

Moulinex® cookeo ⊕



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 acceda a centenas de receitas. Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen sie eine schnelle, ideenreiche Küche.

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 - RÉSOLUTION 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

ES

- P. 073 – 074 - ANTES DE USAR
- P. 075 – 076 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 077 - MENÚ ON/OFF
- P. 079 – 080 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 081 – 086 - MENÚ MANUAL
- P. 087 – 088 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 089 – 090 - MENÚ DE RECETAS
- P. 091 – 092 - BIBLIOTECA
- P. 093 – 094 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 095 – 098 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 099 – 102 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 103 – 104 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 105 – 106 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 107-108 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 109-110 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 111 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 113-114 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 115-120 - MENU MANUAL
- PÁGS. 121-122 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 123-124 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 125-126 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 129-132 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 133-136 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 137-138 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 139-140 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 141-142 - PRIMA DELL'USO
- P. 143-144 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 145 - MENU ON/OFF
- P. 147-148 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 149-154 - MENU MANUALE
- P. 155-156 - MENU INGREDIENTI
- P. 157-158 - MENU RICETTE
- P. 159-160 - RICETTARIO
- P. 161-162 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 163-166 - MENU PREFERITI
- P. 167-170 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 171-172 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 173-174 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

DE

- S. 175-176 - VORBEREITUNG
- S. 177-178 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 179 - MENÜ AN/AUS
- S. 181-182 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 183-188 - MENÜ MANUELL
- S. 189-190 - MENÜ ZUTATEN
- S. 191-192 - MENÜ REZEPTE
- S. 193-194 - BIBLIOTHEK
- S. 195-196 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 197-200 - MENÜ FAVORITEN
- S. 201-204 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 205-206 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 207-208 - PROBLEMBEHANDLUNG

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



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

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

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

Valve silencieuse
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Dampfventil



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



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

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



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

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 180 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 180 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!

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 180 recetas preprogramadas en algunos clic.

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, 180 receitas pré-programadas.

Graças 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 180 ricette pre-impostate in pochi clic.

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 !

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

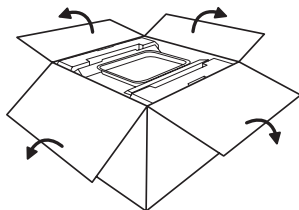
Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 180 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.

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!

antes de
usar



Para abrir el producto, gira el asa de apertura y cierre que está encima de la tapa, para poder ver el candado abierto:



Instale el aparato en una superficie plana, seca y fría. Quite el embalaje, las pegatinas u otros accesorios en el interior y el exterior del aparato.

Saque el aparato de su embalaje y lea detenidamente las instrucciones de uso y las recomendaciones de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.



LIMPIE SUS COMPONENTES

- 1 Bol de cocción
- 2 Tapa de metal
- 3 Cubierta de la válvula
- 4 Válvula de condensación
- 5 Cesta de vapor
- 6 Bola de descompresión

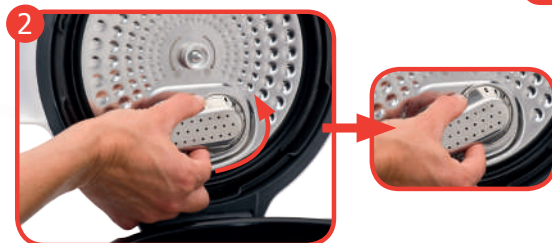
antes de
usar

ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA



DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA:

Agarre el subconjunto de tapa sujetándolo por la junta y desenrosque la tuerca central girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. Retire la tuerca y la tapa.



DESMONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

Agarre el protector de válvula por su parte central (tal como se indica); a continuación, gírelo ligeramente para desacoplarlo. Limpie el protector de válvula, especialmente por su parte interior (compruebe que no queden restos de alimentos).



ACCESO A LA ESFERA DE DESCOMPRESIÓN:

Gire el protector de esfera en el sentido contrario a las agujas del reloj para desplazar la marca de referencia **I** hasta la posición **II**. Levante el protector. Retire la esfera y limpie con cuidado tanto esta como su soporte, usando agua y líquido lavavajillas. Seque la esfera con un paño suave y vuelva a colocarla sobre su soporte. Vuelva a poner el protector de esfera con la marca de referencia **I** en la posición adecuada **II**. Bloquee el protector de esfera girándolo hasta que la marca de referencia quede alineada con el símbolo de «cerrado» **III**.



MONTAJE DEL SUBCONJUNTO DE TAPA METÁLICA:

Agarre el subconjunto de tapa por la junta, tal como se indica en la foto. Centre la tapa con respecto al eje central y encájela por completo. Vuelva a colocar en su sitio la tuerca y enrósquela a fondo, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

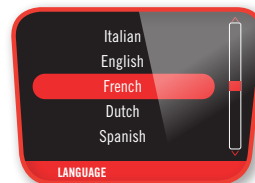
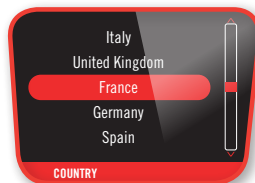
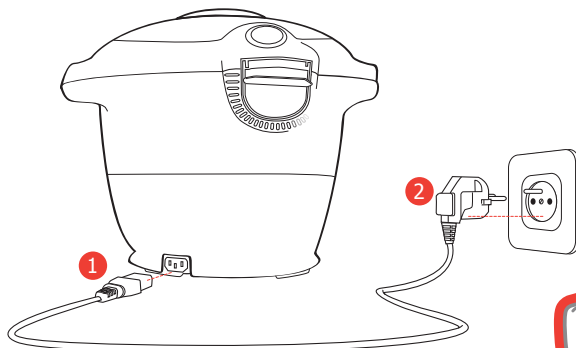


MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

Coja el protector de válvula como se indica en la foto (agárrelo por su parte central). Centre el perfil circular interior con respecto a los tres ganchos y presione para acoplar el protector de válvula (deberá oír un "clic"). El protector de válvula deberá quedar completamente en contacto con la cara interior de la tapa.

funcionamiento

Cuando enciende el aparato por primera vez, accederá al menú configuraciones:



Seleccione su país



Seleccione su idioma

FUNCIONES DE LA INTERFAZ



SELECCIONAR

CONFIRMAR

ATRÁS


REINICIAR

La tercera pantalla solo se muestra si, para su país, tiene la opción de elegir entre diferentes unidades de medida (dependiendo de la versión del producto)

USO

No utilice nunca el aparato sin el bol de cocción.

**ABRIR LA TAPA:**

Para abrir el producto, gira el asa de apertura y cierre para poder ver el candado abierto: . Nunca intentes forzar la tapa para abrirla si ejerce resistencia.

**INSTALAR LA VÁLVULA DE CONDENSACIÓN:**

Controle que el tanque de condensación se encuentre vacío y a continuación instálolo detrás del aparato.

Cuando utilice el aparato por primera vez, es posible que el bol de cocción desprenda un leve olor. Esto es normal.

**INSTALAR LA BASE DEBAJO DE LA CESTA DE VAPOR:**

coja la base entre su pulgar y su dedo índice para instalarla debajo de la cesta de vapor.

**COLOCAR EL BOL DE COCCIÓN EN EL APARATO:**

seque el fondo de del bol de cocción. Asegúrese que no queden restos de comida o líquido debajo del bol o en la placa térmica.



Instala a continuación el bol de cocción en el aparato. Para ello, coloca las asas del bol de cocción en la ranura.



menú
on/off



Seleccione y confirme



Presionar ON/OFF le permitirá apagar el aparato.

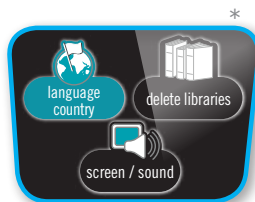




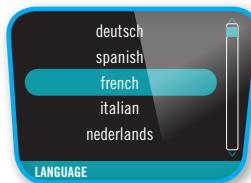
menú configuraciones



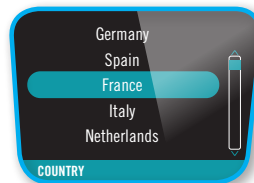
Nota: cada vez que confi rma se regresa al menú principal.
Nota: incluso cuando el sonido se desactiva, los sonidos de aviso quedan activos.



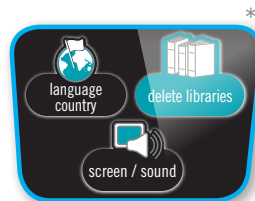
Seleccione "país/idioma"



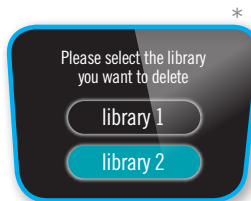
Seleccione su idioma



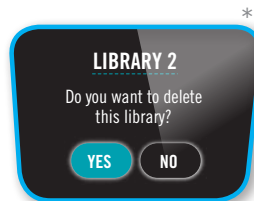
Seleccione su país



Seleccione "borrar bibliotecas"



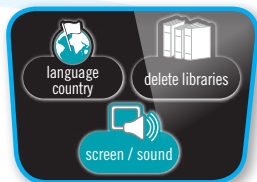
Seleccione "biblioteca 2"



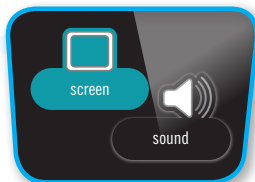
¿Desea borrar esta biblioteca?



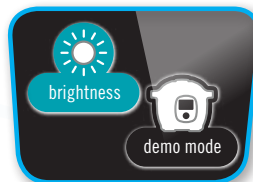
* En función del modelo



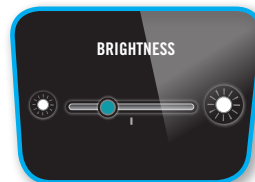
Seleccione
"pantalla/sonido"



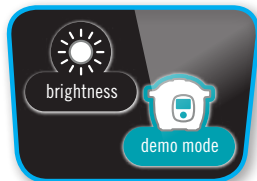
Seleccione "pantalla"



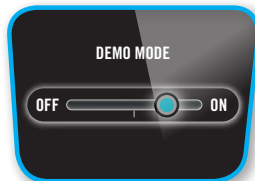
Seleccione "luz"



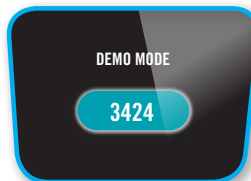
Ajuste la luz



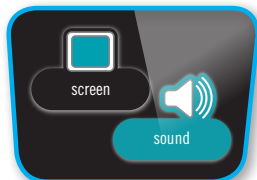
Seleccione "modo demo"



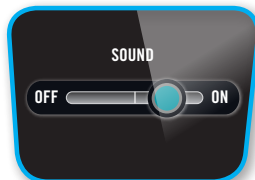
Para activar o desactivar el modo de demostración,
introduzca el código siguiente: 3424



**Nota: el modo DEMO
le permite usar el
producto sin calentarlo
o presurizarlo.**



Seleccione "sonido"



Ajuste el volumen



menú manual

modo de cocción

A PRESIÓN

MENÚ MANUAL:

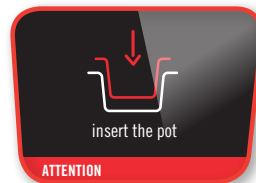
Con el menú manual es Ud. quien cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**



Seleccione el menú "manual"



Seleccione el modo "cocción rápida"



ATTENTION

Coloque el bol de cocción y añada los ingredientes a continuación



Configure el tiempo de cocción

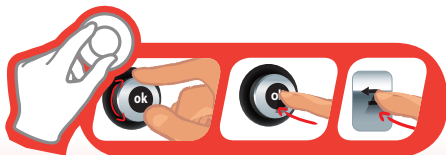


Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 120)



ATTENTION

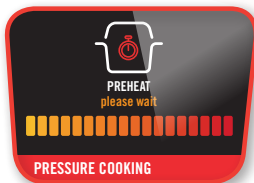
Cierre y bloquee



* En función del modelo



A PRESIÓN



El aparato está
precalentándose



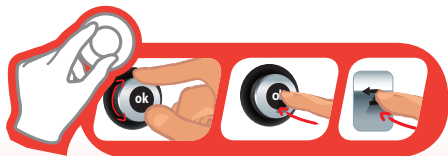
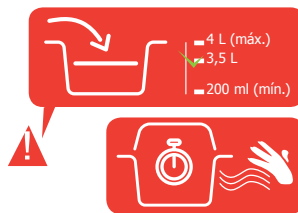
La cocción se ha
iniciado



La cocción ha terminado



¡Listo para probar!



menú manual

modo de cocción

En función del modelo

COCCIÓN TRADICIONAL

En el modo de cocción tradicional, podrá

 **cocer lentamente**

 **hervir**
 **dorar**

en función del resultado deseado. La tapa permanecerá abierta para este tipo de cocciones.

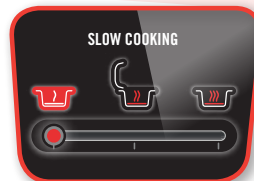
Nota: la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.



Seleccione el menú "manual"



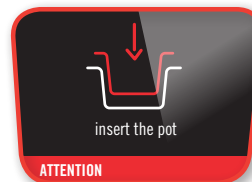
Seleccione la función "cocción tradicional"



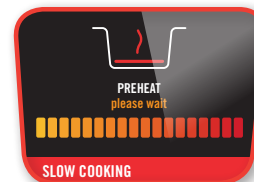
Seleccione la función deseada



Abra la tapa



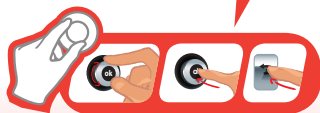
Coloque del bol de cocción



El aparato está precalentándose



Para detener la cocción pulse la flecha retorno. Tiene la posibilidad de detener completamente la cocción o de proceder a cocinar a presión.





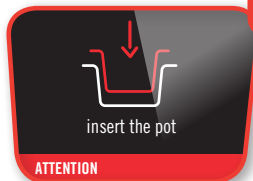
RECALENTAR



Seleccione el menú
"manual"

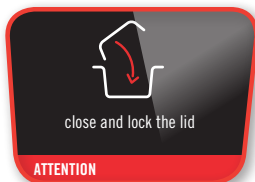


Seleccione el modo
"precalentar"



ATTENTION

Coloque del bol de
cocción



ATTENTION

Cierre y bloquee la tapa



El recalentamiento ha sido
iniciado



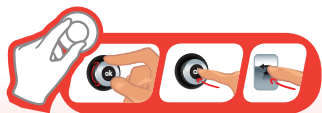
Para interrumpir



¿quiere terminar el
recalentamiento?



¡Listo para probar!



**Nota: El recalentamiento
empieza y el tiempo
aumenta.**



menú manual

modo de cocción

MANTENER CALIENTE

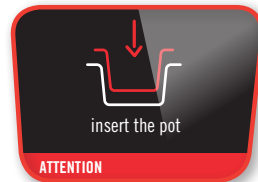
Nota: se inicia la conservación del calor y el tiempo aumenta.



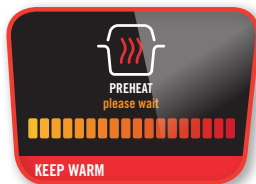
Seleccione el menú "manual"



Seleccione la función "mantener caliente"



Coloque el bol de cocción



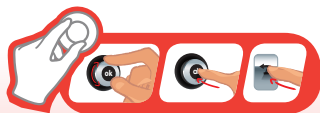
El aparato está precalentándose



La función de mantener caliente ha sido iniciada



Para terminar la función de mantener caliente, pulse el botón "atrás" y seleccione "sí"



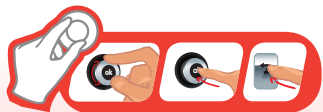


INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN A PRESIÓN)



Algunos alimentos no pueden cocinarse en el modo de inicio programado (p. ej., carne, pescado, leche, etc.)

El momento de fin de cocción podrá variar en función del volumen que contenga el aparato.



Seleccione
"inicio programado"



Seleccione la hora
actual



Seleccione el final de la
cocción



El Inicio programado ha
sido programado

Nota: también es posible el inicio diferido con el menú Ingredientes (según el tipo de ingredientes).



menú de ingredientes

MENÚ INGREDIENTES:

Gracias al menú de ingredientes, podrá cocinar sus ingredientes sin tener que preocuparse por el modo ni el tiempo de cocción:

Cookeo+ le indicará el procedimiento que debe seguir para cualquier tipo y peso de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y, por último, cereales.



Seleccione el menú "ingredientes"



Seleccione "verduras"



Seleccione el ingrediente deseado



Elija la cantidad de ingredientes (mín. 300 g)



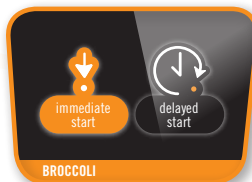
Empezar la receta



Siga las instrucciones



Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



Empezar la receta



Siga las instrucciones



El aparato está precalentándose



La cocción se ha iniciado



La cocción ha terminado



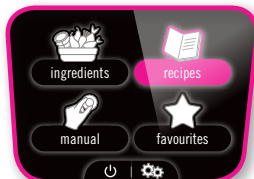
¡Listo para probar!



receta de
ternera a la
borgoña

MENÚ DE RECETAS:

El menú de recetas le permite elegir entre cuatro categorías de platos dulces y salados: **entrantes / platos principales / postres / biblioteca***.



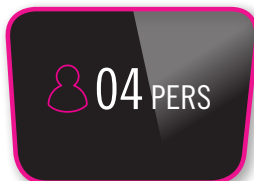
Seleccione el menú de recetas



Seleccione el tipo de plato



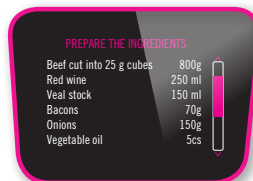
Seleccione una receta



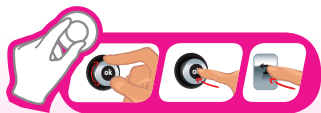
Seleccione el número de personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes



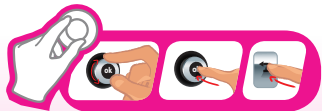
* En función del modelo



menú de recetas

MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)

Pulse el botón "atrás" durante 3 segundos si desea volver al menú inicial





do you want to start the recipe?

YES **NO**


BEEF BOURGUIGNON



Inicie la receta



PREHEAT
please wait



BEEF BOURGUIGNON

El aparato está precalentándose



brown all the ingredients except the liquid for 10 mins

OK

BEEF BOURGUIGNON



Siga las instrucciones

do you want to stop browning?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Dejar de dorar



add the rest of the ingredients

OK

BEEF BOURGUIGNON



Siga las instrucciones



do you want to start cooking?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Empezar la receta




COOK

00:35


BEEF BOURGUIGNON



Tiempo de cocción



END OF COOKING
please wait



BEEF BOURGUIGNON

El aparato está precalentándose

ENJOY !

KEEP WARM

00:10

BEEF BOURGUIGNON

¡Listo para probar!



biblioteca

en función del modelo

CARGA DE UNA BIBLIOTECA:

Cargue en el producto una biblioteca de recetas extraídas de una llave USB Moulinex.

ACCEDER A UNA RECETA DESCARGADA:

Acceda a sus recetas descargadas.

Nota: para más información acerca de la cocción de las recetas, consulte la sección de Menú de recetas en la pág. 124.



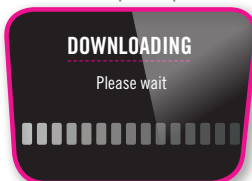
Seleccione el menú "principal"



Introduzca la llave USB



Esperе durante el reconocimiento de la llave



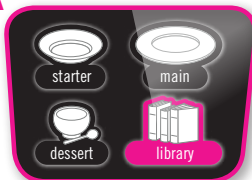
Esperе durante la descarga de las recetas



Retire la llave USB



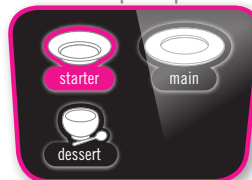
Vuelva automáticamente al menú principal



Seleccione el submenú "biblioteca"



Seleccione el tema deseado



Seleccione "entrada", "plato" o "postre" y seleccione su receta



en función del modelo

ELIMINACIÓN DE UNA BIBLIOTECA:

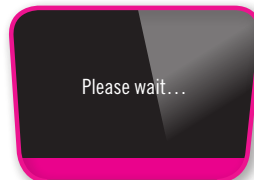
Se pueden introducir hasta 10 llaves USB. Además, se le pedirá que elimine una para poder introducir una nueva.



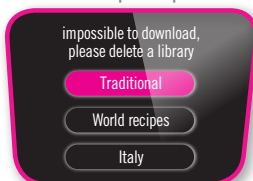
Seleccione el menú "principal"



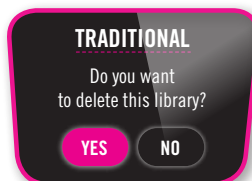
Introduzca la llave USB



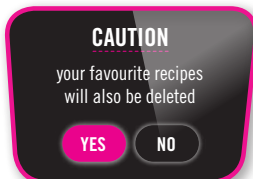
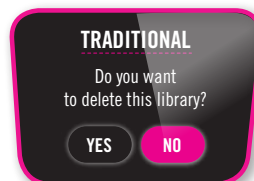
Espera durante el reconocimiento de la llave



Seleccione la biblioteca que desea eliminar



¿Desea eliminar esta biblioteca?



Seleccione "sí" para eliminar la biblioteca o "no" para no eliminar



ingredientes



carne

buey
carne de ave
cerdo
conejo
cordero
ternera



pescado y marisco

gambas
mejillones
pescado
vieiras



arroz y cereales

alforfón
arroz blanco
arroz salvaje
cebada
mijo
quinoa
trigo
trigo bulgur



verduras / frutas

alcachofa
apio nabo
berenjena
brócoli
calabacín
col
col rizada
coles de bruselas
coliflor
endibia
espárrago
espinacas
hinojo
judías verdes
lentejas
manzana
nabo
patata
pera
pimiento
puerro
remolacha
setas
trozos de acelgas/acelgas
zanahoria

*Según las especificaciones para cada país
Según el modelo

recetas

www.moulinex.es

Encuentra recetas en mi Cookeo y www.moulinex.es



menú de favoritas

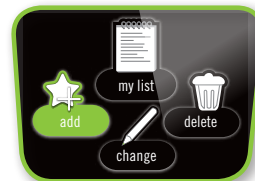
GUARDE UNA RECETA COMO FAVORITA

MENÚ FAVORITAS:

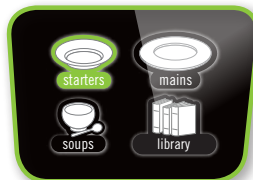
Con el menú favoritas, cree un enlace a sus recetas favoritas en el menú recetas*.



Seleccione el menú "favoritas"



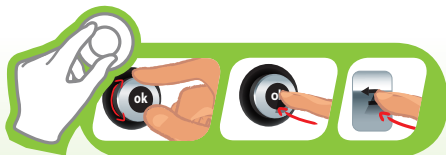
Seleccione "añadir"



Seleccione el tipo de receta



Seleccione la receta que quiere que aparezca como favorita



* En función del modelo

★
menú de favoritas

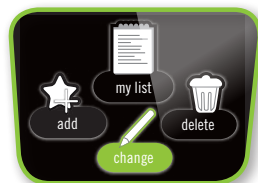
N.B. : La función "modificar" le permite ajustar el tiempo de cocción y la cantidad de personas de una receta ya guardada en las favoritas.



Seleccione el número de personas



Seleccione el tiempo de cocción requerido



Seleccione el menú "modificar"



Modificar el número de personas

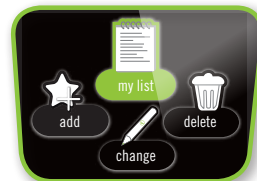


menú de favoritas

PREPARAR UNA RECETA GUARDADA COMO FAVORITA



Seleccione el
menú "favoritas"



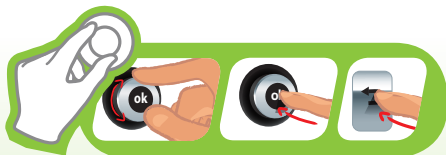
Seleccione "mi lista"



Seleccione la receta que
quiere preparar



Siga las mismas
instrucciones que para
una receta normal



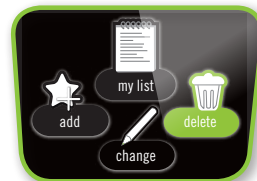


menú de favoritas

BORRE UNA RECETA DEL MENÚ FAVORITAS



Seleccione el menú "favoritas"



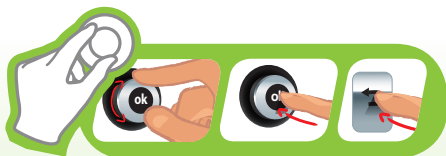
Seleccione "borrar"



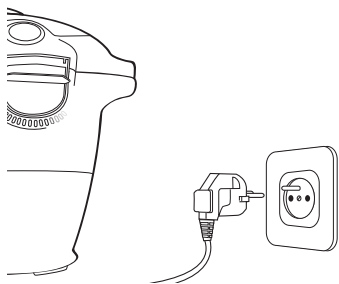
Seleccione la receta que quiere borrar



Siga las instrucciones



limpieza y mantenimiento



Cuando termine de cocinar su plato, desconecte el aparato para limpiarlo. Limpie el aparato después de cada uso.



Puede limpiar el bol de cocción y la cesta de vapor en agua caliente con detergente o en el lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con un trapo húmedo. Después de varios lavados en el lavavajillas, la parte exterior de la cubeta puede adquirir un color blanquecino. Puede limpiarla utilizando la parte áspera de su estropajo.

limpieza y mantenimiento

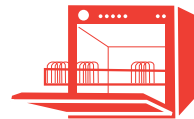


Después de cada uso, quite la válvula de condensación y límpiela con cuidado en agua clara o en el lavavajillas. Asegúrese que se seque bien. Vuelva a la posición original.



Para limpiar la tapa de metal, manualmente o en el lavavajillas, necesita quitar la cubierta de la válvula.

- 1 Desenrosque la tuerca en el centro de la tapa de metal
- 2 Quite la tapa de metal
- 3 Quite la cubierta de la válvula



LIMPIAR EN EL LAVAVAJILLAS:

puede colocar la tapa de metal en el lavavajillas sin quitar las válvulas. Después de colocarla en el lavavajillas, quite la bola y sople en el tubo para controlar que no esté atascado. Seque la bola y el soporte con cuidado utilizando un trapo suave.



LIMPIAR MANUALMENTE:

puede limpiar la tapa de metal utilizando agua caliente con detergente. Quite en primer lugar la bola y a continuación limpie completamente. Seque la bola y el soporte utilizando un trapo seco.

limpieza y mantenimiento



Antes de reinstalar la bola, controle que el tubo no se encuentra atascado soplando a través de él.



Pulse en la parte interna de la válvula de seguridad para controlar que no se encuentra obstruido.



Antes de quitar la tapa interna, limpie la parte superior del bol de cocción. Limpie la parte interior de la tapa de metal del aparato utilizando una esponja húmeda y controle que la vara manométrica quede correctamente colocada para asegurarse que no se bloquee. Enjuague el pasador de seguridad bajo el agua del grifo y compruebe su movilidad.



Sustituya la junta impermeable al menos una vez cada tres años. Esta operación se realizará en un Centro de Servicio Autorizado.



No guarde el aparato con la tapa cerrada. Déjelo abierto o semiabierto; esto evitará olores desagradables.



• En el caso de que el aparato se sumerja o si se derrama agua directamente sobre el elemento térmico cuando el bol de cocción no se encuentra colocado, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.



Transporte el aparato utilizando las dos asas laterales. Para una mayor seguridad, controle que la tapa se encuentra bloqueada.



Limpie la parte exterior de la tapa del aparato con una esponja húmeda. Limpie la válvula silenciadora en la parte trasera de la tapa.



Precaución con el USB:

El agua no debe alcanzar el puerto USB

* En función del modelo



Limpie la parte superior del bol de cocción con un trapo húmedo. Limpie la válvula de condensación con un trapo húmedo. Aclare bajo el agua y controle que la vara manométrica pueda moverse libremente.

Limpie la junta en la tapa de metal con un trapo húmedo y aclare a continuación con abundante agua. No utilice objetos agudos.

elementos de seguridad

Su olla a presión incorpora varios elementos de seguridad:

Seguridad al abrir:

- Si su aparato está funcionando a presión, la válvula de escape está en posición alta bloqueando así la abertura de la tapa. No intente nunca abrir el aparato a la fuerza.
- Especialmente, no actúe sobre la válvula flotante.
- Asegúrese de que la presión interior haya descendido (deja de salir vapor por la válvula silenciosa) antes de abrir la tapa.

Dos elementos de seguridad contra el exceso de presión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad liberará la presión – ver el apartado de “Limpieza y mantenimiento” en la página 101.
- Segundo dispositivo: La junta deja escapar el vapor por la parte posterior de la tapa.

Si salta alguno de los elementos de seguridad contra el exceso de presión:

Apague el aparato.

Deje enfriar completamente el aparato.

Ábrala.

Revise y limpie la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".

Si después de revisar y limpiar su producto aún no funciona bien, llévelo a un servicio técnico autorizado por SEB.

Regulación de su aparato:

La regulación de la presión se lleva a cabo aumentando o disminuyendo la corriente del elemento térmico.

Para limitar los efectos de la inercia térmica y regular con más precisión, la bola de descompresión puede accionarse automáticamente para dejar salir el vapor cada cierto tiempo.

| PROBLEMAS | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIONES |
|--|--|---|
| La tapa no se cierra | Hay algo entre la olla y la placa térmica | Retire la olla y compruebe que la placa térmica, el elemento central y la parte inferior de la olla estén limpios. Compruebe también que el elemento central pueda moverse con libertad. |
| | El asa de apertura no está posicionada correctamente | Compruebe que el asa de apertura esté completamente abierta |
| | La tapa metálica y/o el tornillo no están bien instalados o bien apretados | Asegúrese de haber montado todos los elementos de la tapa metálica y que el tornillo esté bien apretado |
| El aparato no se despresuriza | La cubierta de la bola no está bien colocada | Espere hasta que el aparato se enfríe por completo. A continuación, desmonte la tapa metálica y coloque la cubierta de la bola correctamente (fija en la posición de cierre) |
| La tapa no se abre después de haberse expulsado el vapor | La vara manométrica permanece en una posición elevada | Tras asegurarse de que no sale más vapor y que el producto está completamente frío, inserte un palillo de dientes por el orificio situado entre el asa de apertura y la válvula silenciadora. Tenga cuidado con el vapor expulsado una vez que inserte el palillo. Trate de abrir el aparato cuando deje de salir vapor |
| El aparato no se presuriza | Compruebe que la junta, la válvula de seguridad púrpura y la vara manométrica estén limpias | Limpie el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en el manual |
| | Compruebe que la tapa esté cerrada y que la marca esté correctamente alineada con el candado Compruebe que la vara manométrica se mueva con libertad y si es necesario limpiarla | Compruebe que la vara manométrica se mueva con libertad y si es necesario limpiarla |
| | La bola de descompresión no está colocada correctamente o está sucia | Compruebe que la bola esté colocada correctamente y que la cubierta esté en la posición cerrada. Limpie y seque tanto la bola como su alojamiento |
| CÓDIGOS DE ERROR | Código 24: la presión disminuye durante la cocción a presión Códigos 21 y 26: la presión no aumenta | Añada de 50 a 100 ml líquido a su receta (agua, caldo o salsa líquida) y reinicie el programa de la receta |
| Sale vapor por los lados de la tapa durante la cocción (fugas) | La junta de la tapa metálica y/o los bordes de la olla están sucios | Limpie las paredes de la olla y la junta con un paño húmedo No utilice utensilios afilados |
| | Desgastes, cortes o deformaciones en la junta | La junta debe cambiarse cada tres años como mínimo. Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado |
| | Los bordes de la olla están dañados | Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado |
| | La tuerca de la tapa metálica no se ha apretado lo suficiente | Apriete bien la tuerca central de la tapa metálica |
| Sale agua por detrás del aparato | El contenedor de condensación no está colocado correctamente o se ha desbordado | Compruebe que el contenedor de condensación esté bien colocado en la parte posterior del aparato y que el conducto no esté bloqueado |
| | Las válvulas de seguridad y/o las aberturas están obstruidas | Compruebe que el contenedor no esté demasiado lleno y que no contenga alimentos que se expandan (consulte el folleto de medidas de seguridad) |
| El panel de control no se ilumina | El aparato no está enchufado o está apagado | Compruebe que el cable de alimentación esté conectado tanto al aparato como a la toma de corriente. Pulse el botón "OK" para comprobar que el aparato no está apagado |
| | El aparato está averiado | Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado |
| La tapa metálica no puede abrirse; está bloqueada | La bola de la tapa metálica no está bien colocada | Desenrosque la tuerca central de la tapa metálica y presione la sonda hacia el centro de la tuerca para abrir la tapa y poder acceder a la cubierta de la bola. Asegúrese de colocar la bola correctamente |

resolución de problemas para modelos con usb

| PROBLEMAS | POSIBLES CAUSAS | SOLUCIONES |
|---------------------------------|--|---|
| El dispositivo no es reconocido | No es un dispositivo Moulinex | Utilice solamente dispositivos Moulinex |
| | El idioma seleccionado es diferente al del dispositivo | Vuelva a los ajustes de su aparato y seleccione el idioma del dispositivo |
| | No queda espacio en la memoria de bibliotecas | Borre una biblioteca |
| No ocurre nada | No se encuentra en el menú correcto | Vuelva al menú principal |
| | Dispositivo o puerto dañados | Contacte con el servicio de atención al cliente |

Sólo puede utilizar llaves compatibles. No podrá leer el archivo de recetas de la llave en un ordenador.

Tenga cuidado si introduce la llave en un ordenador ya que puede eliminar de forma permanente el archivo de las recetas.

Se recomienda guardar las llaves para un uso posterior (por ej.: si elimina una biblioteca puede descargarla de nuevo).

EPC09 SERIES

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.



cookeo  intelligent multicooker