

cookeo

cuisinez vite et bien en vous laissant guider
kook snel en goed met de gegeven instructies
schnell und lecker kochen: mit anleitungen zur hilfe
cocina bien y rápido con instrucciones para guiarte
cozinhe rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
segi le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

multicuseur intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikoher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker



Moulinex®

FR

- P. 005-006 - AVANT UTILISATION
- P. 007-008 - UTILISATION ET MISE EN FONCTIONNEMENT
- P. 009-010 - MENU RÉGLAGES
- P. 011 - MENU ON/OFF
- P. 013-018 - MENU MANUEL
- P. 019-020 - MENU INGRÉDIENTS
- P. 021-022 - MENU RECETTES
- P. 023 - BIBLIOTHÈQUE
- P. 025-026 - INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
- P. 027-030 - MENU FAVORIS
- P. 031-034 - NETTOYAGE ENTRETIEN
- P. 035 - RÉOLUTION DES PROBLÈMES
- P. 037 - 038 - SÉCURITÉS

NL

- P. 039-040 - VOOR INGEBRUIKNAME
- P. 041-042 - GEBRUIK EN WERKING
- P. 043-044 - INSTELMENU'S
- P. 045 - AAN/UIT-MENU
- P. 047-052 - HANDMATIG MENU
- P. 053-054 - INGREDIËNTENMENU
- P. 055-056 - RECEPTENMENU
- P. 057 - BIBLIOTHEEK
- P. 059-060 - INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
- P. 061-064 - FAVORIETENMENU
- P. 065-068 - REINIGING ONDERHOUD
- P. 069 - PROBLEEMOPLOSSING
- P. 071-072 - BEVEILIGINGEN

DE

- S. 073 – 074 - VORBEREITUNG
- S. 075 – 076 - BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
- S. 077 – 078 - MENÜ EINSTELLUNGEN
- S. 079 - MENÜ AN/AUS
- S. 081 – 086 - MENÜ MANUELL
- S. 087 – 088 - MENÜ ZUTATEN
- S. 089 – 090 - MENÜ REZEPTE
- S. 091 – 092 - BIBLIOTHEK
- S. 093 – 094 - ZUTATEN - ZUTATENLISTE
- S. 095 – 098 - MENÜ FAVORITEN
- S. 099 – 102 - REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- S. 103 - PROBLEMBEHANDLUNG
- S. 105 – 106 - SICHERHEITSFUNKTIONEN

ES

- P. 107-108 - ANTES DE USAR
- P. 109-110 - MANEJO Y MODO DE EMPLEO
- P. 111-112 - MENÚ DE AJUSTES
- P. 113 - MENÚ ON/OFF
- P. 115-120 - MENÚ MANUAL
- P. 121-122 - MENÚ DE INGREDIENTES
- P. 123-124 - MENÚ DE RECETAS
- P. 125-126 - BIBLIOTECA
- P. 127-128 - INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
- P. 129-132 - MENÚ DE FAVORITAS
- P. 133-136 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- P. 137 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- P. 139-140 - ELEMENTOS DE SEGURIDAD

PT

- PÁGS. 141-142 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 143-144 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 145-146 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 147 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 149-154 - MENU MANUAL
- PÁGS. 155-156 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 157-158 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 159-160 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 161-162 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 163-166 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 167-170 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 171 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- PÁGS. 173-174 - SEGURANÇAS

IT

- P. 175-176 - PRIMA DELL'USO
- P. 177-178 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 179-180 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 181 - MENU ON/OFF
- P. 183-188 - MENU MANUALE
- P. 189-190 - MENU INGREDIENTI
- P. 191-192 - MENU RICETTE
- P. 193-194 - RICETTARIO
- P. 195-196 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 197-200 - MENU PREFERITI
- P. 201-204 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 205 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- P. 207-208 -DISPOSITIVI DI SICUREZZA

EN

- P. 209-210 - BEFORE USE
- P. 211-212 - USE AND OPERATION
- P. 213-214 - SETTINGS MENUS
- P. 215 - ON/OFF MENU
- P. 217-222 - MANUAL MENU
- P. 223-224 - INGREDIENTS MENU
- P. 225-226 - RECIPE MENU
- P. 227-228 - LIBRARY
- P. 229-230 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 231-234 - FAVOURITES MENU
- P. 235-238 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 239 - TROUBLESHOOTING
- P. 241-242 - SAFETY FEATURES

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

Bouton annuler
Annulerringknop
Knopf Abbrechen
Botón de cancelación
Botão de cancelar
Pulsante Annulla
Return button

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

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



Valve silencieuse
Dempingsklep
Dampfventil
Válvula silenciadora
Válvula silenciadora
Valvola silenziatricce
Silencing valve



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



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

FR

SERIE EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)

Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

NL

SERIE EPC03

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)

Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L

Geïntegreerde verwarming

De stuurdruk wordt 10 minuten na het geluidssignaal bereikt.

DE

SERIE EPC03

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht.

ES

SERIE EPC03

Baja presión: 40 kPa (109 °C) / Alta presión: 70 kPa (115 °C)

Capacidad del producto: 6 L / Capacidad útil: 4 L

Sistema de calentamiento integrado

La presión de regulación se alcanza 10 minutos después del pitido.

PT

SERIE EPC03

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.

IT

SERIE EPC03

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Riscaldamento integrato

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

EN

SERIE EPC03

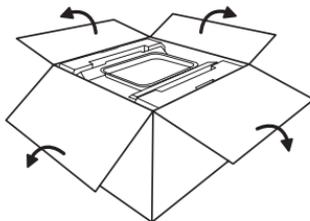
Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

antes de
utilizar



Para abrir o aparelho, rode o sistema de abrir/fechar no cimo da tampa até a marca estar alinhada com o símbolo do cadeado aberto.



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

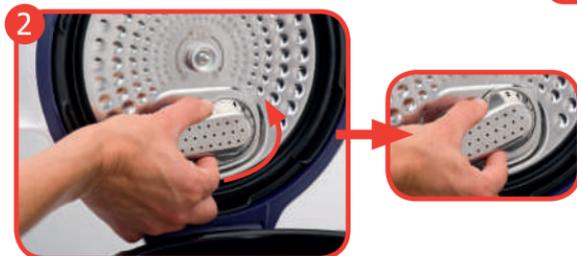
antes de
utilizar

INFORMAÇÕES SOBRE A DESMONTAGEM E MONTAGEM DA TAMPA



DESMONTAGEM DA TAMPA 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 do 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.



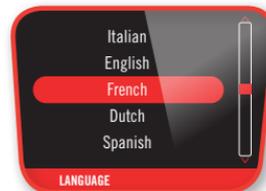
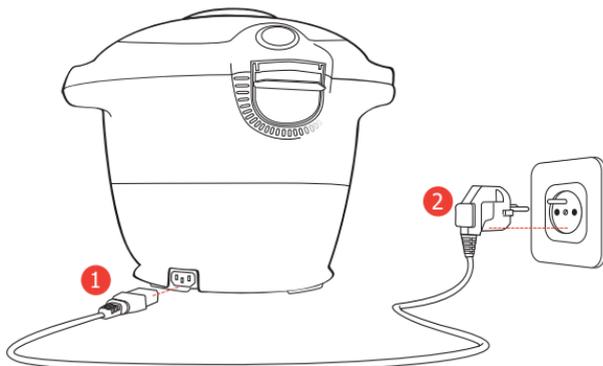
MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

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



utilização

Nunca utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.



ABRIR A TAMPA:

Para abrir o aparelho, rode o sistema abrir/fechar por forma a alinhar a marca com o símbolo do cadeado. Nunca tente forçar a abertura da tampa.



COLOCAR O DEPÓSITO DE CONDENSAÇÃO:

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

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



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

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.



Depois coloque a cuba no aparelho, encaixando as pegas da cuba nas ranhuras.



menu de configuração



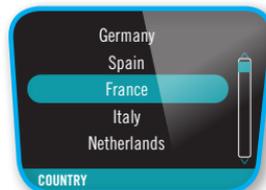
Nota: cada confirmação faz com que volte ao menu principal.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.



Selecione "língua e país"



Selecione a sua língua

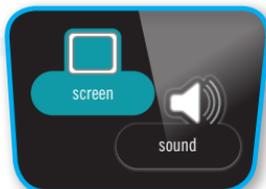


Selecione o seu país





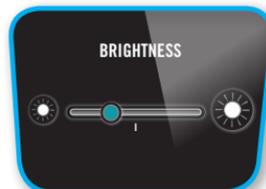
Selecione a definição
"visor/som"



Selecione "visor"



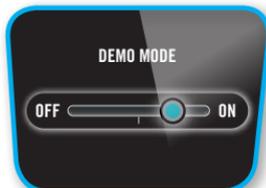
Selecione "luz"



Ajuste a luz



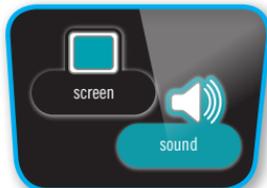
Selecione
"modo de demonstração"



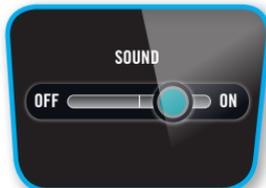
Para ativar ou desativar o modo de demonstração,
por favor introduza o código: 3424



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



Selecione "som"



Ajuste o volume



menu ligar /
desligar



Selecionar e confirmar



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





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"



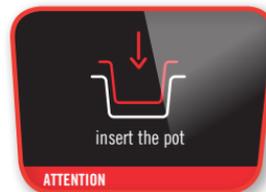
Defina o tempo de cozedura



Selecione o modo "cozedura rápida"



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



ATTENTION

Introduza a cuba e depois junte os ingredientes



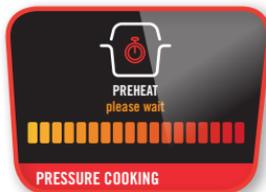
ATTENTION

Feche e fixe a tampa





RÁPIDO



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



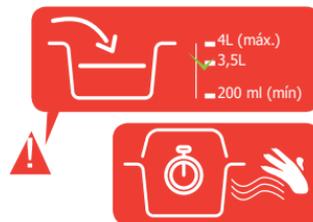
A cozedura começou



A cozedura acabou



Está pronto a servir!



menu manual

modo de cozedura

ALOURAR

Com o modo normal, é possível:

 cozinhar lentamente

 cozinhar em "lume brando"

 alourar

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

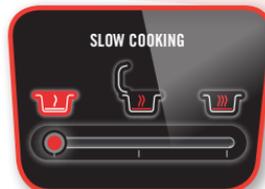
Atenção: O funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



Selecione o menu "manual"



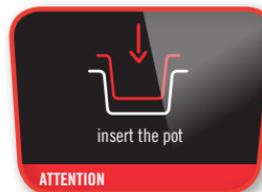
Selecione a função "alourar"



Selecione a função desejada



Abra a tampa



Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Podemos parar por completo a confeção ou proceder a uma confeção sob pressão.



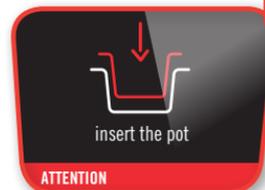
REAQUECER



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo de "reaquecer".



ATTENTION

Introduza a cuba



ATTENTION

Fech e tranque a tampa



A função reaquecer começou



Pressione para interromper



Quer parar a função reaquecer



Está pronto a servir!



Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.



MANTER QUENTE

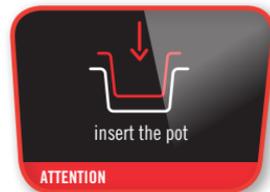
Nota: A função de manter quente começa e o tempo aumenta.



Selecione o menu "manual"



Selecione a função de "manter quente"



Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



A função "manter quente" começou



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





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.



Selecione
"início diferido"



Selecione a hora de fim
de cozedura



Selecione a hora actual



O início diferido está
programado

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



menu dos ingredientes

MENU INGREDIENTES:

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



Selecione o menu "ingredientes"



Selecione 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



Selecione "início imediato"



Siga as instruções



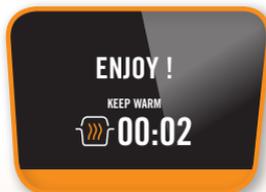
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Iniciar a cozedura



Final de cozedura



Está pronto a servir!



receita jardineira de carne

MENU DAS RECEITAS:

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



Selecione o menu das
receitas



Escolha o tipo de receita



Selecione uma receita



Escolha o número de
pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes





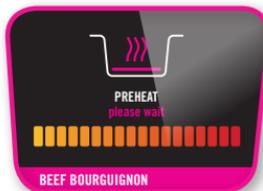
menu das receitas

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



Final da cozedura



Já está pronto a servir!





biblioteca

ACEDER ÀS SUAS RECEITAS RÁPIDAS

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



Selecione o menu das receitas



Selecione o submenu no "livro de receitas"



Selecione o tema desejado ou receitas rápidas



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

apio-rábano
alcachofra
alho-françês
batata
batata doce
beringela
beterraba
brócolos
cenoura
cogumelos
costeletas / acelgas
couve
couve lombarda
couve verde frisada
couve-flor
curgete
endívias
espargos
espinafre
feijão verde
funcho
maçã
nabo
pêra
pimentão

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

lista de receitas *

www.moulinex.pt



entradas

Brócolos com amêndoas
 Paté de Beringela
 Cogumelos com queijo
 Abóbora com caril
 Hummus
 Sopa Minestrone à Italiana
 Guisado de legumes com cominhos
 Sopa Japonesa
 Sopa de tomate
 Puré de batata
 Sopa de milho e caranguejo
 Sopa de feijão e toucinho
 Salada de salmão com feijão



pratos principais

Almôndegas de porco com camarões
 Arroz à Japonesa
 Arroz de frango
 Bacalhau desfiado com batatas
 Calamares com tomate
 Caldeirada de bacalhau
 Camarões de coentrada
 Carne de vaca assada com mostarda
 Carne de vaca com vinho tinto
 Cavalas à Japonesa
 Chili com carne
 Coelho com azeitonas
 Estufado de porco oriental
 Gnocchis com açafrão
 Guisado de borrego
 Guisado de vitela
 Jardineira de carne
 Lombo de porco com pimentos
 Mexilhões à marinheira
 Peixe espada com vieiras
 Pernas de frango com caril
 Peru com mostarda
 Pescada com camarão
 Pescada em molho de escabeche
 Risotto de cogumelos
 Salmão com açafrão
 Salmão com milho e ervilhas
 Sopa de gambas
 Tamboril em molho de tomate
 Vitela à Húngara



sobremesas

Alperces ao vapor
 Ananás com calda de baunilha
 Compota de fruta
 Creme de chocolate
 Leite de coco com fruta
 Pêras bebidas



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 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".



Selecione o número de pessoas



Selecione o tempo de cozedura necessário



Selecione o menu "modificar"



Altere o número de pessoas



menu dos favoritos



Selecione o menu "favoritos"



Selecione "minha lista"



Selecione a receita que quer preparar



Siga as instruções

**PREPARAR
UMA RECEITA JÁ
GUARDADA COMO
FAVORITA**





menu dos favoritos

ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU DOS FAVORITOS



Selecione o menu "favoritos"



Selecione apagar



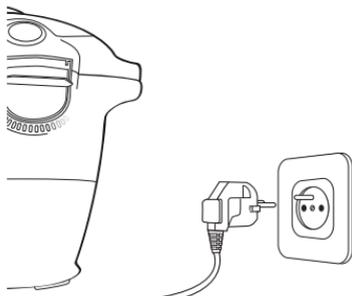
Selecione a receita
que quer apagar



Siga as instruções



limpeza e manutenção



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



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

limpeza e manutenção



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



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

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



LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

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



LIMPEZA À MÃO:

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

limpeza e manutenção



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



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



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



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



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



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



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



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



Cuidados com a entrada USB:

A água não pode entrar em contacto com a entrada USB

* consoante o modelo



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

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

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A tampa não fecha	Encontram-se corpos estranhos entre a cuba e a placa de aquecimento	Retire a cuba, verifique a limpeza da placa de aquecimento, do elemento central e por baixo da cuba. Verifique também a boa mobilidade do elemento central
	O sistema abrir/fechar da tampa não está na posição correcta	Certifique-se de que a pega de abertura está na posição de abertura e completa
	A tampa metálica e/ou a porca de fixação não estão montadas corretamente ou completamente apertadas	Verifique se instalou todos os elementos da tampa metálica e se a porca está apertada
O aparelho não faz a descompressão	A protecção da bola não está bem posicionada	Deixe o produto arrefecer totalmente e a seguir desmonte a tampa metálica e posicione corretamente a 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 A porca da tampa metálica não está suficientemente apertada	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado 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 indicador não fi ca intermitente ou não se acende	O LED que garante esta função deixou de funcionar ou a tampa não está correctamente colocada	Certifique-se de que o aparelho está bem bloqueado. Se o problema persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado
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 proteção da bola. Certifique-se de que está correctamente colocada no lugar, bem como a bola



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 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 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 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.



cookeo

multicuiser intelligent
intelligente multicooker
intelligenter küchenmultikocher
robot de cocina
robot de cozinha inteligente multifunções
multicooker intelligente
intelligent multicooker