

Moulinex® cookeo ⊕



Moulinex® cookeo ⊕

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 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 025-028 - MENU FAVORIS
- P. 029-032 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 033-034 - SECURITE
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

DE

- S. 066 – 067 - VOR GEBRAUCH
- S. 068 – 069 - VERWENDUNG UND BETRIEB
- S. 070 - MENÜ „EIN/AUS“
- S. 071 – 072 - MENÜ „EINSTELLUNGEN“
- S. 073 – 078 - MENÜ „MANUELL“
- S. 079 – 080 - MENÜ „ZUTATEN“
- S. 081 – 082 - MENÜ „REZEPTE“
- S. 083 – 084 - ZUTATEN – REZEPTE
- S. 085 – 088 - MENÜ „FAVORITEN“
- S. 089 – 092 - REINIGUNG UND PFLEGE
- S. 093 – 094 - SICHERHEIT
- S. 095 - FEHLERBEHEBUNG

NL

- P. 036-037 - VOOR GEBRUIK
- P. 038-039 - GEBRUIK EN BEDIENING
- P. 040 - AAN/UIT-MENU
- P. 041-042 - MENU INSTELLINGEN
- P. 043-048 - MENU HANDMATIG
- P. 049-050 - MENU INGREDIËNTEN
- P. 051-052 - MENU RECEPTEN
- P. 053-054 - INGREDIËNTEN - RECEPTEN
- P. 055-058 - MENU FAVORIETEN
- P. 059-062 - REINIGING EN ONDERHOUD
- P. 063-064 - VEILIGHEID
- P. 065 - PROBLEMEN OPLOSSEN

ES

- P. 096-097 - ANTES DE SU USO
- P. 098-099 - USO Y FUNCIONAMIENTO
- P. 100 - MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
- P. 101-102 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 103-108 - MENÚ MANUAL
- P. 109-110 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 111-112 - MENÚ DE RECETAS
- P. 113-114 - INGREDIENTES - RECETAS
- P. 115-118 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 119-122 - LIMPIEZA Y CUIDADO
- P. 123-124 - SEGURIDAD
- P. 125 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 126-127 - ANTES DA UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 128-129 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 130 - MENU LIGAR/DESLIGAR
- PÁG. 131-132 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 133-138 - MENU MANUAL
- PÁGS. 139-140 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 141-142 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 143-144 - INGREDIENTES - RECEITAS
- PÁGS. 145-148 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 149-152 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 153-154 - SEGURANÇA
- PÁGS. 155 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

- P. 186-187 - BEFORE USE
- P. 188-189 - USE AND OPERATION
- P. 190 - ON/OFF MENU
- P. 191-192 - SETTINGS MENUS
- P. 193-198 - MANUAL MENU
- P. 199-200 - INGREDIENTS MENU
- P. 201-202 - RECIPES MENU
- P. 203-204 - INGREDIENTS - RECIPES
- P. 205-208 - FAVOURITES MENU
- P. 209-212 - CLEANING AND CARE
- P. 213-214 - SAFETY
- P. 215 - TROUBLESHOOTING

IT

- P. 156-157 - PRIMA DELL'USO
- P. 158-159 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 160 - MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- P. 161-162 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 163-168 - MENU MANUALE
- P. 169-170 - MENU INGREDIENTI
- P. 171-172 - MENU RICETTE
- P. 173-174 - INGREDIENTI - RICETTE
- P. 175-178 - MENU PREFERITI
- P. 179-182 - PULIZIA E CURA
- P. 183-184 - SICUREZZA
- P. 185 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AR

- P. 216-217 - قبل الاستخدام
- P. 218-219 - الاستخدام والتشغيل
- P. 220 - قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
- P. 221-222 - قائمة الإعدادات
- P. 223-228 - قائمة التشغيل اليدوي
- P. 229-230 - قائمة المكونات
- P. 231-232 - قائمة الوصفات
- P. 233-234 - المكونات - الوصفات
- P. 235-238 - قائمة المفضلات
- P. 239-242 - التنظيف والعناية
- P. 243-244 - الأمان
- P. 245 - استكشاف المشكلات وحلها



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Handvat voor openen/sluiten van deksel
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir/fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open/close handle
مقبض فتح/علق الغطاء

Cuve de cuisson
Kochbehälter
Kookpan
Recipiente de cocción
Cuba de cozedura
Recipiente per la cottura
Cooking pot
وعاء الطهي

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

Bouton d'utilisation principale
Hauptnavigationknopf
Hoofdbedieningsknop
Botón principal de funcionamiento
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button
زر التشغيل الرئيسي

Valve silencieuse
Dampfventil
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve
صمام كتم الصوت

Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture
Markierung „Offen/Geschlossen“
Open/dicht-controlelampje
Marca de apertura/cierre
Símbolo de aberto/fechado
Símbolo di apertura/chiusura
Open/closed marker
علامة مفتوح/مغلق

Panneau de commande
Bedienfeld
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel
لوحة التحكم

Port USB*
USB-Port*
USB*-poort
Puerto USB*
Entrada USB*
Porta USB*
USB* port
*USB منفذ

*Selon modèle - *je nach Modell - *Afhankelijk van het model - *Según el modelo - *Consoante o modelo - *A seconda del modello - *Depending on model - *حسب الطراز*

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 150 recettes préprogrammées. Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien. Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

Meine Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und die Zubereitung von 150 vorprogrammierten Rezepten ermöglicht, die mit nur wenigen Klicks zugänglich sind. Dank der intuitiven und interaktiven Oberfläche können Sie schnell und einfach jeden Tag verschiedene Gerichte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit und die Menge der Zutaten basierend auf der Anzahl der Gäste an, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Lassen Sie sich führen – es ist einfach und schnell!

Mijn keukenhulp bij het dagelijkse koken

Cookeo + is een intelligente multicooker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u in slechts een paar klikken 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Dankzij de intuïtieve en interactieve interface kunt u elke dag snel gevarieerde recepten bereiden. Cookeo + past de bereidingsstijd en de hoeveelheid ingrediënten aan op basis van het aantal gasten. Vervolgens wordt u stap voor stap begeleid en wordt het gerecht zonder uw verdere toezicht bereid. Laat de multicooker u begeleiden, het is snel en eenvoudig!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo+ es un robot multicocción inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te permite preparar 150 recetas preprogramadas con unos pocos clics. Gracias a su interfaz intuitiva e interactiva, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día. Cookeo + adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

O Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e permite preparar, com apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas. Graças à sua interface intuitiva e interativa, pode preparar receitas variadas rapidamente e todos os dias. O Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades dos ingredientes com base no número de convidados e, em seguida, fornece indicações passo a passo e cozinha sem vigilância. Deixe-se guiar, é simples e rápido!

L'assistente per la cucina di tutti i giorni

Cookeo + è un multicooker intelligente che aiuta a cucinare ogni ingrediente alla perfezione e consente di preparare 150 ricette pre-impostate accessibili in pochi clic. Grazie alla sua interfaccia intuitiva e interattiva, è possibile cucinare rapidamente ricette diverse ogni giorno. Cookeo + adatta il tempo di cottura e la quantità di ingredienti al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Lasciatevi guidare, è facile e veloce!

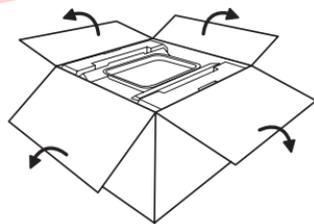
My kitchen assistant for everyday cooking

Cookeo + is an intelligent multicooker which helps you cook each ingredient to perfection and enables you to prepare 150 preprogrammed recipes accessible with just a few clicks. Thanks to its intuitive and interactive interface, you can quickly cook varied recipes every day. Cookeo + adapts the cooking time and quantities of ingredients based on the number of guests, then guides you step by step, and cooks unattended. Let it be your guide, it's quick and easy!

المساعد الخاصّ بي لإنجاز مهامّي اليومية في المطبخ

Cookeo + هو جهاز طهي ذكي متعدد الوظائف يساعدك على طهي كل مكون بشكل مثالي وينتج لك تحضير 150 وصفة مُبرمجة مُسبقًا باستخدام بضعة نقرات فقط. ويفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يومياً تحضير وصفات متنوعة في وقتي قياسي. يمكنك إعداد Cookeo بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثمّ يرشدك خطوة بخطوة، ويطهو لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

antes de
SU USO



Saca el aparato de su embalaje y lee atentamente las instrucciones de funcionamiento y los avisos de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.



Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre situada en la parte superior de la tapa para que quede alineada con el candado abierto:

Coloca el aparato sobre una superficie horizontal, limpia y seca. Retira todo el embalaje, las pegatinas y los distintos accesorios del interior y el exterior del aparato.



LIMPIA LOS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Recipiente de cocción
- 2 Tapa metálica
- 3 Tapa de la válvula
- 4 Depósito de condensación
- 5 Cesto de cocción al vapor
- 6 Bola de descompresión

antes de
SU USO

**NOTAS SOBRE
CÓMO DESMONTAR
Y VOLVER A
MONTAR LA TAPA**



ACCESO A LA BOLA DE DESCOMPRESIÓN

Gira la tapa de la bola en sentido contrario al de las agujas del reloj para colocar el marcador 1 en la posición Quitla la tapa. Retira la bola, límpiala suavemente con agua y detergente líquido, así como el soporte. Seca la bola con un paño suave y, a continuación, vuelve a colocarla en su soporte. Vuelve a colocar la tapa de la bola en su lugar y el marcador 1 en su posición Bloquéalo girando la tapa de bola para que el marcador quede frente al pictograma "cerrado"



DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA: Sujeta el conjunto de la tapa, agarrándolo por la junta y desenroscas la tuerca central en sentido contrario al de las agujas del reloj. Retira la tuerca y, a continuación, la tapa.



RETIRADA DE LA TAPA DE LA VÁLVULA: Sujeta la tapa de la válvula por la parte central (como se indica) y, a continuación, gírala suavemente para soltarla. Limpia la tapa de la válvula, sobre todo en el interior (comprueba que no quedan residuos de alimentos).



VOLVER A COLOCAR EL CONJUNTO DE LA TAPA METÁLICA EN SU SITIO:

Sujeta el conjunto de la tapa por la junta como se indica en la fotografía. Centra la tapa en el eje central y presiona en posición horizontal. Vuelve a colocar la tuerca en su lugar y enróscala en el sentido de las agujas del reloj.



VOLVER A COLOCAR LA TAPA DE LA VÁLVULA:

Sujeta la tapa de la válvula como se indica en la fotografía (agarrar la zona central). Centra la forma circular interior en los tres ganchos y, a continuación, presiona para encajar la tapa de la válvula (oírás un "clac"). La tapa de la válvula debe encajar perfectamente en el interior de la tapa.

funcionamiento

Al poner el aparato en funcionamiento por primera vez, accederás al menú de ajustes:



PAYS



SPRACHE



+



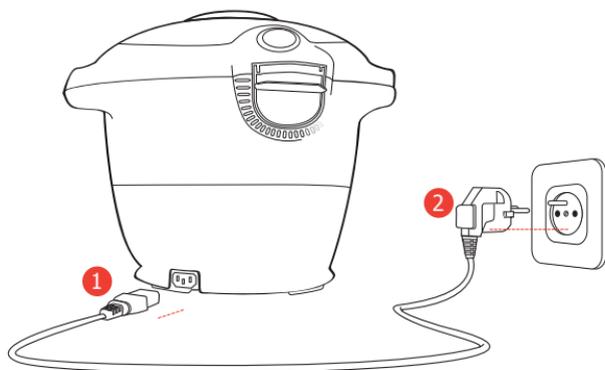
+

Selecciona el país



+

Selecciona el idioma



INTERFAZ DE CONTROL

SELECCIONAR

CONFIRMAR

ATRÁS

REINICIAR

SU USO

No utilices nunca el aparato sin el recipiente de cocción.

Al utilizar el aparato por primera vez, el recipiente puede desprender un ligero olor. Es algo normal.



APERTURA DE LA TAPA:

Para abrir el producto, gira el asa de apertura/cierre hasta que veas la señal de candado abierto: . Nunca trates de forzar la apertura de la tapa si encuentras resistencia.



INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO DE CONDENSACIÓN:

Comprueba que el depósito de condensación está vacío y, a continuación, instálalo en la parte posterior del aparato.



COLOCA EL SOPORTE DEBAJO DEL CESTO DE COCCIÓN AL VAPOR; aprieta el soporte entre el pulgar y el dedo índice para que encaje debajo del cesto de cocción al vapor.



COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE EN EL APARATO:

Limpia la base del recipiente de cocción. Asegúrate de que no haya restos de comida ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la placa calefactora.



A continuación, coloca el recipiente en el aparato, con las asas del recipiente en las ranuras.



menú de encendido/apagado



Selecciona y confirma



ENCENDIDO/APAGADO te permite apagar el aparato.




menú de ajustes



NOTA: Cada vez que confirmes irás de nuevo al menú principal.
NOTA: Aunque el sonido esté desactivado, los sonidos de alerta permanecerán activos.



Selecciona "idioma/país"



Selecciona "borrar bibliotecas"



Selecciona idioma



Selecciona "biblioteca 2"



Selecciona país



¿Deseas borrar esta biblioteca?

* Según el modelo



Selecciona
"pantalla/sonido"



Selecciona "pantalla"



Selecciona "brillo"



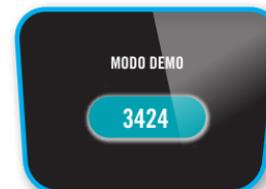
Ajusta el brillo



Seleccionar "modo demo"



Para activar o desactivar el modo demo,
debes introducir un código: 3424



NOTA: El modo DEMO permite que el producto funcione sin calentar o aumentar la presión.



Seleccionar "sonido"



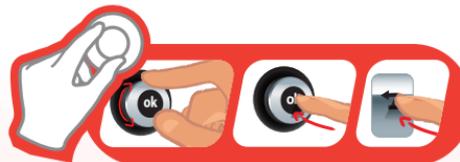
Ajustar sonido

* Según el modelo

menú manual modo de cocción

COCCIÓN RÁPIDA

MENÚ MANUAL:
Con el menú manual, tú mandas en la cocción. Elige el tiempo y el modo de cocción:
cocción rápida, cocción clásica (cocción suave, fuego lento, dorar)*, recalentar o mantener caliente.



Selecciona el menú
"manual"



Selecciona el modo
"cocción rápida"



Ajusta el tiempo de
cocción



Selecciona el inicio
inmediato o programado
(p. 18)



ADVERTENCIA

Introduce el recipiente
y, a continuación, añade
los ingredientes



ADVERTENCIA

Cierra y bloquea el
aparato

* Según el modelo

menú manual

modo de cocción

COCCIÓN RÁPIDA



El aparato se está precalentando



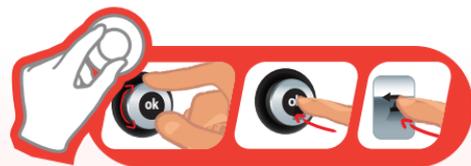
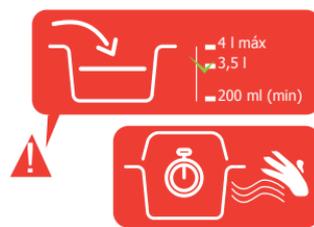
La cocción ha comenzado



La cocción ha finalizado



¡Listo para probar!



menú manual

modo de cocción

*según el modelo

CLÁSICO

Con el modo de cocción clásico, puedes:

- cocinar a fuego suave
- cocinar a fuego lento
- dorar

en función del resultado deseado. La tapa permanece abierta para estos tipos de cocción.

NOTA: La función es idéntica, solo varía la temperatura.



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "clásico"



Selecciona el modo deseado



Abre la tapa



Introduce el recipiente



El aparato se está precalentando



Para detener la cocción, pulsa la flecha hacia atrás; tienes la opción de detener la cocción por completo o pasar a la cocción rápida.



RECALENTAR



Selecciona el menú "manual"



ADVERTENCIA

Cierra y bloquea la tapa



Puedes disfrutar de la comida



Selecciona el modo "recalentar"



Se ha iniciado el recalentamiento.

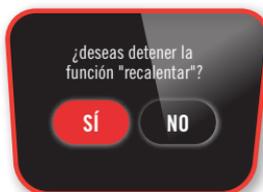


para interrumpir



ADVERTENCIA

Introduce el recipiente



¿Deseas detener la función "recalentar"?

NOTA: Se inicia el recalentamiento y el tiempo aumenta.



MANTENER CALIENTE

NOTA: "Mantener caliente" comienza y el tiempo aumenta.



Selecciona el menú "manual"



El aparato se está precalentando



Selecciona la función "mantener caliente"



"Mantener caliente" ha comenzado



ADVERTENCIA

Introduce el recipiente



Para detener "mantener caliente", pulsa la flecha hacia atrás y selecciona "SÍ"





menú manual

modo de cocción

INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



Algunos alimentos no se pueden utilizar con el modo de inicio programado (por ejemplo, carne, pescado, leche, etc.).

La hora de finalización de la cocción puede variar en función del volumen que contenga el producto.



Selecciona "Inicio programado"



Selecciona la hora actual



Selecciona la hora de finalización de la cocción



El inicio programado está programado

NOTA: El inicio programado también es posible en el menú de ingredientes (según el tipo de ingredientes).



menú de ingredientes

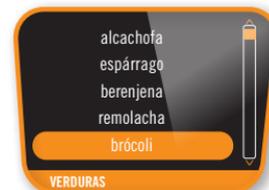
MENÚ DE INGREDIENTES: Con el menú de ingredientes, puedes cocinar ingredientes concretos sin preocuparte por el modo y el tiempo de cocción: Cookeo+ indica los pasos que debes seguir para todos los pesos y tipos de ingredientes: carne, pescado, verduras, frutas y cereales.



Selecciona el menú de ingredientes



Selecciona verduras



Selecciona "brócoli"



Selecciona la cantidad deseada de brócoli



Inicia la receta



Sigue las instrucciones



Se muestra el tiempo de cocción recomendado



Selecciona "inicio inmediato"



Sigue las instrucciones



Pre calentamiento



Comienza a cocinar



Fin de la cocción



Puedes disfrutar de la comida

receta boeuf bourguignon*

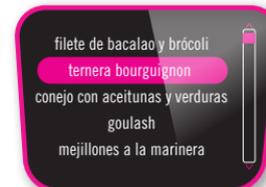
MENÚ DE RECETAS: Con el menú de recetas, puedes elegir entre recetas saladas y dulces, divididas en **cuatro** categorías: **Entrantes/ platos principales/ postres/biblioteca***.



Selecciona el menú de recetas



Selecciona el tipo de receta



Selecciona una receta



Selecciona el número de personas



Presentación de la receta



Prepara los ingredientes



* Según el modelo

menú de recetas

MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)
 Puedes volver al menú inicial pulsando el botón atrás durante 3 segundos



¿deseas empezar la receta?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Inicia la receta

PRECALENTANDO
espera

TERNERA BOURGUIGNON

Precalentamiento

Frie todos los ingredientes, excepto el líquido, durante 10 min

OK

TERNERA BOURGUIGNON



Sigue las instrucciones

¿deseas detener la función "dorar"?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Detén la función "dorar"

añade los ingredientes restantes

OK

TERNERA BOURGUIGNON



Sigue las instrucciones

¿deseas empezar a cocinar?

SÍ **NO**

TERNERA BOURGUIGNON



Comienza a cocinar

COCCIÓN
00:35

TERNERA BOURGUIGNON



Tiempo de cocción

FIN DE LA COCCIÓN
espera

TERNERA BOURGUIGNON

Precalentamiento

¡Sirve!
¡DISFRUTA TU COMIDA!

Ten cuidado con el vapor al abrir la tapa

MANTENER CALIENTE 00:10

TERNERA BOURGUIGNON

Puedes disfrutar de la comida

ingredientes



carne



pescado, marisco



arroz y cereales

*Según el país
Según modelo

verduras/frutas

- alcachofas
- espárragos
- berenjenas
- remolacha
- brócoli
- zanahorias
- apio
- nabo
- repollo
- coliflor/romanesco
- coles de bruselas
- repollo verde
- acelga
- calabacines
- endivias
- espinacas
- hinojo
- judías verdes
- lentejas
- nabos
- boniatos
- guisantes
- peras
- puerros
- manzanas
- patatas
- pimientos

carnero
res
conejo
cerdo
ternera
pollo

gambas
mejillones
pescado
vieiras

trigo
bulgur
cebada
quinoa
arroz blanco
arroz integral/arroz silvestre
trigo sarraceno

ecetas

www.moulinex.com

Encuentra nuestras recetas en la aplicación Moulinex y en www.moulinex.com



menú de favoritas

GUARDAR UNA RECETA COMO FAVORITA

MENÚ DE FAVORITAS: Con el menú de favoritas, puedes crear un acceso directo a tus recetas favoritas desde el menú de recetas o desde la biblioteca*.



Selecciona el menú "favoritas"



Selecciona "añadir"



Selecciona el tipo de receta



Selecciona la receta que deseas que aparezca como favorita

* Según el modelo

menú de favoritas



Selecciona el número de personas



Selecciona el tiempo de cocción deseado

NOTA: La función "modificar" permite ajustar el tiempo de cocción y el número de personas de una receta que ya se ha guardado en tus favoritas



Selecciona "modificar"



Modifica el número de personas

menú de favoritas



Selecciona el menú "favoritas"



Selecciona "mi lista"

PREPARA UNA RECETA QUE YA SE HAYA GUARDADO COMO FAVORITA



Selecciona la receta que desees preparar



Sigue las instrucciones para una receta normal



menú de favoritas

BORRAR UNA RECETA DEL MENÚ DE FAVORITAS



Selecciona el menú "favoritas"



Selecciona borrar



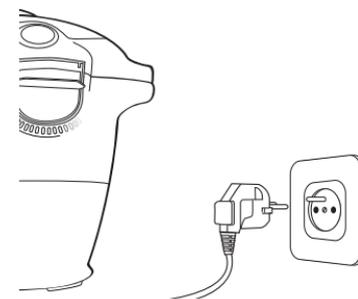
Selecciona la receta que deseas borrar



Sigue las instrucciones



limpieza cuidado



Cuando termines de cocinar el plato, desenchufa el aparato para limpiarlo. Limpia el aparato después de cada uso.



Puedes lavar el recipiente de cocción y el cesto de cocción al vapor con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Limpia el cuerpo del aparato con un paño húmedo. Después de varios lavados en el lavavajillas, el exterior del recipiente puede decolorarse. Puedes limpiarlo con un estropajo suave.

limpieza cuidado



Después de cada uso, retira el depósito de condensación y lávalo cuidadosamente con agua limpia o en el lavavajillas. Sécalo cuidadosamente. A continuación, vuelve a colocarlo en su posición inicial.



Para limpiar la tapa metálica, a mano o en el lavavajillas, debes desmontarla y retirar la tapa de la válvula.

- 1 Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica
- 2 Quita la tapa metálica
- 3 Retira la tapa de la válvula



LIMPIEZA EN EL LAVAVAJILLAS: puedes meter la tapa metálica en el lavavajillas tal y como está, sin quitar las válvulas. Después de pasar por el lavavajillas, retira la bola y sopla en el conducto para asegurarte de que no se ha obstruido. Seca la bola y el soporte con cuidado con un paño suave.



LIMPIEZA MANUAL: puedes limpiar la tapa metálica con agua caliente jabonosa. En primer lugar, saca la bola y límpiala en profundidad. Seca la bola y el soporte con un paño suave.

limpieza cuidado

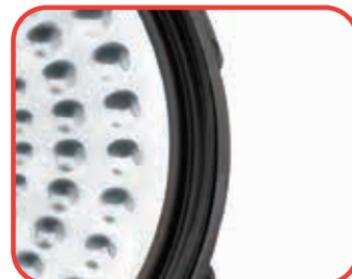


Antes de extraer la bola, comprueba que el conducto no esté obstruido soplando en él.



Presiona la parte interna de la válvula de seguridad accionada por un muelle para comprobar que no está obstruida.

Antes de retirar la tapa interior. Limpia la parte exterior del recipiente de cocción. Limpia el interior de la tapa metálica del aparato con una esponja húmeda y comprueba que la válvula manométrica está colocada correctamente y no está bloqueada. Enjuaga con agua y comprueba que la válvula manométrica se mueve.



Sustituye la junta al menos cada 3 años. Debes hacerlo en un servicio técnico oficial.



No guardes el aparato con la tapa cerrada. Déjala en posición abierta o semiabierto; esto evitará la aparición de olores desagradables.



- En caso de inmersión accidental del aparato o si se ha vertido agua directamente en la resistencia sin estar colocado el recipiente, lleva el aparato a un servicio técnico oficial.



Traslada el aparato sujetándolo con las dos asas laterales. Para mayor seguridad, asegúrate de que la tapa está bloqueada.



Limpia el exterior del aparato con una esponja húmeda. Limpia también la válvula silenciadora de la parte posterior de la tapa.



Advertencia de USB:

Mantén el puerto USB lejos del agua

* Según el modelo



Limpia la parte superior del recipiente de cocción con un paño húmedo. Limpia también el conducto del depósito de condensación con un paño húmedo.

Limpia la junta de la tapa metálica con una esponja húmeda y, a continuación, enjuágala con abundante agua. No utilices objetos afilados.

seguridad

Tu olla a presión está equipada con varias funciones de seguridad:

Apertura segura:

- Si el aparato está cocinando a presión, la válvula manométrica se eleva completamente y se bloquea la apertura de la tapa. No abras nunca la olla a presión a la fuerza.
- No muevas la válvula manométrica.
- Asegúrate de que la presión interna ha descendido (no sale más vapor de la válvula silenciadora) antes de intentar abrir la tapa.

Funcion de seguridad para la sobrepresurización:

- La válvula de seguridad libera la presión, consulta el capítulo Limpieza y mantenimiento.

Si se activa uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión:

Detén el funcionamiento del aparato.

Deja que el aparato se enfríe por completo.

Ábrelo.

Comprueba y limpia la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulta la sección Limpieza y Cuidado.

Si, tras estas comprobaciones y limpieza, el producto tiene fugas o ya no funciona, llévalo a un servicio técnico oficial de SEB.

Regulación del aparato:

La regulación de la presión se realiza suministrando o cortando la alimentación a la resistencia.

Para limitar los efectos de la inercia térmica y mejorar la precisión de la regulación, la bola de descompresión se puede activar de forma automática para liberar brevemente el vapor de vez en cuando.

SERIE EPC09 o EPC09-A*

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

CAPACIDAD DEL PRODUCTO: 6 L/CAPACIDAD UTILIZABLE: 4 L

Placa calefactora integrada

La regulación de la presión se consigue 10 minutos después del pitido audible.

* Según el modelo

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
La tapa no se cierra	Hay cuerpos extraños entre el recipiente y la placa calefactora	Retira el recipiente y comprueba que la placa calefactora, el componente central y la parte inferior del recipiente están limpios. Comprueba también que el componente central se mueve
	El asa de apertura de la tapa no está correctamente colocada	Asegúrate de que el asa de apertura está abierta del todo
	La tapa metálica y/o la tuerca de apriete no están bien colocadas o bien apretadas	Comprueba que has colocado todos los componentes de la tapa metálica en su lugar y que la tuerca está apretada
El producto no efectúa la descompresión	La tapa de la bola no está en la posición correcta	Deja que el producto se enfríe por completo y, a continuación, retira la tapa metálica y coloca la tapa de la bola correctamente (marcador en la posición de bloqueo)
La tapa no se abre después de liberar el vapor	La válvula manométrica permanece en posición elevada	Después de asegurarte de que no sale vapor y de que el producto se ha enfriado por completo, introduce un alfiler en el orificio situado entre el asa de apertura y la válvula silenciadora. Ten cuidado con el vapor que puede salir después de introducir el alfiler. Cuando deje de salir vapor, intenta abrir el aparato.
El aparato no sube de presión	Comprueba que la junta, la válvula de seguridad morada y la válvula manométrica están limpias	Limpia el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en las instrucciones de funcionamiento
	Comprueba que la tapa está bloqueada y que la marca está frente al candado cerrado. Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario.	Comprueba la movilidad de la válvula manométrica y límpiala si es necesario.
	La bola de descompresión no está colocada correctamente o está sucia	Comprueba que la bola esté en la posición correcta y que la tapa esté en la posición de bloqueo. Limpia y seca la bola y el soporte
CÓDIGOS DE ERROR	Código 24: la presión disminuye durante la cocción a presión Códigos 21 y 26: la presión del aparato no aumenta	Añade líquido a la receta (agua o salsa líquida)
Sale vapor por los bordes de la tapa durante la cocción (fugas)	La junta de la tapa metálica o los bordes del recipiente están sucios	Limpia la junta y el borde del recipiente con un paño húmedo. No utilices instrumentos afilados
	Desgaste, cortes y deformación de la junta	La junta debe cambiarse cada tres años como máximo. Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
	Borde del recipiente dañado	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
	La tuerca de la tapa metálica no se ha enroscado correctamente en su lugar.	Aprieta correctamente la tuerca en el centro de la tapa metálica.
Sale agua por la parte posterior del aparato	El depósito de condensación no está en su lugar o está rebosando.	Asegúrate de que el depósito de condensación está en su sitio en la parte posterior del aparato y de que el conducto no está obstruido.
	Las válvulas de seguridad y/o las aberturas están obstruidas	Comprueba que el recipiente no esté demasiado lleno y que los alimentos utilizados no se expanden (consulta el folleto de avisos de seguridad)
La pantalla no se enciende	El aparato está enchufado o en modo de espera	Asegúrate de que el cable de alimentación está conectado al aparato y a la red eléctrica. Comprueba que el aparato no esté en modo de espera pulsando el botón "OK"
	El aparato está dañado	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial
No se puede quitar la tapa metálica, está atascada	La tapa de la bola de la tapa metálica no se ha vuelto a colocar en su sitio	Desenrosca la tuerca del centro de la tapa metálica y, a continuación, presiona el elemento central de la tuerca. Así se suelta la tapa y puedes acceder a la tapa de la bola. Asegúrate de volver a colocar la tapa y la bola en su lugar