

# 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  
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções  
segi le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso  
cook fast and well with instructions to guide you

multicuseur intelligent  
intelligente multicooker  
intelligenter küchenmultikoher  
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 INGEBRUIKNAME
- 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 apertura/cierre de la tapa  
Pega de abrir e fechar a tampa  
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio  
Lid open / close handle

Bouton annuler  
Annulerringknop  
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  
Kenzeichnung Offen/Geschlossen  
Marca de apertura/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**

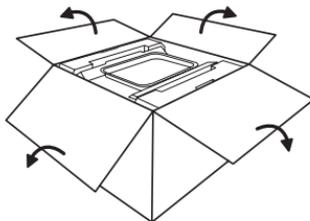
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

prima  
dell'uso



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.

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

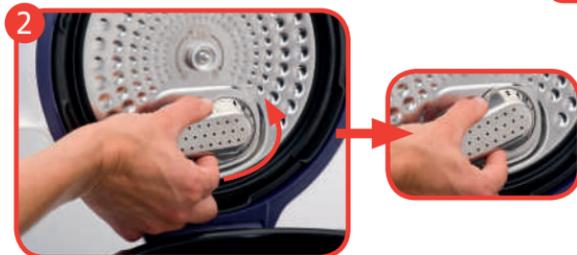
prima  
dell'uso

## 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 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.



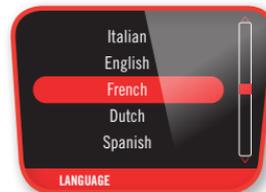
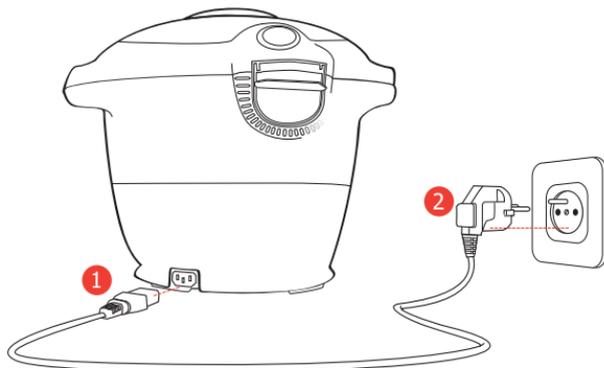
### RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

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



CONTROLLI INTERFACCIA

SELEZIONA

CONFERMA

INDIETRO

RIAVVIA

3s

## 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 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.



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



# menu impostazioni



Selezionare "lingua/paese"



Selezionare la lingua



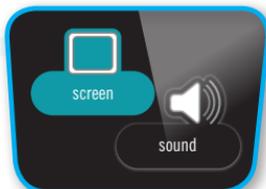
Selezionare il paese

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





Selezionare  
"display/suoni"



Selezionare "display"



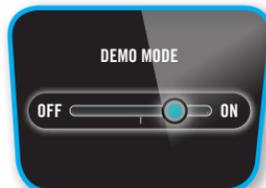
Selezionare "luminosità"



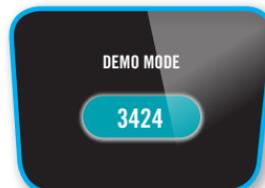
Regolare la luminosità



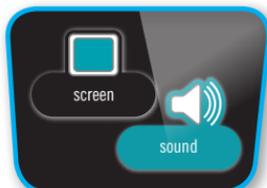
Selezionare "modalità demo"



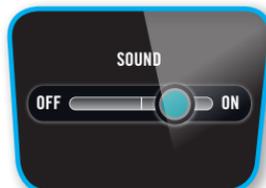
Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire  
il codice: 3424



**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

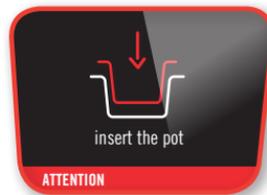
Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldamento o mantieni caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "pressione"



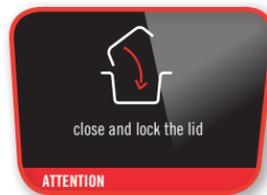
Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



Impostare il tempo di cottura



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

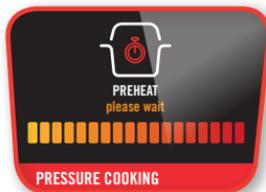


Chiudere e bloccare





## 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.

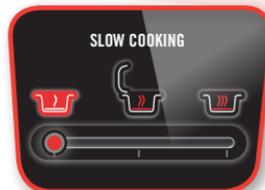
**Nota: il processo è identico, solo la temperatura è diversa.**



Selezionare il menu "manuale"



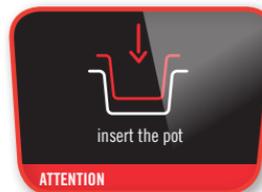
Selezionare la modalità "normale"



Selezionare la funzione desiderata



Aprire il coperchio



Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



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.**





menu  
manuale  
modalità di cottura

## MANTIENI CALDO

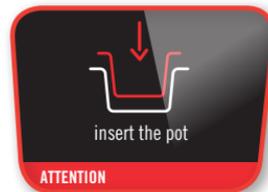
**Nota: il mantenimento  
in caldo inizia e il  
tempo aumenta.**



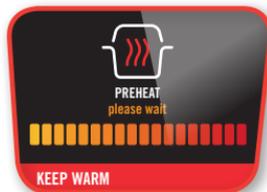
Selezionare il  
menu "manuale"



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.).

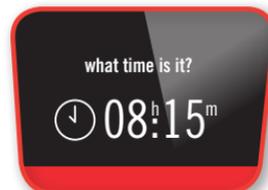
Il tempo di cottura può variare a seconda del volume all'interno del prodotto.



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



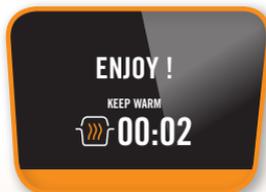
Preriscaldamento



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).**



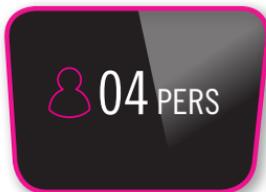
Selezionare il menu  
"ricette"



Selezionare il tipo di  
ricetta



Selezionare una ricetta



Selezionare il numero di  
persone



Visualizzare la ricetta



Preparare gli ingredienti





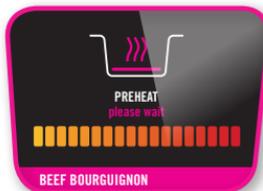
# menu ricette

## 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  
Sfornato 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 Dolce 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.



Selezionare il numero di persone



Selezionare il tempo di cottura



Selezionare "modifica"



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"



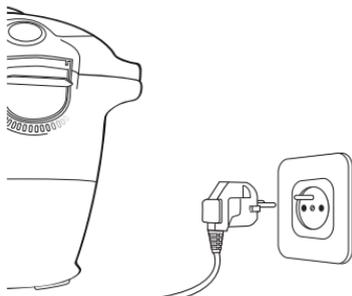
Selezionare la ricetta che si desidera eliminare



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.
L'apparecchio non si decomprime.	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.
	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

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