

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
segui 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
cookeo



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. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 037-038 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 039-040 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 041-042 - INSTELMENU'S
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-050 - HANDMATIG MENU
- P. 051-052 - INGREDIËNTENMENU
- P. 053-054 - RECEPTENMENU
- P. 055-056 - BIBLIOTHEEK
- P. 057-058 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 059-062 - FAVORIETENMENU
- P. 063-066 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 067-068 - PROBLEEMOPLOSSING

DE

- S. 069 – 070 - VORBEREITUNG
- S. 071 – 072 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 073 – 074 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 075 - MENÜ AN/AUS
- S. 077 – 082 - MENÜ MANUELL
- S. 083 – 084 - MENÜ ZUTATEN
- S. 085 – 086 - MENÜ REZEPTE
- S. 087 – 088 - BIBLIOTHEK
- S. 089 – 090 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 091 – 094 - MENÜ FAVORITEN
- S. 095 – 098 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 099 – 100 - PROBLEMBEHANDLUNG

ES

- P. 101-102 - ANTES DE USAR
- P. 103-104 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 105-106 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 107 - MENÚ ON/OFF
- P. 109-114 - MENÚ MANUAL
- P. 115-116 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 117-118 - MENÚ DE RECETAS
- P. 119-120 - BIBLIOTECA
- P. 121-122 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 123-126 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 127-130 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 131-132 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 137-138 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 139 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 141-146 - MENU MANUAL
- PÁGS. 147-148 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 149-150 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 151-152 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 153-154 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 155-158 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 159-162 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 163-164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
- P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 169-170 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 171 - MENU ON/OFF
- P. 173-178 - MENU MANUALE
- P. 179-180 - MENU INGREDIENTI
- P. 181-182 - MENU RICETTE
- P. 183-184 - RICETTARIO
- P. 185-186 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 187-190 - MENU PREFERITI
- P. 191-194 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 195-196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
- P. 199-200 - USE AND OPERATION
- P. 201-202 - SETTINGS MENUS
- P. 203 - ON/OFF MENU
- P. 205-210 - MANUAL MENU
- P. 211-212 - INGREDIENTS MENU
- P. 213-214 - RECIPE MENU
- P. 215-216 - LIBRARY
- P. 217-218 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 219-222 - FAVORITES MENU
- P. 223-226 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 227-228 - TROUBLESHOOTING

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
 Annuleringknop
 Knopf Abbrechen
 Botón de cancelación
 Botão de cancelar
 Pulsante Annulla
 Cancel button

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

Port USB*
 USB-poort
 USB-Port
 Puerto USB
 Porta USB
 Porta USB
 USB Port



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



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

Voyant lumineux d'indication de pression et de verrouillage
 Waarschuwingindicator voor druk en vergrendeling
 Warnanzeige für Druck und Verschluss
 Luz de advertencia para la presión y el cierre
 Indicador de aviso de pressão e de bloqueio
 Spia di pressione e chiusura
 Warning indicator for pressure and locking

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



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

* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell - En función del modelo -
 Consoante o modelo - A seconda del modello - Depending on model

FR

Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L
Chauffage intégré

NL

EPC03 Serie

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)
Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L
Geïntegreerde verwarming

DE

EPC03-Serie

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)
Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l
Integriertes Heizelement

ES

EPC03 Series

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

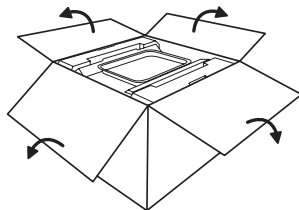
Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)
Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L
Riscaldamento integrato

EN

EPC03 Series

Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)
Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L
Built-in heating

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

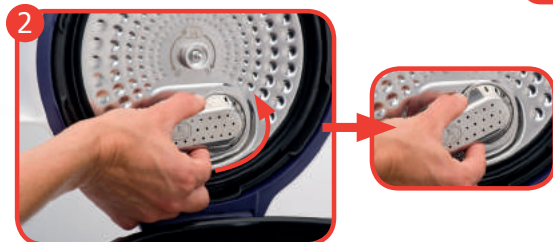
antes de
usar

ESPECIFICACIONES ACERCA DEL MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA TAPA



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



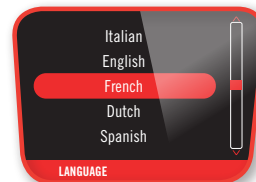
5 MONTAJE DEL PROTECTOR DE VÁLVULA:

Coja el protector de válvula como se indica en la foto (agárrelo por su parte central). Centre el perfil I 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

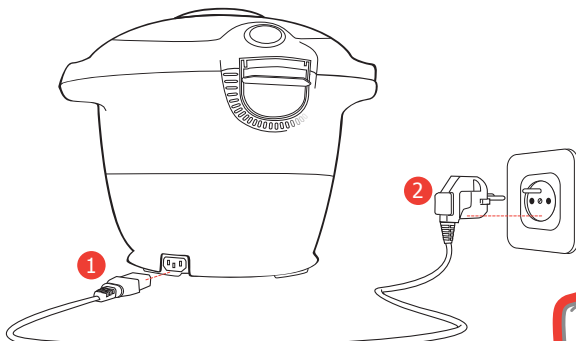
Cuando enciende el aparato por primera vez, accederá al menú configuraciones:



Seleccione su país



Seleccione 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 del 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.

**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 instálelo detrás del aparato.

Cuando utiliza el aparato por primera vez, es posible que del 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 DEL BOL DE COCCIÓN EN EL APARATO:**

seque el fondo de del bol de cocción. Asegúrese que no queden restos de comida o líquido debajo del bol o en la placa térmica.



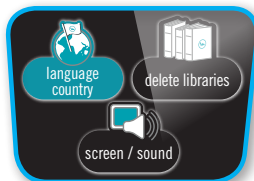
A continuación instale del bol de cocción en el aparato colocando las asas del bol en la ranura.



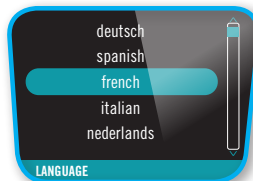
menú con guraciones



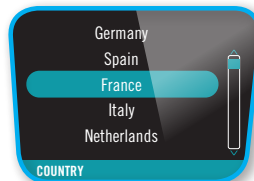
Nota: cada vez que confi rma se regresa al menú principal.
Nota: incluso cuando el sonido se desactiva, los sonidos de aviso quedan activos.



Seleccione
"país/idioma"



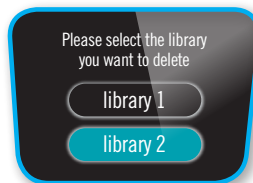
Seleccione su idioma



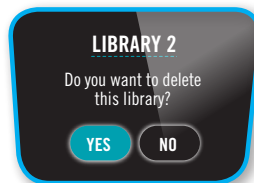
Seleccione su país



Seleccione "borrar bibliotecas"

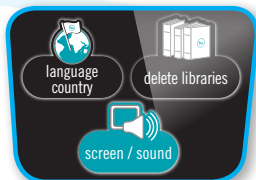


Seleccione
"biblioteca 2"

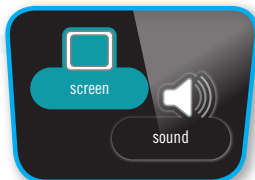


¿Desea borrar esta biblioteca?

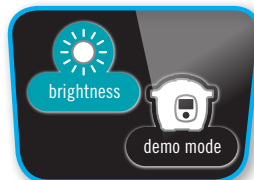
* En función del modelo



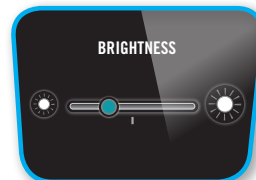
Seleccione
"pantalla/sonido"



Seleccione "pantalla"



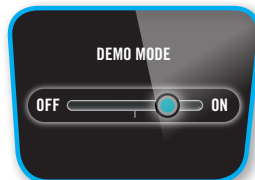
Seleccione "luz"



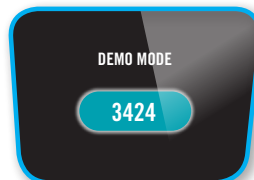
Ajuste la luz



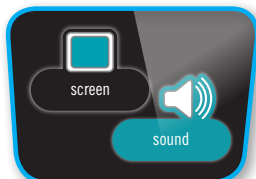
Seleccione "modo demo"



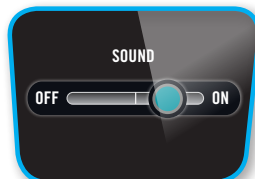
Para activar o desactivar el modo de demostración,
introduzca el código siguiente: 3424



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



Seleccione "sonido"



Ajuste el volumen



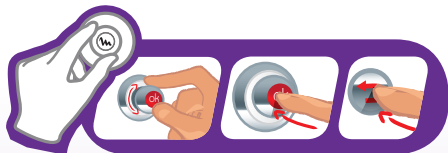
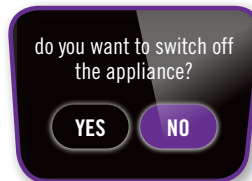
menú
on/off



Seleccione y confirme



Presionar ON/OFF le permitirá apagar el aparato.





A PRESIÓN

MENÚ MANUAL:

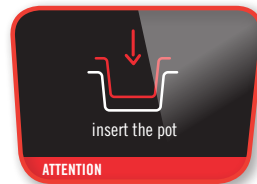
Con el menú manual es Ud. que cocina. Seleccione el modo de cocción: **dorado, cocción rápida, recalentar o mantener caliente, así como el tiempo de cocción.**



Seleccione el menú "manual"



Seleccione el modo "cocción rápida"



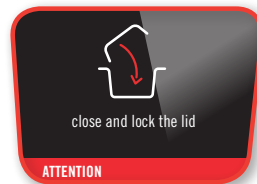
Coloque del bol de cocción y añada los ingredientes a continuación



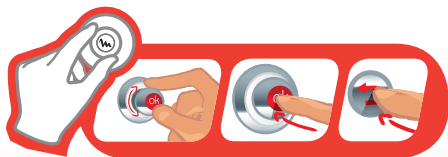
Confíгурale el tiempo de cocción



Seleccione un inicio inmediato o programado (pág. 114)

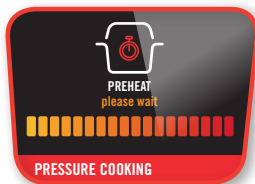


Cierre y bloquee





A PRESIÓN



El aparato está
precalentándose



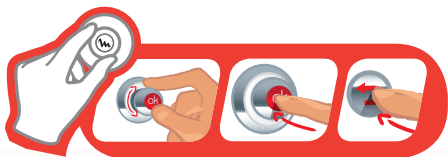
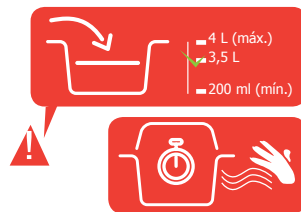
La cocción se ha
iniciado



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.

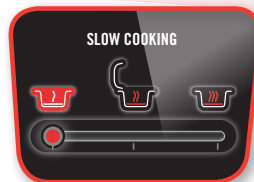
Nota: la operación es la misma, solo la temperatura es diferente.



Seleccione el menú "manual"



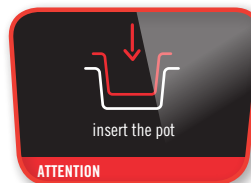
Seleccione la función "cocción tradicional"



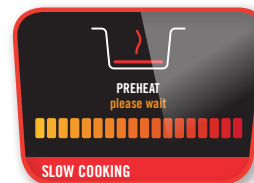
Seleccione la función deseada



Abra la tapa



Coloque del bol de cocción



El aparato está precalentándose



Añada los ingredientes



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





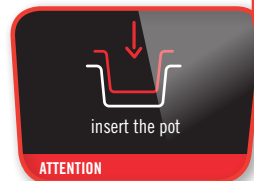
RECALENTAR



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



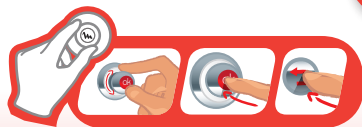
Para interrumpir



¿quiere terminar el recalentamiento?



¡Listo para probar!



Nota: El recalentamiento empieza y el tiempo aumenta.



menú
manual
modo de cocción

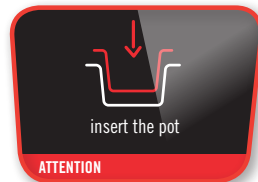
**MANTENER
CALIENTE**



Seleccione el menú
"manual"

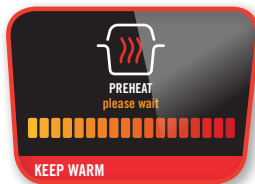


Seleccione la función
"mantener caliente"



ATTENTION

Coloque del bol de
cocción



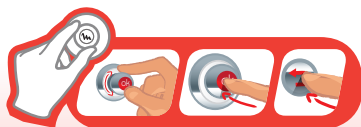
El aparato está
precalentándose



La función de mantener
caliente ha sido iniciada



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



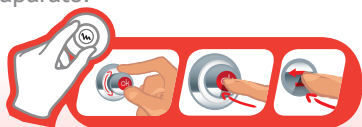


INICIO PROGRAMADO (MODO DE COCCIÓN RÁPIDA)



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.



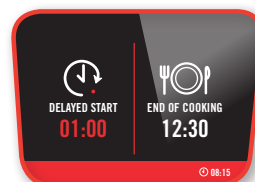
Seleccione
"inicio programado"



Seleccione el fi nal de la
cocción



Seleccione la hora
actual



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



Elija la cantidad de ingredientes (mín. 300 g)



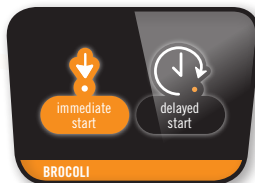
Empezar la receta



Siga las instrucciones



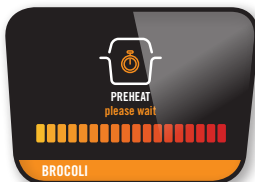
Se mostrará el tiempo de cocción recomendado



Empezar la receta



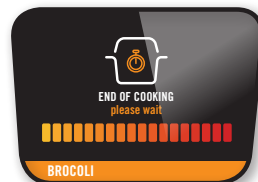
Siga las instrucciones



El aparat 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 (incluidas recetas rápidas).**



Seleccione el menú de recetas



Seleccione el tipo de plato



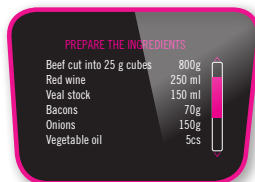
Seleccione una receta



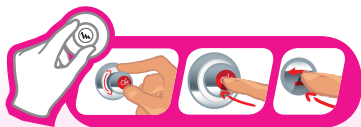
Seleccione el número de personas



Vea la receta



Prepare los ingredientes

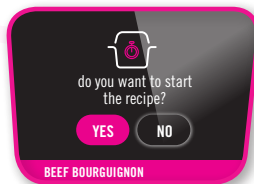




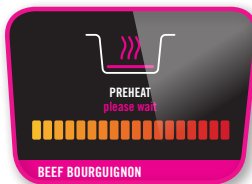
menú de recetas

MENÚ DE RECETAS: (CONTINUACIÓN)

Pulse el botón "atrás" durante 30 segundos si desea volver al menú inicial



Inicie la receta



El aparat está precalentándose



Siga las instrucciones



Dejar de dorar



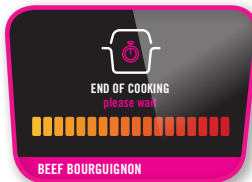
Siga las instrucciones



Empezar la receta



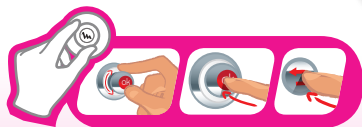
Tiempo de cocción



El aparat está precalentándose



iListo para probar!





biblioteca

en función del modelo

CARGA DE UNA BIBLIOTECA:

Cargue en el producto una biblioteca de recetas extraídas de una llave USB Moulinex.

ACCEDER A UNA RECETA DESCARGADA:

Acceda a sus recetas descargadas.

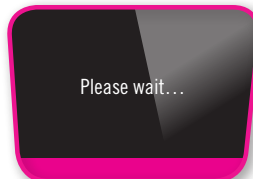
Nota: para más información acerca de la cocción de las recetas, consulte la sección de Menú de recetas en la pág. 118.



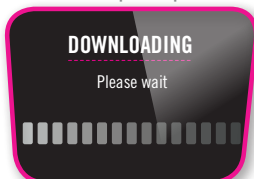
Seleccione el menú "principal"



Introduzca la llave USB
Introduzca la llave USB



Espera durante el reconocimiento de la llave



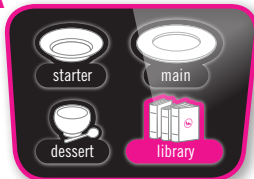
Espera durante la descarga de las recetas



Retire la llave USB



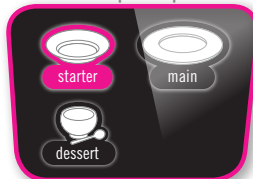
Vuelva automáticamente al menú principal



Seleccione el submenú "biblioteca"



Seleccione el tema deseado o las recetas express



Seleccione "entrada", "plato" o "postre" y seleccione su receta



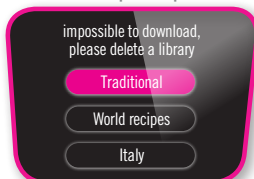
en función del modelo

ELIMINACIÓN DE UNA BIBLIOTECA:

Se pueden introducir hasta 10 llaves USB. Además, se le pedirá que elimine una para poder introducir una nueva.



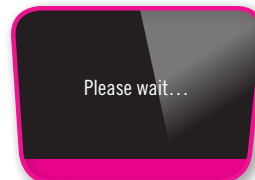
Seleccione el menú "principal"



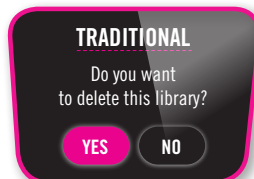
Seleccione la biblioteca que desea eliminar



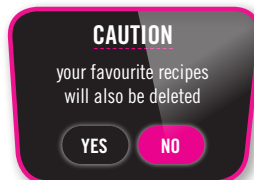
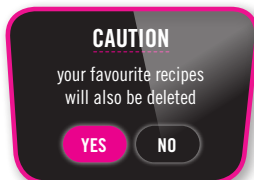
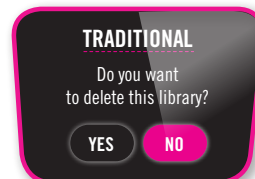
Introduzca la llave USB



Espere durante el reconocimiento de la llave



¿Desea eliminar esta biblioteca?



Seleccione "sí" para eliminar la biblioteca o "no" para no eliminar



ingredientes



carne

buey
carne de ave
cerdo
conejo
cordero
ternera



pesco y marisco

gambas
mejillones
pescado
vieiras



arroz y cereales

alforfón
arroz blanco
arroz salvaje
cebada
mijo
quinoa
trigo
trigo bulgur



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

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
 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 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

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



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"



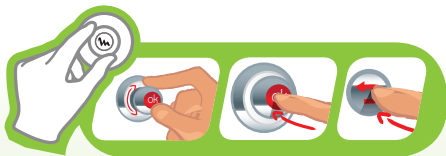
Seleccione "añadir"



Seleccione el tipo de receta



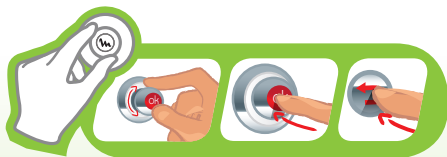
Seleccione la receta que quiere que aparezca como favorita





menú de favoritas

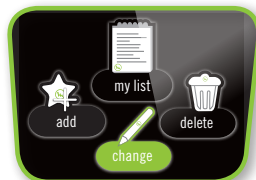
N.B. : La función "modificar" le permite ajustar el tiempo de cocción y la cantidad de persona de una receta ya guardada en las favoritas.



Seleccione el número de personas



Seleccione el tiempo de cocción requerido



Seleccione el menú "modificar"



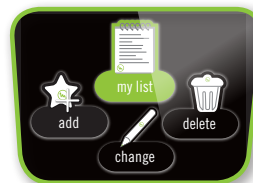
Modificar el número de personas



menú de favoritas



Seleccione el menú "favoritas"



Seleccione "mi lista"

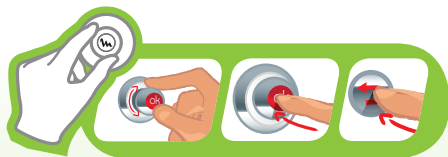


Seleccione la receta que quiere preparar



Siga las mismas instrucciones que para una receta normal

PREPARAR UNA RECETA GUARDADA COMO FAVORITA



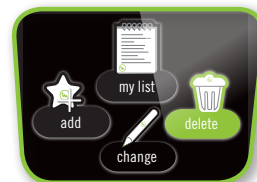


menú de favoritas

BORRE UNA RECETA DEL MENÚ FAVORITAS



Seleccione el menú "favoritas"



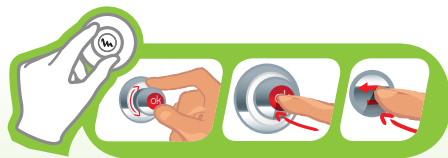
Seleccione "borrar"



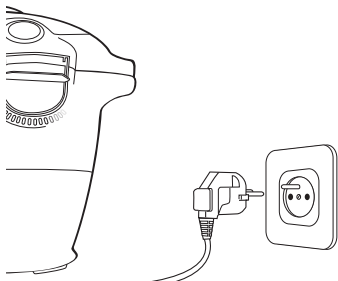
Seleccione la receta que quiere borrar



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 sopla 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 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 paillito 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 paillito. 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

resolución de problemas para modelos con usb

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
El dispositivo no es reconocido	No es un dispositivo Moulinex	Utilice solamente dispositivos Moulinex
	El idioma seleccionado es diferente al del dispositivo	Vuelva a los ajustes de su aparato y seleccione el idioma del dispositivo
	No queda espacio en la memoria de bibliotecas	Borre una biblioteca
No ocurre nada	No se encuentra en el menú correcto	Vuelva al menú principal
	Dispositivo o puerto dañados	Contacte con el servicio de atención al cliente

Sólo puede utilizar llaves compatibles. No podrá leer el archivo de recetas de la llave en un ordenador.

Tenga cuidado si introduce la llave en un ordenador ya que puede eliminar de forma permanente el archivo de las recetas.

Se recomienda guardar las llaves para un uso posterior (por ej.: si elimina una biblioteca puede descargarla de nuevo).



cookeo

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