

# Moulinex® cookeo ⊕ connect



1520013590

Félix Création - Photos : Michel Boudrier.

Moulinex® cookeo ⊕ connect

## FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010-011 - MENU RÉGLAGES
- P. 012 - MENU ON/OFF
- P. 013-015 - CONNEXION
- P. 016-021 - MENU MANUEL
- P. 022-023 - INGRÉDIENTS
- P. 024-025 - RECETTE
- P. 026-027 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 028-029 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 030-033 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 034-035 - SECURITE
- P. 036-037 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

## NL

- P. 070-071 - VOOR GEBRUIK
- P. 072-073 - GEBRUIK EN BEDIENING
- P. 074-075 - MENU INSTELLINGEN
- P. 076 - AAN/UIT-MENU
- P. 077-079 - VERBINDING
- P. 080-085 - MENU HANDMATIG
- P. 086-087 - INGREDIËNTEN
- P. 088-089 - RECEPT
- P. 090-091 - BIBLIOTHEEK
- P. 092-093 - INGREDIËNTEN - RECEPTEN
- P. 094-097 - REINIGING EN ONDERHOUD
- P. 098-099 - VEILIGHEID
- P. 100-101 - PROBLEMEN OPLOSSEN

## DE

- S. 038-039 - VOR GEBRAUCH
- S. 039-040 - VERWENDUNG UND BETRIEB
- S. 041-042 - MENÜ „EINSTELLUNGEN“
- S. 043 - MENÜ „EIN/AUS“
- S. 044-046 - ANSCHLUSS
- S. 047-052 - MENÜ „MANUELL“
- S. 053-054 - ZUTATEN
- S. 055-056 - REZEPT
- S. 057-058 - BIBLIOTHEK
- S. 059-060 - ZUTATEN – REZEPTE
- S. 061-065 - REINIGUNG UND PFLEGE
- S. 066-067 - SICHERHEIT
- S. 068-069 - FEHLERBEHEBUNG

## ES

- P. 102-103 - ANTES DE SU USO
- P. 104-105 - USO Y FUNCIONAMIENTO
- P. 106-107 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 108 - MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
- P. 109-111 - CONEXIÓN
- P. 112-117 - MENÚ MANUAL
- P. 118-119 - INGREDIENTES
- P. 120-121 - RECETA
- P. 122-123 - BIBLIOTECA
- P. 124-125 - INGREDIENTES - RECETAS
- P. 126-129 - LIMPIEZA Y CUIDADO
- P. 130-131 - SEGURIDAD
- P. 132-133 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PT

- P. 134-135 - ANTES DA UTILIZAÇÃO
- P. 136-137 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- P. 138-139 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- P. 140 - MENU LIGAR/DESLIGAR
- P. 141-143 - LIGAÇÃO
- P. 144-149 - MENU MANUAL
- P. 150-151 - INGREDIENTES
- P. 152-153 - RECEITAS
- P. 154-155 - BIBLIOTECA
- P. 156-157 - INGREDIENTES - RECEITAS
- P. 158-161 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- P. 162-163 - SEGURANÇA
- P. 164-165 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## EN

- P. 198-199 - BEFORE USE
- P. 200-201 - USE AND OPERATION
- P. 202-203 - SETTINGS MENU
- P. 204 - ON/OFF MENU
- P. 205-207 - CONNECTION
- P. 208-213 - MANUAL MENU
- P. 214-215 - INGREDIENTS
- P. 216-217 - RECIPE
- P. 218-219 - LIBRARY
- P. 220-221 - INGREDIENTS - RECIPES
- P. 222-225 - CLEANING AND CARE
- P. 226-227 - SAFETY
- P. 228-229 - TROUBLESHOOTING

## IT

- P. 166-167 - PRIMA DELL'USO
- P. 168-169 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 170-171 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 172 - MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- P. 172-175 - COLLEGAMENTO
- P. 176-181 - MENU MANUALE
- P. 182-183 - INGREDIENTI
- P. 184-185 - RICETTA
- P. 186-187 - RICETTARIO
- P. 188-189 - INGREDIENTI - RICETTE
- P. 190-193 - PULIZIA E CURA
- P. 194-195 - SICUREZZA
- P. 196-197 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## AR

- P. 230-231 - قبل الاستخدام
- P. 232-233 - الاستخدام والتشغيل
- P. 234-235 - قائمة الإعدادات
- P. 236 - قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
- P. 237-239 - الاتصال
- P. 240-245 - قائمة التشغيل اليدوي
- P. 246-247 - المكونات
- P. 248-249 - الوصفة
- P. 250-251 - المكتبة
- P. 252-253 - المكونات- الوصفات
- P. 254-257 - التنظيف والعناية
- P. 258-259 - الأمان
- P. 260-261 - 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/غلق الغطاء



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



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



Bouton annuler  
„Abbrechen“-Geschmack  
Knop Annulieren  
Botón de cancelación  
Botão para cancelar  
Pulsante Annulla  
Cancel button  
زر الإلغاء

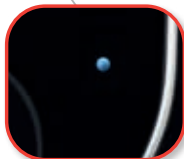


Cuve de cuisson  
Kochbehälter  
Kookpan  
Recipiente de cocción  
Cuba de cozedura  
Recipiente per la cottura  
Cooking pot  
وعاء الطهي



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

Voyant bleu indication connexion bluetooth  
Blaue Anzeigelampe für Bluetooth-Verbindung  
Blauw indicatielampje voor Bluetooth-verbinding  
Indicador luminoso azul de conexión Bluetooth  
Indicador luminoso azul da ligação Bluetooth  
Spia luminosa blu della connessione bluetooth  
Blue light indicator for bluetooth connection  
مؤشر الضوء الأزرق الخاص بالاتصال بالبلوتوث



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

## Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 100/200\* recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo. Laissez-vous guider...

## Meine vernetzte Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter, vernetzter Schnellkochtopf mit bereits 100/200\* programmierten Rezepten. Das Gerät kann an die Anzahl der Gäste angepasst werden, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Dank der speziellen Cookeo-App können Sie auf Hunderte von Rezepten zugreifen. Über eine Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet und/oder Smartphone mit dem Cookeo synchronisieren. Lassen Sie sich anleiten...

## Mijn met internet verbonden keukenhulp voor het dagelijks koken

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente, met internet verbonden multicooker met 100/200\* voorgeprogrammeerde recepten. De multicooker kan worden aangepast aan het aantal gasten, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Dankzij de speciale Cookeo-app hebt u toegang tot honderden recepten. Met een eenvoudige Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone synchroniseren met uw Cookeo. om u tijdens het koken te begeleiden...

## Mi asistente de cocina conectado para cocinar todos los días

Cookeo ⊕ Connect es un robot multicocción inteligente y conectado que cuenta con 100/200\* recetas ya programadas. Pueden adaptarse al número de huéspedes, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Gracias a su aplicación específica, Cookeo, puedes acceder a cientos de recetas; una sencilla conexión Bluetooth permite sincronizar la tableta o el smartphone con tu Cookeo. Deja que te guíe...

## O meu assistente de cozinha conectado para cozinhar diariamente

O Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha inteligente e conectável que inclui 100/200\* receitas já programadas. Pode adaptar-se ao número de convidados, fornece instruções passo a passo e cozinha sem vigilância. Graças à aplicação dedicada, o Cookeo, pode aceder a centenas de receitas. A ligação Bluetooth simples permite-lhe sincronizar um tablet e/ou um smartphone com o Cookeo. Deixe-se guiar...

## L'assistente connesso per la cucina di tutti i giorni

Cookeo ⊕ Connect è un multicooker intelligente e connesso che include 100/200\* ricette già programate. Può adattare la ricetta al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Grazie all'applicazione dedicata Cookeo, è possibile accedere a centinaia di ricette; inoltre, una semplice connessione Bluetooth consente di sincronizzare il proprio Cookeo con il tablet e/o lo smartphone. Lasciati guidare...

## My connected kitchen assistant for everyday cooking

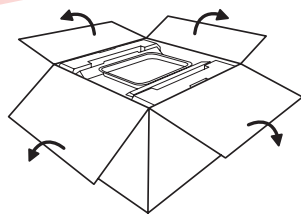
Cookeo ⊕ Connect is an intelligent, connected multicooker which boasts 100/200\* recipes already programmed. It can adapt to suit the number of guests, guides you step-by-step, and cooks unattended. Thanks to its dedicated app, Cookeo, you can access hundreds of recipes; a simple Bluetooth connection allows you to synchronise your tablet and/or smartphone to your Cookeo. Let them be your guide...

## المساعد المتصل الخاص بي لإنجاز مهامى اليومية في المطبخ

Cookeo ⊕ Connect هو جهاز طهي ذكي متصل متعدد الوظائف يحتوي على 100/200\* وصفة مُبرمجة. يمكنك إعداد الجهاز بحيث يتلاءم مع عدد ضيوفك ويرشدك عند الطهي خطوة بخطوة ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. وبفضل تطبيق Cookeo المخصص، يمكنك الوصول إلى مئات الوصفات؛ وتتيح لك ميزة الاتصال بالبلوتوث سهولة الاستخدام مزمنة الجهاز اللوحي و/أو الهاتف المحمول الخاص بك مع جهاز Cookeo. فليكن هذا الجهاز مرشدك...

\* selon modèle / je nach Modell / afhankelijk van het model / En función del modelo / consoante o modelo / a seconda del modello / depending on modele / Depending on model / حسب الطراز

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**



**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).



**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 en la posición . Retira 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 en su posición . Bloquéalo girando la tapa de bola para que el marcador quede frente al pictograma "cerrado"



**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.

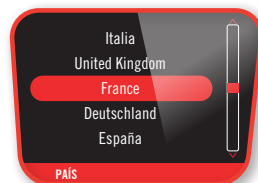


**VOLVER A COLOCAR LA TAPA DE LA VÁLVULA:**

Sujeta la tapa de la válvula como se indica en la fotografía (agarra 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.

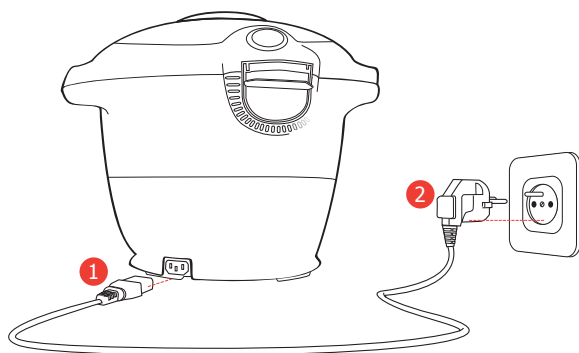
## funcionamiento

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



Selecciona tu país

Selecciona tu idioma




## 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.

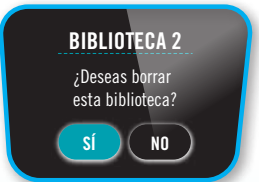


A continuación, coloca el recipiente en el aparato, con las asas del recipiente en las ranuras.

# menú de ajustes



**NOTA:** Aunque el sonido esté desactivado, los sonidos de alerta permanecerán activos.



¿Deseas borrar esta biblioteca?



Selecciona "idioma/país"



Selecciona "borrar recetas"



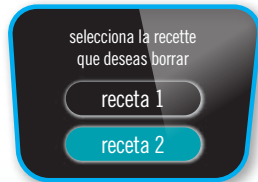
Selecciona "recetas"



Selecciona idioma



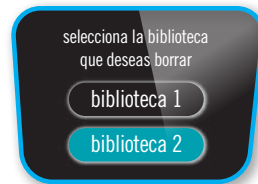
Selecciona "bibliotecas"



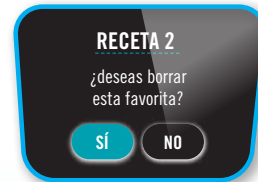
Selecciona "receta 2"



Selecciona país



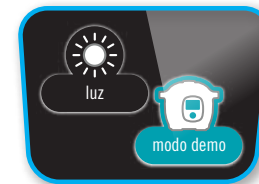
Selecciona "biblioteca 2"



¿Deseas borrar esta receta?



Selecciona "pantalla/sonido"



Seleccionar "modo demo"



Seleccionar "sonido"



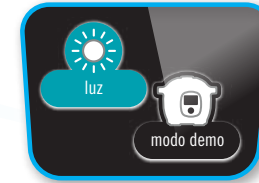
Selecciona "pantalla"



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



Ajustar sonido



Selecciona "brillo"



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



Selecciona "conectar"



Ajusta el brillo

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

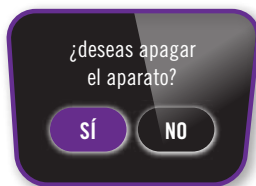


Activa o desactiva el modo de conexión

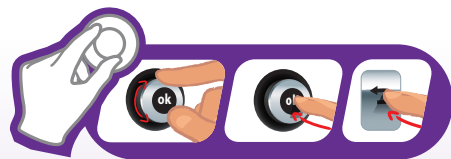
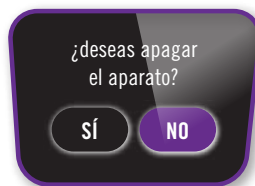
menú  
encendido/  
apagado



Selecciona y confirma



ENCENDIDO/APAGADO te permite apagar el aparato.



conexión



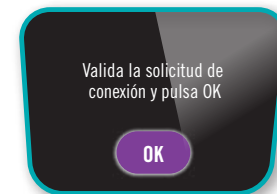
Descarga la aplicación **Moulinex** visitando la App Store con tu tableta o smartphone.



La funcionalidad de tu **Cookeo** ⊕ te permite usar el producto con sus **100/200 recetas preprogramadas\*** incluso sin la aplicación.

Cuando enciendas tu Cookeo ⊕, la luz azul parpadeará (esperando conexión) a menos que hayas desactivado manualmente la función de conexión (consulta la sección de ajustes).

Para utilizarlo por primera vez, empareja el producto con la tableta siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Si la conexión se realiza correctamente, la luz azul permanecerá encendida.

\* Según el modelo



## conexión

### Problemas de conexión:

Si la conexión falla, aparecerá un mensaje de error. Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla para tratar de conectarte de nuevo.  
Nota: Solo es posible una conexión a la vez.



### Crea tu cuenta:

Sigue las instrucciones en la aplicación.

### Barra de búsqueda:

Escribe las palabras clave en la barra de búsqueda y accede a la búsqueda mediante filtros



### Navegación:

También puedes navegar con la aplicación accediendo al menú:

- **Inspiración**
- **Buscar**
- **Inicio**
- **Compras**

### Mediante la aplicación puedes:

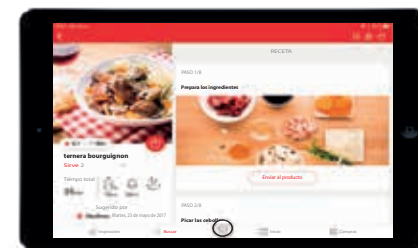
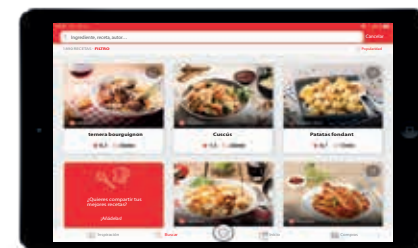
- consultar la guía paso a paso
- iniciar la receta paso a paso interactuando con tu **Cookeo** ⊕



Favoritas



Biblioteca



Si se pierde la conexión, no se produce ningún efecto en la cocción. Cookeo ⊕ sigue funcionando de forma autónoma en todos los casos.

**Nota: Si no utilizas tu Cookeo ⊕ durante 30 minutos, pasará al modo en espera y se perderá la conexión. Al salir del modo en espera, el aparato se volverá a conectar automáticamente.**

**Nota: Solo puedes empezar a cocinar desde tu Cookeo ⊕ pulsando el botón OK (como se indica en la aplicación).**





# 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"



Introduce el recipiente y, a continuación, añade los ingredientes



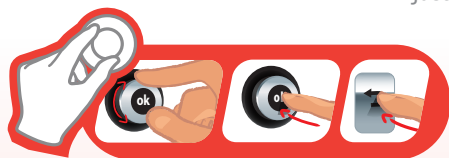
Ajusta el tiempo de cocción



Selecciona el inicio inmediato o programado (p. 19)



Cierra y bloquea el aparato




# menú manual

modo de cocción

## COCCIÓN RÁPIDA



El aparato se está precalentando



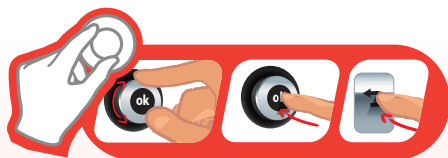
La cocción ha comenzado



La cocción ha finalizado



¡Listo para probar!





Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "clásico"



Selecciona el modo deseado



Selecciona el menú "manual"



Selecciona el modo "recalentar"



Introduce el recipiente

## 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.



Abre la tapa



Introduce el recipiente



El aparato se está precalentando

## RECALENTAR



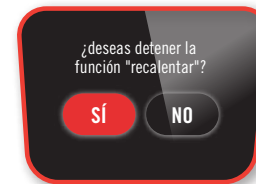
Cierra y bloquea la tapa



Se ha iniciado el recalentamiento.



para interrumpir

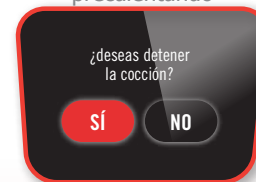


¿Deseas detener la función "recalentar"?

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



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



**NOTA:** Se inicia el recalentamiento y el tiempo aumenta.



## menú manual

modo de cocción

### MANTENER CALIENTE



Selecciona el menú "manual"



Selecciona la función "mantener caliente"



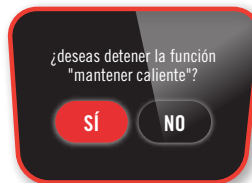
Introduce el recipiente



El aparato se está precalentando



"Mantener caliente" ha comenzado



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

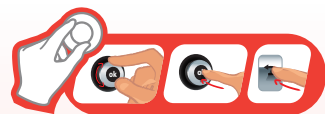


### INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



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

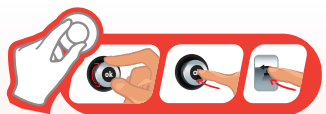


Selecciona la hora de finalización de la cocción



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



Selecciona el menú de ingredientes



Selecciona verduras



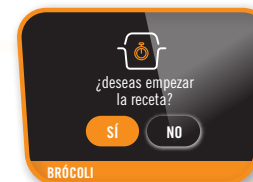
Selecciona "brócoli"



Se muestra el tiempo de cocción recomendado



Selecciona "inicio inmediato"



Inicia la receta



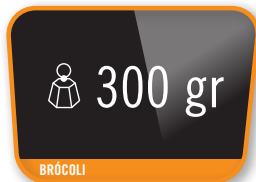
Sigue las instrucciones

### MENÚ DE INGREDIENTES:

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



Precalentamiento



Selecciona la cantidad deseada de brócoli (mínimo 300 g)



Sigue las instrucciones



Comienza a cocinar



Fin de la cocción



Puedes disfrutar de la comida



## receta ternera bourguignon\*

**MENÚ DE RECETAS:**  
En el menú de recetas,  
elige una de las  
opciones  
100/200\* divididas  
en **tres** categorías:  
**entrantes/platos  
principales/  
postres.**



ingredientes recetas  
manual biblioteca



Selecciona el menú de recetas



entrante plato principal  
postre biblioteca



Selecciona el tipo de receta



filete de bacalao y brócoli  
ternera bourguignon  
conejo con aceitunas y verduras  
goulash  
mejillones a la marinera



Selecciona una receta



04 PERS



Selecciona el número de personas



TERNERA BOURGUIGNON - 4 PERS

PREPARACIÓN 10min COCCIÓN 35min



Presentación de la receta



PREPARA LOS INGREDIENTES

Ternera cortada en cubos de 25g 800g  
Vino tinto 250 ml  
Caldo de ternera 150 ml  
Tocino 70g  
Cebollas 150g  
Aceite vegetal 5cs

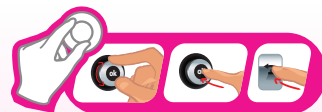


Prepara los ingredientes

\* Según el modelo

## menú de recetas

**MENÚ DE RECETAS:  
(CONTINUACIÓN)**  
Puedes volver al  
menú inicial  
pulmando 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

Cocción

¡Sirve!  
¡DISFRUTA TU COMIDA!

Ten cuidado con el vapor al abrir la tapa

MANTENER CALIENTE 00:10


TERNERA BOURGUIGNON

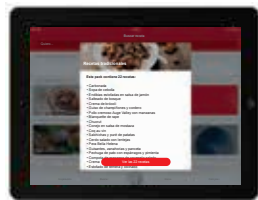
Puedes disfrutar de la comida




biblioteca

### DESCARGA DE PAQUETES DE RECETAS:

Cuando aplicación está conectada a tu Cookeo , puedes descargar paquetes de recetas.



Elige una receta. Se inicia la descarga de la receta (o el paquete) en tu Cookeo .




Descarga en curso

**NOTA:** Puedes detener la descarga en cualquier momento pulsando el botón atrás de la Cookeo .



biblioteca

### ACCEDER A BIBLIOTECAS DESDE TU COOKEO :

Puedes recuperar los paquetes de recetas descargados. Inicia recetas desde tu Cookeo  accediendo a tu Biblioteca.



Selecciona el submenú "biblioteca"



Selecciona el paquete de recetas deseado



Selecciona "entrante", "plato principal" o "postre" y selecciona la receta



recetas

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

Encuentra nuestras recetas en la aplicación  
Moulinex y en [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



cordero  
ternera  
conejo  
cerdo  
ternera  
pollo

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



gambas  
mejillones  
pescado  
vieiras

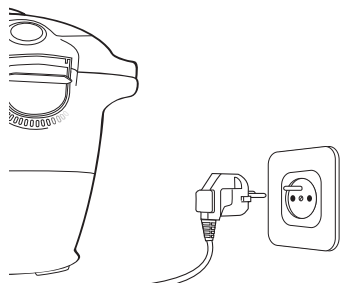


trigo  
bulgur  
cebada  
quinoa  
arroz blanco  
arroz integral/arroz silvestre  
trigo sarraceno

\* Según el modelo



## 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 límpiela 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 semiabierta; 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 el asa está en posición "cerrado". 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.



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 el aparato 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, página 126.](#)

### **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.

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
El producto no efectúa la descompresión	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
	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 desenchufado 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

**Para todos los problemas relacionados con la conexión, vaya al sitio [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) o a la aplicación Moulinex (Menú/Guía/Preguntas frecuentes).**

#### Marcas comerciales

La marca comercial y los logotipos de Bluetooth® son propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y su uso por SEB SAS está sujeto a una licencia. Las demás marcas comerciales y nombres de marcas son propiedad de sus respectivos propietarios.

#### 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  
Frecuencia: 2,40 GHz Potencia máxima transmitida: 7,7 dBm  
Placa calefactora integrada

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

Consumo de energía en modo de espera: 0,35 W

Consumo de energía en modo de espera de la red: 0,35 W

\* Según el modelo