

# cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider  
kook snel en goed met de gegeven instructies  
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe  
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte  
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções  
segi le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso  
cook fast and well with instructions to guide you

multicuseur intelligent  
intelligente multicooker  
intelligenter küchenmultikoher  
robot de cocina  
robot de cozinha inteligente multifunções  
multicooker intelligente  
intelligent multicooker



Moulinex®

**FR**

- P. 005-006 - AVANT UTILISATION
- P. 007-008 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 009-010 - MENU RÉGLAGES
- P. 011 - MENU ON/OFF
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES
- P. 037 - 038 - SÉCURITÉS

**NL**

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043-044 - INSTELMENU'S
- P. 045 - AAN/UIT-MENU
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069 - PROBLEEMOPLOSSING
- P. 071-072 - BEVEILIGINGEN

**DE**

- S. 073 – 074 - VORBEREITUNG
- S. 075 – 076 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 077 – 078 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 079 - MENÜ AN/AUS
- S. 081 – 086 - MENÜ MANUELL
- S. 087 – 088 - MENÜ ZUTATEN
- S. 089 – 090 - MENÜ REZEPTE
- S. 091 – 092 - BIBLIOTHEK
- S. 093 – 094 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 095 – 098 - MENÜ FAVORITEN
- S. 099 – 102 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 103 - PROBLEMBEHANDLUNG
- S. 105 – 106 - SICHERHEITSFUNKTIONEN

**ES**

- P. 107-108 - ANTES DE USAR
- P. 109-110 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 111-112 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 113 - MENÚ ON/OFF
- P. 115-120 - MENÚ MANUAL
- P. 121-122 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 123-124 - MENÚ DE RECETAS
- P. 125-126 - BIBLIOTECA
- P. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 129-132 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 133-136 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 137 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- P. 139-140 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD

**PT**

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145-146 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 147 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- PÁGS. 173-174 - SEGURANÇAS

**IT**

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179-180 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 181 - MENU ON/OFF
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- P. 207-208 -DISPOSITIVI DI SICUREZZA

**EN**

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213-214 - SETTINGS MENUS
- P. 215 - ON/OFF MENU
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVOURITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239 - TROUBLESHOOTING
- P. 241-242 - SAFETY FEATURES

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

Bouton annuler  
Annulerringknop  
Knopf Abbrechen  
Botón de cancelación  
Botão de cancelar  
Pulsante Annulla  
Return button

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

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



Valve silencieuse  
Dempingsklep  
Dampfventil  
Válvula silenciadora  
Válvula silenciadora  
Valvola silenziatrice  
Silencing valve



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



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

**FR**

#### **SERIE EPC03**

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

**NL**

#### **SERIE EPC03**

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

De stuurdruk wordt 10 minuten na het geluidssignaal bereikt.

**DE**

#### **SERIE EPC03**

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

**ES**

#### **SERIE EPC03**

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

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

Sistema de calentamiento integrado

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

**PT**

#### **SERIE EPC03**

Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Aquecimento integrado

A pressão de regulação é atingida 10 minutos após o aviso sonoro.

**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

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

**EN**

#### **SERIE EPC03**

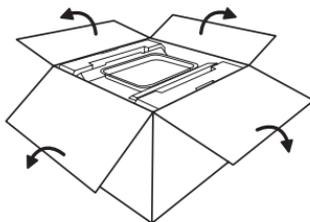
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

antes de  
usar



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.



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

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



#### LIMPIE SUS COMPONENTES

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

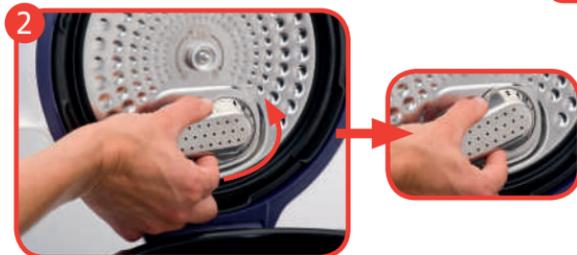
antes de  
usar

## ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA



### DESMONTAJE DE LA TAPA METÁLICA:

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



### DESMONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

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



### ACCESO A LA ESFERA DE DESCOMPRESIÓN:

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



### MONTAJE DEL SUBCONJUNTO DE TAPA METÁLICA:

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



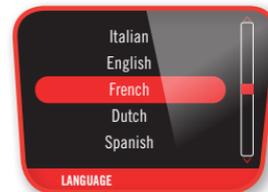
### MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

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



## funcionamiento

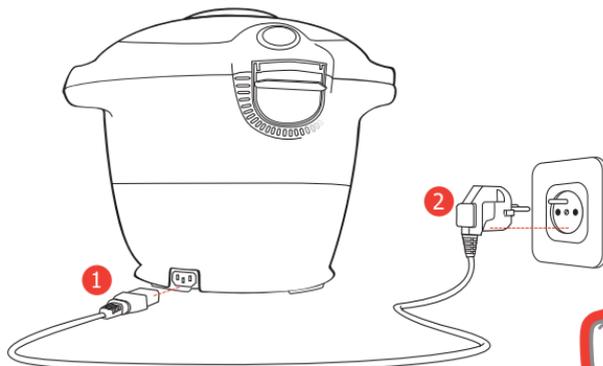
Cuando enciende el aparato por primera vez, accederá al menú configuraciones:



Selecione su país



Selecione su idioma



### FUNCIONES DE LA INTERFAZ

SELECCIONAR

CONFIRMAR

ATRÁS

REINICIAR

La tercera pantalla sólo 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, 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.

**INSTALAR LA VÁLVULA DE CONDENSACIÓN:**

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

Cuando utiliza el aparato por primera vez, es posible que del bol de cocción se 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 DEL 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.



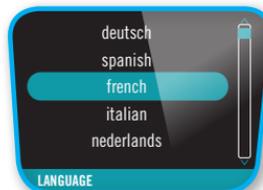
A continuación instale el bol de cocción en el aparato colocando las asas del bol en la ranura.



# menú configuraciones



Seleccione  
"país/idioma"



Seleccione su idioma



Seleccione su país

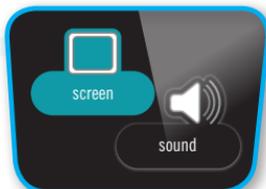
**Nota:** cada vez que confirma se regresa al menú principal.

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





Seleccione  
"pantalla/sonido"



Seleccione "pantalla"



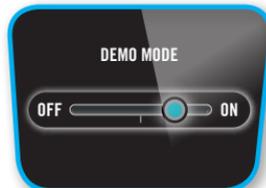
Seleccione "luz"



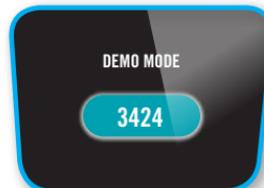
Ajuste la luz



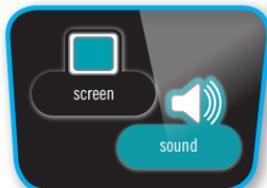
Seleccione "modo demo"



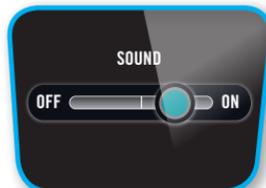
Para activar o desactivar el modo de demostración,  
introduzca el código siguiente: 3424



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



Seleccione "sonido"



Ajuste el volumen



menú  
on/off



Seleccione y confirme



Presionar ON/OFF le permitirá apagar el aparato.







# menú manual

modo de cocción

## A PRESIÓN

### MENÚ MANUAL:

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



Seleccione el menú "manual"



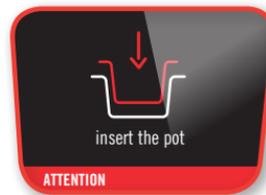
Seleccione el modo "cocción rápida"



Configure el tiempo de cocción

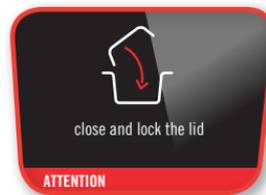


Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 120)



ATTENTION

Coloque del bol de cocción y añada los ingredientes a continuación



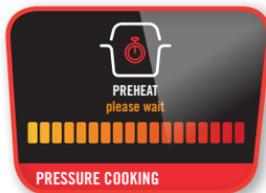
ATTENTION

Cierre y bloquee





## A PRESIÓN



El aparato está  
precalentándose



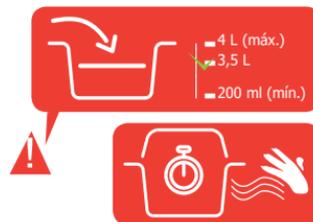
La cocción se ha  
iniciado



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.

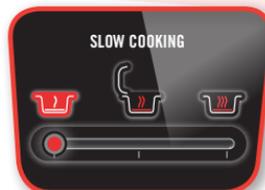
**Nota: la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.**



Seleccione el menú "manual"



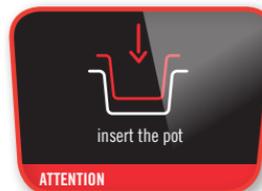
Seleccione la función "cocción tradicional"



Seleccione la función deseada



Abra la tapa



Coloque del bol de cocción



El aparato está precalentándose



Tiene la posibilidad de detener la cocción por completo o proceder a una cocción a presión.



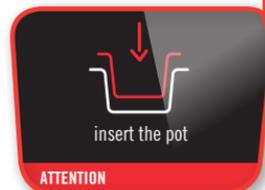
## RECALENTAR



Seleccione el menú "manual"



Seleccione el modo "precalentar"



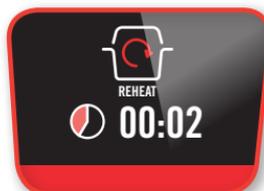
ATTENTION

Coloque del bol de cocción



ATTENTION

Cierre y bloquee la tapa



El recalentamiento ha sido iniciado



¿quiere terminar el recalentamiento?



Para interrumpir



¡Listo para probar!

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





# menú manual

modo de cocción

## MANTENER CALIENTE

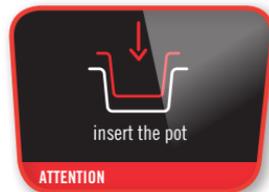
**Nota: se inicia la conservación del calor y el tiempo aumenta.**



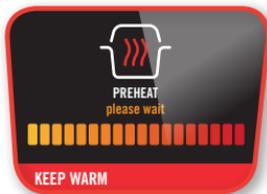
Seleccione el menú "manual"



Seleccione la función "mantener caliente"



Coloque del bol de cocción



El aparato está precalentándose



La función de mantener caliente ha sido iniciada



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





## INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN A PRESIÓN)



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

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



Selecione  
"inicio programado"



Selecione el final de la  
cocción



Selecione la hora  
actual



El Inicio programado ha  
sido programado

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



# menú de ingredientes

## MENÚ INGREDIENTES:

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

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



Seleccione el menú "ingredientes"



Seleccione "verduras"



Seleccione el ingrediente deseado



Elija la cantidad de ingredientes



Empezar la receta



Siga las instrucciones



Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



Empezar la receta



Siga las instrucciones



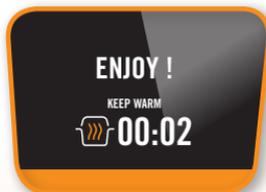
El aparato está precalentándose



La cocción se ha iniciado



La cocción ha terminado



¡Listo para probar!



receta de  
ternera a la  
borgoña

## MENÚ DE RECETAS:

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



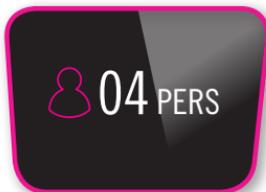
Seleccione el menú de recetas



Seleccione el tipo de plato



Seleccione una receta



Seleccione el número de personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes





# menú 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



El aparato está precalentándose



¡Listo para probar!





biblioteca



Seleccione el  
menú "principal"



Seleccione el submenú  
"biblioteca"



Seleccione el tema deseado o  
las recetas exprés

**ACCEDA A SUS RECETAS  
EXPRES**

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





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

\*Según las especificaciones para cada país  
Según el modelo

# lista de recetas\*

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  
 Pastes 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 flamenco  
 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 guisantes y maíz  
 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  
 Púdinges de melocotón  
 Tarta de queso tradicional



# menú de favoritas

## GUARDE UNA RECETA COMO FAVORITA

### MENÚ FAVORITAS:

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



Seleccione el menú "favoritas"



Seleccione "añadir"



Seleccione la receta que quiere que aparezca como favorita





## menú de favoritas

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



Seleccione el número de personas



Seleccione el tiempo de cocción requerido



Seleccione el menú "modificar"



Modificar el número de personas

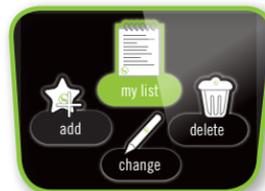


# menú de favoritas

## PREPARAR UNA RECETA GUARDADA COMO FAVORITA



Seleccione el menú "favoritas"



Seleccione "mi lista"



Seleccione la receta que quiere preparar



Siga las mismas instrucciones que para una receta normal





# menú de favoritas

## BORRE UNA RECETA DEL MENÚ FAVORITAS



Seleccione el menú "favoritas"



Seleccione "borrar"



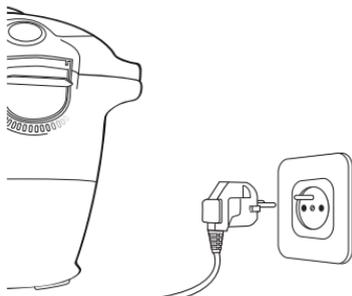
Seleccione la receta que quiere borrar



Siga las instrucciones



## limpieza y mantenimiento



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



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

## limpieza y mantenimiento



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



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

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



### LIMPIAR EN EL LAVAVAJILLAS:

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



### LIMPIAR MANUALMENTE:

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

## limpieza y mantenimiento



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



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



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



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



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



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



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



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



### Precaución con el USB:

El agua no debe alcanzar el puerto USB

\* En función del modelo



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

Limpe 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 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 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
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





## 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 135.](#)
- 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 SEB.

### **Regulación de su aparato:**

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

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



cookeo

multicuisineur intelligent  
intelligente multicooker  
intelligenter küchenmultikocher  
robot de cocina  
robot de cozinha inteligente multifunções  
multicooker intelligente  
intelligent multicooker