annuleren
Botón de cancelación
Botão para cancelar
Pulsante Annulla



Cuve de cuisson
Kochtopf
Kookpot
Olla
Cuba de cozedura
Pentola di cottura



Bouton d'utilisation principal
Hauptbedienungs-Taste
Hoofdknop bediening
Botón principal de operaciones
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale



Voyant bleu indication connexion bluetooth
Blaue Kontrolllampe zur Anzeige der Bluetooth-Verbindung
Blauw indicatielampje voor bluetooth-verbinding
Piloto azul de indicación de conexión bluetooth
Indicador azul de ligação Bluetooth
Spia blu indicazione connessione bluetooth



Panneau de commande
Bedienungs-Anzeige
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo



Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 150 recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo.
Laissez-vous guider…

Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter Schnellkochtopf mit Verbindungsfunktion und 150 bereits vorprogrammierten Rezepten. Er passt sich an die Zahl der Gäste an, leitet Sie Schritt für Schritt durch den Garvorgang und kocht ohne Überwachung. Dank der zugehörigen App Cookeo haben Sie Zugriff auf hunderte Rezepte; über eine einfache Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet/oder Smartphone mit Ihrer Cookeo-App synchronisieren. Ihre Anleitung

Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente verbonden multikoker die meer dan 150 voorgeprogrammeerde recepten bevat. Het toestel past zich aan het aantal tafelgasten aan, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Met de bijhorende app «Cookeo» heeft u toegang tot honderden recepten. Via een simpele Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone met uw Cookeo synchroniseren. Laat u begeleiden...

Mi asistente de cocina que está conectado para cocinar todos los días

Cookeo ⊕ Connect es un multicocedor inteligente y conectado que presenta 150 recetas ya programadas. Se adapta al número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin vigilancia. Su aplicación especialmente diseñada, Mi Cookeo, te permitirá acceder a cientos de recetas: simplemente con conectarte a Bluetooth, podrás sincronizar la tableta y/o el teléfono inteligente a tu Cookeo. Déjate guiar...

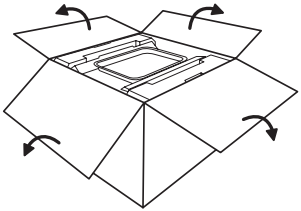
O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia

Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha multi-cozedura inteligente que inclui 150 receitas já programadas. Adapta-se à quantidade de pessoas, guia-o em cada etapa e coze sem necessitar de vigilância. Graças à sua aplicação dedicada, Cookeo, aceda a centenas de receitas. Uma simples ligação Bluetooth permite-lhe sincronizar o seu tablet e/ou smartphone à Cookeo. Deixe-se guiar...

Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno

Cookeo ⊕ Connect è una pentola multifunzione intelligente connessa, che dispone di 150 ricette già programmate. Si adatta al numero dei commensali, vi guida passo dopo passo e cuoce senza necessità di sorveglianza. Grazie alla sua applicazione dedicata, Cookeo, potete accedere a centinaia di ricette; una semplice connessione Bluetooth vi permette di sincronizzare il vostro tablet e/o smartphone a Cookeo. Lasciatevi guidare...

prima dell'uso



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



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.



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

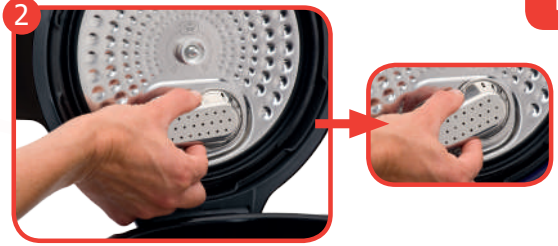
prima dell'uso

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 SOTTOGRUPPO DEL COPERCHIO

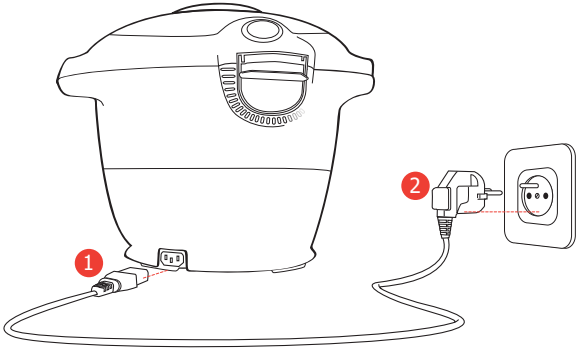
Afferrare il sottogruppo sulla guarnizione come illustrato in figura. Allineare il coperchio con l'asse centrale e premerlo contro il sottogruppo. Riposizionare il dado e ruotarlo in senso orario, serrandolo il più possibile.



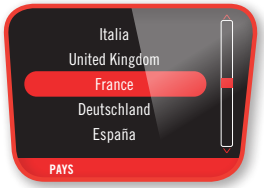
RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

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 "clic". 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 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 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.



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

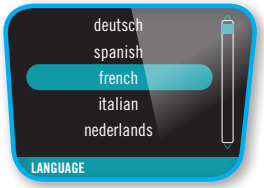
menu impostazioni



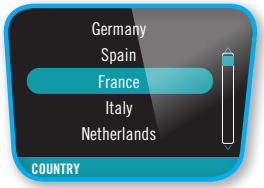
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



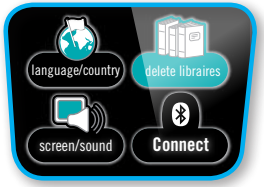
Selezionare "lingua/paese"



Selezionare la lingua



Selezionare il paese



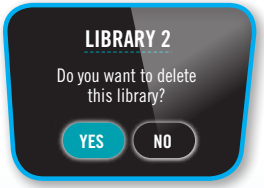
Selezionate "Eliminazione di ricette"



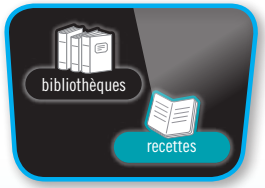
Selezionate "biblioteche"



Selezionate "biblioteca 2"



Desiderate eliminare questa biblioteca?



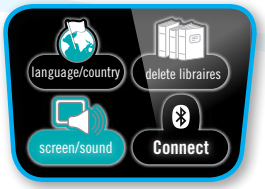
Selezionate "ricette"



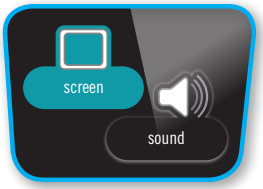
Selezionate "ricetta 2"



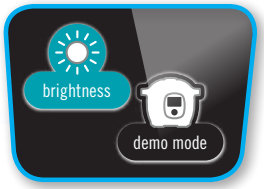
Desiderate eliminare questa ricetta?



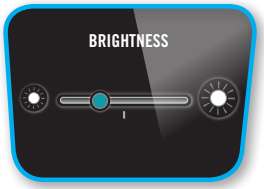
Selezionare "display/suoni"



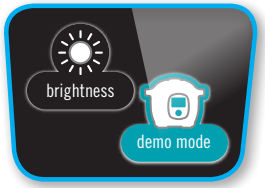
Selezionare "display"



Selezionare "luminosità"

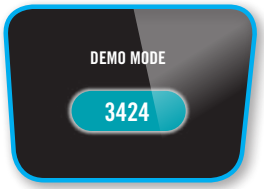


Regolare la luminosità



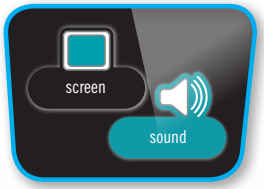
Selezionare "modalità demo"



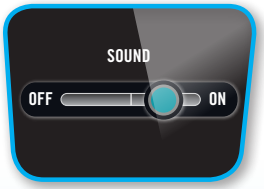


Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire il codice: 3424

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



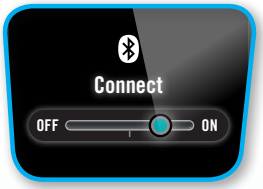
Selezionare "suoni"



Regolare il volume



Selezionate "connetti"



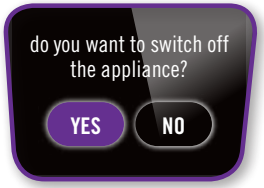
Attivate o disattivate la modalità "connetti"

menu
on /off

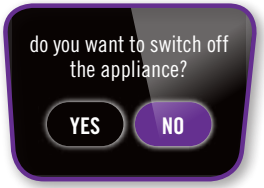




Selezionare e confermare

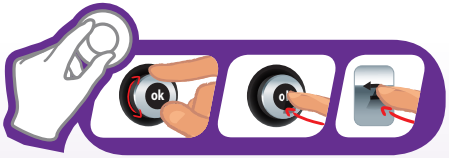








Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio



connessione

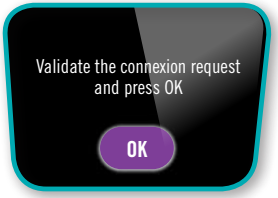


Scaricate l'applicazione Il **Cookeo** andando sull'App Store dal vostro tablet o smartphone.

Il vostro **Cookeo** ⊕ è funzionante, potete già utilizzare il vostro prodotto con le **150 ricette pre-programmate** anche senza l'applicazione.

Ogni volta che accendete il vostro **Cookeo** ⊕, la spia blu lampeggia (in attesa della connessione), tranne nel caso in cui abbiate disattivato manualmente la funzione connetti (vedere il capitolo Regolazione).

In occasione del primo utilizzo, collegate il vostro prodotto al tablet seguendo le istruzioni sul vostro schermo.





Se la connessione è riuscita, la spia blu diventa fissa.

connessione

Problema di connessione:
Se la connessione non è riuscita, visualizzerete un messaggio di errore. Dovrete seguire le istruzioni sul vostro schermo per effettuare un nuovo tentativo di connessione.
Attenzione: è possibile connettere un solo dispositivo per volta.

Per creare un account:
seguite le indicazioni sull'applicazione.



Barra di ricerca:
Inserite le vostre parole chiave nella barra di ricerca e accedete alla ricerca per filtro



N.B.: se non utilizzate il vostro Cookeo ⊕ per 30 minuti, questo si porrà in modalità stand-by e la connessione scadrà. Al termine dello stand-by la connessione si ripristinerà automaticamente.

Navigazione:
potete anche navigare tramite l'applicazione accedendo al menu:

- **benvenuto**
- **ricette**
- **la mia spesa**
- **strumenti**
- **guida**
- **il mio account**

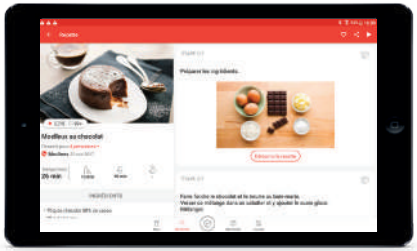
Dall'applicazione potete:

- vedere il procedimento step by step
- lanciare la ricetta step by step in interazione con il vostro **Cookeo ⊕**

Preferiti

Biblioteca





Eventuali perdite di connessione non incidono assolutamente sulla cottura. Cookeo ⊕ rimane in ogni caso autonomo.

N.B. Potete avviare la cottura soltanto dal vostro Cookeo ⊕, premendo il tasto OK (come indicato sull'applicazione).

menu manuale
modalità di cottura

PRESSIONE

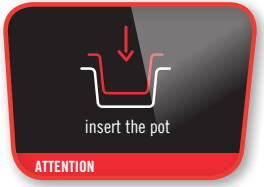
MENU MANUALE
Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "pressione"



Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



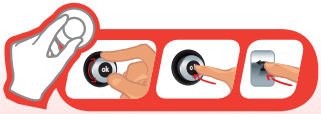
Impostare il tempo di cottura



Selezionare l'avvio immediato o ritardato (p.169)



Chiudere e bloccare



menu manuale
modalità di cottura

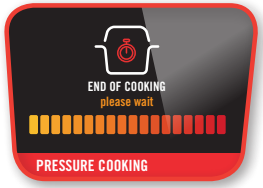
PRESSIONE



L'apparecchio è in preriscaldamento



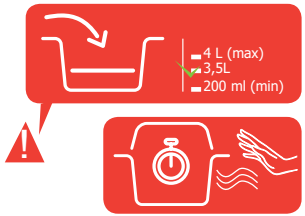
La cottura è iniziata

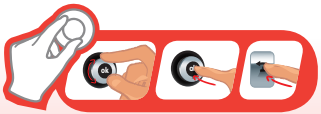


La cottura è terminata



È pronto!





menu manuale
modalità di cottura

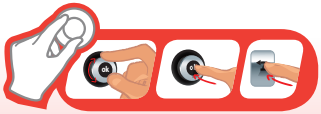
NORMALE

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.

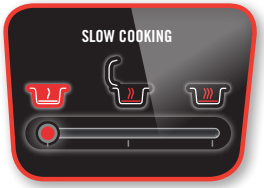




Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "normale"



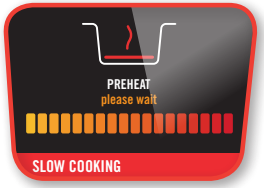
Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento







Per arrestare la cottura, premere la freccia indietro: è possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione.

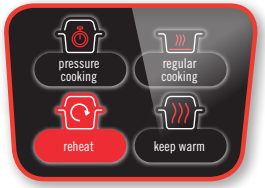
menu manuale
modalità di cottura

RISCALDARE





Selezionare il menu "manuale"





Selezionare la modalità "riscaldamento"



Inserire la pentola



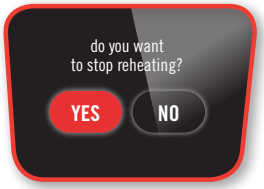
Chiudere e bloccare il coperchio



Inizia il riscaldamento.

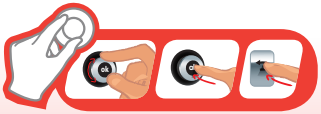


Per interrompere





Interrompere il riscaldamento?



Nota: il riscaldamento inizia e il tempo aumenta.

menu manuale
modalità di cottura

MANTIENI CALDO





Selezionare il menu "manuale"

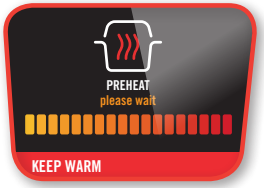




Selezionare la modalità "mantieni caldo"



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento

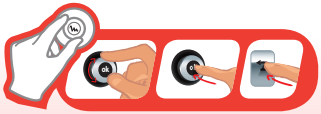


La modalità Mantieni caldo è iniziata





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



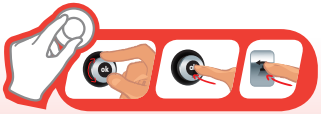
menu manuale
modalità di cottura

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 corrente



Selezionare l'ora di termine della cottura



L'avvio ritardato è programmato

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

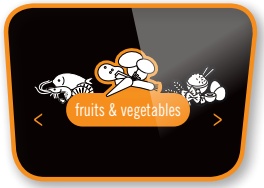
menu ingredienti

MENU INGREDIENTI

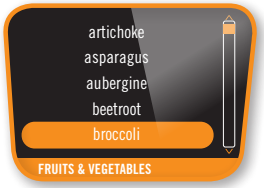
Con il menu Ingredienti non è necessario inserire la modalità o il tempo di cottura: Cookeo ⊕ fornisce tutte le istruzioni per ogni tipo e peso di ingrediente: carne, pesce, verdura, frutta e cereali.



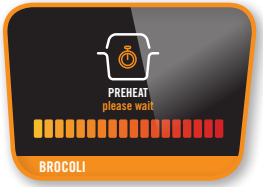
Selezionare il menu "ingredienti"



Selezionare la verdura



Selezionare "broccoli"



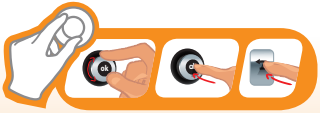
Preriscaldamento



Selezionare la quantità di broccoli (min 300 g).



Seguire le istruzioni





Apparirà il tempo di cottura raccomandato



Selezionare "avvio immediato"



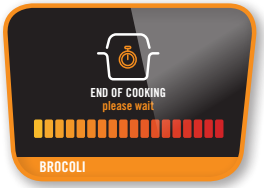
Avviare la ricetta



Seguire le istruzioni



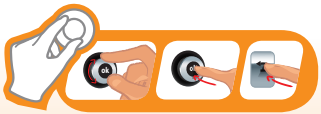
Avviare la cottura



Termine della cottura



È pronto!



ricetta manzo alla borgognona

MENU RICETTE

Con il menu ricette, scegliete tra 150 ricette salate e dolci suddivise in tre categorie: **antipasti / piatti principali/ Dessert.**



Selezionare il menu "ricette"



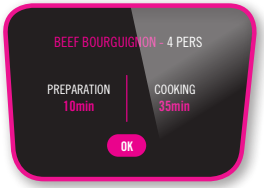
Selezionare il tipo di ricetta



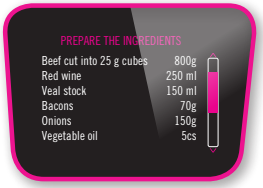
Selezionare una ricetta



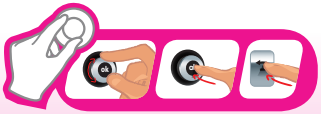
Selezionare il numero di persone



Visualizzare la ricetta



Preparare gli ingredienti



menu ricette

MENU RICETTE (CONTINUA)

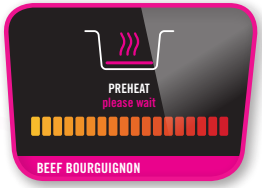
È possibile tornare al menu iniziale tenendo premuto il pulsante Indietro per 3 secondi.







Avviare la ricetta



Preriscaldamento





Seguire le istruzioni





Interrompere la rosolatura





Seguire le istruzioni





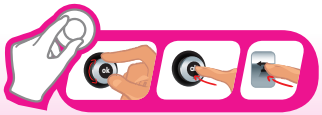
Avviare la cottura



Tempo di cottura



È pronto!



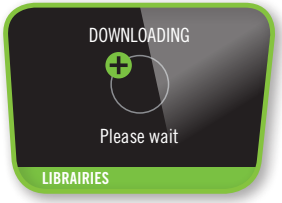
biblioteca

CARICAMENTO DI PACCHETTI DI RICETTE:

Dopo aver connesso l'applicazione al vostro Cookeo ⊕, potete scaricare dei pacchetti di ricette.



Selezionare una ricetta. Al suo avvio, la ricetta (o il pack) viene scaricato sul Cookeo ⊕



Scaricamento in corso

N.B.: Potete arrestare in ogni momento lo scaricamento premendo il tasto "indietro" del Cookeo ⊕.

biblioteca

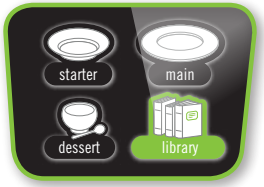
ACCEDERE ALLE BIBLIOTECHE DEL VOSTRO COOKEO ⊕: potete ritrovare i pacchetti che avete scaricato. Lanciate le ricette dal vostro Cookeo ⊕ accedendo alla vostra biblioteca.



Selezionatele dal sotto-menu "biblioteca"



Selezionate il pacchetto di ricette desiderato



Selezionate "antipasto", "piatto principale" o "dessert" e scegliete la vostra ricetta





manzo
agnello
maiale
pollame
coniglio
vitello



pesce
cozze
cape sante
gamberi/scampi



orzo
riso integrale
grano saraceno
bulgur
quinoa
grano
riso bianco



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
pere
piselli/taccole
porri
rapa
sedano rapa
spinaci
verza
zucche

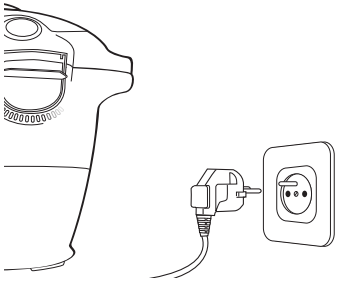
ricette

www.moulinex.it

Trova ricette sul Cookeo e www.moulinex.it



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. Il corpo centrale dell'apparecchio deve essere pulito con un panno umido.
Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, l'esterno della pentola potrebbe scolorirsi. È possibile pulirlo con la parte ruvida di una spugna.

pulizia e manutenzione

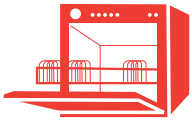


Dopo ogni utilizzo, rimuovere il raccoglicondensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo accuratamente. Riportarlo nella posizione originale.



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





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



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.



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



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.



• 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.







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 190.
- 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.

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 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.

Per qualsiasi problema di connessione, consultate il sito www.moulinex.it o l'applicazione Mio Cookeo (Menu / Guida / FAQ).

Marchi depositati

Il marchio e il logo Bluetooth® sono di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte di SEB SAS è soggetto a licenza. Gli altri marchi commerciali e nomi di marchi sono di proprietà dei rispettivi titolari.

Serie EPC09

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)
Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L
Frequenza: 2,40 GHz. Potenza di trasmissione massima: 7,7 dBm
Riscaldamento integrato
La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.