

# Moulinex® cookeo ⊕ connect



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

**FR**

- P. 04-05 - AVANT UTILISATION
- P. 06-07 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 08-09 - MENU RÉGLAGES
- P. 10 - MENU ON/OFF
- P. 11-13 - CONNEXION
- P. 14-19 - MENU MANUEL
- P. 20-21 - INGRÉDIENTS
- P. 22-23 - RECETTE
- P. 24-25 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 26-27 - INGRÉDIENTS - RECETTES
- P. 28-31 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 32-33 - SECURITE
- P. 34-35 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES

**DE**

- P. 36-37 - VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- P. 38-39 - GEBRAUCH UND INBETRIEBNAHME
- P. 40-41 - MENÜEINSTELLUNGEN
- P. 42 - EIN/AUS MENÜ
- P. 43-45 - CONNEXION
- P. 46-51 - MANUELL
- P. 52-53 - ZUTATEN
- P. 54-55 - REZEPTE
- P. 56-57 - BIBLIOTHEKEN
- P. 58-59 - ZUTATEN - REZEPTLISTE
- P. 60-63 - REINIGUNG UND WARTUNG
- P. 64-65 - SICHERHEITSFUNKTIONEN
- P. 66-67 - FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



NL

- P. 68-69 - VOOR HET GEBRUIK
- P. 70-71 - GEBRUIK UND BEDIENING
- P. 72-73 - MENU INSTELLINGEN
- P. 74 - MENU AAN/UIT
- P. 75-77 - VERBINDING
- P. 78-83 - MANUEEL KOOKSTAND
- P. 84-85 - INGREDIËNTEN
- P. 86-87 - RECEPTEN
- P. 88-89 - BIBLIOTHEKEN
- P. 90-91 - INGREDIËNTEN UND RECEPTENLIJST
- P. 92-95 - SCHOONMAAK ONDERHOUD
- P. 96-97 - BEVEILIGINGEN
- P. 98-99 - OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

**ES**

- P. 100-101 - ANTES DE USAR
- P. 102-103 - FUNCIONAMIENTO - USO
- P. 104-105 - MENÚ CONFIGURACIONES
- P. 106 - MENÚ ON/OFF
- P. 107-109 - CONECTIVIDAD
- P. 110-115 - MENÚ MANUAL
- P. 116-117 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 118-119 - MENÚ DE RECETAS
- P. 120-121 - BIBLIOTECA
- P. 122-123 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS\*
- P. 124-127 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 128-129 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD
- P. 130-131 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**PT**

- P. 132-133 - ANTES DE UTILIZAR
- P. 134-135 - FUNCIONAMENTO - UTILIZAÇÃO
- P. 136-137 - MENU DE CONFIGURAÇÃO
- P. 138 - MENU LIGAR /DESLIGAR
- P. 139-141 - LIGAÇÃO
- P. 142-147 - MENU MANUAL
- P. 148-149 - MENU DOS INGREDIENTES
- P. 150-151 - MENU DAS RECEITAS
- P. 152-153 - BIBLIOTECA
- P. 154-155 - INGREDIENTES - LISTA DE RECEITAS
- P. 156-159 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- P. 160-161 - SEGURANÇAS
- P. 162-163 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 164-165 - PRIMA DELL'USO
- P. 166-167 - FUNZIONAMENTO - USO
- P. 168-169 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 170 - MENU ON/OFF
- P. 171-173 - CONNESSIONE
- P. 174-179 - MENU MANUALE
- P. 180-181 - MENU INGREDIENTI
- P. 182-183 - MENU RICETTE
- P. 184-185 - BIBLIOTECA
- P. 186-187 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 188-191 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 192-193 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA
- P. 194-195 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Moulinex®



Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle  
Deckelgriff zum Öffnen/Schließen  
Handgriep deksel openen/sluiten  
Asa de apertura/cierre de la tapa  
Pega de abrir e fechar a tampa  
Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio



Valve silencieuse  
Regelventil  
Dempklep  
Válvula silenciadora  
Válvula silenziatrice



Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture  
Geöffnet/geschlossen Markierung  
Markering open/gesloten  
Marca de apertura/cierre  
Símbolos de Aberto / fechado  
Simbolo di apertura/chiusura



Bouton annuler  
»Abbrechen«-Taste  
Knop Annulieren  
Botón de cancelación  
Botão para cancelar  
Pulsante Annulla



Cuve de cuisson  
Kochtopf  
Kookpot  
Olla  
Cuba de cozedura  
Pentola di cottura



Bouton d'utilisation principal  
Hauptbedienungs-Taste  
Hoofdknop bediening  
Botón principal de operaciones  
Botão principal de funcionamento  
Pulsante di funzionamento principale

Voyant bleu indication connexion bluetooth  
Blaue Kontrollampe zur Anzeige der Bluetooth-Verbindung  
Blauw indicatielampje voor bluetooth-verbinding  
Piloto azul de indicación de conexión bluetooth  
Indicador azul de ligação Bluetooth  
Spia blu indicazione connessione bluetooth



Panneau de commande  
Bedienungs-Anzeige  
Bedieningspaneel  
Panel de control  
Panel de controllo  
Pannello di controllo

## **Mon assistant culinaire connecté pour la cuisine du quotidien**

Cookeo ⊕ Connect est un multicuiseur intelligent connecté qui dispose de 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...

## **Mein Kochassistent mit Verbindungsfunktion für Alltagsgerichte**

Cookeo ⊕ Connect ist ein intelligenter Schnellkochtopf mit Verbindungsfunktion und 200 bereits vorprogrammierten Rezepten. Er passt sich an die Zahl der Gäste an, leitet Sie Schritt für Schritt durch den Garvorgang und kocht ohne Überwachung. Dank der zugehörigen App Cookeo haben Sie Zugriff auf hunderte Rezepte; über eine einfache Bluetooth-Verbindung können Sie Ihr Tablet/oder Smartphone mit Ihrer Cookeo-App synchronisieren. Ihre Anleitung

## **Mijn intelligente keukenassistent voor dagelijkse gerechten**

Cookeo ⊕ Connect is een intelligente verbonden multikoker die meer dan 200 voorgeprogrammeerde recepten bevat. Het toestel past zich aan het aantal tafelgasten aan, begeleidt u stap voor stap en kookt zonder toezicht. Met de bijhorende app «Cookeo» heeft u toegang tot honderden recepten. Via een simpele Bluetooth-verbinding kunt u uw tablet en/of smartphone met uw Cookeo synchroniseren. Laat u begeleiden...

## **Mi asistente de cocina que está conectado para cocinar todos los días**

Cookeo ⊕ Connect es un multicocedor inteligente y conectado que presenta 200 recetas ya programadas. Se adapta al número de invitados, te guía paso a paso y cocina sin vigilancia. Su aplicación especialmente diseñada, Mi Cookeo, te permitirá acceder a cientos de recetas; simplemente con conectarte a Bluetooth, podrás sincronizar la tableta y/o el teléfono inteligente a tu Cookeo. Déjate guiar...

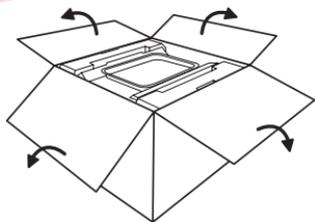
## **O meu assistente de cozinha com ligação Bluetooth para cozinhar no dia-a-dia**

Cookeo ⊕ Connect é um robot de cozinha multi-cozedura inteligente que inclui 200 receitas já programadas. Adapta-se à quantidade de pessoas, guia-o em cada etapa e coze sem necessitar de vigilância. Graças à sua aplicação dedicada, Cookeo, aceda a centenas de receitas. Uma simples ligação Bluetooth permite-lhe sincronizar o seu tablet e/ou smartphone à Cookeo. Deixe-se guiar...

## **Il mio assistente culinario connesso per la cucina di ogni giorno**

Cookeo ⊕ Connect è una pentola multifunzione intelligente connessa, che dispone di 200 ricette già programmate. Si adatta al numero dei commensali, vi guida passo dopo passo e cuoce senza necessità di sorveglianza. Grazie alla sua applicazione dedicata, Cookeo, potete accedere a centinaia di ricette; una semplice connessione Bluetooth vi permette di sincronizzare il vostro tablet e/o smartphone a Cookeo. Lasciatevi guidare...

antes de  
utilizar



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.



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.



#### LIMPAR OS DIFERENTES COMPONENTES

- 1 Cubra de cozedura
- 2 Tampa metálica
- 3 Proteção da válvula
- 4 Depósito de condensação
- 5 Cesto de cozedura a vapor
- 6 Bola de decompressão

antes de  
utilizar

## INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA



### DESMONTAGEM DA TAMPA METÁLICA:

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



### 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 METÁLICA:

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



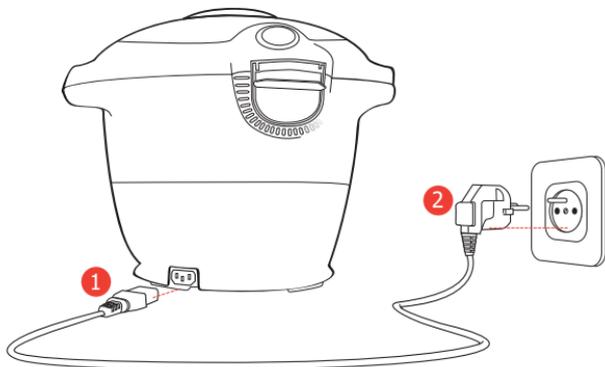
### MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

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



### CONTROLOS DO INTERFACE



SELECIONAR



CONFIRMAR



RETROCEDER



REINICIAR

3s

## utilização



### 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.

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.



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

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



### POSICIONAR A CUBA NO APARELHO:

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



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



# menu de configuração



**Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.**



Selecione "língua e país"



Selecione a sua língua



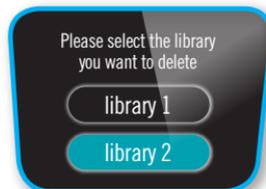
Selecione o seu país



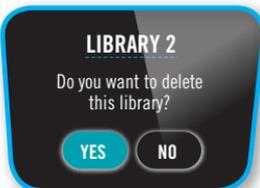
Selecione "Eliminar receita"



Escolha "bibliotecas"



Selecione "biblioteca 2"



Pretende eliminar esta biblioteca?



Escolha "receitas"



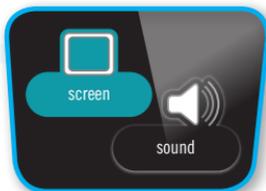
Selecione "receita 2"



Pretende eliminar esta receita?



 +   
 Seleccione a definição  
 "visor/som"



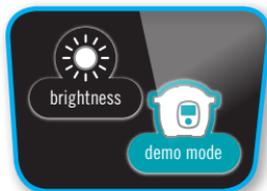
 +   
 Seleccione "visor"



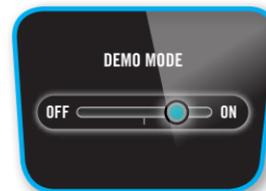
 +   
 Seleccione "luz"



 +   
 Ajuste a luz



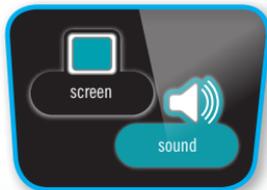
 +   
 Seleccione  
 "modo de demonstração"



 +   
 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.**



 +   
 Seleccione "som"



 +   
 Ajuste o volume



 +   
 Seleccione "connect"



 +   
 Ative ou desative o modo connect



menu ligar /  
desligar



Selecionar e confirmar



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





## ligação



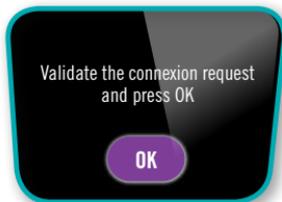
Efetue o download da aplicação **Cookeo** na App Store, a partir do seu tablet ou Smartphone.



A sua **Cookeo**  está funcional, pelo que pode utilizá-la com as **200 receitas pré-programadas**, mesmo sem a aplicação.

Quando liga a **Cookeo** , o indicador azul pisca (a aguardar ligação), exceto se tiver desativado manualmente a função Connect (consultar o capítulo Definições).

Aquando da primeira utilização, emparelhe o produto ao seu tablet seguindo as instruções no ecrã.



Se a ligação for bem sucedida, o indicador deixa de pisar.



## ligação

### Problema de ligação:

Se a ligação falhar, aparecerá uma mensagem de erro. Tem de seguir as instruções nos ecrãs e tentar efetuar a ligação novamente.

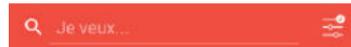
Atenção: só pode ser feita uma ligação de cada vez.

### Criar a sua conta:

Siga as instruções da aplicação.

### Barra de pesquisa:

Insira a sua palavra-chave na barra de pesquisa e aceda à pesquisa por filtro



**Nota: se não utilizar a Cookeo ⊕ durante 30 minutos, esta passa para o modo standby e a ligação cai. Quando terminar o modo standby, a ligação volta a ser feita automaticamente.**

## Navegação:

Pode também navegar na aplicação acedendo ao menu:

- **Inspiração**
- **Buscar**
- **Meu universo**
- **Compras**

## Na aplicação pode:

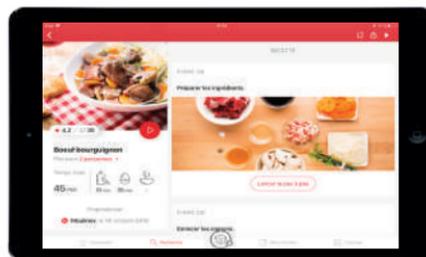
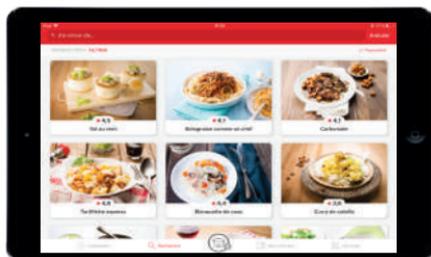
- ver a receita passo a passo
- iniciar a receita passo a passo interagindo com a **Cookeo** ⊕



**Favoritos**



**Biblioteca**



A perda de ligação não tem qualquer influência sobre a cozedura. A Cookeo ⊕ mantém a sua autonomia em qualquer situação.

**Nota: só é possível iniciar a cozedura a partir da Cookeo ⊕, premindo o botão "OK" (tal como indicação na aplicação)**



# menu manual

modo de cozedura

## RÁPIDO

### MENU MANUAL :

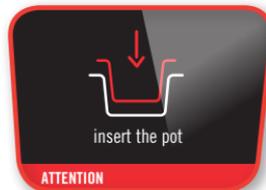
Com o menu manual, é você quem orienta a cozedura. Selecione o modo de cozedura: **alourar, cozedura rápida, reaquecer ou manter quente, bem como o tempo de cozedura.**



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



ATTENTION

Introduza a cuba e depois junte os ingredientes



Defina o tempo de cozedura



Escolha entre início imediato ou início diferido (p.139)



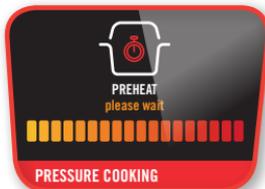
ATTENTION

Fech e fixe a tampa





## RÁPIDO



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



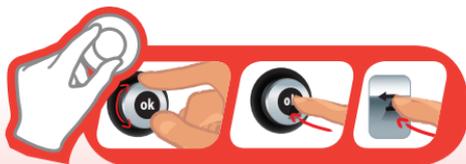
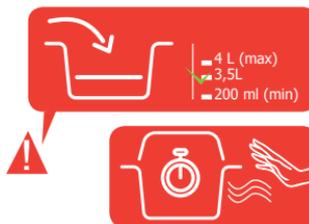
A cozedura começou



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 formas de cozinhar.

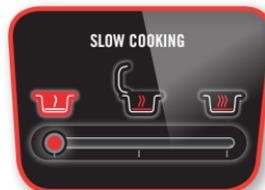
**Atenção: O funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.**



Selecione o menu "manual"



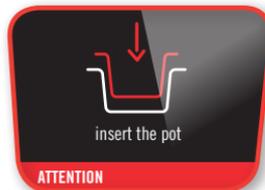
Selecione a função "alourar"



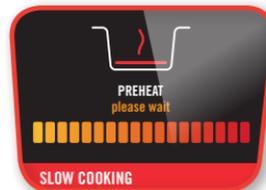
Selecione a função desejada



Abra a tampa



Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Para parar a confeção, prima a seta para trás. Pode parar a confeção por completo ou proceder a uma confeção com pressão.





## AQUECER



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo de "reaquecer".



**ATTENTION**

Introduza a cuba



**ATTENTION**

Feche e bloqueie a tampa



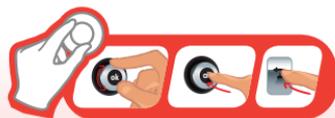
O reaquecimento começa.



Pressione para interromper



Quer parar a função reaquecer



**Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.**



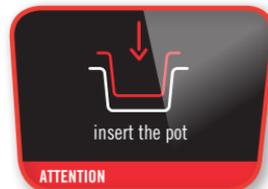
## MANTER QUENTE



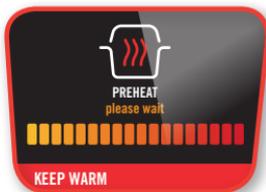
Selecione o menu "manual"



Selecione a função "manter quente"



Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



A função "manter quente" começou



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





## INÍCIO DIFERIDO

(MODO COZEDURA 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 alimento a ser cozinhado.



Selecione "início diferido"



Selecione a hora atual



Selecione 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  $\oplus$  indica os passos a seguir para todos os pesos e tipos de ingredientes: carne, peixe, legumes, frutas e por fim cereais.



Selecione o menu "ingredientes"



Selecione "frutas e vegetais"



Selecione o ingrediente pretendido



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Escolha a quantidade dos ingredientes



Siga as instruções





É exibido o tempo de cozedura recomendado



Selecione "início imediato"



Iniciar a receita



Siga as instruções



Iniciar a cozedura



Final da cozedura



Está pronto a servir!





## receita jardineira de carne

### MENU DAS RECEITAS:

No menu Receitas  
escolha entre  
150 receitas salgadas  
e doces divididas  
em três categorias:  
**entradas/pratos  
principais/  
sobremesas.**



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.



Iniciar a receita



Pré-aquecimento



Siga as instruções



Parar de alourar?



Siga as instruções



Inicie a cozedura



Tempo de cozedura



Já está pronto a servir!

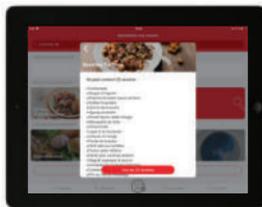




biblioteca

## DOWNLOAD DE CONJUNTOS DE RECEITAS:

Depois de conectar a aplicação à Cookeo ⊕, pode fazer o download dos conjuntos de receitas.



Selecione uma receita. No início desta, a receita (ou conjunto) é descarregada para a sua Cookeo ⊕.



O download está em curso

**Nota: Pode, em qualquer altura, parar o download premindo a tecla Voltar da Cookeo ⊕**



# biblioteca

## ACEDA ÀS BIBLIOTECAS DA SUA COOKEO ⊕:

Pode encontrar os packs que descarregou. Abra as suas receitas na Cookeo ⊕ acedendo à sua Biblioteca.



Selecione o submenu "biblioteca"



Selecione o conjunto de receitas pretendido



Selecione "entrada" "prato" ou "sobremesa" e escolha a sua receita



## ingredientes



### carnes

aves  
borrego  
carne de vaca  
coelho  
porco  
vitela



### peixe e marisco

bacalhau  
camarões  
mexilhões  
peixe  
vieiras



### arroz e cereais

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



### vegetais / frutas

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

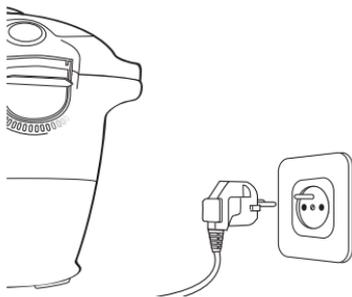
receitas

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

Encontrar receitas em A Cookeo  
e [www.moulinex.pt](http://www.moulinex.pt)



## limpeza e manutenção



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



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

## limpeza e manutenção



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



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

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



### LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

pode pôr a tampa metálica na máquina de lavar loiça, sem retirar as válvulas. Depois de pôr na máquina de lavar loiça, retire a bola e 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



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



Antes de voltar a colocar a bola, sobre 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.



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



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



Desloque o aparelho usando as duas pegas laterais. Para maior segurança, confirme que o sistema abrir/fechar está em posição fechada. Para maior segurança, confirme que a tampa está fixa.

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 o seu aparelho à força.
- Sobretudo, não modifique o pipo.
- Certifique-se de que a pressão interior diminui (mais saída de vapor pela válvula silenciosa) antes de tentar abrir a tampa.

### **Dois seguranças para a pressão excessiva:**

- Primeiro dispositivo: A válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo **Limpeza e Manutenção na página 158**.
- 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 arrefecer por completo o seu aparelho.

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.

### **Regulação do seu aparelho:**

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

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

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A tampa não fecha	Encontram-se corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique a limpeza da placa de aquecimento, do elemento central e por baixo da cuba. Verifique também a boa mobilidade do elemento central
	O sistema abrir/fechar da tampa não está na posição correta	Certifique-se de que a pega de abertura está na posição de abertura e completa
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão montadas corretamente ou completamente apertadas	Verifique se instalou todos os elementos da tampa metálica e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A proteção da bola não está bem posicionada	Deixe o produto arrefecer totalmente e a seguir desmonte a tampa metálica e posicione corretamente a proteção 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
	A porca da tampa metálica não está suficientemente apertada	Aperte adequadamente a porca no centro da tampa metálica
Escorre água na parte de trás do aparelho	O recuperador de condensação não está colocado ou está a transbordar	Certifique-se de que o recuperador de condensação está bem colocado na parte de trás do aparelho e de que a conduta de escoamento não está obstruída
	As seguranças e/ou os orifícios estão obstruídos	Verifique se não está demasiado cheio e se os alimentos não sofreram dilatação (ver folheto de instruções de segurança)
O painel de comando não se acende	O aparelho não está ligado à fonte de alimentação ou está em modo de poupança de energia	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado ao aparelho e à corrente. Verifique se o aparelho não está em modo de poupança de energia, premindo o botão "OK"
	O aparelho está danificado	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
Não é possível retirar a tampa metálica, pois está bloqueada	A proteção da bola da tampa metálica não está corretamente 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 proteção da bola. Certifique-se de que está corretamente colocada no lugar, bem como a bola

**Caso esteja com problemas de ligação, entre no site [www.moulinex.pt](http://www.moulinex.pt) ou na aplicação A minha Cookeo (Menu / guia / Perguntas frequentes).**

### **Marcas registadas**

A marca e os logótipos Bluetooth® são propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e a sua utilização pela SEB SAS está sujeita a licença. As restantes marcas comerciais e nomes de marcas são detidas pelos respetivos proprietários.

### **Série EPC09**

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

Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L

Frequência: 2.40 GHz. Potência máxima de transmissão: 7.7 dBm

Aquecimento integrado

A pressão de regulação é atingida 10 minutos após o aviso sonoro.