

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
cozinh e rápido e bem, com a ajuda das nossas instruções
segu le nostre istruzioni per cucinare in modo rapido e gustoso
cook fast and well with instructions to guide you

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

Moulinex
cookeo



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. 023-024	- BIBLIOTHÈQUE
P. 025-026	- INGRÉDIENTS - LISTE DES RECETTES
P. 027-030	- MENU FAVORIS
P. 031-034	- NETTOYAGE ENTRETIEN
P. 035-036	- RÉOLUTION DES PROBLÈMES

NL

P. 037-038	- VOOR INGEBRUIKNAME
P. 039-040	- GEBRUIK EN WERKING
P. 041-042	- INSTELMENU'S
P. 043	- AAN/UIT-MENU
P. 045-050	- HANDMATIG MENU
P. 051-052	- INGREDIËNTENMENU
P. 053-054	- RECEPTENMENU
P. 055-056	- BIBLIOTHEEK
P. 057-058	- INGREDIËNTEN - RECEPTENLIJST
P. 059-062	- FAVORIETENMENU
P. 063-066	- REINIGING ONDERHOUD
P. 067-068	- PROBLEEMOPLOSSING

DE

S. 069 – 070	- VORBEREITUNG
S. 071 – 072	- BETRIEB UND FUNKTIONSWEISE
S. 073 – 074	- MENÜ EINSTELLUNGEN
S. 075	- MENÜ AN/AUS
S. 077 – 082	- MENÜ MANUELL
S. 083 – 084	- MENÜ ZUTATEN
S. 085 – 086	- MENÜ REZEPTE
S. 087 – 088	- BIBLIOTHEK
S. 089 – 090	- ZUTATEN - ZUTATENLISTE
S. 091 – 094	- MENÜ FAVORITEN
S. 095 – 098	- REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
S. 099 – 100	- PROBLEMBEHANDLUNG

ES

P. 101-102	- ANTES DE USAR
P. 103-104	- MANEJO Y MODO DE EMPLEO
P. 105-106	- MENÚ DE AJUSTES
P. 107	- MENÚ ON/OFF
P. 109-114	- MENÚ MANUAL
P. 115-116	- MENÚ DE INGREDIENTES
P. 117-118	- MENÚ DE RECETAS
P. 119-120	- BIBLIOTECA
P. 121-122	- INGREDIENTES - LISTA DE RECETAS
P. 123-126	- MENÚ DE FAVORITAS
P. 127-130	- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
P. 131-132	- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PT

- PÁGS. 133-134 - ANTES DE UTILIZAR
- PÁGS. 135-136 - FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO
- PÁGS. 137-138 - MENUS DE CONFIGURAÇÃO
- PÁG. 139 - MENU DE LIGAR E DESLIGAR
- PÁGS. 141-146 - MENU MANUAL
- PÁGS. 147-148 - MENU DOS INGREDIENTES
- PÁGS. 149-150 - MENU DAS RECEITAS
- PÁGS. 151-152 - LIVRO DE RECEITAS
- PÁGS. 153-154 - INGREDIENTES - LISTA DAS RECEITAS
- PÁGS. 155-158 - MENU DOS FAVORITOS
- PÁGS. 159-162 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PÁGS. 163-164 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IT

- P. 165-166 - PRIMA DELL'USO
- P. 167-168 - USO E FUNZIONAMENTO
- P. 169-170 - MENU IMPOSTAZIONI
- P. 171 - MENU ON/OFF
- P. 173-178 - MENU MANUALE
- P. 179-180 - MENU INGREDIENTI
- P. 181-182 - MENU RICETTE
- P. 183-184 - RICETTARIO
- P. 185-186 - INGREDIENTI - ELENCO RICETTE
- P. 187-190 - MENU PREFERITI
- P. 191-194 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- P. 195-196 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

EN

- P. 197-198 - BEFORE USE
- P. 199-200 - USE AND OPERATION
- P. 201-202 - SETTINGS MENUS
- P. 203 - ON/OFF MENU
- P. 205-210 - MANUAL MENU
- P. 211-212 - INGREDIENTS MENU
- P. 213-214 - RECIPE MENU
- P. 215-216 - LIBRARY
- P. 217-218 - INGREDIENTS - RECIPE LIST
- P. 219-222 - FAVORITES MENU
- P. 223-226 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 227-228 - TROUBLESHOOTING

Poignée d'ouverture / fermeture du couvercle
 Deksel open / dicht-handvat
 Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
 Asa de abertura/cierre de la tapa
 Pega de abrir e fechar a tampa
 Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio
 Lid open / close handle

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

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

Port USB*
 USB-poort
 USB-Port
 Puerto USB
 Porta USB
 Porta USB
 USB Port

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

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

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

Voyant lumineux d'indication
 de pression et de verrouillage
 Waarschuwingindicator voor
 druk en vergrendeling
 Warnanzeige für Druck und Verschluss
 Luz de advertencia para la presión y el cierre
 Indicador de aviso de pressão e de bloqueio
 Spia di pressione e chiusura
 Warning indicator for pressure and locking

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

* Selon modèle - Afhankelijk van het model - Je nach Modell - En función del modelo -
 Consoante o modelo - A seconda del modello - Depending on model

FR

Série EPC03

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)
Capacité produit : 6L / capacité utile : 4L
Chauffage intégré

NL

EPC03 Serie

Lage druk: 40kPa (109°C) / Hoge druk: 70kPa (115°C)
Inhoud van product: 6L / Bruikbare inhoud: 4L
Geïntegreerde verwarming

DE

EPC03-Serie

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)
Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l
Integriertes Heizelement

ES

EPC03 Series

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

PT

Série EPC03

Baixa pressão 40 kPa (109 °C) / Alta pressão: 70 kPa (115 °C)
Capacidade do produto: 6L / Capacidade útil: 4L
Aquecimento integrado

IT

Serie EPC03

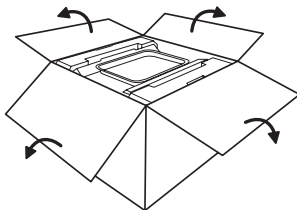
Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)
Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L
Riscaldamento integrato

EN

EPC03 Series

Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)
Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L
Built-in heating

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

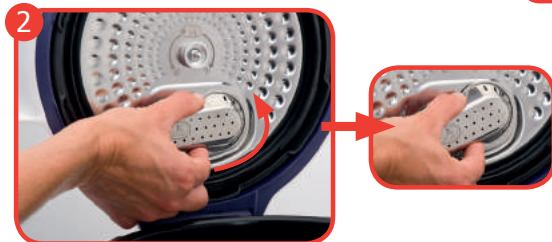
antes de
utilizar

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 DESCOMPRESSIONÃO:

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.



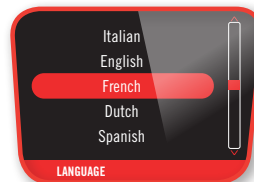
MONTAGEM DA PROTEÇÃO DA VÁLVULA:

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

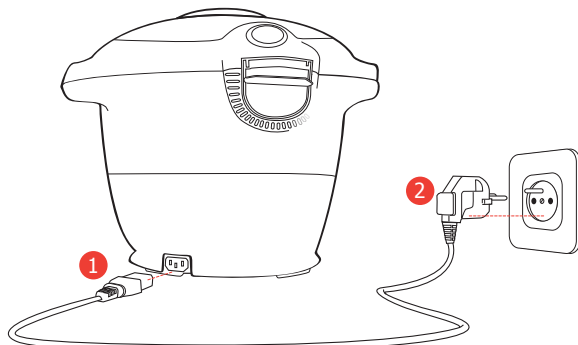
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá acesso ao menu de definições:



Selecione o seu país



Selecione a sua língua



CONTROLOS DO INTERFACE

SELECIONAR

CONFIRMAR

RETROCEDER

REINICIAR

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.



INDICADOR ABERTO/ FECHADO:

Quando o indicador piscar, a tampa está fechada. Quando o indicador estiver fixo, o aparelho está sob pressão; já não é possível abrir o aparelho.



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:

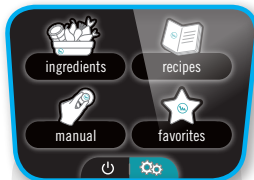
pressionar as extremidades do apoio entre o polegar e o dedo indicador para o colocar por baixo do cesto de cozedura a vapor.

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.

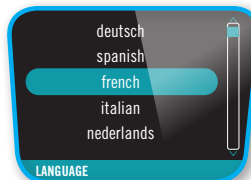
menu de configuração



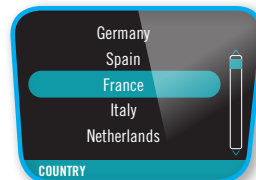
Nota: cada confirmação faz com que volte ao menu principal.
Nota: mesmo que o som esteja desativado, os sinais sonoros continuam ativos.



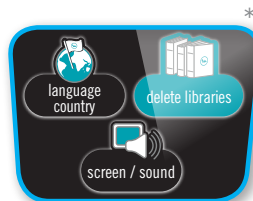
Selecione
"língua e país"



Selecione a sua língua



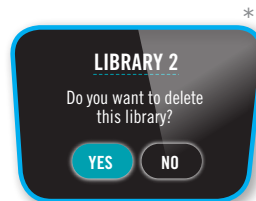
Selecione o seu país



Selecione
"eliminar biblioteca"

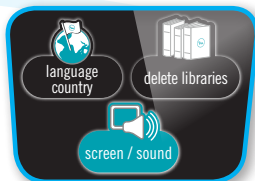


Selecione
"biblioteca 2"

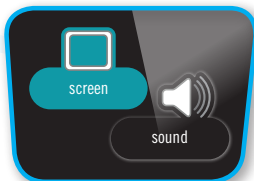


Tem a certeza de que pretende
eliminar esta biblioteca?

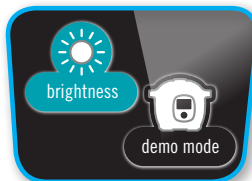
* consoante o modelo



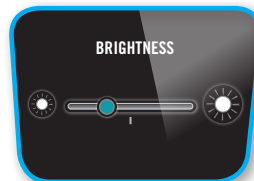
Selecione a definição
"visor/som"



Selecione "visor"



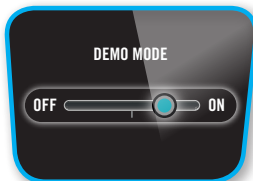
Selecione "luz"



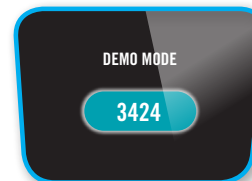
Ajuste a luz



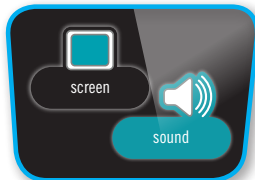
Selecione
"modo de demonstração"



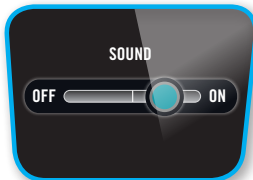
Para ativar ou desativar o modo de demonstração,
por favor introduza o código: 3424



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



Selecione "som"



Ajuste o volume



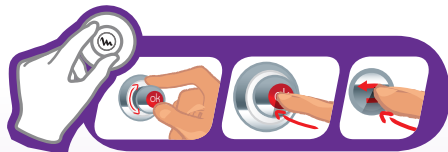
menu ligar /
desligar



Selecionar e confirmar



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





RÁPIDO

MENU MANUAL:

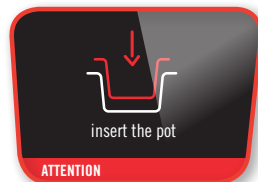
Com o menu manual, é você quem orienta a cozedura. Selecione o modo de cozedura: **alourar, cozedura rápida, reaquecer ou manter quente, bem como o tempo de cozedura.**



Selecione o menu "manual"



Selecione o modo "cozedura rápida"



ATTENTION

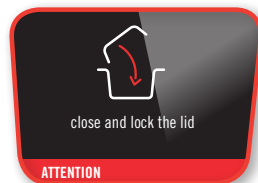
Introduza a cuba e depois junte os ingredientes



Defina o tempo de cozedura

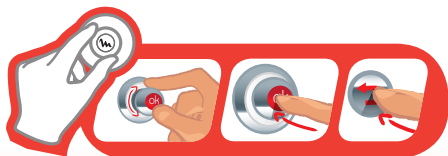


Escolha entre início imediato ou início diferido (p.146)



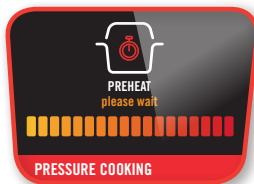
ATTENTION

Fech e fixe a tampa





RÁPIDO



O aparelho está a fazer
o pré-aquecimento



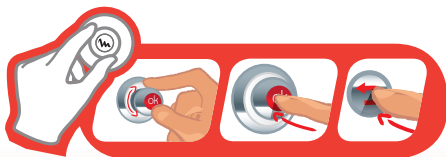
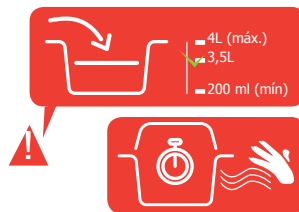
A cozedura começou



A cozedura acabou



Está pronto a servir!



menu manual

modo de cozedura

ALOURAR

Com o modo normal, é possível:

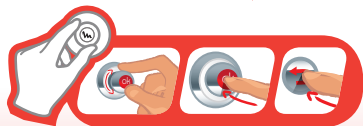
 cozinhar lentamente

 cozinhar em "lume brando"

 alourar

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

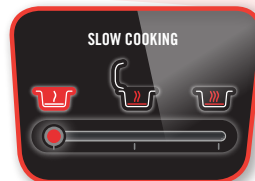
Atenção: O funcionamento é o mesmo, apenas difere na temperatura.



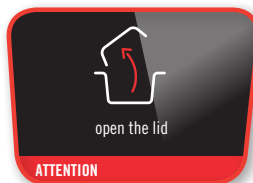
Selecione o menu "manual"



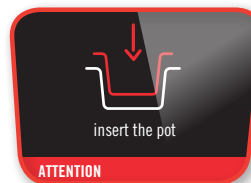
Selecione a função "alourar"



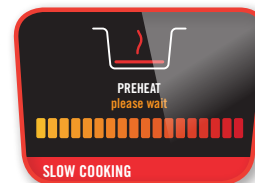
Selecione a função desejada



Abra a tampa



Introduza a cuba



O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



Junte os ingredientes



Para parar a função alourar, carregue no botão "voltar" e selecione "parar" ou "cozedura rápida".





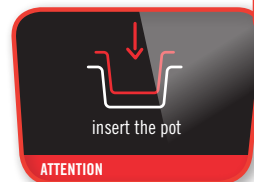
REAQUECER



Selecione o menu "manual"

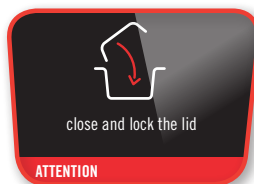


Selecione o modo de "reaquecer".



ATTENTION

Introduza a cuba



ATTENTION

Fech e tranque a tampa



A função reaquecer começou



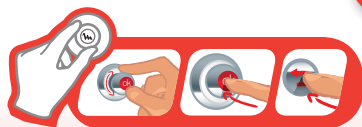
Pressione para interromper



Quer parar a função reaquecer



Está pronto a servir!



Nota: a função reaquecer começa e o temporizador inicia.



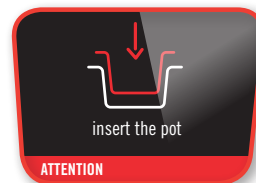
MANTER QUENTE



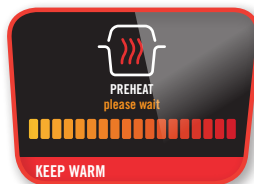
Selecione o menu "manual"



Selecione a função de "manter quente"



Introduza a cuba



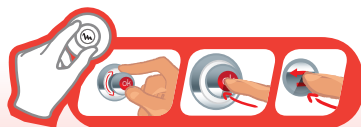
O aparelho está a fazer o pré-aquecimento



A função "manter quente" começou



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





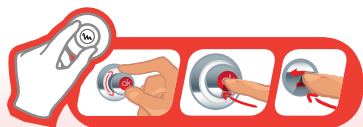
menu
manual
modo de cozedura

INÍCIO DIFERIDO (MODO "COZINHADO RÁPIDO")



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.



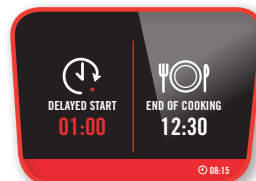
Selecione
"início diferido"



Selecione a hora de fim
de cozedura



Selecione a hora actual



O início diferido está
programado



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 "frutas e vegetais"



Selecione o ingrediente pretendido



Escolha a quantidade dos ingredientes



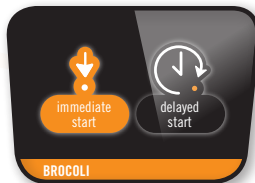
Iniciar a receita



Siga as instruções



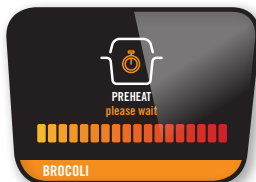
É exibido o tempo de cozinhar recomendado



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 (inclui receitas rápidas)**.



Selecione o menu das
receitas



Escolha o tipo de receita



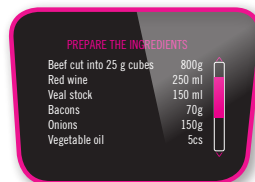
Selecione uma receita



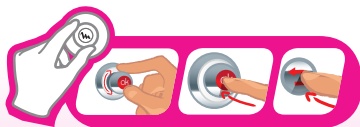
Escolha o número de
pessoas



Apresentação da receita



Prepare os ingredientes

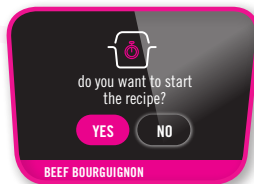




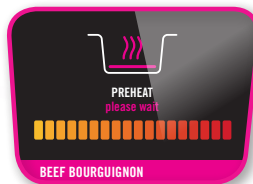
menu das receitas

MENU DAS RECEITAS: (CONTINUAÇÃO)

Pode voltar ao menu inicial, premindo o botão "retroceder" durante 30 segundos.



Iniciar a receita



Pré-aquecimento



Siga as instruções



Parar de alourar?



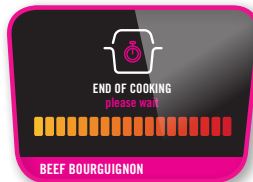
Siga as instruções



Inicie a cozedura



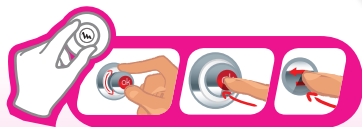
Tempo de cozedura



Final da cozedura



Já está pronto a servir!





biblioteca

consoante o modelo

CARREGAR UM LIVRO DE RECEITAS:

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

ACEDER A UMA RECEITA DESCARREGADA:

Vá às suas receitas descarregadas.

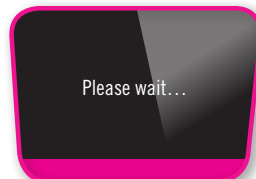
Atenção: Para mais informações sobre a elaboração de receitas, veja o "Menu das Receitas" na pág. 150.



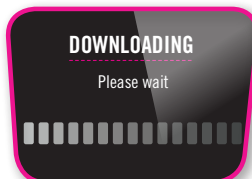
Selecione o menu das receitas



Insira a pen USB



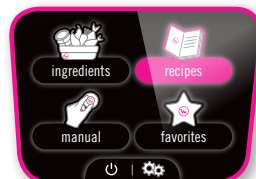
Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida



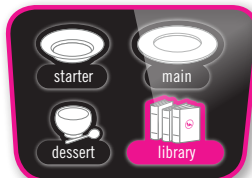
Por favor, espere enquanto se descarregam as receitas



Retire a pen



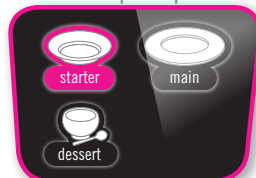
Irá voltar automaticamente ao menu principal



Selecione o submenu no "livro de receitas"



Selecione o tema desejado ou receitas rápidas



Selecione "entradas", "prato principal" ou "sobremesa" e escolha a receita a cozinhar



biblioteca

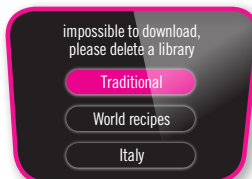
consoante o modelo

ELIMINAR UM LIVRO DE RECEITAS:

Pode carregar até 10 pens USB. Depois disto, ser-lhe-á pedido que apague uma para que possa carregar outra.



Selecione o menu das receitas



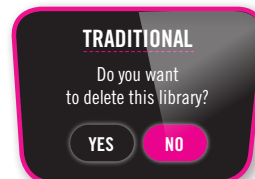
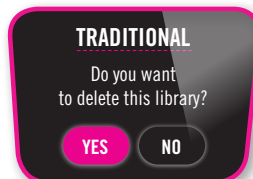
Selecione o livro de receitas que deseja eliminar



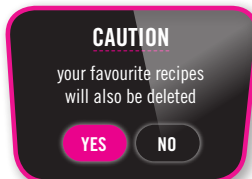
Insira a pen USB



Por favor, espere enquanto a pen USB é reconhecida



Deseja apagar este livro de receitas?



Selecione "Sim" para eliminar o livro de receitas, e "Não" se não o quiser eliminar



ingredientes



carnes

aves
borrego
carne de vaca
coelho
porco
vitela



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

acelga
aipo-rábano
alcachofra
alho-françês
batata
batata doce
beringela
beterraba
brócolos
cenoura
cogumelos
couve
couve de bruxelas
couve lombarda
couve-fl or
curgete
endívias
espargos
espinafre
feijão verde
funcho
lentilhas
maçã
nabo
pêra
pimento

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
 Cogumelos à Grega
 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

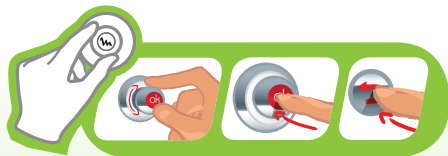
* Dependendo de outros países
 Dependendo do modelo

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 o tipo de receita



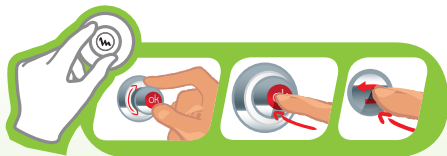
Selecione "adicionar"



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".



02 PERS



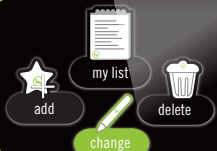
Selecione o número de pessoas

00:10
COOK

RECOMMENDED TIME: 10 MIN



Selecione o tempo de cozedura necessário



Selecione o menu "modificar"

04 PERS

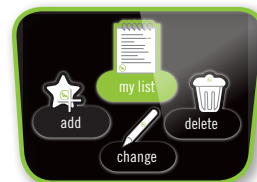


Altere o número de pessoas

menu dos favoritos



Selecione o menu "favoritos"



Selecione "minha lista"

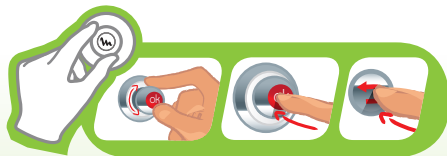


Selecione a receita que quer preparar



Siga as instruções

**PREPARAR
UMA RECEITA JÁ
GUARDADA COMO
FAVORITA**

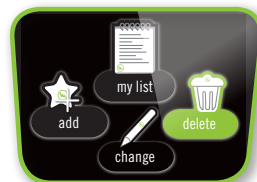


menu dos favoritos

ELIMINAR UMA RECEITA DO MENU DOS FAVORITOS



Selecione o menu "favoritos"



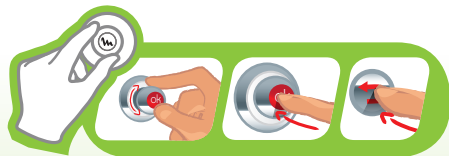
Selecione apagar



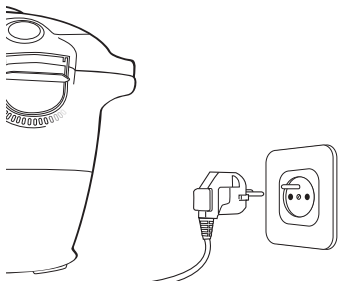
Selecione a receita
que quer apagar



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 sopre no tubo para confirmar que não está entupido. Seque a bola e o respetivo suporte com cuidado usando um pano macio.



LIMPEZA À MÃO:

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

limpeza e manutenção



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



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



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

Passe por água e tome atenção à mobilidade da cavilha de segurança.



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



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



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



Desloque o aparelho usando as duas pegas laterais. Para maior segurança, confirme que 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
O aparelho não faz a descompressão	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
	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 protecção 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 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
Surge condensação no visor	Existe condensação na tampa	Deixe secar o aparelho ao ar durante algumas horas
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

dicas de resolução
de problemas para
modelos usb

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A pen USB não é reconhecida	A pen não pertence à Moulinex.	Utilize apenas pens USB da Moulinex.
	A língua ativa difere da língua da pen USB.	Volte às configurações do seu aparelho e escolha a língua da pen USB.
	A memória do "livro de receitas" está cheia.	Apague um "livro de receitas".
Nada acontece	Não está no menu correto.	Volte ao menu principal.
	A pen USB ou a entrada estão danificadas.	Contacte o Centro de Contacto do Consumidor Moulinex.

Só pode utilizar pens compatíveis. Não é possível abrir os ficheiros das receitas nas pens USB num PC.
 Atenção: Ao introduzir a pen USB num PC, poderá eliminar permanentemente os ficheiros das receitas.
 Recomendamos que não formate a sua pen Moulinex Cookeo.
 Recomendamos também que guarde as pens USB para uso futuro
 (se, por exemplo, apagar um "livro de receitas", poderá descarregá-lo outra vez).



cookeo

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