

Moulinex® cookeo connect

# Moulinex® cookeo connect



Für die schnelle und gute Zubereitung Ihrer Speisen, jeden Tag. Melden Sie sich an und finden Sie hunderte von Rezepten  
Voor een snelle en lekkere bereiding van uw dagelijkse maaltijden. Maak verbinding en ontdek honderden recepten  
Cocina rápidamente tus sabrosos platos de cada día. 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



- P. 94-95 - ANTES DE USAR
- P. 96-97 - FUNCIONAMIENTO - USO
- P. 98-99 - MENÚ CONFIGURACIONES
- P. 100 - MENÚ ON/OFF
- P. 101-103 - CONECTIVIDAD
- P. 104-109 - MENÚ MANUAL
- P. 110-111 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 112-113 - MENÚ DE RECETAS
- P. 114-115 - BIBLIOTECA
- P. 116-117 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS\*
- P. 118-121 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 122-123 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen  
Handgreep 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 silenciadora  
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 Annuleren  
Botón de cancelación  
Botão para cancelar  
Pulsante Annulla



Voyant lumineux d'indication  
de pression et de verrouillage  
Druck- und Verschluss-Warnanzeige  
Controlelampje voor druk en blokkering  
Luz de advertencia para  
la presión y el cierre  
Indicador de aviso de  
pressão e de bloqueio  
Spia di pressione e chiusura



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

Voyant bleu indication  
connexion bluetooth  
Blaue Kontrollampe zur  
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



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

FR

### Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)  
CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L  
Chauffage intégré

DE

### EPC03-Serie

Niedriger Druck: 40 kPa (109°C) / Hoher Druck: 70kPa (115°C)  
GESAMTVOLUMEN: 6L / NUTZVOLUMEN: 4L  
Integriertes Heizelement

NL

### EPC03 Serie

Lage druk 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)  
PRODUCTCAPACITEIT: 6L / BRUIKBARE CAPACITEIT: 4L  
Geïntegreerde verwarming

ES

### EPC03 Serie

Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)  
Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L  
Sistema de calentamiento integrado

PT

### Série EPC03

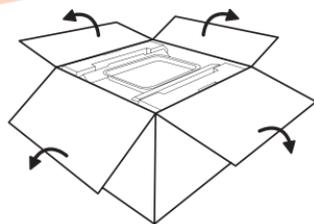
Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)  
Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L  
Aquecimento integrado

IT

### Serie EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)  
Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L  
Riscaldamento integrato

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.



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.

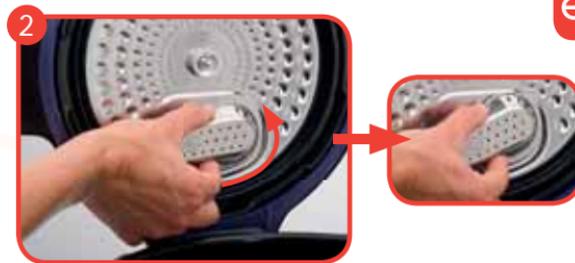
Para abrir el producto, gire el asa para abrir/cerrar en la parte superior de la tapa hasta que la marca quede en la misma línea que el candado abierto.



LIMPIE SUS COMPONENTES

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

antes de  
usar



## ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA

### DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA:

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

### DESMONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

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



### ACCESO A LA ESFERA DE DESCOMPRESIÓN:

Gire el protector de esfera en el sentido contrario a las agujas del reloj para desplazar la marca de referencia I hasta la posición . 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» .

### MONTAJE DEL SUBCONJUNTO DE TAPA METÁLICA:

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

### MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

Coja el protector de válvula como se indica en la foto (agárrelo por su parte central). Centre el perfil 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. contact avec la face intérieure du couvercle.

# funcionamiento

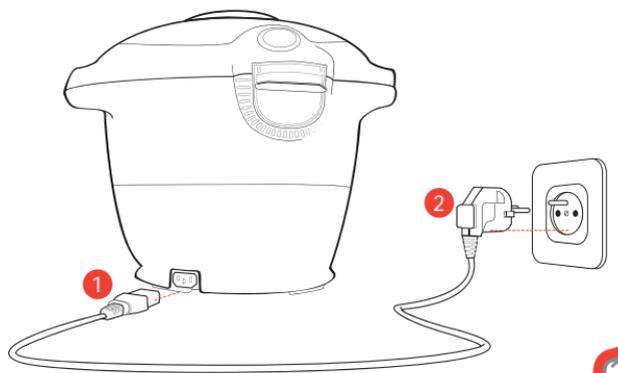
Cuando encienda el aparato por primera vez, accederá al menú configuración:



Seleccione su país



Seleccione su idioma



**FUNCIONES DE LA INTERFAZ** 3s

SELECCIONAR    CONFIRMAR    ATRÁS    REINICIAR

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

# USO

No utilice nunca el aparato sin el bol de cocción.

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



**ABRIR LA TAPA:**  
Para abrir el producto, gire el asa para abrir/cerrar hasta que la marca quede en la misma línea que el candado abierto. Nunca intente forzar la tapa para abrirla cuando está atascada.



**INDICADOR PARA ABRIR/CERRAR:**  
Cuando el indicador parpadea, la tapa está bloqueada. Cuando el indicador queda encendido, el aparato se encuentra bajo presión; ya no puedes abrirlo.



**INSTALAR LA VÁLVULA DE CONDENSACIÓN:**  
Controle que el tanque de condensación se encuentre vacío y a continuación instálole detrás del aparato.



**INSTALAR LA BASE DEBAJO DE LA CESTA DE VAPOR:**  
coja la base entre su pulgar y su dedo índice para instalarla debajo de la cesta de vapor.



**COLOCAR EL BOL DE COCCIÓN EN EL APARATO:**  
seque el fondo de el bol de cocción. Asegúrese que no queden restos de comida o líquido debajo del bol o en la placa térmica.



A continuación instale el bol de cocción en el aparato colocando las asas del bol en la ranura.

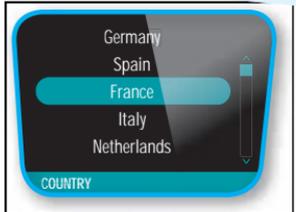
# menú configuraciones



Seleccione "pais/idioma"



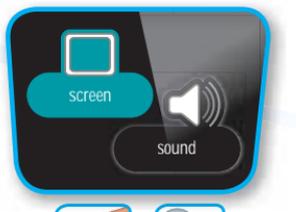
Seleccione su idioma



Seleccione su pais



Seleccione "pantalla/sonido"



Seleccione "pantalla"



Seleccione "brillo"



Ajuste el brillo



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



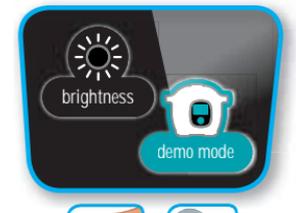
Seleccione "borrar bibliotecas"



Elige "bibliotecas"



Seleccione "biblioteca 2"



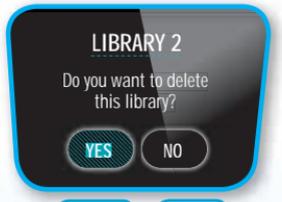
Seleccione "modo demo"



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.



¿Deseas eliminar esta biblioteca?



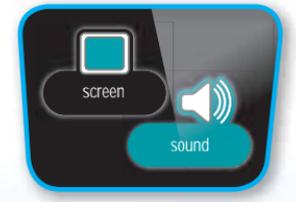
Elige "recetas"



Selecciona "receta 2"



¿Deseas eliminar esta receta?



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

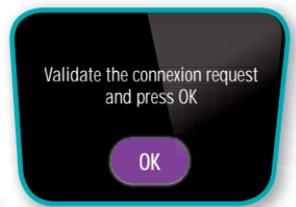
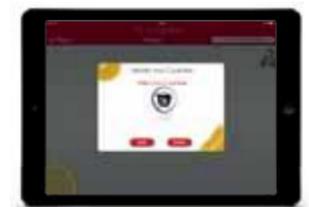


Descarga la aplicación **Mi Cookeo** entrando en App Store desde tu tableta o smartphone.



Tu **Cookeo** está en funcionamiento, ya puedes utilizar tu producto con las **100 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.



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

**Barra de búsqueda:**

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



  
conectividad

**Navegación**

También puedes navegar por la aplicación accediendo al Menú:

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



-  Recetas presentes en tu Cookeo
-  Favoritos
-  Biblioteca

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



**Desde la aplicación puedes:**

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

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



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"



Coloque el bol de cocción y añada los ingredientes a continuación



Confirme el tiempo de cocción



Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 109)

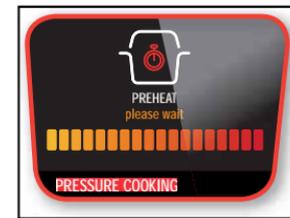


Cierre y bloquee




menú manual  
modo de cocción

### A PRESIÓN



El aparato está precalentándose



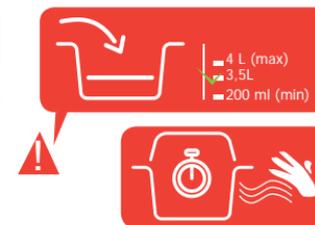
La cocción se ha iniciado



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.

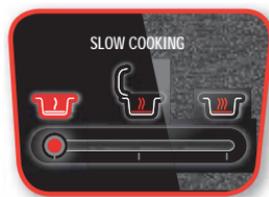
**Nota:** la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.



Seleccione el menú "manual"



Seleccione la función "cocción tradicional"



Seleccione la función deseada

# menú manual modo de cocción

## RECALENTAR



Seleccione el menú "manual"



Seleccione el modo "precalentar"



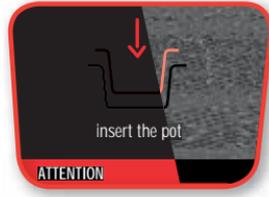
ATTENTION

Coloque el bol de cocción



ATTENTION

Abra la tapa



ATTENTION

Coloque el bol de cocción



SLOW COOKING



El aparato está precalentándose



ATTENTION

Cierre y bloquee la tapa



El recalentamiento ha sido iniciado



Para interrumpir



¿quiere terminar el recalentamiento?



SLOW COOKING



Para dejar de dorar, pulse el botón "atrás" y seleccione "detener" o "cocción a presión"



¡Listo para probar!

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



## menú manual modo de cocción

### MANTENER CALIENTE



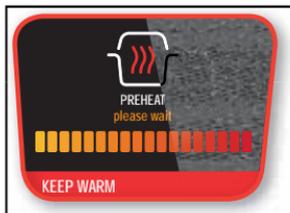
Seleccione el menú "manual"



Seleccione la función "mantener caliente"



Coloque el bol de cocción



El aparato está precalentándose



La función de mantener caliente ha sido iniciada



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



## menú manual modo de cocción

### INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



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



## menú de ingredientes

### MENÚ INGREDIENTES:

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

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



Seleccione el menú "ingredientes"



Seleccione "verduras"



Seleccione el ingrediente deseado



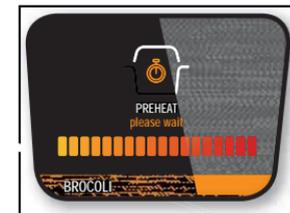
Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



Empezar la receta



Siga las instrucciones



El aparato está precalentándose



Elija la cantidad de ingredientes (min. 300 g)



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



Seleccione el menú de recetas



Seleccione el tipo de plato



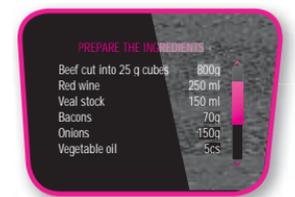
Seleccione una receta



Seleccione el número de personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes



menu de recetas

**MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)**  
Pulse el botón "atrás" durante 30 segundos si desea volver al menú inicial



Inicie la receta



El aparato está precalentándose



Siga las instrucciones



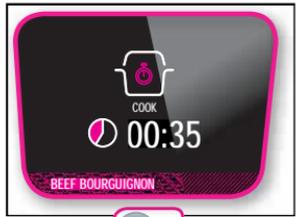
Dejar de dorar



Siga las instrucciones



Empezar la receta



Tiempo de cocción



El aparat está precalentándose



¡Listo para probar!



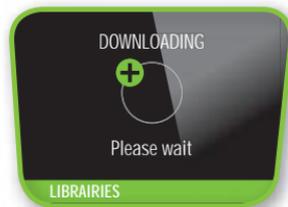
biblioteca

### CARGA DE PAQUETES DE RECETAS:

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



Selecciona un paquete y pulsa el botón "Descargar en 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



## verduras / frutas

acelga  
alcachofa  
apio nabo  
batata  
berenjena  
brócoli  
calabacín  
col  
col rizada  
coles de bruselas  
colifl or  
endibia  
espárrago  
espinaca  
hinojo  
judías verdes  
lentejas  
manzana  
nabo  
patata  
pera  
pimiento  
puerro  
remolacha  
setas  
zanahoria



## 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

## lista de recetas\*

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



## entrantes

Brócoli con almendras  
Calabaza vegetariana  
Caviar de berenjena  
Champiñones a la griega  
Champiñones con queso fresco  
Crema de brócoli  
Crema de remolacha  
Crema de verduras  
Flan de calabacín y parmesano  
Huevos con alcachofas  
Hummus  
Judías verdes y salmón  
Minestrone  
Pasteles de pescado  
Pisto  
Puré con limón y hierbas  
Puré de patatas  
Risotto de menta y guisantes  
Sopa de cangrejo y maíz  
Sopa de miso  
Sopa de patata y puerro  
Sopa de tomate  
Zanahorias glaseadas



## platos principales

Albóndigas con salsa de tomate  
Alitas de pollo al curry  
Alitas de pollo con balsámico  
Alitas de pollo con tomate  
Arroz al estilo japonés  
Bacalao con lentejas  
Brandada de bacalao  
Caballa con miso  
Calamares con tomate  
Caldo de gambas  
Caldo de merluza  
Chili con carne  
Cordero al curry rojo  
Cuscús de pollo y calabacín  
Estofado de cordero  
Estofado de pollo  
Estofado de pollo a la crema  
Estofado de ternera  
Estofado de ternera & cerveza  
Estofado de ternera fl amenco  
Fettuccine carbonara  
Filete de carbonero  
Gnocchi con tomate y azafrán  
Goulash húngaro  
Huevos revueltos  
Langostinos al cilantro  
Macarrones con verduras  
Ossobuco con uvas  
Pavo con mostaza  
Pez espada con vieiras

Picada de Ternera  
Piernas de cordero  
Pollo a la cazuela  
Pollo al curry  
Pollo al curry verde  
Pollo con arroz  
Pollo con patatas  
Pollo con verduras  
Quinoa con pepino  
Rape a la americana  
Redondo de ternera  
Risotto de espinacas  
Risotto de jamón y guisantes  
Risotto de pollo al pesto  
Risotto de setas  
Rollos de ternera  
Rosbif a la mostaza  
Salmón al azafrán  
Salmón con maíz y guisantes  
Salsa boloñesa de ternera  
Sopa de langostinos vietnamita  
Tacos de ternera  
Ternera al curry  
Ternera al estilo de Borgoña  
Ternera con bechamel  
Ternera con limón y orégano  
Ternera con pimientos rellenos  
Ternera con verduras  
Ternera guisada  
Ternera stroganoff

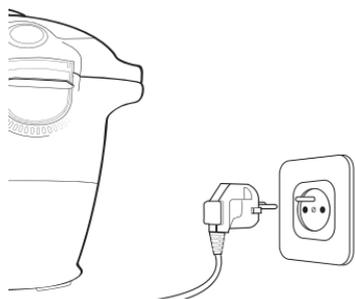


## postres

Albaricoques al vapor  
Compota de pera y plátano  
Crema de dulce de leche  
Crema ligera de chocolate  
Delicia de limón  
Flan con leche de coco  
Frutas con leche de coco  
Frutas estofadas  
Pastel de chocolate  
Peras dulces  
Piña con sirope de vainilla  
Polenta  
Postre cremoso de vainilla  
Pudín de albaricoque y piña  
Pudín de chocolate fondant  
Pudines de melocotón  
Tarta de queso tradicional

\* en función de las características específicas de cada país y según el modelo

## 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 soplo en el tubo para controlar que no esté atascado. Seque la bola y el soporte con cuidado utilizando un trapo suave.



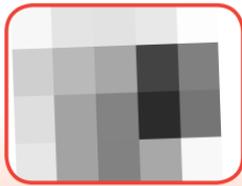
**LIMPIAR MANUALMENTE:** puede limpiar la tapa de metal utilizando agua caliente con detergente. Quite en primer lugar la bola y a continuación limpie completamente. Seque la bola y el soporte utilizando un trapo seco.

limpieza y mantenimiento



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

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



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



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



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



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



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



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



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

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

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 enfrie 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 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 indicador no parpadea o no se ilumina	El led no funciona o la tapa no está bien asegurada	Compruebe que el aparato esté completamente cerrado Lleve su aparato a un servicio técnico autorizado si el problema persiste
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
Aparece condensación en el indicador	Hay condensación en la tapa	Deje que el aparato se seque al aire libre durante unas horas
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.fr](http://www.moulinex.fr) 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.