

Moulinex® cookeo



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 - SECURITE
- P. 036 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

DE

- S. 069 – 070 - VORBEREITUNG
- S. 071 – 072 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 073 - MENÜ AN/AUS
- S. 075 – 076 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- 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 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- S. 100 - PROBLEMBEHANDLUNG

NL

- P. 037-038 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 039-040 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 041 - AAN/UIT-MENU
- P. 043-044 - INSTELMENU'S
- P. 045-050 - HANDMATIG MENU
- P. 051-052 - INGREDIËNTENMENU
- P. 053-054 - RECEPTENMENU
- P. 055-056 - BIBLIOTHEEK
- P. 057-058 - INGREDIËNTEN - RECEPTELIJST
- P. 059-062 - FAVORIETENMENU
- P. 063-066 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 067 - BEVEILIGINGEN
- P. 068 - PROBLEEMOPLOSSING

ES

- P. 101-102 - ANTES DE USAR
- P. 103-104 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 105 - MENÚ ON/OFF
- P. 107-108 - MENÚ DE AJUSTES
- 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 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 132 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
PÁGS. 137 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
PÁG. 139-140 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
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 - SEGURANÇAS
PÁGS. 164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
P. 199-200 - USE AND OPERATION
P. 201 - ON/OFF MENU
P. 203-204 - SETTINGS MENUS
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 - SAFETY FEATURES
P. 228 - TROUBLESHOOTING

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
P. 169 - MENU ON/OFF
P. 171-172 - MENU IMPOSTAZIONI
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 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
P. 196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- P. 229-230 - LOUCHE INCLUSE
- INCLUSIEF OPSCHEPLEPEL
- ENTHALTENE SCHÖPFKELLE
- CUCHARÓN INCLUIDO
- CONCHA INCLUIDA
- MESTOLO INCLUSO
- INCLUDED LADLE

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



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

Bouton annuler
Annuleringsknopf
Knopf Abbrechen
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Cancel button



Valve silencieuse
Dempingsklep
Dampfventil
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
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

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



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

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 100 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 100 voorprogrammeerde recepten kunt klaarmaken.

Met de intuitieve 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!

Mein Kochassistent für Alltagsgerichte

Cookeo ist ein intelligenter Schnellkochtopf, der Ihnen hilft, alle Zutaten perfekt zu garen und Ihnen in wenigen Klicks 100 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!

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 100 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: ies 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, 100 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 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 !

My assistant for everyday cooking

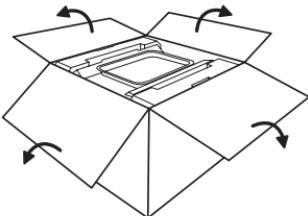
Cookeo is an intelligent multicooker that helps you cook every ingredient to perfection and offers you 100 pre-programmed recipes in just a few clicks.

Thanks to its intuitive and interactive digital interface, you can prepare a range of recipes in next to no time in your busy day-to-day life.

Cookeo adapts the amount of ingredients and the cooking time depending on how many are eating, guiding you step by step and ultimately taking care of the cooking for you.

Let it guide you, it's quick and easy!

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 interior 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 Cuba de cozedura
- ② Tampa metálica
- ③ Proteção da válvula
- ④ Depósito de condensação
- ⑤ Cesto de cozedura a vapor
- ⑥ Bola de descompressão

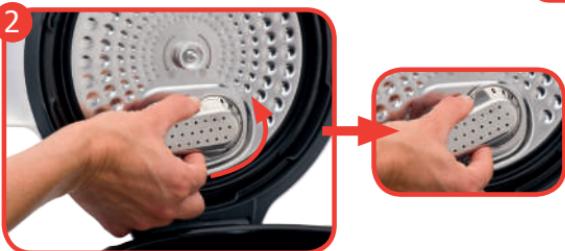
antes de
utilizar

INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA



DESMONTAGEM DA TAMPA MÉTALICA:

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.



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).



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" .

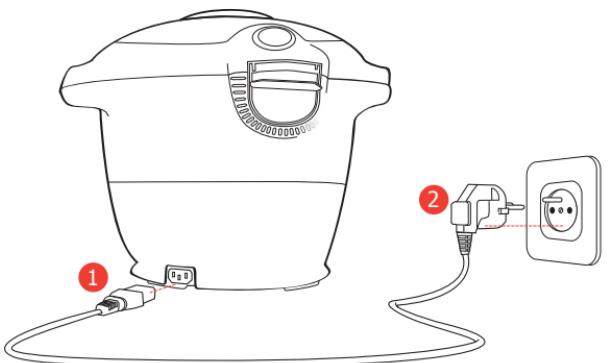
MONTAGEM DO CONJUNTO DA TAMPA MÉTALICA:

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.

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.

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



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.



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

pressione 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

do you want to switch off
the appliance?

YES

NO



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





menu de configuração



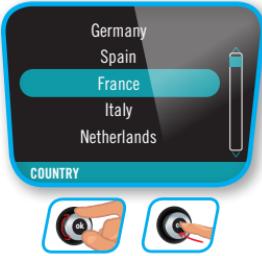
Nota: cada confirmação faz com que volte ao menu principal.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.



Selecione "língua e país"



Selecione a sua língua



Selecione o seu país



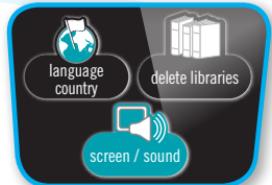
Selecione "eliminar biblioteca"



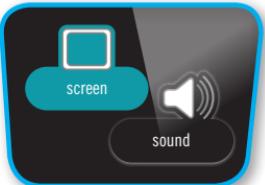
Selecione "biblioteca 2"



Tem a certeza de que pretende eliminar esta biblioteca?



Selecione a definição
"visor/som"



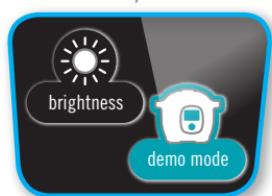
Selecione "visor"



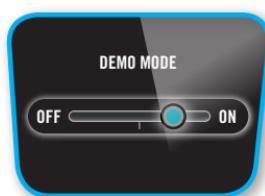
Selecione "luz"
"demo mode"



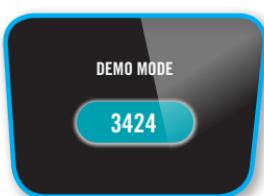
Ajuste a luz



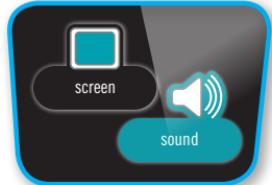
Selecione
"modo de demonstração"



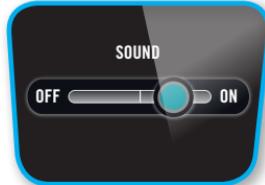
Para ativar ou desativar o modo de demonstração,
por favor introduza o código: 3424



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



Selecione "som"



Ajuste o volume



menu manual

modo de cozedura

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"



PRESSURE COOKING



Defina o tempo de
cozedura



Selecione o modo
"cozedura rápida"



PRESSURE COOKING



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



ATTENTION

Introduza a cuba
e depois junte os
ingredientes



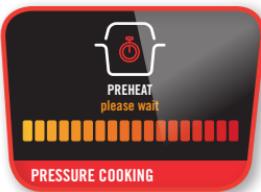
ATTENTION

Fecho e fixe a tampa



menu
manual
modo de cozedura

RÁPIDO



O aparelho está a fazer
o pré-aquecimento



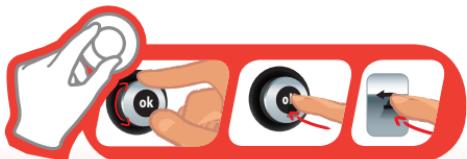
A cozedura começou



A cozedura acabou



Está pronto a servir!





ALOURAR

Com o modo normal, é possível:

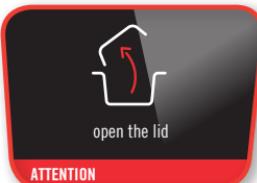
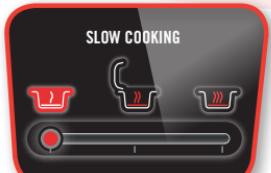
cozinhar lentamente

cozinhar em "lume brando"

alourar

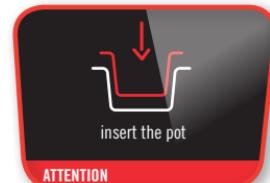
dependendo do resultado pretendido. A tampa permanece aberta durante estas diferentes maneiras de cozinhar.

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



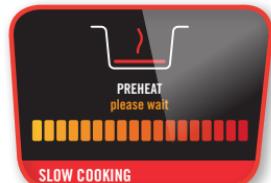
ATTENTION

Abra a tampa



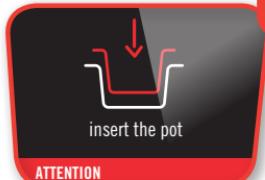
ATTENTION

Introduza a cuba

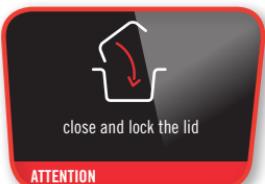




REAQUECER



Introduza a cuba



Fecho 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.



menu manual

modo de cozedura

MANTER QUENTE

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



Selecione o menu "manual"



Selecione a função de "manter quente"



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



A função "manter quente" começou



ATTENTION

Introduza a cuba



do you want to stop the keep warm function?

YES

NO



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





menu manual

modo de cozedura

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.



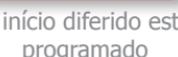
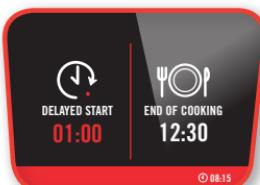
Selezione
"início diferido"



Selezione a hora actual



Selezione a hora de fim
de cozedura



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 o ingrediente pretendido



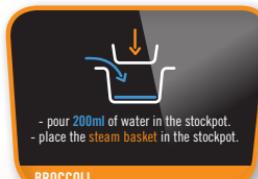
Iniciar a receita



Selecione "frutas e vegetais"



Escolha a quantidade dos ingredientes



Siga as instruções



É exibido o tempo de cozinhar recomendado



Selezione "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.**



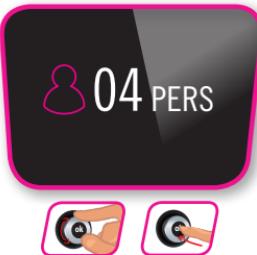
Selecione o menu das receitas



Escolha o tipo de receita



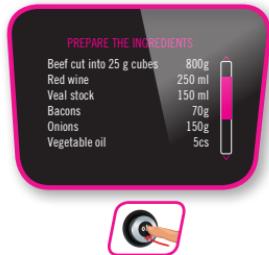
Selecione uma receita



Escolha o número de pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes



menu das receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

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



do you want to start the recipe?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Iniciar a receita

PREHEAT
please wait

BEEF BOURGUIGNON



BEEF BOURGUIGNON

brown all the ingredients
except the liquid for 10 mins

OK

BEEF BOURGUIGNON



Siga as instruções

do you want to stop browning?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Parar de alourar?

add the rest of the ingredients

OK

BEEF BOURGUIGNON



Siga as instruções

do you want to start cooking?

YES **NO**

BEEF BOURGUIGNON



Inicie a cozedura

COOK
00:35

BEEF BOURGUIGNON



Tempo de cozedura

END OF COOKING
please wait

BEEF BOURGUIGNON



BEEF BOURGUIGNON

ENJOY !
KEEP WARM
00:10

BEEF BOURGUIGNON

Já está pronto a servir!



CARREGAR UM LIVRO DE RECEITAS:

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

ACEDER A UMA RECEITA DESCARREGADA:

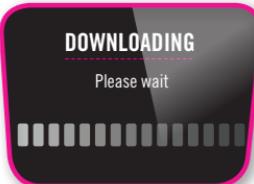
Vá às suas receitas descarregadas.

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

biblioteca



Selecione o menu das receitas



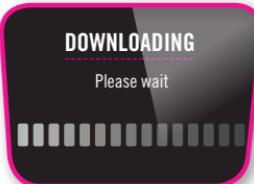
Por favor, espere enquanto se descarregam as receitas



Insira a pen USB



Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida



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



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

impossible to download,
please delete a library

Traditional

World recipes

Italy



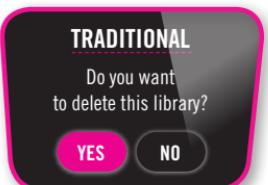
Selecione o livro de receitas que deseja eliminar



Insira a pen USB



Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida

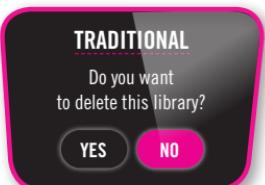


TRADITIONAL

Do you want to delete this library?

YES

NO



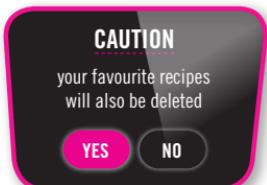
TRADITIONAL

Do you want to delete this library?

YES

NO

Deseja apagar este livro de receitas?



CAUTION

your favourite recipes will also be deleted

YES

NO



CAUTION

your favourite recipes will also be deleted

YES

NO

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



vegetais / frutas

aipo-rábano
alcachofra
alho-francês
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



peixe e marisco

bacalhau
camarões
mexilhões
peixe
vieiras



arroz e cereais

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

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



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".

02 PERS



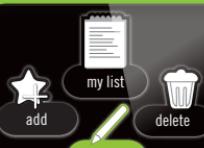
Selecione o número de pessoas

00:10

RECOMMENDED TIME: 10 MIN



Selecione o tempo de cozedura necessário



Selecione o menu "modificar"

04 PERS



Altere o número de pessoas



menu dos favoritos

**PREPARAR
UMA RECEITA JÁ
GUARDADA COMO
FAVORITA**



Selecione o
menu "favoritos"



Selecione a receita que
quer preparar



Selecione "minha lista"



Siga as instruções



ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU DOS FAVORITOS

menu dos favoritos



Selecione o menu "favoritos"



Selecione apagar



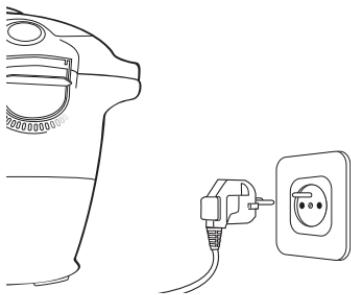
Selecione a receita que quer apagar



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 cozeda 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 sopre 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 accidental 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



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.

Duas seguranças para a pressão excessiva:

- Primeiro dispositivo: A válvula de segurança liberta a pressão – [consulte o capítulo Limpeza e Manutenção na página 169](#)
- 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.

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.

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 correctamente 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 correctamente 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 proteção 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
Escorre água na parte de trás do aparelho	A porca da tampa metálica não está suficientemente apertada	Aperte adequadamente a porca no centro da tampa metálica
	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
	Asseguradas 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

louche incluse – inclusief opscheplepel – enthaltene schöpfkelle –
cucharón incluido – concha incluída – mestolo incluso – included ladle

Ne pas utiliser près d'une source de chaleur autre que la cuve Cookeo.

Cette louche permet de servir la nourriture une fois la cuisson terminée. Ne pas utiliser pour remuer pendant la cuisson, ou pour toute autre utilisation.

fr

Niet gebruiken in de buurt van een warmtebron, behalve de kookpan van de Cookeo.

Deze opscheplepel is bestemd voor het serveren van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden
Roer geen voedsel tijdens het kookproces.

nl

Nicht in der Nähe anderer Hitzequellen als dem Kochtopf des Cookeo benutzen.

Diese Schöpfkelle ist zum Servieren von Speisen gedacht, bitte zu keinem anderen Zweck verwenden.
Speisen während des Garvorgangs nicht umrühren.

de

No usar cerca de otras fuentes de calor, a excepción de la olla de cocción de Cookeo.

Este cucharón está hecho para servir comida. No lo utilice para otros fines.

No remueva la comida mientras se está cocinando.

es

Não use perto de qualquer fonte de calor para além da panela de confeção da Cookeo.

Esta concha foi criada para servir alimentos. Não use com outros intutos.

Não mexa os alimentos durante a confeção.

Non usare in prossimità di fonti di calore diverse dalla pentola di cottura di Cookeo.

Questo mestolo è progettato per servire gli alimenti; non usarlo per altri scopi.

Non mescolare gli alimenti durante la cottura.

Do not use close to another heat source other than the cooking pot of the Cookeo.

This Ladle is intended to serve food, do not use for another purpose. Do not stir food during cooking.

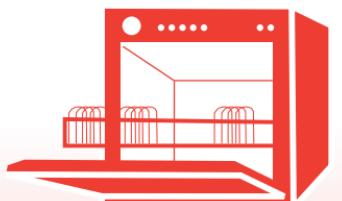
pt



it

lavable en lave vaisselle
vaatwasmachinebestendig
geschirrspülmaschinenfest
opto para lavavajillas
pode ser lavado na
máquina de lavar loiça
lavabile in lavastoviglie
dishwasher safe

en





cookeo

intelligent
multicooker

NC00149467