

Olla a presión eléctrica Robot Cocina Cookeo Moulinex CE851A10

No puedo cerrar la tapa. ¿Qué hago?

- Comprueba que el mango de apertura se encuentra en la posición de apertura antes de mover la tapa a la posición cerrada (candado verde).
- Comprueba que la tuerca de la tapa de metal esté bien apretada.
- Comprueba que el tapón de bola violeta (ubicado en la parte superior de la tapa de metal) se encuentre en la posición de bloqueo correcta (candado cerrado).
- Si estás a punto de terminar la cocción y deseas cerrar la tapa, espera hasta que los vapores calientes se hayan disipado antes de cerrar la tapa.
- Comprueba si hay materiales extraños entre el bol y la placa calefactora. Retira el bol y comprueba que la placa calefactora, el elemento central y la parte inferior del bol estén limpios. Comprueba también que el elemento central se pueda mover con libertad.
- El bol puede estar deformado (tras un impacto, caída, etc.). El bol se debe reemplazar en un servicio técnico oficial.

Después del primer uso desprende olor.

- Es normal, el olor desaparecerá completamente después de unos pocos usos.
- Asegúrese de limpiar minuciosamente las piezas enumeradas en las instrucciones: el bol de cocción, la tapa de metal antes de volver a utilizar su aparato.

En mi aparato aparece "Demo" y no puedo usarlo.

- En los ajustes, selecciona "Screen/Sounds", a continuación "Screen", "Demo Mode".
- Desactiva el modo demo.
- Introduce el código 3424 mediante la rueda de desplazamiento.
- Pulsa Aceptar.
- El dispositivo se reiniciará y volverá al modo normal. El logotipo "Demo" ha desaparecido y el dispositivo está listo para su uso.

He hecho una receta de compota, y ha salido el zumo por la válvula silenciadora de mi Cookeo.

Debe seguir las cantidades máximas recomendadas.

No ponga frutas que hagan espuma durante la cocción.

El aparato no incluía ningún libro de recetas.

Todas las recetas están disponibles en el mismo producto. No incluye un libro físico de recetas.

No puedo quitar la tapa metálica.

- Puede ser que una parte de la tapa no se levante adecuadamente.
- Aplique presión a la sonda en el centro de la tuerca central para liberar la tapa.
- Asegúrese de que el protector de la esfera de descompresión está correctamente situado en la posición cerrado.

Tengo una alarma, el piloto rojo de la tapa códigos 21, 24 o 26 permanecen parpadeando.

- La cantidad de agua en el bol es insuficiente para incrementar o mantener la presión en el recipiente a lo largo de la cocción.
- Detenga la preparación en curso, abra la tapa y añada una cantidad suficiente de agua. Reinicie la receta o rehaga el calentamiento de forma manual.
- Nuestro consejo: Para cocinar arroz u otro alimento susceptible de absorber la mayor parte del agua de cocción, compruebe correctamente y consulte las instrucciones que aparecen en el embalaje del producto y añada la cantidad mínima de agua necesaria para funcionar bajo presión. (hasta 200 ml para la cantidad máxima/tiempo de cocción largo).

No puedo programar un inicio con retraso.

Esta función no está activa en todos los modos o preparaciones.

El dispositivo inactiva esta función para la preparación programada de recetas que contengan ingredientes delicados como leche, pescado, carne, huevos (véanse instrucciones).

Solo es posible con algunos ingredientes como arroz, cereales y verduras y hasta 15 horas de antelación.

Estos requisitos se deben a cuestiones de salud para evitar una posible proliferación de bacterias.

No deja de salir vapor continuamente de la válvula y aparece el código de error 26 o 28 (poca agua) en la pantalla.

Puede que la cobertura de la esfera metálica no esté sujeta correctamente.

Deja que el producto se enfríe completamente, luego retira la tapa de metal y comprueba que la señal vertical de la cobertura de la esfera metálica esté frente al icono de un candado cerrado.

Si después de esta comprobación el problema persiste, lleva tu producto a uno de nuestros servicios de reparación autorizado.

El código de error 20 o 27 aparece en la pantalla y no puedo abrir la tapa.

Puede que la cobertura de la esfera metálica no esté sujeta correctamente.

Deja que el producto se enfríe completamente, luego retira la tapa de metal y comprueba que la señal vertical de la cobertura de la esfera metálica esté frente al icono de un candado cerrado.

Si después de esta comprobación el problema persiste, lleva tu producto a uno de nuestros servicios de reparación autorizado.

¿Cuál es el mantenimiento para la tapa de mi Cookeo?

Después de cada uso, deje enfriar el dispositivo, luego desmonte la cubierta y sus componentes (cubierta de la válvula, cubierta de la bola y bola); límpielos con agua y jabón.

Antes de volver a montarlos, mueva la válvula para asegurarse de que funciona correctamente, y compruebe que el conducto que se encuentra bajo la bola no está obstruido.

La parte exterior de la cacerola muestra decoloración o rastros de depósitos minerales después de lavarla en el lavavajillas.

El revestimiento de la cacerola no se ha visto alterado.

Para restaurar el aspecto original: mediante una esponja y una mezcla de agua caliente y vinagre blanco, limpia y, a continuación, enjuaga bien la cacerola.

Nuestro consejo: para que disfrutes durante más tiempo de tu cacerola, te recomendamos el lavado manual con un detergente suave.

¿Puedo lavar la cacerola en el lavavajillas?

La cacerola se puede lavar en el lavavajillas ya que se puede sumergir con seguridad. No obstante, algunos detergentes contienen elementos que son más o menos agresivos a los metales. Este residuo gris es la reacción del metal con el producto.

Recomendamos detergentes líquidos o en gel, que son más suaves.

¿Dónde se debe colocar el molde de repostería?

El molde de repostería se coloca en el cesto de cocción al vapor en la cacerola.

¿El molde de repostería siempre tiene que estar cubierto por una película de plástico?

No, el molde no necesita estar cubierto con una película de plástico a menos que así se especifique en la receta.

¿Cuál es la capacidad de los tarros?

La capacidad de los tarros es de 100 ml cada uno.

¿Caben los 6 tarros en el cesto de cocción al vapor para cocinarlos al mismo tiempo?

Sí, puedes colocar 4 tarrinas debajo y 2 tarrinas en la parte superior. También se pueden colocar en el cesto de cocción al vapor.

Asegúrate de añadir siempre 25 cl de agua.

Ten cuidado de colocar las dos tarrinas superiores hacia la parte frontal para evitar que estas vuelquen o impidan el cierre de la tapa.

¿Cómo se monta el cesto de cocción al vapor?

Dale la vuelta al cesto, sostén la varilla metálica en una mano y aprieta ligeramente para conectarla al cesto.

¿Cómo se coloca el cesto de cocción al vapor en la cacerola?

Monta el cesto y simplemente colócalo en la cacerola.

Conexión del cable eléctrico

En primer lugar, conecta el cable al dispositivo y, a continuación, enchúfalo a la toma de corriente. Asegúrate de que el cable eléctrico esté correctamente conectado tanto al dispositivo como a la toma de corriente.

Asegúrate de que el dispositivo esté montado sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor.

Según el modelo, puedes elegir tu país e idioma.

Instalación del colector de condensación

Comprueba que el colector de condensación esté vacío y móntalo en la parte posterior del aparato.

Apertura de la tapa

Para abrir la tapa, presiónala ligeramente y gira en la dirección contraria a las agujas del reloj.

Colocación del bol en el dispositivo

Limpia la parte inferior del bol de cocción.

Asegúrate de que no hay residuos de alimentos o líquidos bajo el bol o en la placa calefactora.

A continuación, monta el bol en el aparato.

No utilices nunca el aparato sin el bol de cocción.

Nota: Cuando uses el aparato por primera vez, el bol puede desprender un ligero olor. Es normal.

Controles de la interfaz

- Rueda: Puedes cambiar de un menú a otro si giras la rueda y entrar en el menú que prefieras si pulsas el botón de la rueda.
- Botón Back/Cancel: Una pulsación breve en el botón Back/Cancel te permite volver al paso anterior.
- Una pulsación larga (3 segundos) en el botón Back/Cancel te permite restablecer una función en cualquier momento.

Cocción a presión

- El nivel de llenado del bol nunca puede superar el nivel MAX.
- Con alimentos que se pueden expandir durante la cocción (arroz, semillas, lentejas, guisantes, etc.), no rellenes el bol más allá de la mitad de su capacidad máxima.
- El bol siempre debe llenarse con un mínimo de 200 ml de líquido.
- Cuando el temporizador llegue a 0 y aparezca la siguiente pantalla, observarás una liberación de vapor en la parte trasera de la tapa durante la fase de descompresión.

No coloques las manos cerca de la salida de vapor.

Es posible que salga un flujo ligero de vapor por la parte trasera del aparato durante la cocción.

Cocción al vapor

- La cantidad de agua necesaria varía en función de la receta y el tiempo de cocción.
- Utiliza siempre como mínimo 200 ml de líquido.
- Coloca el cesto de cocción al vapor en el bol y asegúrate de que los alimentos no entren en contacto con la tapa.
- Cuando el temporizador llegue a 0 y aparezca la siguiente pantalla, podrás ver vapor saliendo de la parte trasera de la tapa.

No coloques las manos cerca de la salida de vapor.

Es posible que salga un flujo ligero de vapor por la parte trasera del aparato durante la fase de descompresión.

Cocción clásica (cocción suave, hervido, dorado)

La cantidad de ingredientes no debe superar nunca el nivel MAX. Cuando estés cocinando de manera convencional, la tapa debe permanecer siempre abierta.

Tú serás quien controle el tiempo de cocción. Deja que los ingredientes se cocinen hasta que estés satisfecho con el resultado. A continuación, haz clic en OK para detener la cocción.

Mantener el calor

Una vez se ha completado el ciclo de cocción, el aparato cambia automáticamente al modo "keep warm".

La duración máxima de este modo es de 5 horas.

Tras 5 horas, el aparato pasará al modo standby.

Inicio programado

Con algunas recetas, es posible un inicio programado: "Menú manual e ingredientes". Para evitar la aparición y la proliferación de bacterias, se recomienda encarecidamente no utilizar el modo de inicio programado con alimentos que no se pueden mantener a temperatura ambiente, como la carne, el pescado, los productos lácteos o los huevos.

Cuando elijas un inicio programado, tendrás que establecer la hora actual y la hora a la que deseas que esté lista la receta.

La secuencia de la receta es la misma que para un inicio inmediato.

El inicio programado solo está disponible en los modos "manual cooking" e "ingredient cooking" únicamente con determinados ingredientes.

No puedo desenroscar la tuerca de la tapa de metal para limpiarla.

1. Comprueba que el mango de apertura de la tapa esté en la posición de apertura.
2. Desenrosca la tuerca de la tapa de metal.

Espera hasta que el dispositivo se enfríe para desenroscar la tuerca central y retirar la tapa.

El dispositivo no acumula presión.

Compruebe con la ayuda del manual del usuario que todas las piezas de la cubierta metálica interna estén presentes, fijas en su posición y limpias y que la cubierta metálica esté bien enroscada.

Asegúrese de que la varilla de bloqueo no esté montada boca abajo. La parte magnetizada de la varilla de bloqueo debe estar en el mismo lado que la bola y el sello de la varilla de bloqueo en el lado opuesto de la bola.

Compruebe que hay suficiente agua en el bol de cocción.

El vapor se libera por los laterales de la tapa durante la cocción (fugas).

Limpia el sello y el borde con un paño húmedo. Ten cuidado de no utilizar instrumentos afilados.

El sello se debe cambiar cada 3 años como máximo. Lleva el dispositivo a un servicio técnico oficial.

El agua fluye por detrás del dispositivo.

Asegúrate de que el colector de condensación esté correctamente colocado detrás del aparato y que el canal de flujo no esté bloqueado.

Comprueba que el llenado no es excesivo y que los alimentos no se expanden. Algunos ingredientes (como la crema, la leche, el vino, etc.) son sensibles y pueden provocar el llenado excesivo. Asegúrate de seguir la proporción indicada en las instrucciones.

La luz roja de la tapa no está parpadeando o no se enciende.

Asegúrate de que el dispositivo esté completamente bloqueado. Si el problema todavía persiste, lleva el dispositivo a un servicio técnico oficial.

El panel de control no se activa.

Asegúrate de que el cable eléctrico esté correctamente conectado tanto al dispositivo como al suministro eléctrico principal. Comprueba que el dispositivo no esté en el modo standby mediante la pulsación del botón OK.

Si el problema persiste, lleva el dispositivo a un servicio técnico oficial.

Aparece condensación en la luz indicadora de la tapa.

Deja que el aparato se seque al aire durante unas horas.

Se muestra un código de error.

Si aparece una pantalla de error en el producto siga las instrucciones que se indican. Si es necesario, puede remitirse al manual del producto para obtener más información.

¿Qué hacer si el aparato no funciona?

Después de haber seguido las instrucciones del manual del usuario para poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que el enchufe funciona, conectando otro aparato eléctrico. Si sigue sin funcionar, no intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo y llévelo a un [centro de reparaciones autorizado](#).

¿Qué tengo que hacer si el cable de alimentación del aparato está dañado?

No utilice el aparato. Para evitar riesgos, sustitúyalo en un [centro de reparación autorizado](#).

¿Dónde puedo desechar el aparato al final de su vida útil?

Tu aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables. Déjalo en un punto local de recogida de residuos.

Acabo de abrir mi máquina nueva y creo que falta una pieza. ¿Qué debo hacer?

Si crees que falta una pieza, llama al [Centro de Servicio al Consumidor](#) y te ayudaremos a encontrar una solución adecuada.

¿Dónde puedo comprar accesorios, consumibles o piezas de repuesto para el dispositivo?

Lo puedes encontrar en nuestra red de [servicios técnicos autorizados](#). Consulte la información en nuestro sitio web.

¿Cuáles son las condiciones de garantía de mi aparato?

Consulte una información más detallada en la sección de [Garantía](#) de este sitio web.

