

Moulinex® cookeo ⊕



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

FR

- P. 006-007 - AVANT UTILISATION
- P. 008-009 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 010 - MENU ON/OFF
- P. 011-012 - MENU RÉGLAGES
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023-024 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035-036 - SECURITE
- P. 037-038 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

NL

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043 - AAN/UIT-MENU
- P. 045-046 - INSTELMENU'S
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057-058 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069-070 - BEVEILIGINGEN
- P. 071-072 - PROBLEEMOPLOSSING

ES

- P. 073 – 074 - ANTES DE USAR
- P. 075 – 076 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 077 - MENÚ ON/OFF
- P. 079 – 080 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 081 – 086 - MENÚ MANUAL
- P. 087 – 088 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 089 – 090 - MENÚ DE RECETAS
- P. 091 – 092 - BIBLIOTECA
- P. 093 – 094 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 095 – 098 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 099 – 102 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 103 – 104 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 105 – 106 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 107-108 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 109-110 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 111 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 113-114 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 115-120 - MENU MANUAL
- PÁGS. 121-122 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 123-124 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 125-126 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 129-132 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 133-136 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 137-138 - SEGURANÇAS
- PÁGS. 139-140 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 141-142 - PRIMA DELL'USO
- P. 143-144 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 145 - MENU ON/OFF
- P. 147-148 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 149-154 - MENU MANUALE
- P. 155-156 - MENU INGREDIENTI
- P. 157-158 - MENU RICETTE
- P. 159-160 - RICETTARIO
- P. 161-162 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 163-166 - MENU PREFERITI
- P. 167-170 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 171-172 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 173-174 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

DE

- S. 175-176 - VORBEREITUNG
- S. 177-178 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 179 - MENÜ AN/AUS
- S. 181-182 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 183-188 - MENÜ MANUELL
- S. 189-190 - MENÜ ZUTATEN
- S. 191-192 - MENÜ REZEPTE
- S. 193-194 - BIBLIOTHEK
- S. 195-196 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 197-200 - MENÜ FAVORITEN
- S. 201-204 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 205-206 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 207-208 - PROBLEMBEHANDLUNG

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



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

Bouton annuler
Annuleringsknop
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Knopf Abbrechen



Valve silencieuse
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Dampfventil



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



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

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

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



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

Mon assistant culinaire pour la cuisine du quotidien

Cookeo + est un multicuiseur intelligent qui vous assiste pour cuire parfaitement chaque ingrédient et vous propose de préparer en quelques clics 180 recettes préprogrammées.

Grâce à son interface digitale intuitive et interactive, cuisinez rapidement des recettes variées au quotidien.

Cookeo + adapte le temps de cuisson ainsi que les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de convives, puis vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance.

Laissez-vous guider, c'est simple et rapide !

Mijn keukenassistent voor dagelijkse gerechten

Cookeo + is een intelligente multikoker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u met enkele kliks 180 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuïtieve en interactieve digitale interface bereidt u snel een waaier aan dagelijkse recepten.

Cookeo + past de bereidingsduur en de hoeveelheid ingrediënten aan naargelang het aantal tafelgasten, begeleidt u stap voor stap en bereidt de maaltijd zonder toezicht.

Laat u begeleiden: het is zo eenvoudig en snel!

Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo + es un robot de cocina inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te propone preparar 180 recetas preprogramadas en algunos clic.

Gracias a que la interfaz digital es intuitiva e interactiva, podrás cocinar diferentes recetas de forma rápida cada día.

Cookeo + adapta el tiempo de cocción así como la cantidad de ingredientes en función del número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin necesidad de vigilarlo.

Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido !

O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e propõe preparar, em apenas alguns cliques, 180 receitas pré-programadas.

Graças à sua interface digital, intuitiva e interativa, cozinha rapidamente receitas variadas todos os dias.

Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades de ingredientes em função do número de pessoas; em seguida, guia-o passo a passo e cozinha sem vigilância.

Deixe-se guiar, é simples e rápido!

Il mio assistente culinario per la cucina di ogni giorno

Cookeo + è una pentola multifunzione che vi assiste nella cottura perfetta di ogni ingrediente e vi propone di preparare 180 ricette pre-impostate in pochi clic.

Grazie alla sua interfaccia digitale intuitiva e interattiva, ogni giorno cucinate diverse ricette in modo rapido.

Cookeo + adatta il tempo di cottura nonché le quantità degli ingredienti a seconda del numero di ospiti, vi guida passo a passo e cucina senza sorveglianza.

Lasciatevi guidare: è semplice e rapido !

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

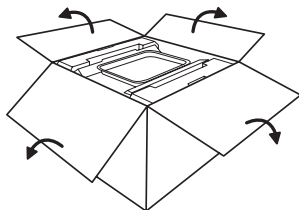
Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 180 vorprogrammierte Rezepte zur Zubereitung vorschlägt.


Dank seiner digitalen intuitiven und interaktiven Schnittstelle können Sie im Alltag schnell abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.

Cookeo + passt die Garzeit sowie die Menge der Zutaten je nach Anzahl der Gäste an, bietet Ihnen anschließend eine Schritt-für-Schritt-Anleitung und gart, ohne dass Sie ein Auge darauf haben müssen.

Folgen Sie der Anleitung, es geht ganz einfach und schnell!

antes de
utilizar



Para abrir o aparelho, rode o manípulo de abertura/fecho na parte superior da tampa até aparecerem os símbolos de cadeados abertos: .



Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e fria. Retire todas as embalagens e autocolantes quer do exterior do aparelho.

Retire o aparelho da sua embalagem e leia atentamente as instruções de funcionamento e as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.



LIMPAR OS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Cubo de cozadura
- 2 Tampa metálica
- 3 Proteção da válvula
- 4 Depósito de condensação
- 5 Cesto de cozadura a vapor
- 6 Bola de descompressão

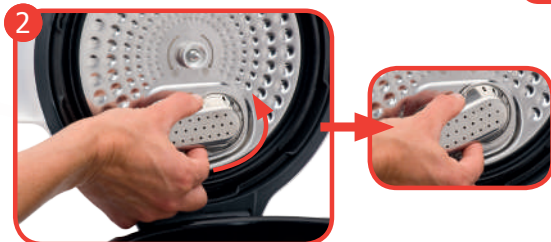
antes de
utilizar

INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA



1 DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:

Pegue no conjunto da tampa segurando-o pelo anel e desaperte a porca central no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire a porca e a seguir a tampa.






2 DESMONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

Rode a proteção da válvula pela parte central (como indicado); a seguir rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a proteção da válvula, incidindo mais na parte interior (verifique se não existem resíduos de alimentos).



3 ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO:

Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para colocar a marca I na posição . Levante a proteção. Retire a bola, limpe-a cuidadosamente com água e detergente para a loiça, assim como o suporte. Seque a bola com um pano macio, a seguir volte a colocá-la no suporte. Volte a colocar a proteção da bola com a marca I na posição . Encaixe-a, rodando a proteção da bola para colocar a marca no símbolo "fechada" .



4 MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:

Segure o conjunto da tampa pelo anel, tal como indicado na imagem. Centre a tampa no eixo central e coloque-a na horizontal. Volte a colocar a porca e enrosque-a até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio.



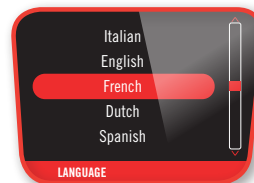
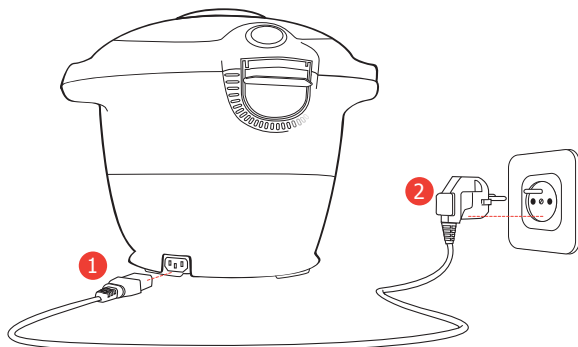
5 MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

Segure a proteção da válvula como indicado na fotografia (rode-a pela zona central). Centre a forma interior circular nas três varetas e, de seguida, empurre de forma a encaixar a proteção da válvula (deve ouvir um "clique"). A proteção da válvula deve estar em total contacto com a parte interior da tampa.



funcionamento

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de definições:



Selecione o seu país



Selecione a sua língua




utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.



ABRIR A TAMPA:

Para abrir o aparelho, rode o manípulo de abertura/fecho até aparecerem os símbolos de cadeados abertos: . Nunca tente forçar a abertura da tampa em caso de resistência.



COLOCAR O DEPÓSITO DE CONDENSAÇÃO:

Confirme que o depósito de condensação está vazio e coloque-o na parte de trás do aparelho.

Ao utilizar o seu aparelho pela primeira vez, a cuba pode libertar um odor ligeiro. Trata-se de um fenómeno perfeitamente normal.



COLOCAR O APOIO POR BAIXO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR:

pressiona as extremidades do apoio entre o polegar e o dedo indicador para o colocar por baixo do cesto de cozedura a vapor.



POSICIONAR A CUBA NO APARELHO:

limpe o fundo da cuba de cozedura. Certifique-se de que não há restos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba ou na base de aquecimento.



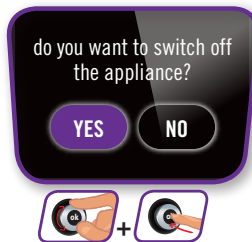
Instale a cuba no aparelho posicionando corretamente as pegas da mesma nas ranhuras.



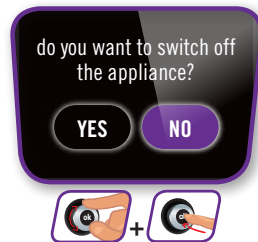
menu ligar /
desligar



Selecionar e confirmar

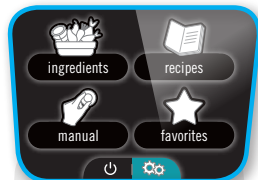


Carregar em LIGAR/DESLIGAR permite-lhe desligar, ou não, o seu aparelho.

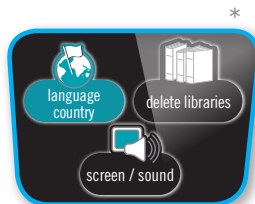




menu de configuração



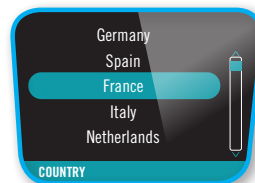
Nota: cada confirmação faz com que volte ao menu principal.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.



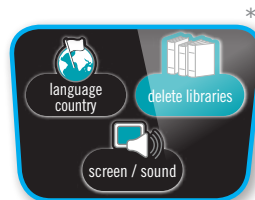
Selecione
"língua e país"



Selecione a sua língua



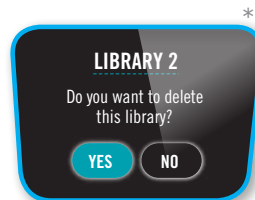
Selecione o seu país



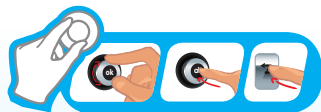
Selecione
"eliminar biblioteca"



Selecione
"biblioteca 2"



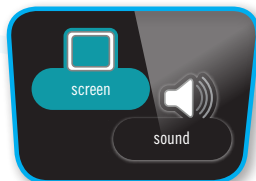
Tem a certeza de que pretende
eliminar esta biblioteca?



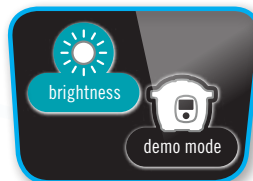
* consoante o modelo



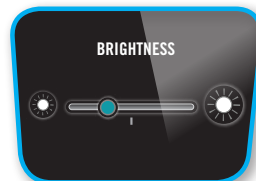
Selecione a definição
"visor/som"



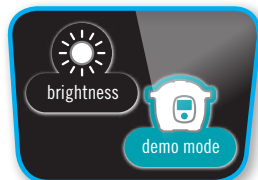
Selecione "visor"



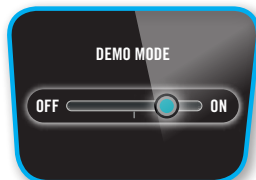
Selecione "luz"



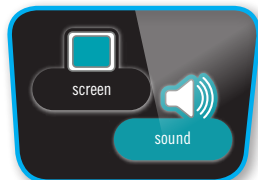
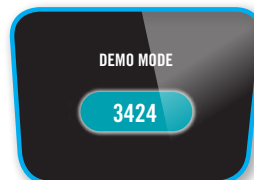
Ajuste a luz



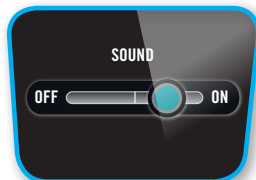
Selecione
"modo de demonstração"



Para ativar ou desativar o modo de demonstração,
por favor introduza o código: 3424



Selecione "som"



Ajuste o volume

Atenção: O modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o produto sem aquecimento nem pressurização.



RÁPIDO

MENU MANUAL:

Com o menu manual, é você quem orienta a cozedura. Selecione o modo de cozedura: **alourar, cozedura rápida, reaquecer ou manter quente, bem como o tempo de cozedura.**



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



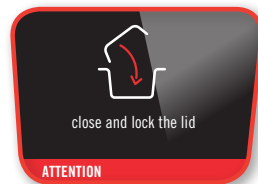
Introduza a cuba e depois junte os ingredientes



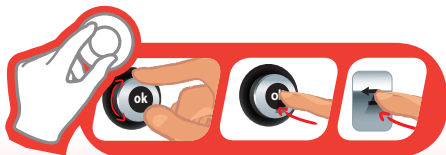
Defina o tempo de cozedura



Escolha entre início imediato ou início diferido (p.154)



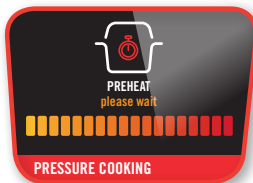
Feche e fixe a tampa



* consoante o modelo



RÁPIDO



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



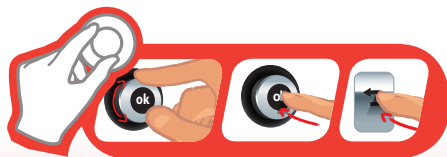
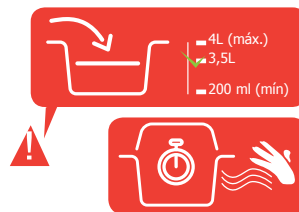
A cozedura começou



A cozedura acabou



Está pronto a servir!



menu manual

modo de cozedura

consoante o modelo

ALOURAR

Com o modo normal, é possível:

 **cozinhar lentamente**

 **cozinhar em "lume brando"**

 **alourar**

dependendo do resultado pretendido. A tampa permanece aberta durante estas diferentes maneiras de cozinhar.

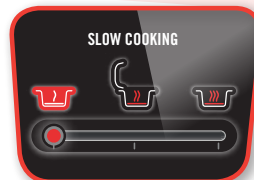
Atenção: O funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



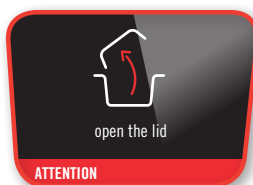
Selecione o menu "manual"



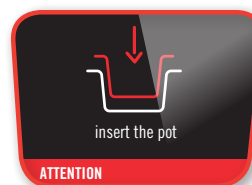
Selecione a função "alourar"



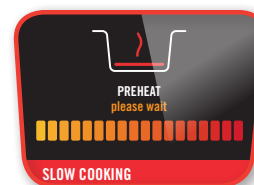
Selecione a função desejada



Abra a tampa



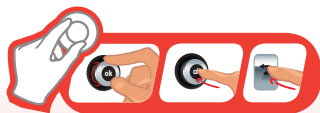
Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Para parar a confeção, prima a seta de retroceder. Pode parar completamente a confeção ou proceder a uma confeção sob pressão.





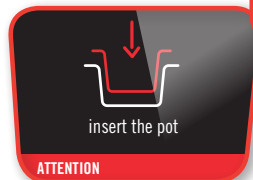
REAQUECER



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo de "reaquecer".



ATTENTION

Introduza a cuba



ATTENTION

Feche e tranque a tampa



A função reaquecer começou



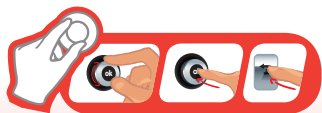
Pressione para interromper



Quer parar a função reaquecer



Está pronto a servir!



Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.



MANTER QUENTE

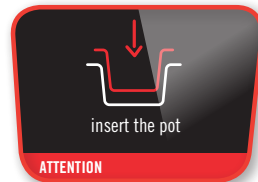
Nota: A função de manter quente começa e o tempo aumenta.



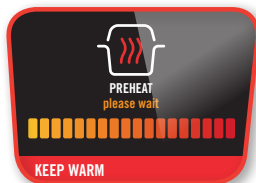
Selecione o menu "manual"



Selecione a função de "manter quente"



Introduza a cuba



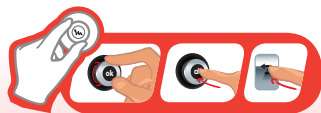
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



A função "manter quente" começou



Para parar a função "manter quente", carregue no botão "voltar" e selecione "sim"



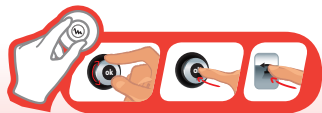


INÍCIO DIFERIDO (MODO DE CONFEÇÃO SOB PRESSÃO)



A hora do fim da cozedura pode variar de acordo com o volume contido no aparelho.

O tempo de cozedura pode variar consoante o volume do produto a ser cozinhado.



Selecione
"início diferido"



Selecione a hora de fim de cozedura



Selecione a hora actual



O início diferido está programado

Atenção: O início diferido também pode ser feito no menu Ingredientes (de acordo com o tipo de ingredientes).



menu dos ingredientes

MENU INGREDIENTES:

Com o menu ingredientes, cozinhe os seus ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo de cozedura. A Cookeo+ indica os passos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e por fim cereais.



Selecione o menu "ingredientes"



Selecione "frutas e vegetais"



Selecione o ingrediente pretendido



Escolha a quantidade dos ingredientes



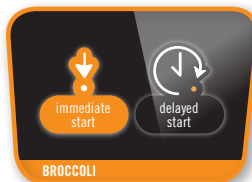
Iniciar a receita



Siga as instruções



É exibido o tempo de cozinhar recomendado



Selecione "início imediato"



Siga as instruções



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Iniciar a cozedura



Final de cozedura



Está pronto a servir!



receita
jardineira de
carne

MENU DAS RECEITAS:

Com o menu das receitas, pode escolher entre receitas salgadas e doces divididas em quatro categorias diferentes: **entradas / prato principal / sobremesa / biblioteca***.



Selecione o menu das receitas



Escolha o tipo de receita



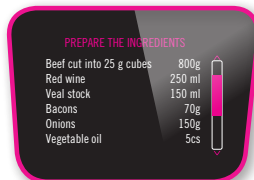
Selecione uma receita



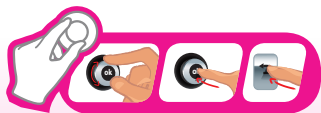
Escolha o número de pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes



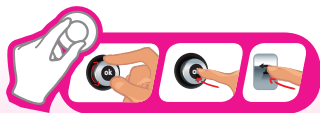
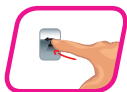
* consoante o modelo



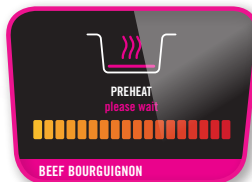
menu das receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

Pode voltar ao menu inicial, premindo o botão "retroceder" durante 3 segundos.



Iniciar a receita



Pré-aquecimento



Siga as instruções



Parar de alourar?



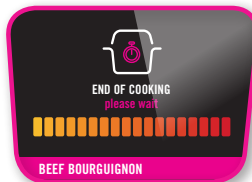
Siga as instruções



Inicie a cozedura



Tempo de cozedura



Final da cozedura



Já está pronto a servir!



biblioteca

consoante o modelo

CARREGAR UM LIVRO DE RECEITAS:

Carregue um livro de receitas de uma pen USB da Moulinex para o produto.

ACEDER A UMA RECEITA DESCARREGADA:

Vá às suas receitas descarregadas.

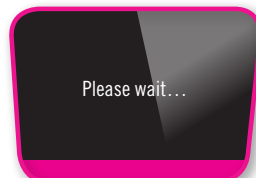
Atenção: Para mais informações sobre a elaboração de receitas, veja o "Menu das Receitas" na pág. 158.



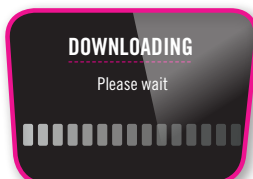
Selecione o menu das receitas



Insira a pen USB



Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida



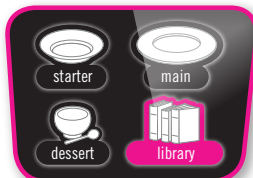
Por favor, espere enquanto se descarregam as receitas



Retire a pen



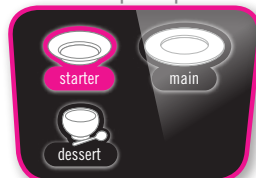
Irá voltar automaticamente ao menu principal



Selecione o submenu no "livro de receitas"



Selecione o tema desejado



Selecione "entradas", "prato principal" ou "sobremesa" e escolha a receita a cozinhar



consoante o modelo

ELIMINAR UM LIVRO DE RECEITAS:

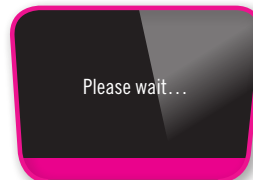
Pode carregar até 10 pens USB. Depois disto, ser-lhe-á pedido que apague uma para que possa carregar outra.



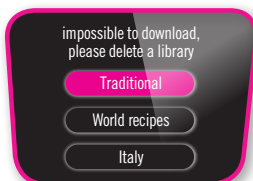
Selecione o menu das receitas



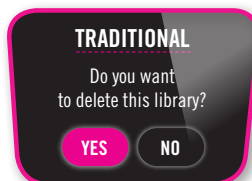
Insira a pen USB



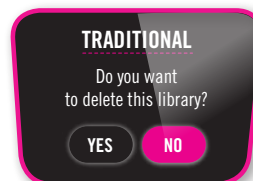
Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida



Selecione o livro de receitas que deseja eliminar



Deseja apagar este livro de receitas?



Selecione "Sim" para eliminar o livro de receitas, e "Não" se não o quiser eliminar



ingredientes



carnes

aves
borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela



peixe e marisco

bacalhau
camarões
mexilhões
peixe
vieiras



arroz e cereais

arroz branco
arroz selvagem
bulgur
cevada
milho-miúdo
quinoa
trigo
trigo preto



vegetais / frutas

aipo-rábano
alcachofra
alho-françês
batata
batata doce
beringela
beterraba
brócolos
cenoura
cogumelos
costeletas / acelgas
couve
couve de bruxelas
couve lombarda
couve-flor
curgete
endívias
espargos
espinafres
feijão verde
funcho
lentilhas
maçã
nabo
pêra
pimentos

* De acordo com as especificidades do país
De acordo com o modelo

receitas

www.moulinex.pt

Encontrar receitas no minha Cookeo
e www.moulinex.pt



menu dos favoritos

GUARDAR UMA RECEITA COMO FAVORITA

MENU DE FAVORITOS:

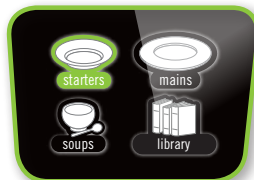
Com o menu de favoritos, crie um link para as suas receitas favoritas no menu de receitas*.



Selecione o menu "favoritos"



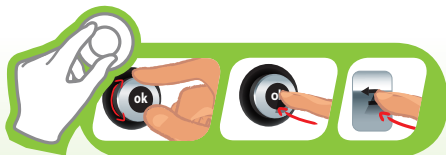
Selecione "adicionar"



Selecione o tipo de receita



Selecione a receita que quer que apareça como favorita



* consoante o modelo



menu dos favoritos

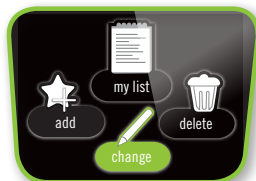
Atenção: A função "modificar" permite-lhe ajustar o tempo de cozedura e o número de pessoas, mesmo numa receita já guardada nos "favoritos".



Selecione o número de pessoas



Selecione o tempo de cozedura necessário



Selecione o menu "modificar"



Altere o número de pessoas

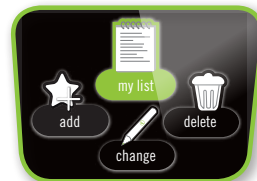


menu dos favoritos

PREPARAR UMA RECEITA JÁ GUARDADA COMO FAVORITA



Selecione o
menu "favoritos"



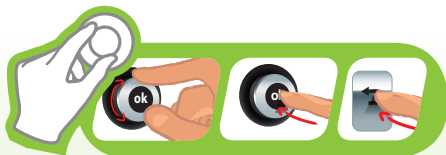
Selecione "minha lista"



Selecione a receita que
quer preparar



Siga as instruções

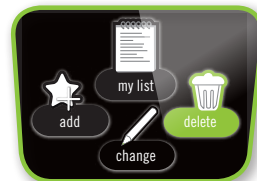


menu dos favoritos

ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU DOS FAVORITOS



Selecione o menu "favoritos"



Selecione apagar



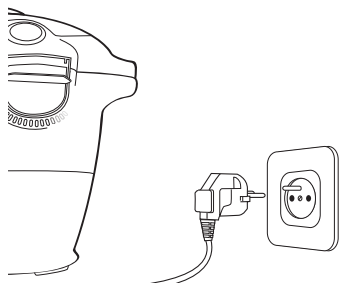
Selecione a receita
que quer apagar



Siga as instruções



limpeza e manutenção



Uma vez terminada a cozedura do seu prato, desligue o aparelho da corrente para proceder à sua limpeza. Limpe o aparelho após cada utilização.



Pode lavar a cuba e o cesto de cozedura a vapor em água quente com detergente para loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido. Depois de várias lavagens na máquina, o exterior da cuba pode ficar esbranquiçado. Pode lavá-lo com um esfregão.

limpeza e manutenção



Após cada utilização, retire o depósito de condensação e lave-o com cuidado em água limpa ou na máquina de lavar loiça. Seque-o cuidadosamente. Volte a colocá-lo no seu compartimento.



Para limpar a tampa metálica, à mão ou na máquina de lavar louça, tem de retirar a proteção da válvula.

- 1 Desaperte a porca central da tampa metálica
- 2 Tire a tampa metálica
- 3 Retire a proteção da válvula



LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

pode pôr a tampa metálica na máquina de lavar loiça, sem retirar as válvulas. Depois de pôr na máquina de lavar loiça, retire a bola e sobre no tubo para confirmar que não está entupido. Seque a bola e o respetivo suporte com cuidado usando um pano macio.



LIMPEZA À MÃO:

pode limpar a tampa metálica usando água quente com detergente para a loiça. Primeiro retire a bola, depois limpe completamente. Seque a bola e o respetivo suporte usando um pano macio.

limpeza e manutenção



Antes de voltar a colocar a bola, sopre no tubo para confirmar que não está entupido.



Carregue na parte interna da mola da válvula de segurança para confirmar que não está obstruída.



Antes de retirar a tampa interna, limpe a parte de cima da cuba de cozedura. Limpe o interior da tampa metálica do aparelho com uma esponja húmida e confirme que a haste de pressão está devidamente posicionada para garantir que não está bloqueada. Passe por água e tome atenção à mobilidade da cavilha de segurança.



Substitua o vedante impermeável pelo menos de três em três anos. Essa intervenção deve ser efetuada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.



Não guarde o aparelho com a tampa fechada. Deixe-a aberta ou meia aberta; isto ajuda a evitar odores desagradáveis.



- Em caso de imersão acidental do aparelho ou se cair água diretamente sobre o elemento de aquecimento quando a cuba não está no lugar, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.



Desloque o aparelho usando as duas pegas laterais. Para maior segurança, confirme que a tampa está presa.



Limpe o exterior da tampa do aparelho com uma esponja húmida. Limpe a válvula silenciadora por trás da tampa.



Cuidados com a entrada USB:

A água não pode entrar em contacto com a entrada USB

* consoante o modelo



Limpe a parte de cima da cuba de cozedura com um pano húmido. Limpe o depósito de condensação com um pano húmido. Passe por água corrente e confirme que a haste de pressão consegue mexer-se.

Limpe o vedante na tampa metálica com um pano húmido e depois passe bem por água. Não use objetos afiados.

seguranças

O seu robot de cozinha vem equipado com vários dispositivos de segurança:

Segurança na abertura:

- Se o seu aparelho estiver sob pressão, o pipo está para cima, bloqueando assim a abertura da tampa. Nunca tente abrir à força a sua panela de pressão.
- Sobretudo, não modifique o pipo.
- Certifique-se de que a pressão interior diminui (mais saída de vapor pela válvula silenciosa) antes de tentar abrir a tampa.

Dois seguranças para a pressão excessiva:

- Primeiro dispositivo: A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo [Limpeza e Manutenção na página 135](#)
- Segundo dispositivo: A junta deixa escapar vapor na parte traseira da tampa.

Se um dos sistemas de segurança para a pressão excessiva for ativado:

Pare de utilizar o seu aparelho.

Deixe o seu aparelho arrefecer por completo.

Abra-o.

Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e a junta. Consulte o capítulo Limpeza e Manutenção.

Se, após estas verificações e limpezas, o seu produto tiver fugas ou deixar de funcionar, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado SEB.

Regulação do seu aparelho:

A regulação da pressão é feita alimentando ou cortando o elemento de aquecimento.

Para limitar os efeitos de inércia térmica e melhorar a precisão da regulação, a bola de descompressão pode ser acionada automaticamente para libertar de vez em quando algum vapor.

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A tampa não fecha	Encontram-se corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique a limpeza da placa de aquecimento, do elemento central e por baixo da cuba. Verifique também a boa mobilidade do elemento central
	O sistema abrir/fechar da tampa não está na posição correcta	Certifique-se de que a pega de abertura está na posição de abertura e completa
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão montadas corretamente ou completamente apertadas	Verifique se instalou todos os elementos da tampa metálica e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A protecção da bola não está bem posicionada	Deixe o produto arrefecer totalmente e a seguir desmonte a tampa metálica e posicione corretamente a protecção da bola (marca na posição de cadeado)
A tampa não se abre após a libertação do vapor	A válvula de flutuação fica na posição elevada	Depois de se certificar de que já não existe libertação de vapor e de que o aparelho está totalmente frio, insira um palito no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciosa. Tenha cuidado com a libertação de vapor que pode ocorrer depois de colocar a haste. Quando deixar de haver vapor, tente abrir o aparelho
A pressão do aparelho não aumenta	Verifique a limpeza do anel, da válvula de segurança roxa e da válvula de flutuação	Limpe o aparelho seguindo as instruções fornecidas nas instruções de utilização
	Verifique se a tampa está bloqueada e se a marca está situada à frente do cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a	Verifique a mobilidade da válvula flutuante e, se for necessário, limpe-a
	A bola de descompressão está mal posicionada ou suja	Verifique se a bola está bem colocada e se a respetiva protecção está na posição bloqueada. Limpe e seque a bola e o suporte
CÓDIGOS DE ERRO	Código 24: a pressão diminuiu numa cozedura sob pressão Códigos 21 e 26: a pressão do aparelho não aumenta	Adicione líquido à receita (água ou molho líquido)
Há libertação de vapor pelas extremidades da tampa durante a cozedura (fugas)	O anel da tampa metálica e/ou as extremidades da cuba estão sujos	Limpe o anel e a extremidade da cuba com um pano húmido. Não utilize utensílios cortantes
	Desgaste, corte e deformação do anel	O anel deve ser substituído a cada três anos, no máximo. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
	Extremidade da cuba danificada	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
	A porca da tampa metálica não está suficientemente apertada	Aperte adequadamente a porca no centro da tampa metálica
Escorre água na parte de trás do aparelho	O recuperador de condensação não está colocado ou está a transbordar	Certifique-se de que o recuperador de condensação está bem colocado na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída
	As seguranças e/ou os orifícios estão obstruídos	Verifique se não está demasiado cheio e se os alimentos não sofreram dilatação (ver folheto de instruções de segurança)
O painel de comando não se acende	O aparelho não está ligado à fonte de alimentação ou está em modo de poupança de energia	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e à corrente. Verifique se o aparelho não está em modo de poupança de energia, premindo o botão "OK"
	O aparelho está danificado	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Não é possível retirar a tampa metálica, pois está bloqueada	A protecção da bola da tampa metálica não está correctamente colocada	Desaperte a porca que se encontra no centro da tampa metálica e, em seguida, na sonda no centro da porca. Esta ação desbloqueia a tampa e, depois, poderá aceder à protecção da bola. Certifique-se de que está correctamente colocada no lugar, bem como a bola

dicas de resolução
de problemas para
modelos usb

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A pen USB não é reconhecida	A pen não pertence à Moulinex.	Utilize apenas pens USB da Moulinex.
	A língua ativa difere da língua da pen USB.	Volte às configurações do seu aparelho e escolha a língua da pen USB.
	A memória do "livro de receitas" está cheia.	Apague um "livro de receitas".
Nada acontece	Não está no menu correto.	Volte ao menu principal.
	A pen USB ou a entrada estão danificadas.	Contacte o Centro de Contacto do Consumidor Moulinex.

Só pode utilizar pens compatíveis. Não é possível abrir os ficheiros das receitas nas pens USB num PC. Atenção: Ao introduzir a pen USB num PC, poderá eliminar permanentemente os ficheiros das receitas. Recomendamos que não formate a sua pen Moulinex Cookeo+. Recomendamos também que guarde as pens USB para uso futuro (se, por exemplo, apagar um "livro de receitas", poderá descarregá-lo outra vez).

SÉRIE EPC09

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.



cookeo  intelligent multicooker