

Moulinex® cookeo ⊕ connect



1520013590

Félix Création - Photos : Michel Boudrier.

Moulinex® cookeo ⊕ connect

FR

P. 006-007	- AVANT UTILISATION
P. 008-009	- UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
P. 010-011	- MENU RÉGLAGES
P. 012	- MENU ON/OFF
P. 013-015	- CONNEXION
P. 016-021	- MENU MANUEL
P. 022-023	- INGRÉDIENTS
P. 024-025	- RECETTE
P. 026-027	- BIBLIOTHÈQUE
P. 028-029	- INGRÉDIENTS - RECETTES
P. 030-033	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 034-035	- SECURITE
P. 036-037	- RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

NL

P. 070-071	- VOOR GEBRUIK
P. 072-073	- GEBRUIK EN BEDIENING
P. 074-075	- MENU INSTELLINGEN
P. 076	- AAN/UIT-MENU
P. 077-079	- VERBINDING
P. 080-085	- MENU HANDMATIG
P. 086-087	- INGREDIËNTEN
P. 088-089	- RECEPT
P. 090-091	- BIBLIOTHEEK
P. 092-093	- INGREDIËNTEN - RECEPTEN
P. 094-097	- REINIGING EN ONDERHOUD
P. 098-099	- VEILIGHEID
P. 100-101	- PROBLEMEN OPLOSSEN

DE

S. 038-039	- VOR GEBRAUCH
S. 039-040	- VERWENDUNG UND BETRIEB
S. 041-042	- MENÜ „EINSTELLUNGEN“
S. 043	- MENÜ „EIN/AUS“
S. 044-046	- ANSCHLUSS
S. 047-052	- MENÜ „MANUELL“
S. 053-054	- ZUTATEN
S. 055-056	- REZEPT
S. 057-058	- BIBLIOTHEK
S. 059-060	- ZUTATEN – REZEPTE
S. 061-065	- REINIGUNG UND PFLEGE
S. 066-067	- SICHERHEIT
S. 068-069	- FEHLERBEHEBUNG

ES

P. 102-103	- ANTES DE SU USO
P. 104-105	- USO Y FUNCIONAMIENTO
P. 106-107	- MENÚ DE AJUSTES
P. 108	- MENÚ DE ENCENDIDO/APAGADO
P. 109-111	- CONEXIÓN
P. 112-117	- MENÚ MANUAL
P. 118-119	- INGREDIENTES
P. 120-121	- RECETA
P. 122-123	- BIBLIOTECA
P. 124-125	- INGREDIENTES - RECETAS
P. 126-129	- LIMPIEZA Y CUIDADO
P. 130-131	- SEGURIDAD
P. 132-133	- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

P. 134-135	- ANTES DA UTILIZAÇÃO
P. 136-137	- FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
P. 138-139	- MENU DE CONFIGURAÇÃO
P. 140	- MENU LIGAR/DESLIGAR
P. 141-143	- LIGAÇÃO
P. 144-149	- MENU MANUAL
P. 150-151	- INGREDIENTES
P. 152-153	- RECEITAS
P. 154-155	- BIBLIOTECA
P. 156-157	- INGREDIENTES - RECEITAS
P. 158-161	- LIMPEZA E MANUTENÇÃO
P. 162-163	- SEGURANÇA
P. 164-165	- RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EN

P. 198-199	- BEFORE USE
P. 200-201	- USE AND OPERATION
P. 202-203	- SETTINGS MENU
P. 204	- ON/OFF MENU
P. 205-207	- CONNECTION
P. 208-213	- MANUAL MENU
P. 214-215	- INGREDIENTS
P. 216-217	- RECIPE
P. 218-219	- LIBRARY
P. 220-221	- INGREDIENTS - RECIPES
P. 222-225	- CLEANING AND CARE
P. 226-227	- SAFETY
P. 228-229	- TROUBLESHOOTING

IT

P. 166-167	- PRIMA DELL'USO
P. 168-169	- USO E FUNZIONAMENTO
P. 170-171	- MENU IMPOSTAZIONI
P. 172	- MENU DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
P. 172-175	- COLLEGAMENTO
P. 176-181	- MENU MANUALE
P. 182-183	- INGREDIENTI
P. 184-185	- RICETTA
P. 186-187	- RICETTARIO
P. 188-189	- INGREDIENTI - RICETTE
P. 190-193	- PULIZIA E CURA
P. 194-195	- SICUREZZA
P. 196-197	- RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AR

P. 230-231	- قبل الاستخدام
P. 232-233	- الاستخدام والتشغيل
P. 234-235	- قائمة الإعدادات
P. 236	- قائمة التشغيل/إيقاف التشغيل
P. 237-239	- الاتصال
P. 240-245	- قائمة التشغيل اليدوي
P. 246-247	- المكونات
P. 248-249	- الوصفة
P. 250-251	- المكتبة
P. 252-253	- المكونات- الوصفات
P. 254-257	- التنظيف والعناية
P. 258-259	- الأمان
P. 260-261	- استكشاف المشكلات وحلها



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
Handvat voor openen/sluiten van deksel
Asa de apertura/cierre de la tapa
Pega de abrir/fechar a tampa
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
Lid open/close handle
مقبض فتح/غلق الغطاء



Valve silencieuse
Dampventil
Dempingsklep
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatrice
Silencing valve
صمام كتم الصوت



Repère visuel d'indication d'ouverture/fermeture
Markierung „Open/Geschlossen“
Open/dicht-controlelampje
Marca de apertura/cierre
Símbolo de abierto/cerrado
Símbolo di apertura/chiusura
Open/closed marker
علامة مفتوح/مغلق



Bouton annuler
„Abbrechen“-Geschmack
Knop Annuleren
Botón de cancelación
Botão para cancelar
Pulsante Annulla
Cancel button
زر الإلغاء



Cuve de cuisson
Kochbehälter
Kookpan
Recipiente de cocción
Cuba de cozedura
Recipiente per la cottura
Cooking pot
وعاء الطهي



Bouton d'utilisation principale
Hauptnavigationknopf
Hoofbedieningsknop
Botón principal de funcionamiento
Botão principal de funcionamento
Pulsante di funzionamento principale
Main operation button
زر التشغيل الرئيسي

Voyant bleu indication connexion bluetooth
Blaue Anzeigelampe für Bluetooth-Verbindung
Blauw indicatielampje voor Bluetooth-verbinding
Indicador luminoso azul de conexión Bluetooth
Indicador luminoso azul da ligação Bluetooth
Spia luminosa blu della connessione bluetooth
Blue light indicator for bluetooth connection
مؤشر الضوء الأزرق الخاص بالاتصال بالبلوتوث



Panneau de commande
Bedienfeld
Bedieningspaneel
Panel de control
Painel de controlo
Pannello di controllo
Control panel
لوحة التحكم

Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 100/200* recettes déjà programmées. Il s'adapte au nombre de convives, vous guide en pas à pas, et cuit sans surveillance. Grâce à son application dédiée, Cookeo, accédez à des centaines de recettes ; une simple connexion en Bluetooth vous permet de synchroniser votre tablette et/ou smartphone à votre Cookeo. Laissez-vous guider...

Meine vernetzte Küchenhilfe für Alltagsgerichte

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter, vernetzter Schnellkochtopf mit bereits 100/200* programmierten Rezepten. Das Gerät kann an die Anzahl der Gäste angepasst werden, leitet Sie dann Schritt für Schritt an und kocht unbeaufsichtigt. Dank der speziellen Cookeo-App können Sie auf Hunderte von Rezepten zugreifen. Über eine Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet und/oder Smartphone mit dem Cookeo synchronisieren. Lassen Sie sich anleiten...

Mijn met internet verbonden keukenhulp voor het dagelijks koken

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente, met internet verbonden multicooker met 100/200* voorgeprogrammeerde recepten. De multicooker kan worden aangepast aan het aantal gasten, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Dankzij de speciale Cookeo-app hebt u toegang tot honderden recepten. Met een eenvoudige Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone synchroniseren met uw Cookeo. om u tijdens het koken te begeleiden...

Mi asistente de cocina conectado para cocinar todos los días

Cookeo ⊕ Connect es un robot multicocción inteligente y conectado que cuenta con 100/200* recetas ya programadas. Pueden adaptarse al número de huéspedes, te guía paso a paso y cocina sin supervisión. Gracias a su aplicación específica, Cookeo, puedes acceder a cientos de recetas; una sencilla conexión Bluetooth permite sincronizar la tableta o el smartphone con tu Cookeo. Deja que te guíe...

O meu assistente de cozinha conectado para cozinhar diariamente

O Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha inteligente e conectável que inclui 100/200* receitas já programadas. Pode adaptar-se ao número de convidados, fornece instruções passo a passo e cozinha sem vigilância. Graças à aplicação dedicada, o Cookeo, pode aceder a centenas de receitas. A ligação Bluetooth simples permite-lhe sincronizar um tablet e/ou um smartphone com o Cookeo. Deixe-se guiar...

L'assistente connesso per la cucina di tutti i giorni

Cookeo ⊕ Connect è un multicooker intelligente e connesso che include 100/200* ricette già programate. Può adattare la ricetta al numero di persone, guida passo dopo passo nella preparazione della ricetta e cuoce senza bisogno di alcuna sorveglianza. Grazie all'applicazione dedicata Cookeo, è possibile accedere a centinaia di ricette; inoltre, una semplice connessione Bluetooth consente di sincronizzare il proprio Cookeo con il tablet e/o lo smartphone. Lasciati guidare...

My connected kitchen assistant for everyday cooking

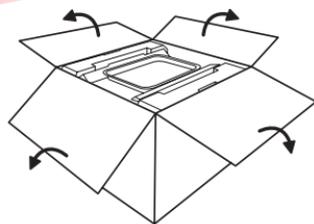
Cookeo ⊕ Connect is an intelligent, connected multicooker which boasts 100/200* recipes already programmed. It can adapt to suit the number of guests, guides you step-by-step, and cooks unattended. Thanks to its dedicated app, Cookeo, you can access hundreds of recipes; a simple Bluetooth connection allows you to synchronise your tablet and/or smartphone to your Cookeo. Let them be your guide...

المساعد المتصل الخاص بي لإنجاز مهامى اليومية في المطبخ

Cookeo ⊕ Connect هو جهاز طهي ذكي متصل متعدد الوظائف يحتوي على 100/200* وصفة مبرمجة. يمكنك إعداد الجهاز بحيث يتلاءم مع عدد ضيوفك ويرشدك عند الطهي خطوة بخطوة ويظهر لك الطعام من دون مراقبة. وبفضل تطبيق Cookeo المخصص، يمكنك الوصول إلى مئات الوصفات؛ وتتيح لك ميزة الاتصال بالبلوتوث سهولة الاستخدام مزمنة الجهاز اللوحي و/أو الهاتف المحمول الخاص بك مع جهاز Cookeo. فليكن هذا الجهاز مرشدك...

* selon modèle / je nach Modell / afhankelijk van het model / En función del modelo / consoante o modelo / a seconda del modello / depending on modele / 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.



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:



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



LIMPE OS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Cubo 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



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).



ACESSO À BOLA DE DESCOMPRESSÃO:

Rode a proteção da bola no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e coloque o indicador I 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 I na posição . Para bloquear, rode a proteção da bola e coloque o indicador em frente ao pictograma "fechado"



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

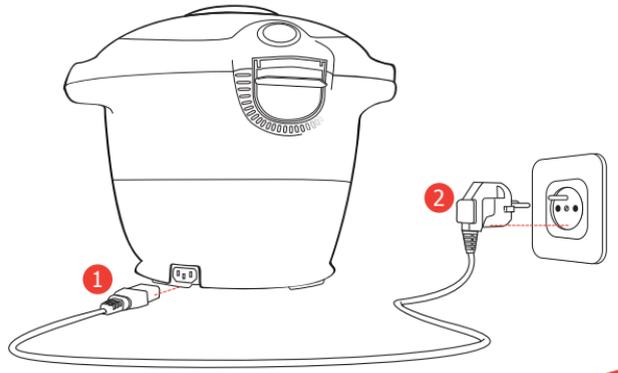
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de configuração:



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.

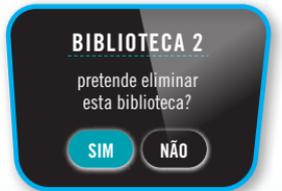


Em seguida, encaixe a cuba no aparelho, posicionando as pegas da cuba nas ranhuras.

menu de configuração



Nota: mesmo que o som esteja desativado, os avisos sonoros permanecem ativos.



Selecione "idioma/país"



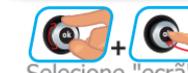
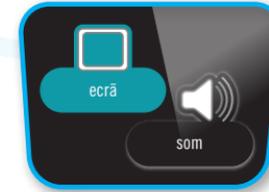
Selecione o seu idioma



Selecione o seu país



Selecione "ecrã/som"



Selecione "ecrã"



Selecione "luminosidade"



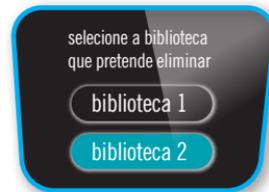
Ajuste a luminosidade



Selecione "eliminar receitas"



Selecione "bibliotecas"



Selecione "biblioteca 2"



Selecione "modo de demonstração"



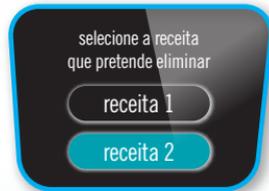
Para ativar ou desativar o modo de demonstração, é necessário introduzir um código: 3424



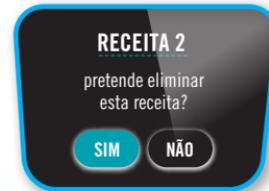
Nota: o modo de DEMONSTRAÇÃO permite-lhe utilizar o aparelho sem aquecimento ou aumento da pressão.



Selecione "receitas"



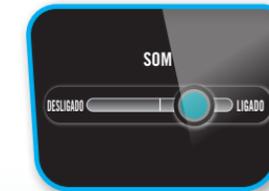
Selecione "receita 2"



Pretende eliminar esta receita?



Selecione "som"



Ajuste o volume



Selecione "ligar"



Ative ou desative o modo de ligação



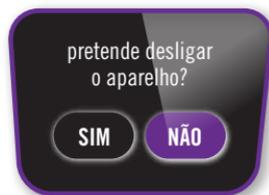
menu
ligar/desligar



Selecione e confirme



LIGAR/DESLIGAR permite desligar o aparelho.




ligação



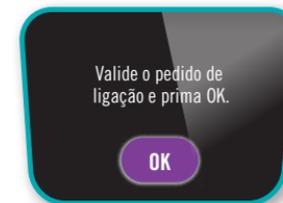
Descarregue a aplicação **Moulinex** acedendo à App Store no seu tablet ou smartphone.



O **Cookeo**  está funcional e pode agora utilizar o seu aparelho com **100/200 receitas pré-programadas*** mesmo sem a aplicação.

Quando ligar o Cookeo , a luz azul fica intermitente (a aguardar ligação), exceto se tiver desativado manualmente a função de ligação (consulte o parágrafo Configuração).

Na primeira utilização, emparelhe o aparelho com o seu tablet seguindo as instruções apresentadas nos ecrãs.



Se a ligação for bem-sucedida, a luz azul permanece acesa.

* consoante o modelo



ligação

Problemas de ligação:

Se a ligação falhar, verá uma mensagem de erro. É necessário seguir as instruções nos ecrãs para tentar estabelecer a ligação novamente.

Nota: apenas é possível uma ligação de cada vez.

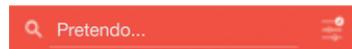
Criar a sua conta:

Siga as instruções na aplicação.



Barra de pesquisa:

Introduza as palavras-chave na barra de pesquisa e aceda à pesquisa através de filtros



Navegação:

Também pode navegar utilizando a aplicação ao aceder ao menu:

- **Inspiração**
- **Pesquisa**
- **Início**
- **Cursos**

Com a aplicação, pode:

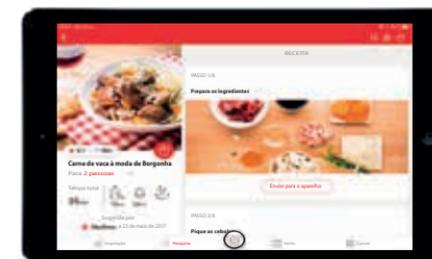
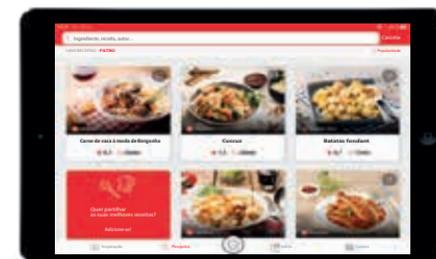
- consultar o guia passo a passo
- Iniciar a receita passo a passo em interação com o seu **Cookeo ⊕**



Favoritos



Biblioteca



A cozedura não é afetada pela perda de ligação. Cookeo ⊕ permanece sempre autónomo.

Nota: se não utilizar o Cookeo ⊕ durante 30 minutos, este entrará no modo de poupança de energia (standby) e perderá a ligação. Ao sair do modo de poupança de energia (standby), o aparelho volta a estabelecer a ligação automaticamente.

Nota: apenas pode começar a cozinhar com o Cookeo ⊕ ao premir o botão OK (conforme indicado na aplicação).



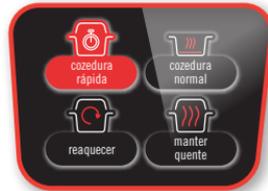
menu manual
modo de cozedura

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"



AVISO

Insira a cuba e, em seguida, adicione os ingredientes



Ajuste o tempo de cozedura



Selecione o início imediato ou diferido (p. 19)



AVISO

Feche e bloqueie a tampa



menu manual
modo de cozedura

COZEDURA RÁPIDA



COZEDURA RÁPIDA

O aparelho está a pré-aquecer



COZEDURA RÁPIDA

A cozedura começou



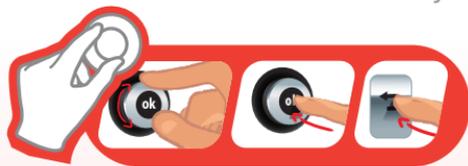
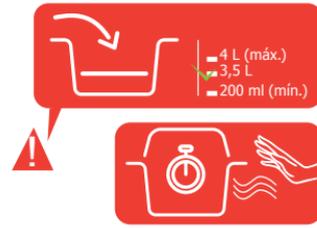
COZEDURA RÁPIDA

A cozedura terminou



COZEDURA RÁPIDA

Pronto a servir!



menu manual
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "alourar"



Selecione a função pretendida

menu manual
modo de cozedura



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "reaquecer"



Insira a cuba

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.



Abra a tampa



Insira a cuba



O aparelho está a pré-aquecer

REAQUECER



Feche e bloqueie a tampa



O reaquecimento começou.
 para interromper



Pretende parar de reaquecer?

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



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

Nota: o reaquecimento começa e o tempo aumenta.



menu manual
modo de cozedura

MANTER QUENTE



Selecione o menu "manual"



Selecione a função "manter quente"



Insira a cuba



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 selecione "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 atual



Selecione a hora do fim da cozedura



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 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 legumes



Selecione "brócolos"



O tempo de cozedura recomendado é apresentado



Selecione "início imediato"



Inicie a receita



Siga as instruções



Pré-aquecimento



Selecione a quantidade pretendida de brócolos (mínimo de 300 g)



Siga as instruções



Inicie a cozedura



Fim da cozedura



Está pronto a servir!



receita de carne de vaca à moda da borghona*

MENU DAS RECEITAS: Utilizando o menu de receitas, escolha entre 100/200* receitas salgadas e doces divididas em **três** categorias: **entradas/pratos principais/sobremesas.**



Selecione o menu "receitas"



Selecione o tipo de receita



Selecione uma receita



Selecione o número de pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes

* consoante o modelo

menu das receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO) Pode regressar ao menu inicial ao premir o botão de retroceder durante 3 segundos



Inicie a receita



Pré-aquecimento



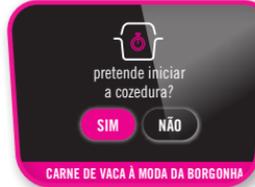
Siga as instruções



Parar de alourar



Siga as instruções



Inicie a cozedura



Cozinhar



Está pronto a servir!

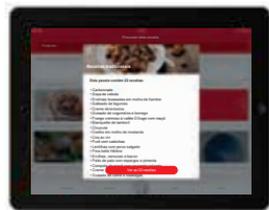




biblioteca

DESCARREGAR CONJUNTOS DE RECEITAS:

Assim que a aplicação estiver conectada ao Cookeo ⊕, pode descarregar conjuntos de receitas.



Escolha uma receita. Assim que começar, a receita (ou conjunto) é descarregada para o Cookeo ⊕



Descarregar em curso

Nota: Pode interromper a transferência a qualquer momento ao premir o botão de retroceder no Cookeo ⊕.



biblioteca

ACEDER ÀS BIBLIOTECAS A PARTIR DO COOKEO ⊕:

Pode encontrar novamente os conjuntos transferidos. Aceda à Biblioteca para iniciar receitas no seu Cookeo ⊕.



Selecione o submenu "biblioteca"



Selecione o conjunto de receitas pretendido



Selecione "entrada", "prato principal" ou "sobremesa" e selecione a receita



menu dos ingredientes



carne

borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela
frango



peixe, marisco

camarões/gambas
mexilhões
peixe
vieiras



arroz e cereais

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



legumes/fruta

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

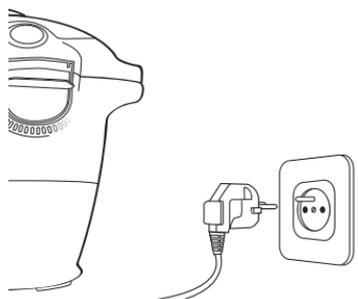
receitas

www.moulinex.pt

Encontre as nossas receitas na aplicação Moulinex e em www.moulinex.pt



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



LAVAR 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 bola e sopre no tubo para se certificar de que não está obstruído. Seque cuidadosamente a bola e o respetivo suporte com um pano macio.



LAVAR 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 pega está na posição fechada. 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



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 do aparelho.
- 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 na página 158.

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.

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 elemento 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
	A porca da proteção metálica não foi aparafusada corretamente no devido lugar.	Aperte corretamente a porca no centro da tampa metálica.
Escorre água na parte de trás do aparelho	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.
	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 painel de controlo não se acende	O aparelho está desligado da corrente ou está no modo de poupança de energia (standby).	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e à corrente elétrica. Verifique se o aparelho não está no modo de poupança de energia (standby), pressionando o botão "OK"
	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

Para obter informações sobre todos os problemas relacionados com a ligação, aceda ao site www.moulinex.pt ou à aplicação Moulinex (Menu/Guia/FAQ).

Marcas comerciais

A marca comercial e os logótipos Bluetooth® são propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e a respetiva utilização pela SEB SAS está sujeita a licença. As outras marcas comerciais e nomes de marcas pertencem aos respetivos proprietários.

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

Frequência: 2,40 GHz. Potência máxima transmitida: 7,7 dBm

Aquecimento integrado

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

Consumo de energia no modo de poupança de energia (standby): 0,35 W

Consumo de energia no modo de poupança de energia (standby) com rede: 0,35 W

* consoante o modelo