

# Moulinex® cookeo ⊕



Moulinex® cookeo ⊕

1520013589

## 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 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 025-028 - MENU FAVORIS
- P. 029-032 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 033-034 - SECURITE
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

## DE

- S. 066 – 067 - VOR GEBRAUCH
- S. 068 – 069 - VERWENDUNG UND BETRIEB
- S. 070 - MENÜ „EIN/AUS“
- S. 071 – 072 - MENÜ „EINSTELLUNGEN“
- S. 073 – 078 - MENÜ „MANUELL“
- S. 079 – 080 - MENÜ „ZUTATEN“
- S. 081 – 082 - MENÜ „REZEPTE“
- S. 083 – 084 - ZUTATEN – REZEPTE
- S. 085 – 088 - MENÜ „FAVORITEN“
- S. 089 – 092 - REINIGUNG UND PFLEGE
- S. 093 – 094 - SICHERHEIT
- S. 095 - FEHLERBEHEBUNG

## NL

- P. 036-037 - VOOR GEBRUIK
- P. 038-039 - GEBRUIK EN BEDIENING
- P. 040 - AAN/UIT-MENU
- P. 041-042 - MENU INSTELLINGEN
- P. 043-048 - MENU HANDMATIG
- P. 049-050 - MENU INGREDIËNTEN
- P. 051-052 - MENU RECEPTEN
- P. 053-054 - INGREDIËNTEN - RECEPTEN
- P. 055-058 - MENU FAVORIETEN
- P. 059-062 - REINIGING EN ONDERHOUD
- P. 063-064 - VEILIGHEID
- P. 065 - PROBLEMEN OPLOSSEN

## ES

- P. 096-097 - ANTES DE SU USO
- P. 098-099 - USO Y FUNCIONAMIENTO
- P. 100 - MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
- P. 101-102 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 103-108 - MENÚ MANUAL
- P. 109-110 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 111-112 - MENÚ DE RECETAS
- P. 113-114 - INGREDIENTES - RECETAS
- P. 115-118 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 119-122 - LIMPIEZA Y CUIDADO
- P. 123-124 - SEGURIDAD
- P. 125 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PT

- PÁGS. 126-127 - ANTES DA UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 128-129 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 130 - MENU LIGAR/DESLIGAR
- PÁG. 131-132 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- PÁGS. 133-138 - MENU MANUAL
- PÁGS. 139-140 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 141-142 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 143-144 - INGREDIENTES - RECEITAS
- PÁGS. 145-148 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 149-152 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 153-154 - SEGURANÇA
- PÁGS. 155 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## EN

- P. 186-187 - BEFORE USE
- P. 188-189 - USE AND OPERATION
- P. 190 - ON/OFF MENU
- P. 191-192 - SETTINGS MENUS
- P. 193-198 - MANUAL MENU
- P. 199-200 - INGREDIENTS MENU
- P. 201-202 - RECIPES MENU
- P. 203-204 - INGREDIENTS - RECIPES
- P. 205-208 - FAVOURITES MENU
- P. 209-212 - CLEANING AND CARE
- P. 213-214 - SAFETY
- P. 215 - TROUBLESHOOTING

## IT

- P. 156-157 - PRIMA DELL'USO
- P. 158-159 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 160 - MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- P. 161-162 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 163-168 - MENU MANUALE
- P. 169-170 - MENU INGREDIENTI
- P. 171-172 - MENU RICETTE
- P. 173-174 - INGREDIENTI - RICETTE
- P. 175-178 - MENU PREFERITI
- P. 179-182 - PULIZIA E CURA
- P. 183-184 - SICUREZZA
- P. 185 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## AR

- P. 216-217 - قبل الاستخدام
- P. 218-219 - الاستخدام والتشغيل
- P. 220 - قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
- P. 221-222 - قائمة الإعدادات
- P. 223-228 - قائمة التشغيل اليدوي
- P. 229-230 - قائمة المكونات
- P. 231-232 - قائمة الوصفات
- P. 233-234 - المكونات - الوصفات
- P. 235-238 - قائمة المفضلات
- P. 239-242 - التنظيف والعناية
- P. 243-244 - الأمان
- P. 245 - استكشاف المشكلات وحلها



### 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 150 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 !

### Meine Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo + ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und die Zubereitung von 150 vorprogrammierten Rezepten ermöglicht, die mit nur wenigen Klicks zugänglich sind. Dank der intuitiven und interaktiven Oberfläche können Sie schnell und einfach jeden Tag verschiedene Gerichte zubereiten. Cookeo + passt die Garzeit und die Menge der Zutaten basierend auf der Anzahl der Gäste an, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Lassen Sie sich führen – es ist einfach und schnell!

### Mijn keukenhulp bij het dagelijkse koken

Cookeo + is een intelligente multicooker die u helpt elk ingrediënt perfect te bereiden en waarmee u in slechts een paar klikken 150 voorgeprogrammeerde recepten kunt klaarmaken. Dankzij de intuïtieve en interactieve interface kunt u elke dag snel gevarieerde recepten bereiden. Cookeo + past de bereidingsstijd en de hoeveelheid ingrediënten aan op basis van het aantal gasten. Vervolgens wordt u stap voor stap begeleid en wordt het gerecht zonder uw verdere toezicht bereid. Laat de multicooker u begeleiden, het is snel en eenvoudig!

### Mi asistente de cocina para cocinar todos los días

Cookeo+ es un robot multicocción inteligente que te ayuda a cocinar todos los ingredientes de manera perfecta y te permite preparar 150 recetas preprogramadas con unos pocos clics. Gracias a su interfaz intuitiva e interactiva, podrás cocinar rápidamente recetas variadas cada día. Cookeo + adapta el tiempo de cocción y las cantidades de los ingredientes en función del número de comensales, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Déjate guiar: ¡es sencillo y rápido!

### O meu assistente de cozinha para cozinhar todos os dias

O Cookeo+ é um robot de cozinha inteligente que ajuda a cozinhar na perfeição cada ingrediente e permite preparar, com apenas alguns cliques, 150 receitas pré-programadas. Graças à sua interface intuitiva e interativa, pode preparar receitas variadas rapidamente e todos os dias. O Cookeo+ adapta o tempo de cozedura e as quantidades dos ingredientes com base no número de convidados e, em seguida, fornece indicações passo a passo e cozinha sem vigilância. Deixe-se guiar, é simples e rápido!

### L'assistente per la cucina di tutti i giorni

Cookeo + è un multicooker intelligente che aiuta a cucinare ogni ingrediente alla perfezione e consente di preparare 150 ricette pre-impostate accessibili in pochi clic. Grazie alla sua interfaccia intuitiva e interattiva, è possibile cucinare rapidamente ricette diverse ogni giorno. Cookeo + adatta il tempo di cottura e la quantità di ingredienti al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Lasciatevi guidare, è facile e veloce!

### My kitchen assistant for everyday cooking

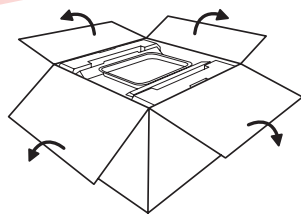
Cookeo + is an intelligent multicooker which helps you cook each ingredient to perfection and enables you to prepare 150 preprogrammed recipes accessible with just a few clicks. Thanks to its intuitive and interactive interface, you can quickly cook varied recipes every day. Cookeo + adapts the cooking time and quantities of ingredients based on the number of guests, then guides you step by step, and cooks unattended. Let it be your guide, it's quick and easy!

### المساعد الخاصّ بي لإنجاز مهامّي اليومية في المطبخ

Cookeo + هو جهاز طهي ذكي متعدد الوظائف يساعدك على طهي كل مكون بشكل مثالي وينتج لك تحضير +15 وصفة مُبرمجة مُسبقًا باستخدام بضعة نقرات فقط. وبفضل واجهة الجهاز سهلة الاستخدام والتفاعلية، يمكنك يومياً تحضير وصفات متنوعة في وقتٍ قياسي. يمكنك إعداد Cookeo بحيث يتلاءم مع وقت الطهي وكميات المكونات حسب عدد ضيوفك؛ ومن ثمّ يرشدك خطوة بخطوة، ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. فليكن هذا الجهاز مرشدك في المطبخ؛ فهو سريع وسهل الاستخدام!

\*Selon modèle - \*je nach Modell - \*Afhankelijk van het model - \*Según el modelo - \*Consoante o modelo - \*A seconda del modello - \*Depending on model - \*حسب الطراز\*

antes da utilização



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



Instale o aparelho numa superfície plana, limpa e fria. Retire toda a embalagem, autocolantes e vários acessórios do interior e exterior do aparelho.



Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar na parte superior da tampa até que fique alinhada com o símbolo do cadeado aberto:



#### LIMPE OS DIFERENTES COMPONENTES

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

antes da utilização

#### INFORMAÇÕES SOBRE A MONTAGEM E A DESMONTAGEM DA TAMPA



#### ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO

Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e coloque o indicador na posição . Levante a proteção. Retire a bola do respetivo suporte e limpe-a cuidadosamente com água e detergente líquido para a loiça. Seque a bola com um pano macio e, em seguida, volte a colocá-la no suporte. Volte a colocar a proteção da bola no lugar e o indicador na posição . Para bloquear, rode a proteção da bola e coloque o indicador em frente ao pictograma "fechado" .



**DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:** Pegue no subconjunto da tampa segurando pelo anel e desaperte a porca central no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire a porca e, em seguida, a tampa.



**RETIRAR A PROTEÇÃO DA VÁLVULA:** Segure a proteção da válvula pela parte central (conforme indicado) e, em seguida, rode-a ligeiramente para a libertar. Limpe a proteção da válvula, com especial atenção ao interior (verifique se não existem mais resíduos de alimentos).



#### MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA METÁLICA:

Segure o subconjunto da tampa pelo anel, conforme indicado na fotografia. Centre a tampa no eixo central e pressione-a até ficar na horizontal. Volte a colocar a porca no devido lugar e enrosque-a no sentido dos ponteiros do relógio.



#### MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

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

# funcionamento

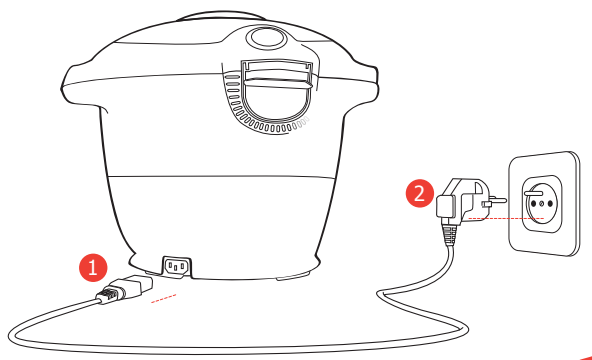
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de configuração:



Selecione o seu país



Selecione o seu idioma



**CONTROLOS DA INTERFACE**

SELECIONAR    CONFIRMAR    RETROCEDER    REINICIAR

# utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, a cuba pode libertar um odor ligeiro. É normal.



**ABRIR A TAMPA:** Para abrir o aparelho, rode a pega de abrir/fechar até aparecer o símbolo do cadeado aberto: . Nunca tente forçar a abertura da tampa se sentir resistência.



**COLOCAR O COLETOR DE CONDENSAÇÃO:** Verifique se o coletor de condensação está vazio e, em seguida, coloque-o na parte de trás do aparelho.



**COLOCAR O SUPORTE POR BAIXO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR:** aperte as extremidades do suporte com o polegar e o indicador para o encaixar 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 existem resíduos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba ou na base de aquecimento.

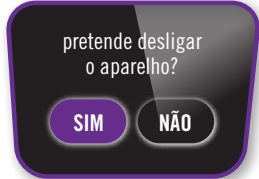


Em seguida, encaixe a cuba no aparelho, colocando as pegas da cuba nas ranhuras.

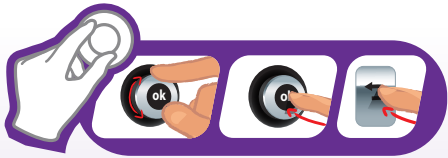
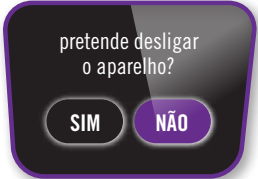
# menu ligar/ desligar



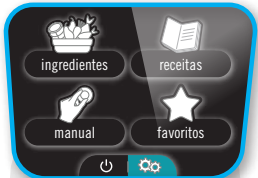
Selecione e confirme



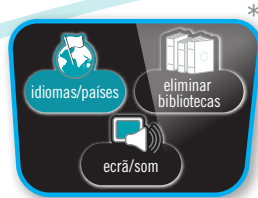
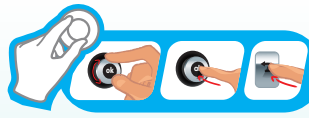
LIGAR/DESLIGAR permite desligar o aparelho.



# menu de configuração



**Nota: o ecrã volta ao menu principal após cada confirmação.**  
**Nota: mesmo que o som esteja desativado, os avisos sonoros permanecem ativos.**



Selecione "idioma/país"



Selecione "eliminar bibliotecas"



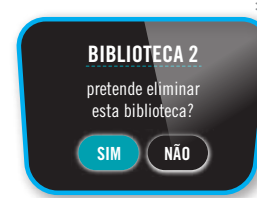
Selecione o seu idioma



Selecione o seu país

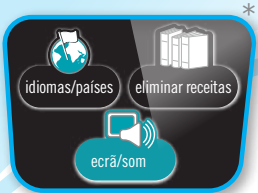


Selecione "biblioteca 2"



Pretende eliminar esta biblioteca?

\* consoante o modelo



Selecione "ecrã/som"



Selecione "ecrã"



Selecione "luminosidade"



Ajuste a luminosidade



Selecione "modo de demonstração"



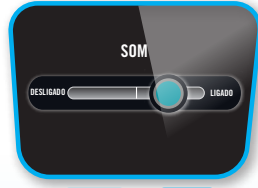
Para ativar ou desativar o modo de demonstração, é necessário introduzir um código: 3424



**Nota: o modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o aparelho sem aquecimento ou aumento da pressão.**



Selecione "som"



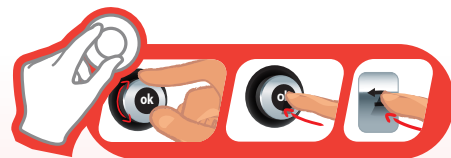
Ajuste o volume

\* consoante o modelo

# menu manual modo de cozedura

## COZEDURA RÁPIDA

**MENU MANUAL:** O menu manual permite controlar a preparação. Escolha o tempo de cozedura e o modo: **cozedura rápida, cozedura normal (alourar, cozedura lenta, refogado)\*, reaquecer ou manter quente.**



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



Ajuste o tempo de cozedura



Selecione o início imediato ou diferido (p. 18)



AVISO

Insira a cuba e, em seguida, adicione os ingredientes



AVISO

Feche e bloqueie

\* consoante o modelo

# menu manual modo de cozedura

## COZEDURA RÁPIDA



O aparelho está a pré-aquecer



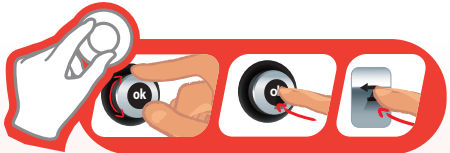
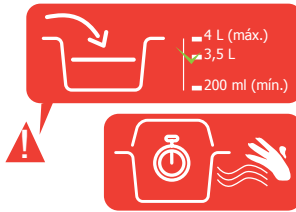
A cozedura começou



A cozedura terminou



Pronto a servir!



# menu manual modo de cozedura

\*consoante o modelo

## ALOURAR

Com o modo de cozedura normal, pode:

- cozinhar lentamente
- cozinhar em "lume brando"
- alourar

consoante o resultado pretendido. A tampa permanece aberta para estes tipos de cozedura.

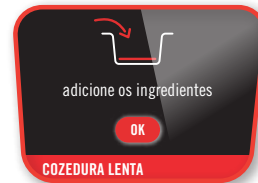
**Nota: o funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.**



Selecione o menu "manual"



Abra a tampa



Selecione a função "alourar"



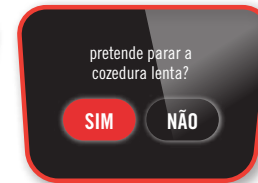
Insira a cuba



Selecione a função pretendida



O aparelho está a pré-aquecer

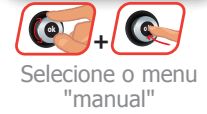


Para parar a cozedura, prima a seta de retroceder e tem a opção de interromper completamente a cozedura ou avançar para a cozedura rápida.





**menu manual**  
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "reaquecer"



Insira a cuba



**menu manual**  
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "manter quente"



Insira a cuba

**REAQUECIMENTO**



Feche e bloqueie a tampa



O reaquecimento começou.



para interromper



Pretende parar de reaquecer?

**Nota: o reaquecimento começa e o tempo aumenta.**

**MANTER QUENTE**

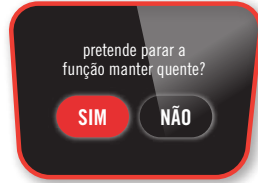
**Nota: a opção de manter quente começa e o tempo aumenta.**



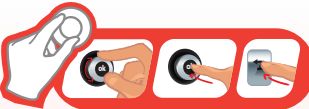
O aparelho está a pré-aquecer



A função de manter quente começou



Para parar a opção de manter quente, prima a seta de retroceder e seleccione "sim"





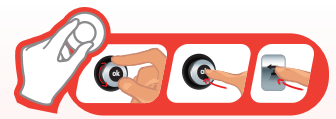
**menu manual**  
modo de cozedura

**INÍCIO DIFERIDO**  
(MODO DE COZEDURA RÁPIDA)



Alguns alimentos não podem ser utilizados com o modo de início diferido (por ex., carne, peixe, leite, etc.).

A hora de fim da cozedura pode variar consoante o volume contido no produto.



Selecione "início diferido"



Selecione a hora do fim da cozedura



Selecione a hora atual



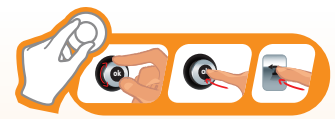
Início diferido está programado

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



**menu dos ingredientes**

**MENU DOS INGREDIENTES:** Com o menu dos Ingredientes, pode cozinhar ingredientes sem se preocupar com o modo e o tempo: O Cooceo+ indica os passos a seguir para todos os pesos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e, por fim, cereais.



Selecione o menu "ingredientes"



Selecione "brócolos"



Inicie a receita



Selecione legumes



Selecione a quantidade pretendida de brócolos



Siga as instruções

COZEDURA 00:10

TEMPO RECOMENDADO: 10 MINS



O tempo de cozedura recomendado é apresentado

BRÓCOLOS

início imediato início diferido



Selecione "início imediato"

AVISO

feche e bloqueie a tampa



Siga as instruções

PRÉ-AQUECIMENTO aguarde

BRÓCOLOS

Pré-aquecimento

COZEDURA 00:02

BRÓCOLOS



Inicie a cozedura

FIM DA COZEDURA aguarde

BRÓCOLOS

Fim da cozedura

Sirva!  
DESFRUTE DA SUA REFEIÇÃO!

Tenha cuidado com o vapor ao abrir a tampa

MANTER QUENTE 00:02

Está pronto a servir!

receita de carne de vaca à moda da Borgonha\*

**MENU DAS RECEITAS:**  
No menu das receitas, escolha entre receitas salgadas e doces divididas em **quatro** categorias: **entradas/ pratos principais/ sobremesas/ biblioteca\***.

ingredientes receitas manual favoritos



Selecione o menu "receitas"

entradas prato principal sobremesa biblioteca



Selecione o tipo de receita

lombo de bacalhau com brócolos  
carne de vaca à moda da Borgonha  
coelho com azeitonas e legumes  
goulash  
mexilhões à marinheiro



Selecione uma receita

04 PERS



Selecione o número de pessoas

CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA - 4 PESSOAS

PREPARAÇÃO 10min COZEDURA 35min

OK



Apresentação da receita

PREPARE OS INGREDIENTES

Carne de vaca cortada em cubos de 25g	800g
Vinho tinto	250 ml
Caldo de vitela	150 ml
Bacon	70g
Cebolas	150g
Óleo vegetal	5cs



Prepare os ingredientes

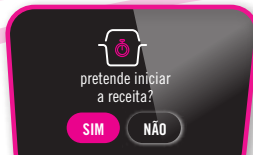
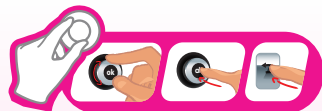
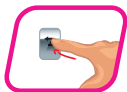


\* consoante o modelo

# menu receitas

## MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

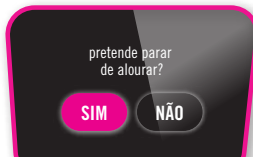
Pode regressar ao menu inicial ao premir o botão de retroceder durante 3 segundos



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Inicie a receita



BOEUF BOURGUIGNON



Parar de alourar



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Tempo de cozedura



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

Pré-aquecimento



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

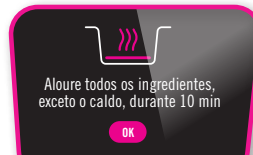


Siga as instruções



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

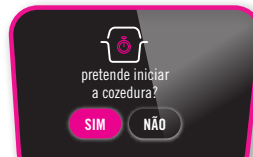
Pré-aquecimento



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Siga as instruções



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA



Inicie a cozedura



CARNE DE VACA À MODA DA BORGONHA

Está pronto a servir!



\* Consoante as especificidades do país  
Consoante o modelo



borrego  
carne de vaca  
coelho  
porco  
vitela  
frango

camarões/gambas  
mexilhões  
peixe  
vieiras

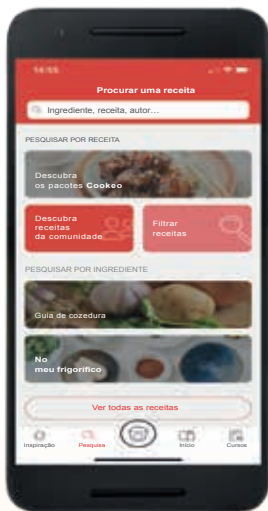
trigo  
trigo bulgur  
cevada  
quinoa  
arroz branco  
arroz integral/arroz selvagem  
trigo sarraceno

alcachofras  
espargos  
beringelas  
beterraba  
brócolos  
cenouras  
aipo  
couve  
couve-flor/couve-romanesca  
couves de Bruxelas  
couve lombarda  
acelgas/acelgas suíças  
curgete  
endívias  
espinafres  
funcho  
feijão verde  
lentilhas  
nabos  
batata-doce  
ervilhas/ervilhas de vagem comestível  
peras  
alho francês  
maçãs  
batatas  
pimentos

receitas

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

Encontre as nossas receitas na aplicação Moulinex e em [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



## menu dos favoritos

### GUARDAR UMA RECEITA COMO FAVORITA

**MENU DOS FAVORITOS:**  
Com o menu dos favoritos, pode criar um atalho para as suas receitas favoritas no menu das receitas ou na biblioteca\*.



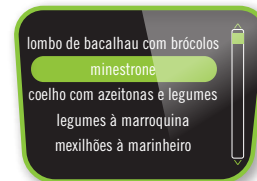
Selecione o menu "favoritos"



Selecione "adicionar"



Selecione o tipo de receita



Selecione a receita que pretende ver como favorita

\* consoante o modelo

# menu dos favoritos



Selecione o número de pessoas



Selecione o tempo de cozedura pretendido

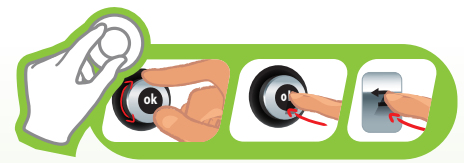


Selecione "modificar"



Altere o número de pessoas

Nota: a função "modificar" permite-lhe ajustar o tempo de cozedura e o número de pessoas para uma receita já guardada nos favoritos



# menu dos favoritos



Selecione o menu "favoritos"



Selecione "a minha lista"

## PREPARAR UMA RECEITA JÁ GUARDADA COMO FAVORITA



Selecione a receita que pretende preparar



Siga as instruções como para uma receita normal

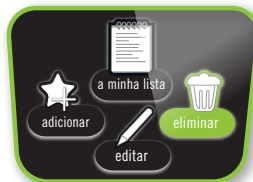


## menu dos favoritos

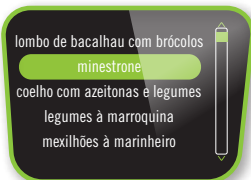
### ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU FAVORITOS



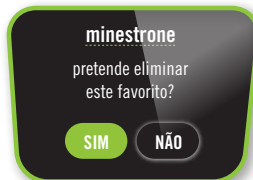
Selecione o menu "favoritos"



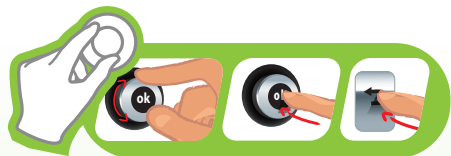
Selecione eliminar



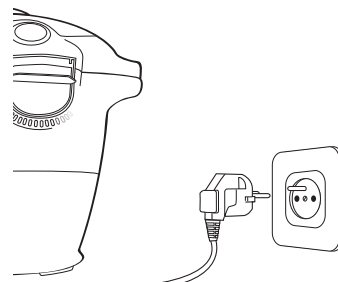
Selecione a receita que pretende eliminar



Siga as instruções



## limpeza e manutenção



Quando terminar de cozinhar, desligue o aparelho da corrente para o limpar. Limpe o aparelho após cada utilização.



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

# limpeza e manutenção



Após cada utilização, retire o coletor de condensação e lave-o cuidadosamente com água limpa ou na máquina de lavar loiça. Seque-o cuidadosamente. Em seguida, volte a colocá-lo no seu compartimento.



Para limpar a tampa metálica à mão ou na máquina de lavar loiça, é necessário desmontá-la e retirar a proteção da válvula.

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



**LAVAGEM NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:**  
 Pode colocar a tampa metálica na máquina de lavar loiça tal como está, sem retirar as válvulas. Após a lavagem na máquina de lavar loiça, retire a esfera e sobre no tubo para se certificar de que não está obstruído. Seque cuidadosamente a bola e o respetivo suporte com um pano macio.



**LAVAGEM À MÃO:**  
 Pode limpar a tampa metálica com água quente e detergente para a loiça. Primeiro, retire a bola e limpe-a completamente. Seque a bola e o respetivo suporte com um pano macio.

# limpeza e manutenção



Antes de retirar a bola, sobre no tubo para confirmar que não está obstruído.



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 exterior da cuba de cozedura. Limpe o interior da tampa metálica do aparelho com uma esponja húmida e verifique se a haste de pressão está corretamente posicionada e não está obstruída. Enxague com água e verifique se esta se move.



Substitua o anel vedante, pelo menos, a cada 3 anos. Esta intervenção tem de ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Não guarde o aparelho com a tampa fechada. Deixe-a aberta ou semiaberta para evitar o desenvolvimento de odores desagradáveis.





- Em caso de imersão acidental do aparelho ou se cair água diretamente sobre a placa de aquecimento na ausência da cuba, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



Utilize as duas pegas laterais para transportar o aparelho. Para maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada.



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



#### Aviso de 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 também o canal do coletor de condensação com um pano húmido.

Limpe o vedante da tampa metálica com uma esponja húmida e, em seguida, enxague com muita água. Não utilize objetos afiados.

## segurança

A sua panela de pressão vem equipada com vários dispositivos de segurança:

#### Segurança na abertura:

- Se o aparelho estiver a cozinhar sob pressão, a válvula de flutuação está totalmente para cima, bloqueando a abertura da tampa. Nunca force a abertura da panela de pressão.
- Não modifique a válvula de flutuação.
- Certifique-se de que a pressão interior desceu (não sai mais vapor da válvula silenciadora) antes de tentar abrir a tampa.

#### Segurança para evitar a pressurização excessiva:

- A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

## Se um dos sistemas de segurança de pressurização excessiva for acionado:

Pare de utilizar o aparelho.

Deixe-o arrefecer completamente.

Abra-o.

Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e o vedante. Consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

Se, após estas verificações e a limpeza, ocorrerem fugas ou o aparelho deixar de funcionar, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pela SEB.

## Regulação do aparelho:

A regulação da pressão é realizada através do fornecimento ou corte de energia na placa de aquecimento.

Para limitar os efeitos da inércia térmica e melhorar a precisão da regulação, é possível ativar automaticamente a bola de descompressão para libertar rapidamente o vapor de vez em quando.

SERIE EPC09 ou EPC09-A\*

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

CAPACIDADE DO PRODUTO: 6 L/CAPACIDADE ÚTIL: 4 L

Aquecimento integrado

A definição de pressão é alcançada 10 minutos após o aviso sonoro.

\* consoante o modelo

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A tampa não fecha	Existem corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique se a placa de aquecimento, o elemento central e a parte inferior da cuba estão limpos. Verifique também se o componente central se move
	A pega de abertura da tampa não está na posição correta	Certifique-se de que a pega de abertura da tampa está totalmente aberta
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão corretamente montadas ou completamente apertadas	Verifique se colocou todos os componentes da tampa metálica no devido lugar e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A proteção da bola não está bem posicionada.	Deixe o aparelho arrefecer completamente e, em seguida, retire a tampa metálica e posicione a tampa esférica corretamente (indicador na posição de bloqueio)
A tampa não abre após a libertação do vapor	A válvula de flutuação fica na posição levantada	Depois de se certificar de que já não há libertação de vapor e que o aparelho arrefeceu completamente, insira um alfinete no orifício situado entre a pega de abertura e a válvula silenciadora. Tenha cuidado com a possível libertação de vapor assim que empurrar o alfinete para dentro. Quando não houver mais vapor, tente abrir o aparelho.
A pressão não aumenta no aparelho	Verifique a limpeza do anel vedante, 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 em frente ao cadeado fechado. Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário.	Verifique a mobilidade da válvula de flutuação e limpe-a, se necessário.
	A bola de descompressão não está posicionada corretamente ou está suja	Verifique se a bola está posicionada corretamente e se a respetiva tampa está na posição de bloqueio. Limpe e seque a bola e o respetivo suporte
CÓDIGOS DE ERRO	Código 24: a pressão diminui durante a 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 sujas	Limpe o anel e a extremidade da cuba com um pano húmido. Não utilize utensílios afiados
	Desgaste, cortes e deformação do anel	É necessário substituir o anel 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
Escorre água na parte de trás do aparelho	A porca da tampa metálica não foi aparafusada corretamente no devido lugar.	Aperte corretamente a porca no centro da tampa metálica.
	O coletor de condensação não está no devido lugar ou está a transbordar.	Certifique-se de que o coletor de condensação está no devido lugar na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída.
O painel de controlo não se acende	As válvulas de segurança e/ou os orifícios estão obstruídos	Verifique se a cuba não está demasiado cheia e se os alimentos utilizados não incharam (consulte o folheto de instruções de segurança)
	O aparelho está danificado	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Não é possível remover a tampa metálica, pois está bloqueada	A proteção da bola da tampa metálica não foi colocada novamente no devido lugar	Desaperte a porca no centro da tampa metálica e, em seguida, pressione o elemento central da porca. Isto liberta a tampa e permite aceder à proteção da bola. Certifique-se de que a tampa e a bola são colocadas novamente no devido lugar