

# Moulinex® cookeo + connect



Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche. Genießen Sie eine schnelle, ideenreiche Küche.  
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten.  
Disfruta de una cocina rápida y llena de ideas. Conéctate y accede a cientos de recetas.  
Permite cozinhar diariamente os seus pratos de forma rápida e saborosa. Ligue-se e aceda a centenas de receitas.  
Cucina velocemente e bene i vostri piatti di ogni giorno. Connettetevi e accedete a centinaia di ricette.

**FR**

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

**DE**

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



NL

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

**ES**

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

**PT**

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

IT

- P. 164-165 - PRIMA DELL'USO
- P. 166-167 - FUNZIONAMENTO - USO
- P. 168-169 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 170 - MENU ON/OFF
- P. 171-173 - CONNESSIONE
- P. 174-179 - MENU MANUALE
- P. 180-181 - MENU INGREDIENTI
- P. 182-183 - MENU RICETTE
- P. 184-185 - BIBLIOTECA
- P. 186-187 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 188-191 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 192-193 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 194-195 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Moulinex®



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



Valve silencieuse  
 Regelventil  
 Dempklep  
 Válvula silenciadora  
 Válvula silenziosa  
 Valvola silenziatrice



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



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



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



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

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



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

## **Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien**

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

## **Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte**

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

## **Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten**

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

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

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

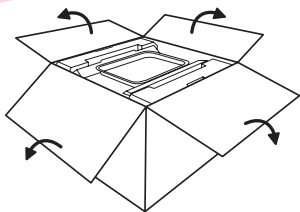
## **O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia**

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

## **Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno**


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

antes de  
usar



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.



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.



#### 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



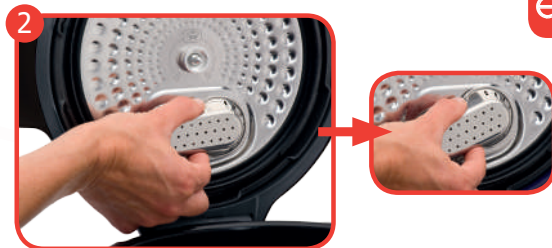
antes de  
usar

## ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA



### 1 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.






### 2 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).



### 3 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 . 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 . Bloquee el protector de esfera girándolo hasta que la marca de referencia quede alineada con el símbolo de «cerrado» .



### 4 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 enéscuela por completo. Vuelva a colocar en su sitio la tuerca y enrósquela a fondo, girándola en el sentido de las agujas del reloj.



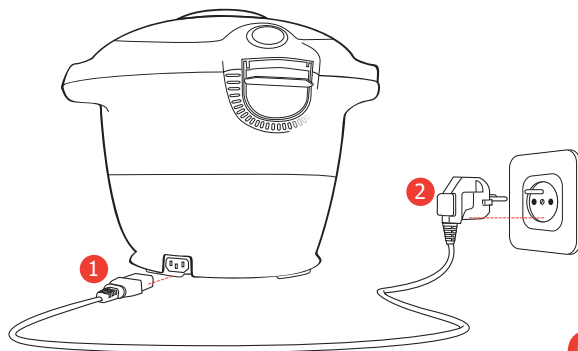
### 5 MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

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



## funcionamiento

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



Selecione su país



Selecione su idioma




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 instélelo detrás del aparato.

Cuando utiliza 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 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 configuraciones



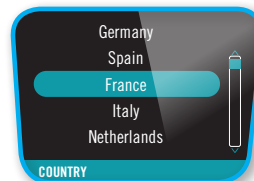
**Nota: incluso cuando el sonido se desactiva, los sonidos de aviso quedan activos.**



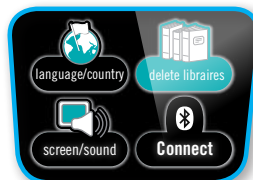
Seleccione  
"país/idioma"



Seleccione su idioma



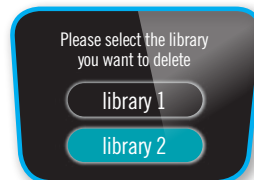
Seleccione su país



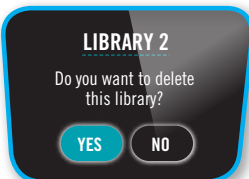
Seleccione  
"borrar bibliotecas"



Elige "bibliotecas"



Seleccione  
"biblioteca 2"



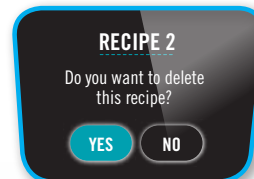
¿Deseas eliminar esta biblioteca?



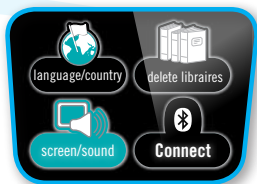
Elige "recetas"



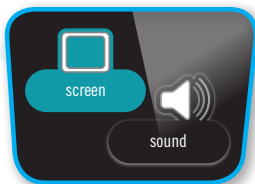
Selecciona "receta 2"



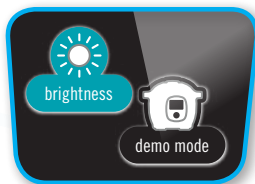
¿Deseas eliminar esta receta?



Seleccione "pantalla/sonido"



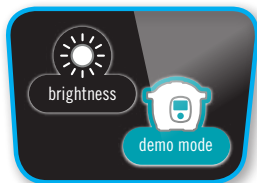
Seleccione "pantalla"



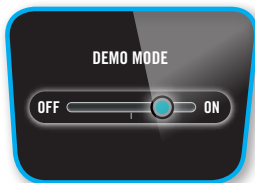
Seleccione "brillo"



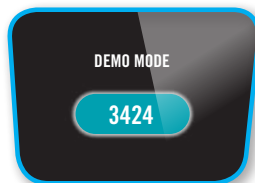
Ajuste el brillo



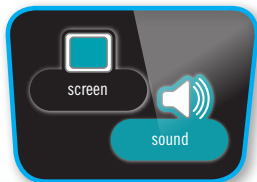
Seleccione "modo demo"



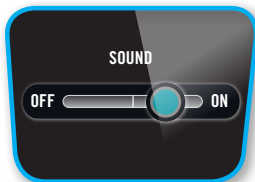
Para activar o desactivar el modo de demostración, introduzca el código siguiente: 3424



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



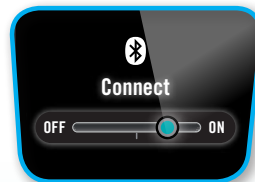
Seleccione "sonido"



Ajuste el volumen



Elige "connect"

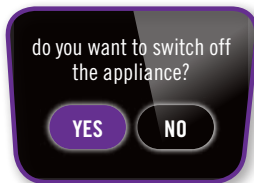


Activa o desactiva el modo connect

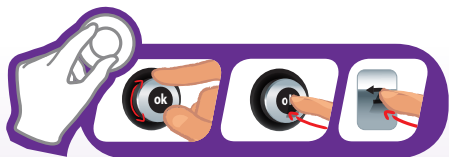
menú  
on/off



Seleccione y confirme



Presionar ON/OFF le permitirá apagar el aparato.





conectividad



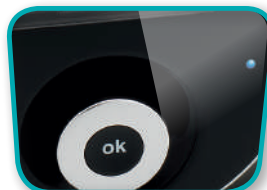
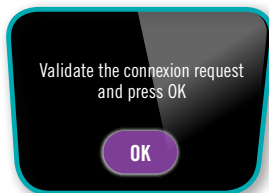
Descarga la aplicación **Cookeo** entrando en App Store desde tu tableta o smartphone.



Tu **Cookeo**  está en funcionamiento, ya puedes utilizar tu producto con las **150 recetas pre-programadas** incluso sin la aplicación.

Cuando enciendes tu **Cookeo** , el testigo azul parpadea (a la espera de conexión), a no ser que hayas desactivado manualmente la función connect (véase la sección Ajustes).

La primera vez que lo uses, sincroniza tu producto con tu tableta siguiendo las instrucciones visualizadas en la pantalla.



Si la conexión se establece correctamente, el testigo azul se queda fijo.



## conectividad

### Problema de conexión:

Si la conexión ha fallado, verás un mensaje de error. Debes seguir las instrucciones en tus pantallas para un nuevo intento de conexión.

Atención: solo es posible una conexión a la vez.

### Crear tu cuenta:

Sigue las indicaciones en la aplicación.



### Barra de búsqueda:

Escribe tus palabras clave en la barra de búsqueda y accede a la búsqueda por filtros



**N.B.: Si no utilizas tu Cooceo ⊕ durante 30 minutos, pasará al modo en espera y la conexión se perderá. Al abandonar el modo en espera, la conexión se restablecerá automáticamente.**



## Navegación

También puedes navegar por la aplicación accediendo al Menú:

- inicio
- recetas
- mis compras
- herramientas
- guía
- mi cuenta

## Desde la aplicación puedes:

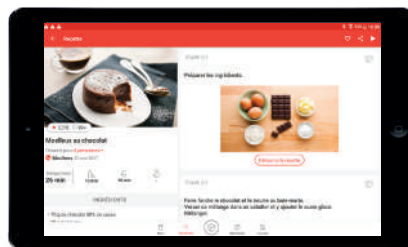
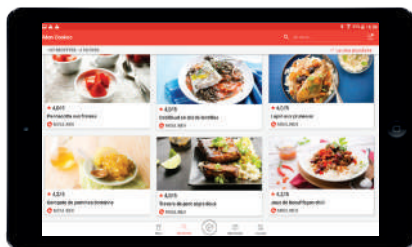
- ver paso a paso
- ejecutar la receta paso a paso en interacción con tu Cookeo ⊕



Favoritos



Biblioteca



La pérdida de conexión no afecta para nada a la cocción. Cookeo ⊕ mantiene su autonomía en todos los casos.

**N.B.: Solo puedes iniciar la cocción desde tu Cookeo ⊕ pulsando el botón OK (como se indica en la aplicación).**



# menú manual

modo de cocción

## A PRESIÓN

### MENÚ MANUAL:

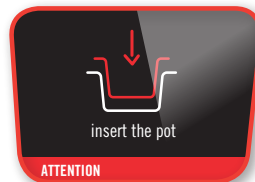
Con el menú manual es Ud. quien cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**



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

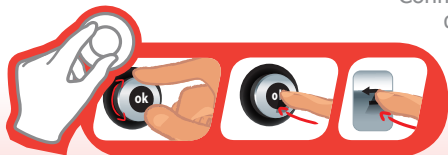


Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 109)



ATTENTION

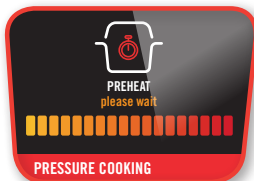
Cierre y bloquee





menú  
manual  
modo de cocción

## A PRESIÓN



El aparato está  
precalentándose



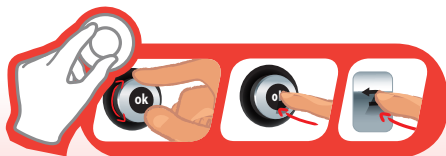
La cocción se ha  
iniciado



La cocción ha terminado






¡Listo para probar!



# menú manual modo de cocción

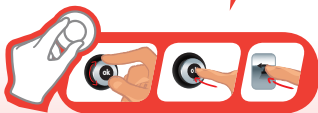
## COCCIÓN TRADICIONAL

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.

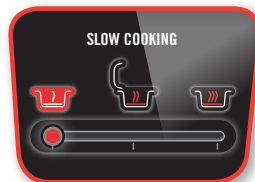
**Nota: la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.**



Seleccione el menú "manual"



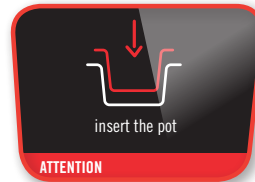
Seleccione la función "cocción tradicional"



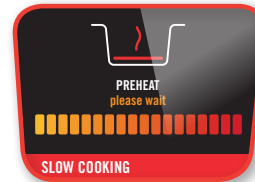
Seleccione la función deseada



Abra la tapa



Coloque el bol de cocción



El aparato está precalentándose



Para detener la cocción, pulse la flecha de retorno. Tiene la posibilidad de detener la cocción por completo o proceder a una cocción a presión.



**menú manual**  
modo de cocción

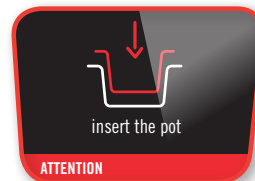
**RECALENTAR**



Seleccione el menú "manual"



Seleccione el modo "precalentar"



**ATTENTION**

Coloque el bol de cocción



**ATTENTION**

Cierre y bloquee la tapa



Comienza el recalentamiento.

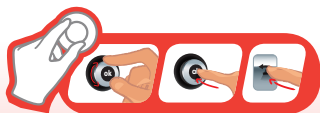


Para interrumpir



¿quiere terminar el recalentamiento?

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





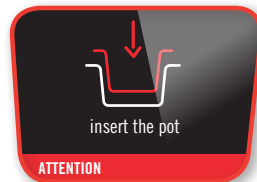
## MANTENER CALIENTE



Seleccione el menú  
"manual"

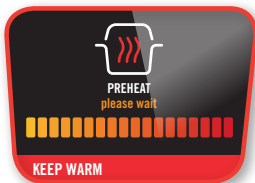


Seleccione la función  
"mantener caliente"



ATTENTION

Coloque el bol de  
cocción



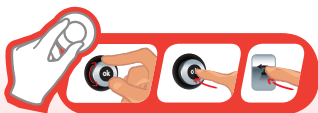
El aparato está  
precalentándose



La función de mantener  
caliente ha sido iniciada



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



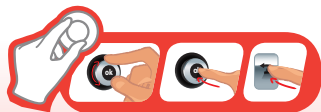


## ENCENDIDO PROGRAMADO (MODO COCCIÓN A PRESIÓN)



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.



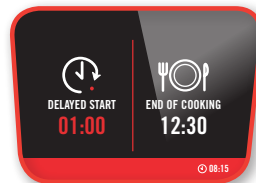
Seleccione  
"inicio programado"



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



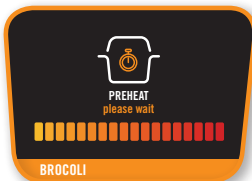
Seleccione el menú "ingredientes"



Seleccione "verduras"



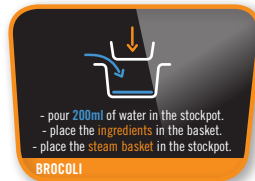
Seleccione el ingrediente deseado



El aparato está precalentándose



Elija la cantidad de ingredientes (mín. 300 g)



- pour 200ml of water in the stockpot.
- place the ingredients in the basket.
- place the steam basket in the stockpot.



Siga las instrucciones





Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



Elegir "inicio inmediato"



Empezar la receta



Siga las instrucciones



La cocción se ha iniciado



La cocción ha terminado



¡Listo para probar!





receta de  
ternera a la  
borgoña

## MENÚ DE RECETAS:

Con el menú recetas,  
elige entre 150 recetas  
saladas y dulces  
repartidas en tres  
categorías: **entradas /  
platos / postres.**



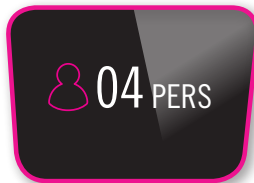
Seleccione el menú de  
recetas



Seleccione el tipo de  
plato



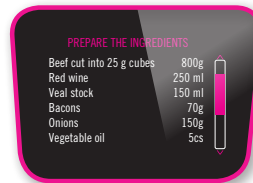
Seleccione una receta



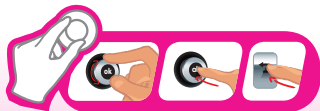
Seleccione el número de  
personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes





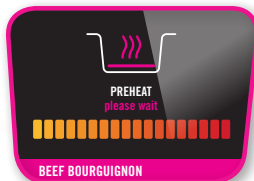
# menu de recetas

## MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)

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



Inicie la receta



El aparato está precalentándose



Siga las instrucciones



Dejar de dorar



Siga las instrucciones



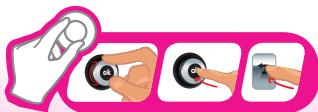
Empezar la receta



Tiempo de cocción



¡Listo para probar!





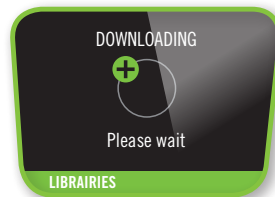
biblioteca

## CARGA DE PAQUETES DE RECETAS:

Una vez que la aplicación está conectada a Tu Cookeo ⊕, puedes descargar paquetes de recetas.



Seleccione una receta. Al iniciarse, la receta (o el pack) se descargará a su Cookeo ⊕.



La descarga está en curso

**N.B.: Puedes detener en cualquier momento la descarga pulsando la tecla volver de Cookeo ⊕.**



biblioteca

## ACCEDE A LAS BIBLIOTECAS DE TU COOKEO ⊕:

Puedes encontrar tus paquetes descargados. Ejecuta tus recetas desde tu Cookeo ⊕ accediendo a tu Biblioteca.



Selecciona el submenú "biblioteca"



Selecciona el paquete de recetas deseado



Selecciona "entrante", "plato" o "postre" y selecciona tu receta



## 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  
batata  
berenjena  
brócoli  
col rizada  
coles de bruselas  
coliflor  
endibia  
espárrago  
espinaca  
hinojo  
judías verdes  
lentejas  
manzana  
nabo  
patata  
pera  
pimiento  
puerro  
remolacha  
repollo rizado  
setas  
trozos de acelgas / acelgas  
zanahoria

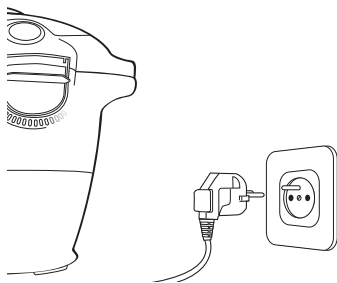
recetas

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

Encuentra recetas en Cookeo y  
[www.moulinex.es](http://www.moulinex.es)



## 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.



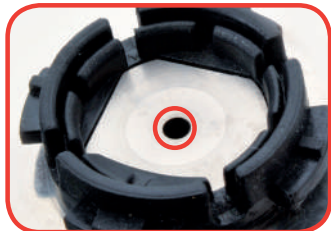
### LIMPIAR MANUALMENTE:

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



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



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.



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 el asa se encuentra en una posición cerrada. Para una mayor seguridad, controle que la tapa se encuentra bloqueada.



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



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

Limpié 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 presurizado, la válvula flotante estará en la posición elevada, bloqueando así la apertura de la tapa. Jamás intente forzar la apertura del aparato.
- 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 126.**
- 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 que su aparato se enfríe por completo.

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.

### **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 de 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 cerrado. 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 de 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

**Para resolver problemas relacionados con la conexión, consulta el sitio [www.moulinex.es](http://www.moulinex.es) o la aplicación Mi Cookeo (Menú / guía / FAQ).**

### **Marcas registradas**

La marca y los logotipos Bluetooth® son propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y su utilización por SEB SAS está sujeta a autorización. El resto de marcas comerciales y nombres de marca son propiedad de sus titulares respectivos.

### **EPC09 Serie**

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

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Frecuencia: 2.40 GHz. Potencia máxima transmitida: 7.7 dBm

Sistema de calentamiento integrado

La presión de regulación se alcanza 10 minutos después del pitido.